



TÉNYEK MAGYARORSZÁGRÓL

MAGYAR KÖZTÁRSASÁG KÜLÜGYMINISZTERIUMA – www.kum.hu

Hungaricum: különleges, egyedi, jellegzetes – és magyar

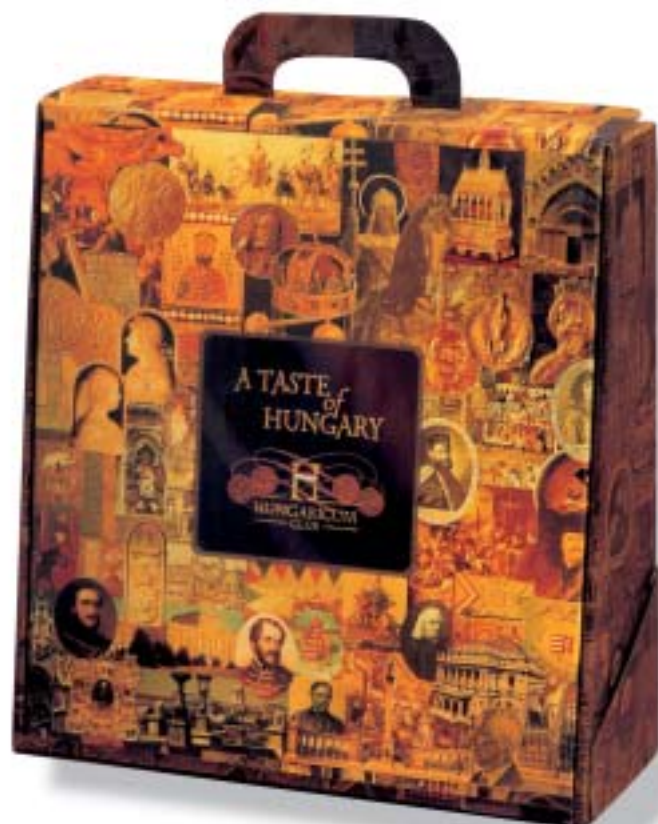
Négy, világszerte jól csengő nevű vállalat 1999-ben létrehozta az exkluzív Hungaricum Klubot. A Herendi Porcelánmanufaktúra Rt., a Pick Szeged Rt., a Tokaji Kereskedőház Rt. és a Zwack Unicum Rt. kezdeményezéséhez 2003-ban csatlakozott a kiskunhalasi Halasi Csipke Alapítvány. A magyar tradicionális asztali kultúra reprezentánsainak neve elválaszthatatlanul egybefonódott az általuk előállított termékekével: a porcelánnal, a szalámival, az aszú borkülönlegességgel, az Unicum gyomorkeserű likőrrel és a varrt csipkével. A klub tagjai, Magyarország névjegyének szánva, Taste of Hungary elnevezéssel egy látványos díszdobozban hozzák forgalomba ízléses és ízletes termékeiket.

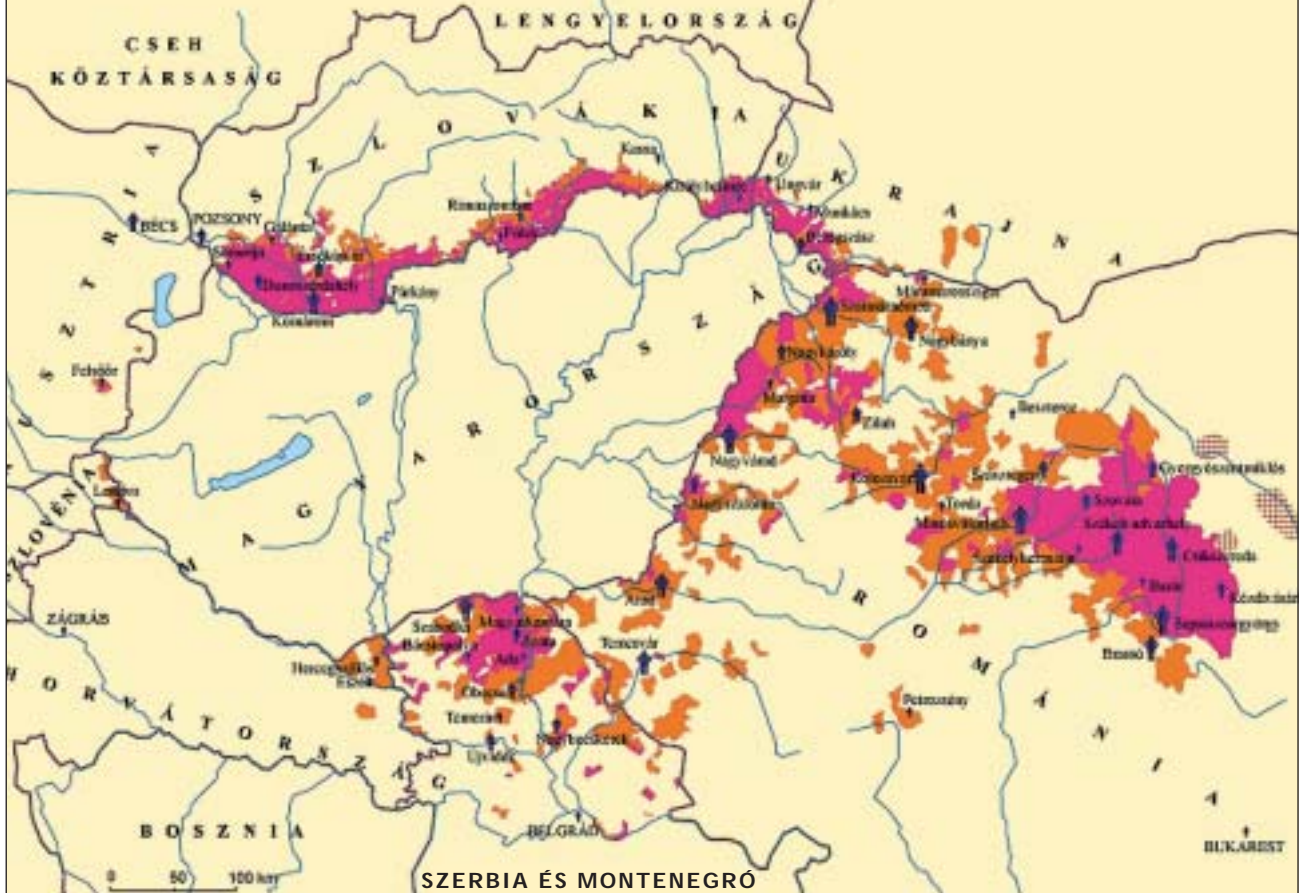
jelenségek és szokások, az őshonos állatok, az utánozhatatlan ízű, zamatú gyümölcsök és fűszerek, a gasztronómia, a borok és pálinkák...

Ebben a kiadványban ilyen hungaricumokat mutatunk be. A kép nem lehet teljes, arra azonban alkalmas ez az összeállítás, hogy a Magyarország iránt érdeklődők új ismeretekkel gyarapodjanak és új benyomások ériék őket. Azt szeretnénk, ha gazdagodna és árnyaltabbá válna bennük a Magyarországról korábban kialakult kép.

Európa közepén, több mint ezer éve, a germán, szláv és latin nyelvek gyűrűjében áll önálló szigetként a magyar nyelvterület. A magyar nyelv kialakulásának kezdete 2500-2800 évvel ezelőtt-

A Hungaricum Klub kétségkívül egy ötletes és hasznos kezdeményezés, amely vállalati marketingszemponthoz szolgál, de egyúttal Magyarország értékeire is ráirányítja a külföldiek figyelmét. Természetesen Magyarországnak ennél jóval több értéke van. Az értékeink ugyanis nem szűkíthetők le csupán ipari, élelmiszeripari vagy kézműves termékekre. Hiszen sokféle különleges, egyedi és jellegzetes, azaz tipikusan magyar dolog kötődik ehhez a változatos és sokszínű közép-európai országhoz. Ilyen például maga a magyarok által beszélt nyelv, a táj, ahol élünk, a hagyományok, a folklór, a szellemi és anyagi kulturális kincsek, a





Magyar nyelvterületek a szomszédos országokban

re tehető. A magyarok ősei ez idő tájt az Ural-hegység észak-nyugati vidékén éltek. Ez a magyarázata, hogy a magyar nyelv az urali nyelvcsaládon belül a finnugor alapnyelv ugor ágába tartozik.

Az első írott magyar nyelvemlék a Balaton melletti tihanyi bencés apátság 1055-ös keltezésű latin nyelvű alapítólevelében olvasható hat magyar szó.

Az alapítólevél a kulturális világörökség egyik magyarországi helyszíne, a pannonhalmi bencés apátság könyvtárában tekinthető meg.

A legrégebbi teljes magyar nyelvű írás, egy temetési szertartás szövege, a XII. század utolsó negyedében keletkezett. A Halotti beszéd és könyörgés 190 magyar szót tartalmaz. Az első ma-

gyar vers, az Omagyar Mária-siralom, a XIII. század közepéből való. A 37 soros költeményben Szűz Mária megfeszített fiát, Jézust siratja. Mindkét kultúrtörténeti kincset a budapesti Országos Széchényi Könyvtárban őrzik.

A magyar nyelv a latin betűs ábécét használja. A főnevek nemét nem jelöli. A külföldiek számára mindenekelőtt a 17 különböző nyelvtani eset és a bonyolult igeragozás teszi nehéz feladattá a magyar nyelv elsajátítását.

Története során a magyar nyelv sok szót kölcsönzött, vett át más nyelvekből. Az Ural vidékét elhagyva, és Nyugat felé vándorolva, először az iráni és türk nyelvek hatottak rá. Később, a Kárpát-medencei letelepedés után, elsősorban a németből, az olaszból, a környező szláv nyelvekből, a franciából, sőt még az angolból is vett át szavakat.

A XVIII. század utolsó évtizedeiben a felvilágosodás jegyében kibontakozott nyelvújító mozgalomnak az volt a célja, hogy a szellemi életet addig meghatározó latin és német nyelv helyét egy korszerű, a hétköznapi beszédre és az irodalmi művek írására egyaránt

Károli Gáspár református pap fordításában 1590-ben Vizsolyban jelent meg az első magyar nyelvű a Biblia



alkalmas magyar nyelv vegye át. Ennek köszönhetően lett a XIX. század a magyar irodalom aranykora.

Ez idő szerint a magyar nyelvet megközelítően 15 millióan beszélik. Magyarország mintegy 10 millió lakóján kívül a szomszédos országokban élő több millió magyar is ezt tartja anyanyelvének. Nyugat-Európa, Észak- és Dél-Amerika országaiban, valamint Ausztráliában is jelentős a magyar diaszpóra.

A Kárpát-medence kedvező természeti adottságai miatt Magyarországot ősidőktől fejlett növénytermesztés és állattenyésztés jellemzi. Az elmúlt évszázadok óta, egészen napjainkig, több és csak ehhez a vidékhez köthető növény- és háziállatfajta folyamatosan jelen van a magyarság életében. Közéjük tartozik például az óriási, ívelt szarváról azonnal felismerhető szürkemarha, amely a középkorban a legfontosabb magyar mezőgazdasági exportcikk volt. Szívósságára jellemző, hogy annak idején több napon, több héten át lábon hajtották a nyugati városok vásáraitra, s közben megőrizte a dús fűvű legelőkön magára szedett húst. A szürkemarha igénytelen, télen nyáron a szabadban él, jól tűri a szélsőséges időjárási viszonyokat. A betegségekkel szemben ellenálló, például bizonyítottan rezisztens a számos nyugat-európai országban méltán nagy riadalmat keltett kergemarha-kór (Bovine Spongiform Encephalopathy – BSE). Ez is szerepet játszik abban, hogy folyamatosan nő a húsa iránti kereslet. Csak természetes takarmányt fogyaszt, ezért a húskészítmények gyakorlatilag bioterméknek minősülnek.

A szürkemarhához hasonlóan ismét elterjedőben van a mangalica sertés. Körülbelül kétszáz évvel ezelőtt nemesítették ki ezt a hosszú időn át elsősorban zsíráért kedvelt, göndör szőrű, lelógó fülű sertésfajtát. Sok gondoskodást nem igényelt, a táplálékát egykoron maga szerezte meg, különösen szerette a tölgyfaerdők földre hullott termését, a makkot. Mai tenyésztői egy ré-



A szürkemarha rideg viszonyok között is jól érzi magát

sze változatlanul a szabadban tartja, természetesen gyorsabb a húsgyarapodás, ha a mangalicák jó minőségű takarmányt kapnak. Zsírrja és húsa kifejezetten koleszterinszegény. Kiváló a belőle készült enyhén csipős, paprikás, füstölt szárazkolbász. Sonkája külföldön is keresett csemege. A hagyományos magyar húskételek elkészítéséhez régen nélkülözhetetlennek tartották a mangalica zsírrját vagy szalonnáját. Napjaink-

ban újra divatja van a mangalicának, és az ínycsemegek szívesen keresnek fel olyan vendéglőket, ahol a belőle sült húsok gazdagítják az étlapot.

A magyar racka különleges típus, egyetlen más juhajtával nem tévesztendő össze. Fekete vagy fehér bundáját hosszú, göndör gyapjúfűrtök alkotják, V alakú pödrött szarva és nemes fejtartása teszik jellegzetessé. Kitartó és szívós, a legmostohább körülmények között is megél, és szolgálja tejjével, hússával, gyapjával az embert. A legelésző rackanyáj képe éppen úgy elválaszthatatlan a magyar pusztától, mint a szürkemarha gulyáé vagy a vadul vágató ménésé.

A pásztorok egyedül nem tudtak megbirkózni a rájuk bízott állatsereggekkel. Munkájukat okos, hűséges és megbízható kutyák segítették, akik a pusztai magányuk oldásában is fontos szerepet játszottak. A tipikusan magyar ebek közül ezért mindenekelőtt három pásztorokutyát kell említeni: a terelő és hihetetlenül éber pulit, valamint az „örzö-védő” feladatot ellátó kuvaszt és komondort.

A puli valóságos mestere a nyájak irányításának, egyben tartásának. Azt szokták mondani róla, hogy mindent megért, csak éppen beszélni nem tud.



Mangalica sertés egy 1910-ből származó fotón



Hortobágyi hangulatok. A cifraszűr a magyar pásztor emberek tipikus viselete

A jól nevelt puli a feladatot a gazdája tekintetéből, egy-egy apró mozdulatából is ki tudja olvasni, és azonnal végrehajtja. Ez a közepes vagy inkább kis növésű, sűrű, hosszú fekete, szürke és fehér, zsinórokban lógó szőrű, energikus, nagy mozgásigényű, intelligens állat napjainkban házőrzőként is megállja a helyét.

A komondor és a kuvasz szintén ősi magyar pásztorokutyák. Mindkettőt azért tartották, hogy a vadállatoktól, a tolvajoktól megvédjék a csordákat, a

nyájakat, a méneseket. A komondor hosszú, fehér szőr borítja, amely egyaránt jó hőszigetelő a nyári melegben és a téli hidegben. Bundája a farkasokkal elleni küzdelemben is védelmül szolgált. Gazdájához feltétel nélkül ragaszkodik, azonban nem szereti, ha önállóságában korlátozzák. A rábízott területet képes minden körülmények között megvédeni.

A kuvasz tömött szőrű, nagytestű, ugyanakkor mozgékony és acélos izomzatú fajta. Jó szimatú, tanulékony és ret-

tenthetetlen. E tulajdonságai miatt napjainkban elsősorban különböző objektumok őrzésére képezik ki. Csak olyan házaknál érdemes tartani, ahol megfelelő tér van mozgásigénye kielégítésére. Házőrzőként azért kedvelik, mert nem igényel különleges bánásmódot és a betegségekkel szemben ellenálló.

Az állatok őrzőit, gondozóit összefoglalóan pásztoroknak hívják, sokat vándoroltak állataikkal új legelőket keresve. A magyar nyelv gazdagságát mutatja, hogy minden állathoz más-más –

néha többféle – foglalkozási név társult. A disznónyáját a kondás vagy a kanász terelgette, a szarvasmarhákat a gulyás vagy a csordás tartotta egyben, a juhász és a bacsó a juhokról gondoskodott, a csikós pedig a szilaj ménesre ügyelt. Kint éltek a pusztán, távol a településektől, lakhelyük általában ideiglenes volt, legtöbbször egyszerű nádkunyhó.

A magyar pusztá fogalommmá lett, hiszen sok tekintetben több száz év óta változatlan, és sikerült a civilizáció ártalmaitól megvédeni. A Hortobágy, ez a 82 ezer hektáros vidék, Európa legnagyobb összefüggő, természetes füves pusztája, az emberiség közös kincse, ahol a nemzeti park páratlan növény- és állatvilágát immár a világörökség részeként az UNESCO is védi. A Ramsari Egyezmény a Hortobágy vizes élőhelyeit bioszféra rezervátummá nyilvánította, és nemzetközi védelem alá vonta.

A Hortobágy évezredek óta a Tisza ártere volt, hatalmas kiterjedésű, egyenletes síkság, amelynek a felszínét agyagos hordalék borítja. A terület nagy része elszikesedett, itt-ott halastavak, vizenyők és sekély mocsarak gazdag növényvilágát teszik változatosabbá a kívülről számunkra egyhangúnak tűnő tájat. Ritka madarak fészkelnek itt, az őszi és tavaszi vonulások idején számos északi költöző madár pihenni kihasználja a területet. Nyáron ez a vidék Magyarország legmelegebb része, ugyanakkor nagy a napi hőingadozás. A tél is hideg, szinte akadálytalanul súvít át a tájon a dermesztő szél.



Rackanyáj



Éberen figyelő kuvasz



A pulik és a komondorok ma már elsősorban házőrző kutyaként szolgálnak



A puszta képéhez hozzátartoznak a legelő állatok, a pásztorkunyhók, az istállók, a gémes kutak, a Hortobágy folyó híres Kilenclyükú hídjá a szomszédságában álló csárdával és a pásztormúzeummal. A hortobágyi csárda az egyik legismertebb vendégfogadó, étterem Magyarországon. A csárdák régen a fontosabb pusztai országutak mentén, birtokhatárokon vagy folyami átkelőhelyek közelében épültek, távol a lakott településektől, s többnyire nádfedelek voltak. Szálláshelyül, pihenőhelyül szolgáltak a vándoroknak, az utazóknak. A csárdák mellett gémeskút állt, ahol a lovakat meg lehetett itatni és etetni. A csárdákban természetesen a magyar konyha jellegzetes ételeit fogyasztották, jőféle borok kíséretében, s így aztán esténként rendszeresen a nagy mulatozásoktól volt hangos a környék. A csárdák a ma-

gyar irodalomba is bevonultak mint versek, novellák és regények színhelei. Különösen Petőfi Sándor, az egyik legkiválóbb magyar költő énekelte meg nagy átéssel és szeretettel az 1840-es évek alföldi csárdáinak világát.

Napjainkban már az egész országban találkozhatunk csárdákkal, amelyek a külföldiek szemében a hangulatos, magyar népi bútorokkal berendezett, tipikus magyar éttermek megtestesítői. A turizmus keltette igények kielégítésére a csárdákban folklór programokat mutatnak be, és sok helyen lovas parkokat létesítettek mellettük, hogy a külföldi látogatók változatosan tölthessék el szabad idejüket.

Visszatérve a Hortobágyra, a Kilenclyükú hídhöz, az itt rendezett állatvásárok, népművészeti bemutatók és a hozzájuk kapcsolódó lovas napok igazi idegenforgalmi látványosságok,

amelyek kedvelt úti céljai a turista csoportoknak. A bátor csikósok közül se mindenki képes a nagy attrakcióra, és két ló hátán állva öt-tíz vágató lovat összefogni, irányítani. A magyar csikósok egyébként nem használnak nyerges, „szörén” ülik meg a lovat, és szinte egygyé válnak vele.

Az ünnepek hamar elmúlnak, következnek a dolgozós hétköznapok, az állatok gondozását nem lehet szüneteltetni. Közben azért a pásztor embernek marad ideje a főzésre, a fadaragásra. Sokan esküsznek rá, hogy a legízletesebb magyar ételeket a pásztorok készítik bográcsban. A pásztorok menüje több ételt is tartalmaz, ezek közül a két legismertebbet, a pörköltöt és a gulyáslevest mutatjuk be.

A pörkölt hagyományos magyar étel. Szinte mindenféle húsból készíthető pörkölt. Sertés, marha, borjú,

birka, őz, szarvas vagy a különböző szárnyasok egyaránt lehetnek a pörkölt alapanyagai. Ebből is látható, hogy a pörkölt elnevezése az étel elkészítési módjára utal, azaz a „pörkölésre”. Tehát valamennyifajta pörkölt lényegében azonos módon készül. Először zsíron vagy olajon kockára vágott hagymát fonnyasztunk. Amikor a hagyma üveges, folyamatos keverés mellett örölt pirospaprikát szórunk rá. Vigyázni kell, mert a paprika könnyen odaég és keserű lesz! E két kiváló aromájú és utánózhatalatlan zamatú fűszernövény adja a pörkölt alapját. Ezt követően az alaphoz hozzáadjuk a kockára vágott húst. A keverés közben a hús „pörkölődik” és levét ereszt. Egy darabig saját levében párolódik a hús. Ízlés szerint ekkor további fűszerekkel gazdagíthatjuk a pörköltet: borssal, friss paradicsommal és zöldpaprikával. Amikor a lé már-már elpárolgott, kevés vízzel vagy száraz borral – a bor színe a hús fajtájától függ – felöntjük a pörköltet. A lé sohasem lepje el teljesen a húst, a főzés idején inkább többször pótoljuk az elpárolgó levét. Így kerülhetjük el a szaft felhígulását, s így tudjuk a hús minden ízét megőrizni. Az otthoni konyhákban is emlékezetes

pörköltet alkothatók, az igazi inyenec azonban a szabadtűzön, bográcsban főtt pörköltre esküsznek. A pörkölt készítés nem bonyolult feladat, de azért odafigyelést igényel.

A gulyásleves igazi magyar ételkülönlegesség, még ha számos ország éttermeiben is találkozhatunk vele az étlapokon. Ezek a külföldi gulyáslevesek természetesen magukon viselik a helyi konyhák sajátosságait, no meg a séfek kreativitásának nyomait, ezért bemutatjuk, hogy milyen az „autentikus” gulyás. E híres étel elnevezése megegyezik a legelő marhacsordát, a gulyát őrző ember foglalkozásának elnevezésével: mindkettőt gulyásnak hívják. A gulyás tehát a magyar pásztoemberek eledeléből lett közkedvelt egytálétel, amelyet eredetileg marhából és birkából szabadtűzön, bográcsban főztek. Persze, ma már nem szentségtörés, ha a gulyáshoz sertéshúst használunk, és nem kint a természetben, hanem a jól felszerelt otthoni konyhánkban készül ez a finom és laktató étel.

Hasonlóan sok magyar ételhez, a gulyásleveshez is először zsíron vagy olajon hagymát pirítunk. Ehhez adjuk a kis kockákra vágott húsdarabokat. Kevergetés közben bőven paprikát

szórunk rá, majd kevés vízzel felengetjük. Ízlés szerinti sózás, borsozás következik, s van, aki kevés köménymagot is használ, csípős paprikát azonban mindenképpen illik beletenni. Az elpárolgó vizet rendszeresen pótoljuk. Amikor a hús már félig puhára párolódott, jöhetnek a friss zöldségek, minden, ami a háztartásunkban van, természetesen csak mértékkel: sárgarépa, fehérgyökér, karikára vágott paradicsom és zöldpaprika, valamint néhány gerezd zúzott fokhagyma. A zöldségekhez már több vizet kell önteni, mert a főzés vége felé még kockára vágott krumpli is kerül az edénybe. Az egyes összetevők mennyiségét ki-ki saját tapasztalata alapján alakítja ki, egy szabály szokott lenni csupán: a hús általában fele annyi, mint a krumpli.

Aki Magyarországon jár, és elvetődik a Duna, a Tisza vagy a Balaton partjára, valamilyen ottani halászlével minden bizonnyal ismeretségbe kerül. A halászlé ugyanis vidékenként más és más, egy csupán a közös bennük: maradandó gasztronómiai élményhez jutattják az embert.

Az igazi halászlét bográcsban főzik. Készülhet egy- vagy többféle halból: van, aki szerint a tiszta ponty vagy har-



A két „klasszikus” magyar desszert: a dobos torta és a Gundel palacsinta



Ez a plakát az 1910-es évektől népszerűsíti az Unicumot



Az ínycsekek a szilvápálinkák közül a szatmárit tartják a legjobbnak



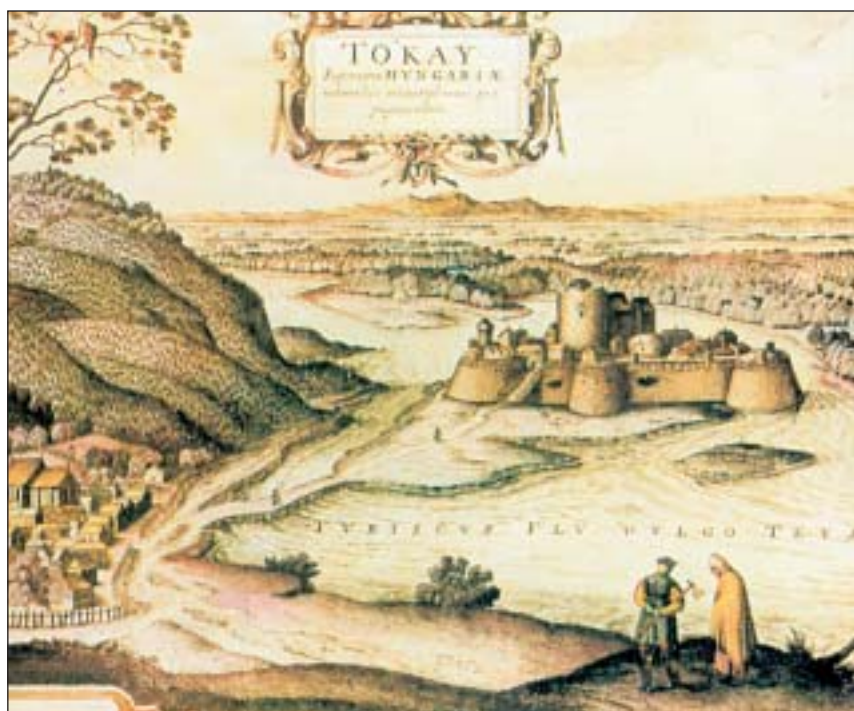
csa halászlének nincs párja, míg mások ízletesebbnek tartják, ha apróhalak, keszeg, kárász, netán kisebb busa is kerülnek a bográcsba. Magyarországon halászlévet kétféleképpen készítenek. Az egyszerűbb módszer szerint a halak „gyengébb” részeit, így a fejet és a farkakat, valamint az ízt gazdagító apróhalakat berakják a bogrács aljára, ezekre apróra vágott hagymát, paradicsomot, zöldpaprikát és őrölt piros paprikát raknak, majd vízzel felengedik. Személyenként fél kilogramm halhússal és másfél tányérnyi vízzel kell számolni, mert főzés közben erős a párolgás. Amikor az alap hallé felforr, innen számítva negyedóra múlva a levét átpasszírozzák, és ebbe rakják bele az előzőleg feldarabolt, enyhén beszózott „nemes” haldarabokat. Mértékkel csípős paprikát is szórnak bele, mert enélkül a valódi magyar halászlé elképzelhetetlen. További 30-40 perces lassú főzés után lehet asztalhoz ülni, és hozzakezdeni a lakomához.

Az ételekhez felhasznált zöldségek és fűszerek közül a makói hagymát, valamint a kalocsai és a szegedi őrölt piros paprikát szokták a hungaricumok közé sorolni. Utánozhatatlan zamatok teszi egyedivé a magyar ételek ízvilágát, az étvágyat fokozó látvány, a telt mélysárga, vörös szín pedig a „piros arany-nak”, a paprikának köszönhető.

A főtt és sült magyar ételeken kívül világszerte szeretik és fogyasztják a ma-

gyar szalámit. Budapesten a Herz, Szegeden a Pick márkát állítják elő különlegesen finom sertéshúsból, nagy odafigyeléssel és szigorúan őrzött receptek alapján. A szalámihoz a húst nem darálják, hanem apró darabokra vágják, bükkfán füstölik, és a szalámi-mester folyamatos felügyelet mellett 100 napig érlelik. Az érlelés alatt borítja be fokozatosan a fellógatott, vastag szalámi-rudakat a különös aromát adó, vékony penészréteg. Ez adja azt az ízt, ami a kizárólag a magyar szalámik sajátja. A Pick szalámi elkészítésének technológiája és íze immár 1869 óta változatlan!

Az ételekhez aperitifet szoktak fogyasztani. Erre több magyar italféleség is kiválóan alkalmas. Elsősorban különböző pálinkák jöhetnek szóba, továbbá az Unicum likőr és a tokaji száraz szamorodni. A pálinkák eredetvédelmét az Európai Unió is szavatolja. Ezzel az elnevezéssel csak a különböző gyümölcsök erjesztett cefréjéből, kétszeres lepárlással készült, tiszta szeszest italt szabad forgalomba hozni. Pálinka szinte minden gyümölcsből főzhető. Magyarországon leginkább szilva, kajszibarack, cseresznye, körte és eper, valamint a kipréselt szőlő erjesztett cefréjéből készül gyümölcspárlat. Az egyes gyümölcsféleségek, bár szinte az országban megteremnek, egy-egy tájhoz szorosabban kötődnek. Ugyanez vonatkozik a pálinkákra is. Kecskemét neve így forrt össze a barackpálin-



káével, a szatmári és a békési vidéké pedig a szilvapálinkáével.

A pálinkás pohár alul öblös, felül szűkülő száju. A pálinkát szobahőmérsékleten, kicsit kézben melentetve ajánlott inni, mert ekkor lehet legjobban az orron át belélegezve érezni az illatát, a szájban átfogatva és a száju üreg minden szegletébe eljuttatva pedig érezni az érett gyümölcs zamatát.

A leghíresebb magyar likőr névadója II. József, Ausztria és Magyarország császára volt. „Das ist ein Unicum” – kiállt fel, amikor egyik udvari orvosa, dr. Zwack 1790-ben megkóstoltatta vele az uralkodó gyomorpanaszai kúrálására általa kreált italt. A Zwack család azóta őrzi a titkot. Ipari méretekben 1840-től gyártják az Unicumot, ekkor alakult meg a Zwack vállalat, amely rövidesen Közép-Európa legnagyobb italpárló üzemévé vált, és fénykorában kétszáznál több italféleséget állított elő. Napjainkban már az ötödik generáció vezeti sikeresen a céget.

Mi is az Unicum? Ez az italkülönlegesség finom, összetett zamatú, félkeserű gyógynövénylikőr, valahol középen helyezkedik el az édesebb amarok és az erős digestivék között. Tehát egyszerre lehet aperitifnek és digestivnek fogyasztani, azaz étvágygerjesztő és emésztésserkentő is egyben. Több mint negyvenféle gyógynö-

vényből kapja az ital az ízét, mélybarbana színét és jótékony hatásait. Az alapanyagok egy részét egy hónapon át alkoholban áztatják, míg másik részét – ez a technológia eltér más, hasonló jellegű likőrökétől – párolják, majd elegyítik a különböző összetevőket. Ezt követően legalább fél évig tölgyfahordóban érnek össze az ízek, s csak ezután indulhat a jellegzetes gömb alakú üvegekbe a palackozás. Az üvegek címkéje is feltűnő: vörös kör közepén egy arany kereszt. Ez a formájú kereszt az első magyar királyra, Szent Istvánra, s egyben az európai tradícióra utal. A kereszt négy ága egyformán jelképezi a négy őselemet, valamint négy égtájat. A vörös szín az életerő, az arany pedig az italt alkotó értékes és csodálatos anyagok szimbóluma.

Az Unicum az ember ízlésétől, hangulatától függően behűtve és szobahőmérsékleten is fogyasztható. Tréfásan azt szokták mondani, hogy az Unicum kis mennyiségben gyógyszer, nagy mennyiségben pedig orvosság. Nem árt, persze, vigyázni vele, mert mint tudjuk, a patikaszereknek azért szokott lenni mellékhatásuk is...

Magyarországon a tokaji száraz szamorodni is kedvelt aperitif. A hungaricumok világában tett barangolásunk során elérkeztünk hát Tokajba. A világban a magyar főváros neve mel-

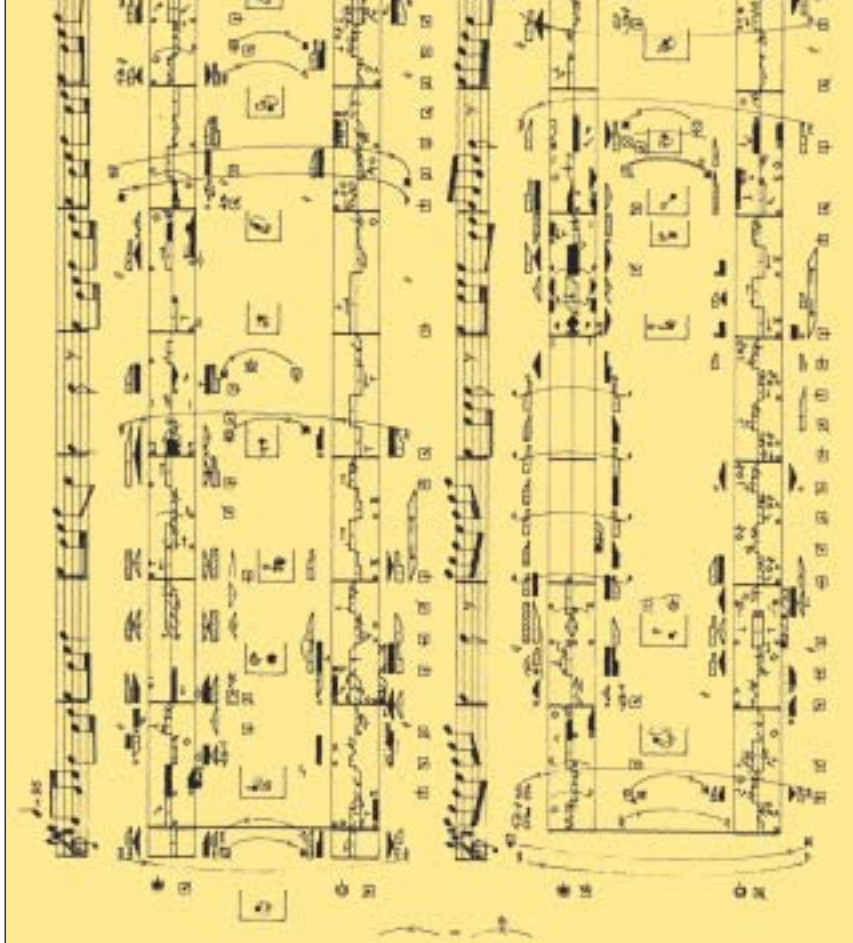


Aszúsodó szőlőfürt



Muzeális tokaji borok





A csárdás kinetográfiája



Csárdás tánclépések



Csárdás matyó népviseletben



A Száztagú cigányzenekar koncertje

lett talán ennek, a Bodrog és a Tisza folyók összefolyásánál található, nagy múltú észak-keleti kisvárosnak a neve a legismertebb. Kétségkívül Tokajban és a vele szomszédos két tucatnyi település határában terem az a híres bor, amely az utóbbi években egyre nagyobb sikereket ér el a legrangosabb nemzetközi borversenyeken, és amelynek itthon és külföldön egyre nő a hódolói köre.

Tokajban és környékén már a középkortól termelnek kiváló minőségű borokat. Az aszúborok első írásos említése 1571-ből való. Ezek a nemes nedűk eljutottak a kor nagy uralkodó családjainak asztalaira is. XIV. Lajos francia király 1703-ban e szavakkal fejezte ki csodálatát a tokaji bor iránt: „A királyok bora, a borok királya”. Szívesen kortyolgatta a tokajit Nagy Péter orosz cár és Nagy Katalin cárnő, II. Frigyes német-római császár, Voltaire, Goethe és Schubert pedig műveihez merítették ihletet és jó hangulatot belőle.

Tokaj zárt borvidék, a Zempléni-hegység déli, dél-keleti és dél-nyugati lejtőin körülbelül 80 kilométer hosszan és 3-5 kilométer széles sávban húzódik. Az itteni szigorú természetségi és technológiai előírásokat a magyar bortörvény rögzíti. Évszázadok óta csak három fehér szőlőfajta termesztését engedélyezik, ezek: a furmint, a hársleve-



A kiskunhalasi csipkeház varrónői

lú és a sárgamuskotály. A borászok gondos és nagy szakértelmű munkája mellett alapvetően a termőtáj különleges adottságainak köszönhető, hogy a tokaji bor semmi mással nem vethető össze. Lösszel és agyaggal borított vulkanikus, napsütötte déli hegyoldalak, a Bodrog és a Tisza által meghatározott mikroklíma és borok érleléséhez ideális viszonyokat biztosító, sziklakba vájt, állandóan 12 °C körüli hőmérsékletű és magas, körülbelül 95 százalékos páratartalmú pincék alkotják még e bonyolult rendszer elemeit.

Tokajban száraz borokat, szamorodnit és aszút állítanak elő. Az itteni száraz borok kiválóak, azonban Tokaj nem általuk tett szert világhírnévre. Az egyediség a szamorodnihoz, és mindegyiknél az aszúhoz kötődik. Mielőtt azonban ezeket bemutatnánk, ismerkedjünk meg azzal a penészgombával, a botrytis cinerea-val, aminek köszönhetően aszúbort lehet készíteni. Más helyen a szőlőültetvényekben ez a gomba betegségnek számít, szürkerothadást okoz, védekeznek ellene, mert tönkreteszi a termést. Nem így Tokajban, ahol a sajátos talaj- és klimatikus viszonyok között ez a gomba valóságos csodát művel. Magáért beszél, hogy amíg máshol *szürke* penészgombát és *szürke* rothadást emlegetnek, addig Tokajban ugyanezt *nemes* penésznek és *nemes* rothadásnak hívják.

Az aszúsodási folyamat lényege, hogy ős elején az érő szőlőszemek héja elvékonyodik, eső hatására felreped, elpattan, s az így keletkezett vékonyka résben a botrytis cinerea megtelepszik.

Ha hosszú, napsütéses az ős, a szőlőszemek a gomba és az apró nyíláson át eltávozó nedvesség miatt betöppednek, aszottá, mazsolaszerűvé válnak, nő bennük a cukorkoncentráció. A jó években sok tőkén szinte minden fűrt teljesen beaszúsodik. Az aszú szemeket október vége felé kezdik el szedni, és külön edényekben gyűjtik őket. Ha azonban a természet nem volt kegyes, és kevés az aszú szem, s ezért nem érdemes szétválogatni a termést, akkor egyben szüretelik le a szőlőt, *úgy, ahogyan termett*. Az ilyen szőlőből kiperéselt mustból lesz a szamorodni bor. Ez a szláv eredetű szó ugyanis azt jelenti, „úgy, ahogyan termett” vagy „úgy, ahogyan született”.

Tokaj igazi különlegessége és a magyar borok legismertebb hírvivője kétségkívül az aszú. A kádakban felhalmozott aszú szemeket összezúzzák, majd friss mustot vagy bort öntenek az aszútészta, hogy a két napig tartó áztatás során a cukor és a nemes rothadás ízanyagai fellazuljanak és kioldódnak belőle. A préselés után tölgyhordókban erjed ki az aszúbor, amit aztán a borászok éveken át érlelnek és gondoznak féltő szeretettel.

Az aszúbor minősége természetesen elsősorban attól függ, hogy elkészítéséhez mennyi aszú szőlőt használtak fel. Ennek mérésére két űrmértéket szolgálnak: az egyik a gönci hordó, a másik a puttony. A gönci hordó 136 literes, és arról a mezővárosról kapta a nevét, ahol hagyományosan gyártották. A körülbelül 25-28 literes puttony szüretelő edény, fából készül és a hátán hordják, ebben gyűjtik össze a leszedett szőlőt.

A borosüvegek címkéin látható 3, 4, 5 és 6 puttonyos jelölés azt jelenti, hogy egy gönci hordónyi mustban vagy borban hány puttony aszú szőlőt áztatnak ki. További szigorú szabály, hogy az aszúbort legalább annyi évig és még két évig kell fahordóban érlelni, ahány puttonyos. Tehát például egy 2004 őszen megalkotott háromputtonyos aszút legkorábban 2009-ben, egy hatputtonyost pedig csak 2012-ben lehet palackozni és értékesíteni.

Az aszúbor leírhatatlanul finom, a világ valóban legnagyobb desszert borai közé tartozik. A pohár fölé hajolva és kortyolva belőle, a tokaji aszú illatából és ízeiből annyi mindent kiérezhet a még nem igazán szakavatott kóstoló is, amennyire a fantáziájából telik. Hiszen a zsenge zöld dió, a mézédés karamell, a legkülönbözőbb aszalt gyümölcsök, a narancshéj, a mandula illata-íze elegyedik ízelelés közben és hat az ember minden érzékszervére. A vastag, bundaszerű nemes penésszel kibélelt pincékben a bort dicsérő halk szó is tisztán hallatszik. A szemünk előtt meg évmilliók sejlének fel, amint áhítattal nézzük, ahogyan a gyertya fénye átcsillan a kihunytt vulkánok felett termett, mélyarany borostyán színű, olíva olaj sűrűségű isteni adományon.

Az édes nektárra emlékeztető tokaji aszú után essen szó két magyar deszerttről is. Az egyik a dobostorta, aminek az alakja bár kétségkívül egy dombra emlékeztet, még sem erről, hanem első készítőjéről, Dobos C. József cukrászmesterről kapta a nevét. A cukrász 1884-ben lepte meg alkotásával az

édesszájúakat: a torta vékony piskótalapjai közé vaníliás, kakaós vajkrémeket tett, ez volt az ő találmánya, a tetejét pedig borostyánkő színű karamell bevonattal fedte le. A dobostorta Sisi királyné egyik kedvenc süteménye volt, nem tudott ellenállni neki, pedig ő igazán igyekezett vigyázni az alakjára. A pesti cukrászműhely jelentős tortaexportot bonyolított, külön erre a célra készített fadobozokban szállították Dobos C. József tortáit a környékbeli országokba.

Közel száz éve, hogy elkezdte hódító útját a másik desszert, a Gundel palacsinta. A nevét viselő étterem egykori tulajdonosának, s egyben kiváló szakácsának és cukrászának, Gundel Károlynak a kreációja szinte kötelességszerűen szerepel a magyar éttermek menüsorában. Természetesen nem hagyománytiszteltől, hanem mert az ízletes magyar ebédek e záró fogása sokak kedvence. Megismerkedve az alkotórészekkel, elegendő hozzá kis képzelőerő, hogy gondolatban azok is „megkóstolják”, akiknek eddig még nem volt módjuk villájukra tűzni a Gundel palacsintát. A finom palacsintatészta rumos, mazsolás, citromhéjjal és darált dióval gazdagított túróval töltöttek, majd erre kerül vaníliás csokoládé öntet. Felszolgáláskor, ha a vendég úgy óhajtja, az ízeket és a látványt flambirozással tovább lehet fokozni.

A Gundel palacsinta és még annyi más fenséges étel szülőhelye, a 2004-ben fennállásának 110. évfordulóját ünneplő Gundel étterem. A budapesti Városligetben egy attraktív műemlék épületben működik a nagy múltú vendéglátóhely, amelynek elegánsan és szellemesen megkomponált ételsora a hagyományos magyar konyha értékeire épít, ugyanakkor magas színvonalon eleget tesz a mai nemzetközi gasztronómiai trendeknek is. Az étterem elsősorban saját tokaj-hegyaljai és egri pincészetéből származó, díjnyertes borokat ajánl a különböző fogásokhoz. A falakon a magyar festészet óriásainak képei láthatók. A vendégek emelkedett hangulatának további forrása még



Húsvéti locsolás Hollókön



Bélethemi jelenet kukoricacsuhéből

a Gundel étteremben minden este felhangzó élő, virtuóz cigányzene.

A cigányzene kétségkívül a magyar kultúra része. Valamit magára adó étterem másfél évtizeddel ezelőtt még szinte elképzelhetetlen volt cigányzenekar nélkül. Azóta számuk jelentősen lecsökkent, s ez mindenekelőtt az éttermek stílusa megváltozásának a következménye. A cigányzene funkciója természetesen nem korlátozódik csupán az éttermi szórakoztatásra, hiszen művelői között az eredendő östehetségüket felsőfokú zenei képzéssel tökéletesítő muzikusdinasztiaik egész sorát találjuk. A cigányzene rendszeresen szerepel a koncertterem programján és a nyári szabadtéri előadások folklórműsoraiban. Egyedülálló formáció a világszerte nagy sikereket arató Száztagú cigányzenekar.

A folklóra áttérve említsük meg mindenekelőtt azt a táncot, amelyre a

külföldiek azonnal asszociálnak, ha a magyarokról szó esik. Ez a tánc a csárdás. Az elnevezés nyilvánvalóan a csárda szóból ered, utalva arra, hogy az előzőekben már ismertetett pusztai vendégfogadók egykoron tánchelyül is szolgáltak. A csárdás a közkeletű szóhasználatban a magyar néptánc szinonimája, bár ezzel az összefoglaló elnevezéssel nem ildomos minden magyar néptáncot illetni. A táncok ugyanis a nevüket elsősorban a tájegységükről és a rájuk jellemző karakterisztikus mozgásukról vagy a ritmusbeli különbségükről kapták.

A csárdás kialakulásának kezdete a XVIII. század végére tehető, végső formáját a XIX. században nyerte el. Páros ütemű, kötetlen szerkezetű tánc. Jellemző alapmotívumai: egy- és kétlépéses oldalt lépés, majd zárás, párelengedés és csalogatás, valamint páros

forgás. Többnyire lassú és friss tempójú részből áll, de néhány vidéken találkozni a fokozatosan gyorsuló, és egy középgyors résszel kibővített hármas tagozódású csárdással is. A táncokat zenekarok kísérik, sokszor azonban a táncosok maguk is énekelnek, fokozva az érzelmi hatást.

A magyar néptánc egyedülálló a világon abban a tekintetben, hogy autentikus zenei és mozgás anyaga gyakorlatilag teljes mértékben dokumentálva van. Köszönhető ez mindenekelőtt a pályájuk elején népzene kutatókkal is foglalkozó Bartók Bélának és Kodály Zoltánnak, valamint Vikár Bélának, Lajtha Lászlónak és követőiknek, akik összegyűjtötték, felvették és lejegyezték az egész magyar népdalkincset, sőt, részben még a magyarokkal érintkező, velük együtt élő szomszédos – például a román és a szlovák – népeket is. A táncok összegyűjtése is tudatos volt: Gönyei Sándor és Morvai Péter már az 1920-as években filmfelvevővel járta az országot és rögzítette az 50-60 éves pa-

Magyarországon élő a néphagyomány, a népművészet. Ez különösen a néptáncról mondható el. A világot járó, a magyar népi tánc- és zenei kultúra értékeit közkinccsé tevő hivatásos néptánc együttesek mellett megszámlálhatatlanul sok amatőr néptánc csoport működik az országban. Kifejezetten egyedi jelenség, és immár három és fél évtizede töretlenül népszerű a táncház mozgalom. A magyar néptáncok életerejét mutatja, hogy képesek megérinteni a XXI. századi városi fiatalokat, akik az egykori falusi táncalkalmak mintájára egy-egy művelődési házban, sportcsarnokban gyűlnek össze hétfőgeken közös táncra. Zenekari kísérettel a táncház vezető pár mutatja be a lépéseket. A tanuló körbe bárki beállhat, s hamarosan – tehetségétől és érzékétől függően – akár csak néhány figura variálásával, szabadon és felszabadultan táncolhat. Mindig nagy érdeklődés kíséri az országos táncház találkozót, a nyári néptánc táborokat, fesztiválokat és versenyeket.

vén, hogy egymás kultúrájának befo-gadásával és megbecsülésével mind-annyian csak gazdagodhatunk.

A városi táncházakban a fiatalok természetesen mai kornak megfelelő ruházatot viselnek, míg az „igazi” néptáncosok arra a tájegységre jellemző viseletet öltenek magukra, ahonnan a tánc származik. A tánc, táncolás ünnep, vagy ünnepi alkalom, ezért a ruhák is színesek és díszesek, különösen a lányok-asszonyok öltözete látványos. Nem csak egy-egy nagyobb tájegységnek volt saját, s csupán rá jellemző viselete, de az is gyakran előfordult, hogy 2-3 szomszédos faluban, sőt, olykor akár egy településen is önálló öltözködés kultúra alakult ki. Az öltésfajták és a díszítések, az alapanyagok és a motívumok gazdagsága miatt egy kaleidoszkóp képeinek változatosságához lehet hasonlítani a magyar hímzéseket és szövött vásznakat. Nehéz bármelyiket is kiemelni közülük, hiszen mindegyik egyedi, s hogy kinek melyik tetszik különösen, az egyéni íz-



Hagyományos szódavizes üvegek



Készül a Guinness-rekord szódásüveg

rasztembereknek a XIX. századi mozgáskultúrából eredő táncát. Szentpál Olga, Szentpál Mária, Lugossy Emma és Lányi Ágoston érdeme, hogy a táncírást, a kinetográfiát alkalmassá tették a néptánc dokumentálására. Az ő módszerükkel a táncosok legkisebb mozdulatának, rezdülésének leírása is lehetségessé, később pedig reprodukálhatóvá, azaz újratanulhatóvá vált.

Figyelemre méltó jelenség, hogy a néptánc szeretete, a vele való érzelmi azonosulás a magyar fiatalokban kiváltotta a más népek zenéje és táncai iránti érdeklődést is. Budapesten és több más nagyvárosban, tehát nemcsak a nemzetiségek által lakott településeken, rendszeresen tartanak román, szlovák, német, bolgár, szerb, görög és újabban ír táncházakat, mintegy jelez-

léstől függ. A motívum- és színvilág a ruházat mellett a bútorok, a cserépedények és más használati tárgyak díszítésében is megjelent. Íme néhány, a népművészetéről híres, önkényesen megnevezett tájegység vagy város: Sárköz, Buzsák, Szatmár, Mezőkövesd, Kalocsa és Hódmezővásárhely.

A népművészeti tárgyak kizárólag kézi munkával készülnek. Ez rokonítja ve-

lük a halasi csipkét, a magyar népi kézműves iparművészet világhírű termékét. Magyarország déli részén, Kiskunhalas városában alig tucatnyi ügyes kezű varrónő készíti roppant türelemmel ezeket a leheletkönnyű alkotásokat. A csipkevarrás rendkívül időigényes, aprólékos és nagy pontosságot igénylő munka.

si csipke eddig három alkalommal kapott nagydíjat a világkiállításokon: 1904-ben St. Louis-ban, 1937-ben Párizsban, 1958-ban pedig Brüsszelben. Utalva a város nevére, 1935-től három egymáson keresztbe fektetett hal a halasi csipke védjegye. A magyar államtól halasi csipkét kapott ajándékba II. János

karácsonyi ünnepkörhöz számos népszokás fűződik. Ezek közül tipikusan magyar és legkedvesebb a betlehemezés. Több évszázaddal ezelőtt még a templomokban mutatták be a Jézus születéséről szóló misztérium játékot, később azonban, éppen a pogány hitvilág felidézése miatt, kitiltották az Isten házából. Attól különleges ez a máig élő hagyomány, hogy a betlehemi történetet egy pásztorjáték keretébe illeszkedik. A szereplők a betlehemi istálló kicsinyített másával – benne a Kisdédet, Máriát, Józsefet, a hódoló három királyokat és az állatokat megszemélyesítő bábukkal – bekopognak a házakhoz, és prózában, énekkel, táncsal előadják a Megváltó születésének történetét. A háziak a jókívánságokat vendéglátással, étellel és pénzzel viszonozzák.

Magyarországon húsvétkor a tojásfestés mellett a locsolás a legelterjedtebb népszokás. A húsvét vidámságot sugároz, hiszen a feltámadás ünnepe szinte egybe esik a tavasz kezdetével, a természet új életre kelésével. Régen húsvét reggelén a férfiak, a legények kivitték a patakhöz vagy az udvari kúthoz a sikongó asszonyokat, lányokat, és vödörnyi vízzel leöntötték őket. A locsolás, mint ősi termékenységvarázsló és megtisztulási rítus, az idők során át lényegült, bár a termékenységre, a megújulás óhajtására való utalás megmaradt. A víz tisztító erejét és a locsolást a kereszténység a keresztelés rítusához kapcsolta. A locsolás ebben a hagyományos formában leginkább már csak a külföldi turisták kedvéért történik. Napjainkra ez a szokás sokat szelídült, s az terjedt el, hogy az apák fiaikkal kölnivizes, parfümös üveggel keresik fel a rokon és ismerős lányokat, majd egy többnyire tréfás locsoló vers elszavalása után diszkréten meglocsolják őket. A vendégeket füstölt, tormás, főtt sonkával, süteménnyel és itallal kínálják, s a fizetség része még a festett hímes tojás, a csokoládé nyuszi, valamint a kamaszkort el nem ért fiúknak még némi pénz is jár „fáradozásukért”.



Herendi porcelántermékek

Ezért a csipke grammonkénti értéke az aranyéval vetekszik.

Dékáni Árpád helyi rajztanár első csipketerveit Markovits Mária varrónő keltette életre, és az így elkészült csipkecsodákat 1902-ben mutatták a nagyközönség előtt. Az elmúlt évszázad során az eredeti motívumokat megőrző és a világ legvékonyabb lencsnájából hatvan öltéstípus felhasználásával varrt magyar csipke méltó versenytársa lett a brüsszeli és velencei csipkének. A hala-

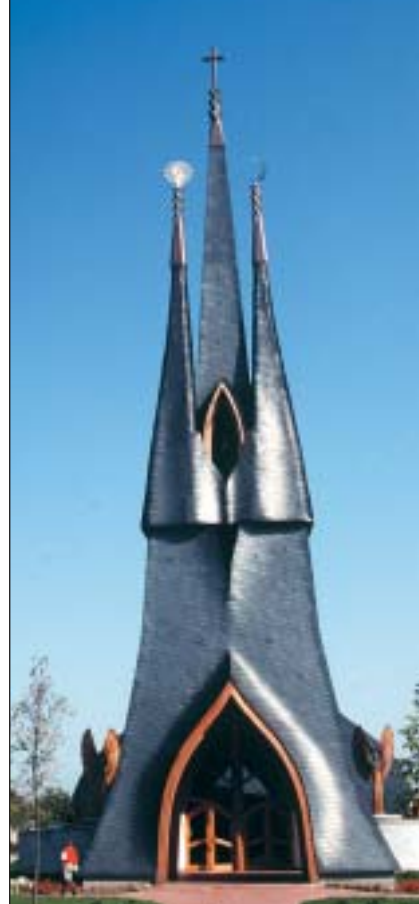
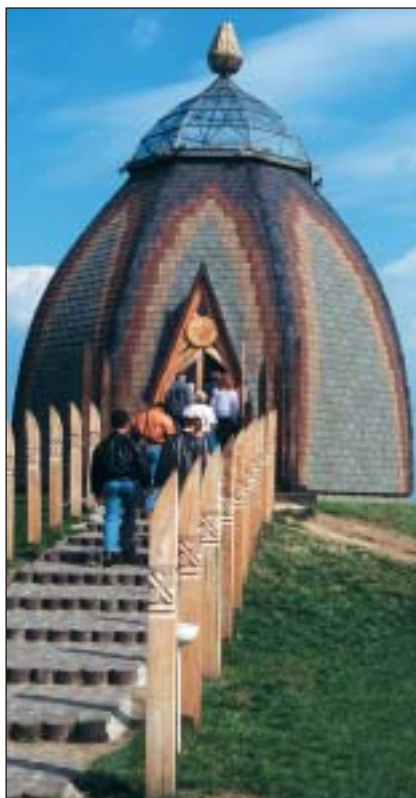
Pál pápa, a japán császári pár, valamint a világ számos államfője és first ladyje.

A népművészet és a népszokások elválaszthatatlanok egymástól. Magyarországon a keresztény ünnepekhez és az év bizonyos napjaihoz, mindeneke előtt a névnapokhoz kapcsolódnak a sokszor évszázados hagyományokat őrző népszokások. Az is jellemző rájuk, hogy bár szorosan kötődnek a keresztény hithez, a pogány hitvilág néhány eleme is tovább él bennük. A

Húsvétkor olykor előfordul, hogy átmeneként a vödör víz és a kölni között, szódavízzel spriccelik le a visító lányokat. Ez is része tehát a szódavíz sokoldalú felhasználásának. Az emberek megszokták és szeretik a szódavizet. Hiába kerülnek újabb és újabb ásványvizek az üzletekbe, és hiába költenek óriási pénzeket egy-egy nagynevű világmárka reklámozására, hogy ne lankadjon iránta a fogyasztók érdeklődése, a szódavíz hírverések nélkül is rendületlenül tartja magát. Van, ami csak szódavízzel jó. Ilyen például a nyári hőséget elviselni segítő fröccs, ami borból és dúsan pezsgő szódavízből – az egyéni ízléstől függő arányban – elegyített „üdítő ital”.

A szódavíz ipari méretű előállítását Jedlik Ányos bencés paptanár, fizikus és feltaláló 1829-ben valósította meg. (Jedlik nevéhez fűződik még a tisztán elektromágneses hatás alapján működő első elektromotor megalkotása, a dinamó elvének felfedezése, különleges kondenzátorok kifejlesztése stb.) Enyhén savassága miatt a széndioxid gázzal telített víznek egykoron gyógyhatást is tulajdonítottak. Egy-egy kiadós ebéd vagy vacsora alatt és után elfogyasztott néhány pohár szódavíz kétségkívül serkentően hat az emésztésre. Magyarországon ez idő szerint körülbelül 1500 szódavízkesztítő kisüzem működik. A gyártókat tömörítő szakmai szövetség azt szeretné elérni, hogy az EU-ban eredetvédelmet kapjon a magyar szódavíz.

Az idő tájt, hogy Jedlik Ányos meg-



Csete György és Makovecz Imre organikus építményei

alkotta az első szódavízgyártó gépsort, Stingl Vince keramikus Herenden megalapított egy kis üzemet, amely kőedénygyártással és porcelán előállítási kísérletekkel foglalkozott. Ez volt az őse a mai Herendi Porcelánmanufaktúrájának. A világhír kivívása az új tulajdonos, Fischer Mór nevéhez fűződik. Fischer 1839-ben vette meg a gyárat, és nagy ambícióval kezdett hozzá a művészi porcelán étkészletek előállításához. A kitűnő minőség és az eredeti minták hamar Herendre irányították a szakértők, a gyűjtők és az arisztokrata vásárlók figyelmét. Az 1851-es londoni,

az 1853-as New York-i és az 1855-ös párizsi világkiállításokon a magyar porcelán óriási sikert ért el. A kor uralkodói közül herendi étkészletet rendelt magának például Viktória királynő, I. Ferenc József császár és II. Sándor orosz cár. A nagy megrendelők közé tartoztak az Esterházy, a Batthyány, a Rothschild és az Apponyi családok. Többükről a gyár gesztusként mintát is elnevezett.

Fennállásának 175 éve alatt a Herendi Porcelánmanufaktúra tartósítani tudta magas nemzetközi elismertségét a luxusporcelánt gyártók és mindenekelőtt a vásárlók körében. A herendi kézi porcelánfestők szinte a gényeikben örökítik át utódaikra a mesterségbeli tudást. Hűek az iparművészeti hagyományaikhoz, ugyanakkor Schrammel Imre vezetésével új formákat, új mintákat dolgoznak ki, hogy a herendi termékek a XXI. században is korszerűek maradjanak.

A Magyarországra látogató külföldiek sok helyütt találkoznak egyedi kialakítású, a szokványostól eltérő, izgalmas látványt nyújtó épületekkel. Érez-

Fürdőzők a Hévízi tóban





A labdarúgó fenomen Puskás Ferenc kétségkívül a legismertebb magyar a világon

ni, hogy ezek építői nagyon tisztelik, szeretik a természetet, s ez egyaránt tükröződik az épületek formáiban és a felhasznált anyagokban. Az organikus építészeti stílus legkiemelkedőbb alakjai Makovecz Imre, Csete György és Csernus Lőrinc. Műveik között egyaránt találunk templomokat, iskolákat, közösségi épületeket, kulturális intézményeket és családi házakat.

Magyarország egyik természeti csodája a Hévízi-tó, amely 5 hektáros felületével Európa legnagyobb gyógyító erejű, melegvizes tava. Nyáron a víz hőmérséklete 35 °C, de télen is megközelíti a 30 °C-t. A források vízhozama napi 35 millió liter, így a tó teljes vízkészlete körülbelül háromnaponta teljesen kicserélődik. Hévizet méltán nevezik a reumások Mekkájának, mert a kénes, alkáli-hidrogénkarbonátos, enyhén radioaktív gyógyvíz és a tóból nyert iszap sokat javít a mozgásszervi betegségekben szenvedők állapotán. A tó partján található a legnagyobb magyar balneológiai központ, ahol jó hatékonysággal kezelik a gyulladásos ízületi és gerincbetegségeket, az izom és ínszalagbántalmakat, és végeznek különböző műtétekkel összefüggő elő- és utókezeléseket.

Minden felmérés azt mutatja, hogy a világon a legismertebb magyar Puskás Ferenc. A futball fenomen nimbusza fél évszázad óta egy-

formán fényesen csillog. 1927-ben született, tehetsége nagyon hamar kiderült. Ördögös cseleiről, bal lábával rúgott góljairól legendák keringenek. Egyik legemlékezetesebb játékát 1953-ban nyújtotta, amikor a magyar válogatott Londonban, hazai pályán 6:3-ra legyőzte a Wembley stadionban addig verhetetlen angol 11-et. Élete legnagyobb kudarca 1954-ben a berni világbajnokságon érte. A magyar csapat, Puskással az élen, egyértelmű favoritként érkezett Svájcba, a döntőben 3:2-re mégis kikapott a selejtezők során korábban már két vállra fektetett NSZK focistáktól. Magyarországon ezt a vereséget valóságos tragédiaként élték meg az emberek, s a lelkek mélyén ez a seb máig nem hegedt be.

Puskás Ferenc 1956-ban külföldre távozott és Spanyolországban telepedett le, ahol a Real Madrid csapatában halmozott sikert sikerre. Számos magyar és külföldi magas állami kitüntetés mellett megkapta a NOB Olimpiai Érdemrendjét, őt választották meg a XX. század legnagyobb magyar férfi sportolójának, kinevezték a magyar sport tiszteletbeli nagykövetének és róla nevezték el a legnagyobb budapesti futball stadiont.

A magyar a „játékos” nemzetek sorába tartozik. A hagyományos népi játékok szellemesek, kreatív gondolkodásra

serkentenek. Ez az eredendő kreativitás különösen megmutatkozik a „bűvös kockában”, amely 1975-ben Rubik-kockaként indult el világhódító útjára. Az építész, tárgytervező Rubik Ernő (1944), a budapesti Iparművészeti Főiskola tanára ekkor készítette el az ő nevét viselő játékot. A feltaláló egy strukturális probléma megoldásával próbálkozott, s ennek nyomán alkotta meg a történelem máig legelterjedtebb kirakós játékát. A kocka 1980-ban elnyerte a Világ Év Játéka címet, s bevonult a New York-i Modern Művészetek Múzeumába is.

A Rubik-kocka oldallapjai más-más színűek, és kilenc egyenlő méretű, egymástól elválasztott négyzetre vannak osztva. A nagy kocka tehát 26 darab, külön-külön elmozdítható, elforgatható kis kockából áll. A forgatás így három tengely mentén lehetséges, s összesen 43 milliárd színkombináció hozható létre! A játék célja az eredeti helyzet, vagyis az egyszínű oldallapok visszaállítása. Sokan képtelenek a helyes megoldásokat megtalálni, mások óráig vagy napokig bibelődnek vele, amíg végre sikerül rájönniük a kocka fortélyára. A logikus gondolkodást és a térlátást fejlesztő Rubik-kockát általában a gyerekek és a fiatalok tudják a leghamarabb „legyőzni”. Az 1982-es budapesti Rubik-kocka világbajnokságon felállított világrekord 23 másodperc volt.

Rubik Ernő még több tucat logikai játékot szabadalmaztatott, köztük a bűvös kígyót és a bűvös négyzetet.

