

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

# HEREND HERALD

2005/III. NO. 25.

*Újdonságok, régiségek, különlegességek*  
AZ ELSŐ HERENDIM

*Egy minta születése*  
ALEXANDER VON HUMBOLDT ÉS A HUMBOLDT-MINTA

*Zenemanufaktúrák*  
HIGH END ZENEHALLGATÁS

*Goldie lánya*  
KATE HUDSON

*Az elmesélés igénye*  
A KORTÁRS ZENE MAGYAR NAGYJAI





# Kedves Olvasó

*Dr. Simon Attila vagyok, a Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. 2005. szeptember 13. napjától kinevezett vezérigazgatója. Örömmre szolgál, hogy a Herend Herald magazin 25. számának első oldalán köszönthetem önöket. Rendkívüli megtiszteltetésnek érzem, hogy a világhírű manufaktúra igazgatósága – több mint egy évtizedes, a manufaktúrában eltöltött munkaviszonyom után – kitüntetett bizalmával erre a pozícióra. A herendi manufaktúra száznyolcvan éves múltja is arra kötelez, hogy a mai kor kihívásai között minden erőmmel szolgáljam ezt a kézműves technika csúcsát képviselő, gyönyörű termékek megteremtésén tevékenykedő társaságot. Biztosra veszem, hogy a herendi porcelán továbbra is művészi élményt és esztétikai örömet fog közvetíteni vásárlóinknak, akik immár a világ közel ezer üzletében megtalálják termékeinket, a „fehér aranyat”.*

*Jelenlegi számunk az ősz és a tél kezdetének témaköreit öleli fel, a címlapon szereplő Verger minta egy percre visszavarázsolja életünkbe a zamatos őszi gyümölcsök ízét és az évszak hangulatát.*

*Hallatlan büszkeséggel tölt el bennünket, hogy szeptember elején immár második márkaboltunkat nyithattuk meg Kínában, ezúttal Pekingben, vagyis a porcelán őshazájának fővárosában. Erről szóló beszámolóinkat is olvashatják mostani számunkban.*

*Külön is figyelmükbe ajánlom a szumóról szóló cikkünket, és nem csak azért, mert ez az egyik legmisztikusabb sport, amit időnként mi is nyomon követhetünk a tévé képernyőjén, hanem azért is, mert Herend második legnagyobb piacán, Japánban manufaktúránk immár közel húsz esztendeje támogatja ezt a legrangosabb és legnézettebb sporteseményt.*

*Hasznos időtöltést, kellemes olvasást kívánok önöknek, és bízom abban, hogy ez a számunk is elnyeri tetszésüket!*

*Tisztelettel köszönti önöket:*

**DR. SIMON ATTILA**  
Vezérigazgató





MONTGOMERY  
HOTEL BRUSSELS

★★★★★

Enjoy a new experience...

An unforgettable weekend break...

The cosiness of an exclusive boutique-hotel...



Menu "du marché"

3 courses

25 €

Special Weekend Offer

Deluxe Room

95 €

Daily Suggestion  
with a glass of wine

18 €

*a true hospitality*

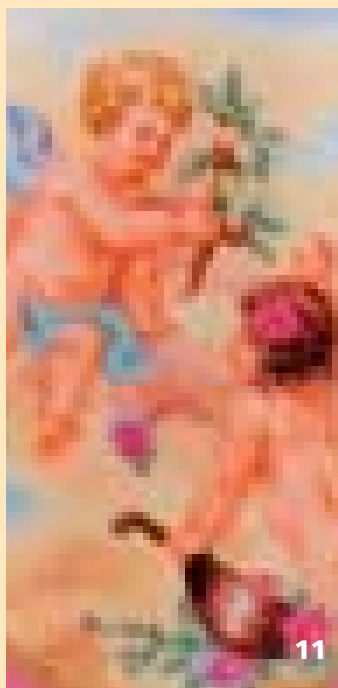
*Packages and special offers available on our website !*

Avenue de Tervueren 134 (square Montgomery) B-1150 Brussels

Tel + 32 (0)2 741 85 11 - Fax + 32 (0)2 741 85 00

<http://www.montgomery.be> - e-mail : [hotel@montgomery.be](mailto:hotel@montgomery.be)

CONCORDE HOTELS



## HÍREK

4

## ÚJDONSÁGOK, RÉGISÉGEK, KÜLÖNLEGESSÉGEK

- Az első Herendim

10

## HERENDI MINTÁK

- Egy minta születése  
*Alexander von Humboldt  
és a Humboldt-minta*
- A Verger minta  
*Ver*

11

14

## LIFESTYLE

- Zenemanufaktúrák  
*High end zenehallgatás*

16

## FILM

- Goldie lánya  
*Kate Hudson*

20

## MŰVÉSZET

- Műtárgyiaci barangoló

22

## ZENE

- Az elmesélés igénye  
*A kortárs zene  
magyar nagyjai*

24

## ÉPÍTÉSZET

- Metropolisok ütőere  
*Földalattik – Budapest,  
London, Párizs, Chicago*

28

## ASZTALKULTÚRA

- Sacher – Herendiből
- Az Apicius étterem  
ajánlata

32

36

## ÉTTEREMAJÁNLÓ

38

## SPORT

- Gigászok csatája  
*A szumó*

40

## ÜZLETEINK

44



# HEREND HERALD

**KIADJA** a Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. megbízásából a PrintXBudavár Rt.  
**FŐSZERKESZTŐ** Edvi-Illés Artilla **FELELŐS SZERKESZTŐ** Kozma Zsolt **MŰVÉSZETI VEZETŐ** Zimmermann Zsolt  
**SZERKESZTŐK** Halász Tamás, Spengler Katalin **DESIGN, LAYOUT** Kiss Dominika, Lőrincz Anna, Szegi Amondó  
**PRODUKCIÓS MENEDZSER** Nyerges Zsolt **HIRDETÉSFELVÉTEL** Hegyi Ferenc  
**FELELŐS KIADÓ** PrintXBudavár Rt. H-1134 Budapest, Gogol utca 16.  
Telefon: +36 1 887 48 48 Fax: +36 1 887 48 49 E-mail: hirdetes@pxb.hu  
**KÉSZÜLT** a veszprémi Prospektus Nyomdában

**HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA RT.** H-8440 Herend, Kossuth Lajos u. 140. Telefon: +36 88 523 185 Fax: +36 88 261 518  
E-mail: info@herend.com, herald@herend.com Web: www.herend.com  
ISSN 1585-1397





# Lódítás a porcelán szülőföldjén

Balról jobbra a szemben állók: Somogyi Ferenc külügyminiszter, Dobrev Klára, Gyurcsány Ferenc miniszterelnök, Kolber István tárca nélküli miniszter, Bozóki András, a nemzeti kulturális örökség minisztere, valamint a kínai partner-cég képviselői



A pekingi márkabolt belülről



Priscilla Wong, a Longwise cég igazgatója a megnyitó beszéd közben

Mint arról olvasóink már értesülhettek, év elején a Herendi Porcelánmanufaktúra Sanghajban megnyitotta első kínai mintaboltját. E nyitány kultúrtörténeti szempontból is jelentős eseménynek számított, hiszen a porcelán szülőföldjén nyitottuk meg új üzletünket. A sanghaji mintabolt működésének első fél éve során elért rendkívül jó eredmények nyomán ugyanis Herend úgy döntött, hogy – kínai partnerével, a Longwise céggel közösen – a távol-keleti ország fővárosában is márkaboltot nyit.

A pekingi Oriental Plazában, a Rolls-Royce autószalonnal szembe állított, közel száz négyzetméteres új márkabolt ünnepélyes megnyitójára 2005. szeptember 9-én került sor. A különleges eseményen részt vett a Kínában tárgyaló Gyurcsány Ferenc miniszterelnök és

felesége, valamint a Pekingben tartózkodó négy magyar miniszter. A ceremónián megjelentek a pekingi politikai elit képviselői és a gazdasági élet vezetői is.

Az értékesítési tevékenységen túlmenően a kínai fővárosban nyíló üzlet nagymértékben hozzájárul a további sikeres márkaépítéshez is a régióban. A márkabolt kínálatában a leghangsúlyosabban a világszerte legismertebb mintákkal – Viktória, Apponyi, Rothschild – megfestett étkészletek vannak jelen, de megtalálhatók legkeresettebb dísz tárgyait és figuráink is. Az üzlet kínálata folyamatosan bővül, hogy méltóképpen reprezentálja a Herendi Porcelánmanufaktúra több millió tételből álló áruválasztékát annak az országnak szívében, hol ezer évvel ezelőtt a porcelán megszületett. ✂





# Table Art

# Dubaiában

HEREND PARTNERÉNEK  
LUXUSÁRUHÁZA



A Rivoli Group, az Egyesült Arab Emírségek nagy presztízsű luxus-termék-forgalmazó vállalkozása júliusban különleges márkaboltot nyitott a Dubai Ibn Batuta Mallban. A fényes kiállítású szakáruház, a Table Art – mely több egyszerű elárúsítóhelynél, hiszen inkább jelöl egy komplex szellemiséget – a terítésművészet világának legújabb trendjei, irányzatai közt kalauzolja látogatóit. A Rivoli-bolt kínálatában kiemelkedő szerephez jutnak a kézi festésű porcelán-, a kézműves kristály-, illetve ezüsttárgyak. A Herendi Porcelánmanufaktúra remekei a muranói üvegcsodák, a Moser luxus kristálytermékei, a Venini itáliai üvegalkotásai környezetében tündökölnek az üzletben.

Az Egyesült Arab Emírségek területén zajló nagyarányú ingatlanfejlesztő munka, a luxusingatlanok egyre nagyobb számban való értékesítése nyomán mind intenzívebb igény irányul az egyedi, exkluzív termékeket forgalmazó helyi vállalkozások felé. A Rivoli magas minőségű termékeit egységként kínálva, innovatív módon szolgálja ügyfelei igényeit.



# Herend az úszó-Európa-bajnokságokon



Herendi porcelánérmek a győztesek nyakában



Lamperth Mónika belügyminiszter, Gyárfás Tamás, a Magyar Úszó Szövetség elnöke és a Nemzetközi Úszó Szövetség képviselője

Magyarország, az úszósport egyik fellegvára a világon, két igen rangos nemzetközi úszóeseménynek ad otthont idén és jövőre. Az idén július–augusztusban lezajlott 32. Ifjúsági Úszó-Európa-bajnokság és a 2006-os 28. Úszó-Európa-bajnokság (Felnőtt Úszó-, Műugró-, Nyíltvízi és Szinkronúszó-Európa-bajnokság) színhelyeül is hazánkat választotta a Nemzetközi Úszó Szövetség (FINA).

A rendezvények sikeréhez reményeink szerint nagyban hozzájárul majd, hogy a Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. és a Magyar Úszó Szövetség 2004-ben három évre szóló támogatói szerződést kötött, melynek célja, hogy a manufaktúra elősegítse olyan ütőképese csapatok megalakítását, amelyek a dicső hazai úszóhagyományokhoz méltón szerepelhetnek. A szerződés nyomán Herend (jelenlegi termékpalettájából) porcelán dísztárgyakat, az esemény pulikutyát formázó kabalájának másolatait és igazi különlegességeket, porcelánból készült bajnoki érmeket és plaketteket bocsátott a Magyar Úszó Szövetség rendelkezésére. A nyári junior bajnokság az eredmények és a szervezés színvonala tekintetében egyaránt rendkívül sikeresen zárult. A verseny mérlege hét magyar arany-, tíz ezüst- és nyolc bronzérem – nem másból, mint herendi porcelánból. Az exkluzív díjak hatalmas sikert arattak a magyar és külföldi nyertesek körében. A manufaktúra az ifjúsági bajnokság végeztével megkezdte az előkészületeket a jövő évi EB trófeáinak elkészítésére.

☞







## *Habsburg Ottó Herenden*

*Dr. Simon Attila, Almach Ottó, a Páneurópai Unió Alapítvány képviselője, dr. Habsburg Ottó és felesége a herendi ajándékkal*

Október 8-án Herendre látogatott dr. Habsburg Ottó, a Páneurópai Unió elnöke és felesége.

Az elnöki párt elkísérte Bors István, Tihany polgármestere és Kuti Csaba, a Veszprém Megyei Önkormányzat Közgyűlésének elnöke is.

Herenden dr. Simon Attila vezérigazgató fogadta a vendégeket, akik a Minimanufaktúra megtekintése után a Herendi Múzeumot és az Apicius kávéházat is meglátogatták. A manufaktúra vezérigazgatója itt adta át a Manufaktúra ajándékát, egy barokk formájú, Rothschild mintájú vázát.

Habsburg Ottó elragadtatással csodálta meg a Manufaktúra által alkotott tárgyakat, különösképpen a Ferenc József és felesége, Sisi számára készített formákat és mintákat.



*Habsburg Ottó a „Brémai muzikusok” figura összeállítását csodálja*



*Az amerikai csoport*

## **A HEREND GUILD CSOPORT LÁTOGATÁSA**

2005. szeptember 17-én érkezett Magyarországra a Herend Guild nevű gyűjtőklub tizenhét fős csoportja. E szervezet immár évek óta működik az Egyesült Államokban; tagjainak most idelátogató csoportja első ízben látogatta meg a Herendi Porcelánmanufaktúrát. A klubtagok betekintést nyerhettek Herend művészetébe, a porcelán készítésének rejtelseibe, közelről is megfigyelhették a gyártás folyamatait, méghozzá magában a manufaktúrában. A túra után kipróbálhatták kez ügyességüket is: kosarat fontak és rózsát készítettek. A Porcelánmúzeumban végigkövethették a herendi útját a kezdetektől, 1826-tól napjainkig, majd pedig a kétszintes márkabolt választékát tekintették meg. A látogatást egy gyertyafényes vacsora koronázta meg, ennek során vendégeink az ajándékba kapott bonbonniere-be a vacsorán megjelent mesterfestővel emlékként írathattak néhány sort.

A program részeként a csoport Budapesten is látogatást tett, megtekintették a város főbb nevezetességeit, és meglátogatták a Parlamentet is.



# Anna-bál 2005

BALATONFÜRED, ANNA GRAND HOTEL

Száznyolcvan évvel ezelőtt rendezte meg lánya, Anna Krisztina tiszteletére az első Anna-bált Szentgyörgyi Horváth János. Balatonfüred talán legjelesebb eseményének hagyománya, fénye egyre növekszik, és ebben nem csekély a Herendi Porcelánmanufaktúra szerepe, mely kilencedik éve tölti be a bál fő támogatójának tisztét.

Az 1825-ös estélyen találkozott és szeretett egymásba a névadó, az ifjú Horváth Anna Krisztina és jövődöbéli férje, Kiss Ernő honvédtábornok. A hadfit megörökítő porcelánszobrot („Hannoveri huszárezred”), mely Herend hatalmas műtárgykínálatában megtalálható, két év óta, hagyományteremtő módon, a bálon nyújtják át egy-egy Balatonfüredhez kötődő jeles személyiségnek. Tavaly, elsőként (a szervezők és a manufaktúra döntése nyomán) Gyurkovics Tibor író kapta a szobrot, idén pedig Melocco Miklós részesült e kitüntetésben.

A hagyományokhoz híven a bál kiválasztott szépei idén is gyönyörű herendi vázákat vehettek át: az éjfélt után megválasztott bálkirálynő a tizenhét éves Harmat Szilvia lett. A száznyolcvanadik Anna-bál remek hangulatú forgatagában idén is számos közismert személyiséggel találkozhattunk, az estélyt megtisztelte jelenlétével dr. Baráth Etele, Kovács Árpád és Bujtor István is. ☞



A bálkirálynő, Harmat Szilvia (középen), és udvarhölgyei



A nyitótánc



Melocco Miklós (balra) átveszi Bóka Istvántól, Balatonfüred polgármesterétől a Kiss Ernő honvédtábornokot ábrázoló herendi figurát





Kiss Sándor, Dr. Mádl Ferenc és Kovács József

## *Köszönet a leköszönt elnöknek*



A Júlia mintájú teáscsésze



Tisztelgő látogatáson fogadta Mádl Ferenc, leköszönt köztársasági elnök a Herendi Porcelánmanufaktúra korábbi és jelenlegi vezetőjét. Kiss Sándor az igazgatóság tagja és Kovács József volt vezérigazgató ajándékkal lepte meg a távozó államfőt. Mádl Ferenc 1998 májusától elnöki mandátumának megkezdéséig a részvénytársaság igazgatóságának elnöki tisztét látta el: ezer szállal kötődik Herendhez, művészetének alapos ismerője.

Kiss Sándor és Kovács József a Sándor-palotában lezajlott találkozó során egy különlegességet, herendi „Júlia” páros készletet ajándékozott Mádl Ferencnek.

A találkozó során a herendi vezetők köszönetet mondtak mindazért az áldozatos munkáért, amellyel Mádl köztársasági elnökként világszerte tovább erősítette a Magyarországról kialakult pozitív képet. Hangsúlyozták, hogy az ajándékként átadott herendi készlet szimbolikus jelentése éppen az, hogy a herendi porcelán – mint valódi hungarikum – szintén mindenkor Magyarország kitűnőségét és egyediségét hirdeti szerte a nagyvilágban.

### **A JÚLIA MINTA**

A virágfestés a dekorvilág egyik legnehezebb eleme, amelyet a herendi festők ennél a csészecsaládnál bravúros szinten oldottak meg. A darabok díszítéséhez egy olyan különleges eljárást alkalmaztak, amellyel napjainkban már csak nagyon ritkán találkozhatunk. Az ún. „goldunterlag” technika nagy mesterségbeli tudást igényel az alapként felvitt festék és a későbbiekben ráfestett arany kezelésében. A végeredményt az aranyminta plasztikussága, a bravúros virágfestés teszi nagyszerűvé, de maga a forma is különleges és ritka. ✂



ÚJDONSÁGOK, RÉGISÉGEK, KÜLÖNLEGESSÉGEK

# Az első Herendim...

Fotók: Herend archívum



Ahogy egy ismeretlen, új ízt, csábító illatot, ugyanúgy egy vizuális világot is előszeretettel „kóstolgat” eleinte az ember. Herend egyedülálló kínálatában számtalan apró kis „falat”, étvágygerjesztő remekmű is található, mely tökéletesen alkalmas a herendi világgal való megismerkedésre. A világhírű porcelán legismertebb mintáit, formáit hordozó kicsiny darabok teljes értékű alkotások, melyek az első találkozás örömeivel szolgálnak. E porcelántárgyak ugyanúgy mindennapjaink részeseivé válnak, mint nagy testvéreik. Egy kedves bross, az asztalt kagylóhéjként, kristályként díszítő kis tálka, levélke, egyetlen apró díszítmenyt hordozó, finoman kivitelezett forma, törékeny rózsabimbó kicsiségében, finomságában hordozza a veretes, mives, nagy porcelánok eleganciáját, báját és pompáját. És ott van, kezünk ügyében, közel a szívünkhöz.

Az Első Herendim kollekciónak darabjai a Manufaktúra saját márkaboltjaiban kaphatók.

✂



# Egy minta születése

## ALEXANDER VON HUMBOLDT ÉS A HUMBOLDT-MINTA

*A herendi historizáló minták egyik legszebbike a Humboldt-minta, melyet Fischer Mór 1857-ben készített Alexander von Humboldt, porosz természettudós 88. születésnapjára. Humboldt kedves levéllel és dedikált fényképpel köszönte meg a pompás ajándékot.*

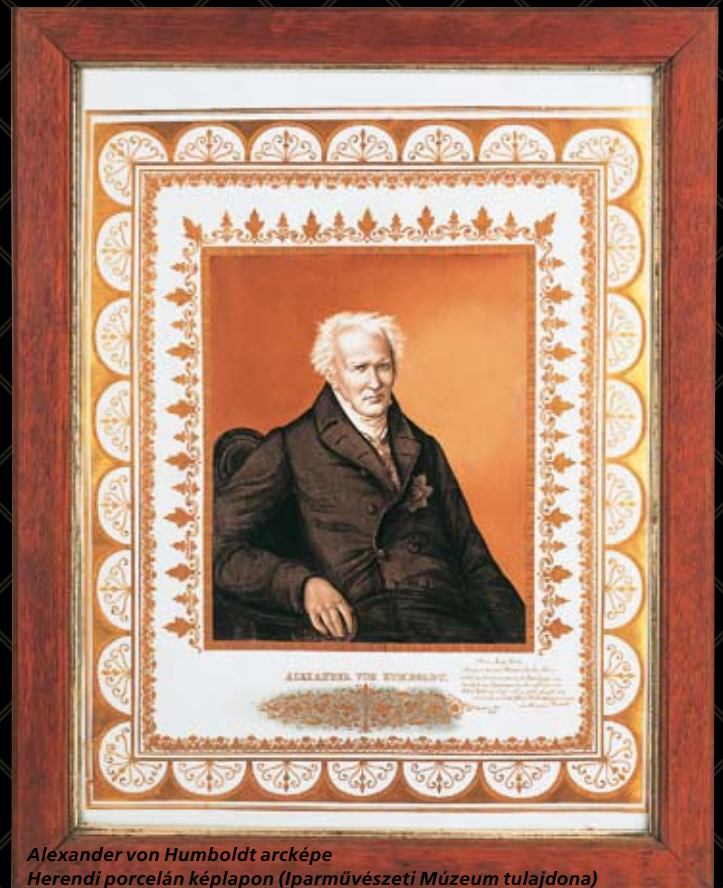
De ki is volt ez a szép kort megélt férfiú, akit olyannyira lenyűgözött a kakaóbab magas tápanyagtartalma, és akinek nevét mindmáig az egyik legjelentősebb német alapítvány viseli?

### MINDEN, KÜLÖNÖSEN A TERMÉSZET

A felvilágosodás kora, a XVIII. század második fele szerte Európában a tudományok, különösen a természettudományok nagyarányú fejlődését hozta. A jómódú nemesi családból származó Alexander von Humboldt ebben az időben született: 1769-ben Berlinben, egész pontosan a családja tulajdonát képező Tegel-palotában. Bátyjával, aki később maga is kitűnő tudós lett, 1787-ben a frankfurti, majd egy évvel később a göttingeni egyetemen tanultak. Az ifjú Alexandert minden érdekelte, különösen a természet, a természeti jelenségek megfigyelése, okainak felfejtése. Hamar kiderült rendkívüli tehetsége: igen fiatalon szinte mindent megtanult, amit a korabeli tudomány számára nyújtani tudott. Ám nemcsak botanikával, őslénytannal, ásványokkal foglalkozott, tanult ógörög nyelvet, műszaki tudományokat és a hamburgi Kereskedelmi Akadémia kurzusain is részt vett. Foglalkozott klimatológiával, kémiával, miközben diplomataként beutazta egész Európát. A legintenzívebben a bányászatot tanulmányozta. Igen fiatalon a fő-bányatanácsosi tisztséget is elérte.

### EGY MÁSIK ROBINSON

Sokirányú érdeklődése nem állhatatlanságából fakadt, hanem a folyton az összefüggéseket kereső gondolkodásmódjából. Tudománytörténeti jelentősége éppen abban áll, hogy felismerte a korábban elkülönülve tárgyalt jelenségek közt fennálló kapcsolatokat. Humboldt egyik nevelője Joachim Heinrich Campe volt, aki számos művet írt



Alexander von Humboldt arcképe  
Herendi porcelán képlapon (Iparművészeti Múzeum tulajdona)



## HERENDI MINTÁK

fiatalemberek okítása céljából, többek közt Defoe után maga is írt egy Robinson-regényt. Minden bizonnyal nagy hatással lehetett Humboldtra a természet jelenségeit jól ismerő, annak erőit felhasználni tudó regényhős.

### FELFEDEZŐÚTON

1796-ban, anyja halála után nagy vagyont örökölt. Elhatározta hát, hogy felhagy hivatali munkájával és életét teljes egészében a tudománynak szenteli. Először is megvalósítja gyermekkori álmát: expedícióra indul a Föld távoli vidékeire. Párizsban megismerkedett egy fiatal orvossal, Aimé Bonpland-nal, aki szintén rajongott a botanikáért. A két fiatalember hamar jó barátságba keveredett, és mivel minden expedícióhoz kell egy orvos, Humboldt Bonpland-t kérte meg, hogy tartson vele Dél-Amerikába. A megfelelő előkészületek után és a spanyol hatóságoktól beszerzett engedélyek birtokában 1799 júniusában útnak indultak. Negyvennapos utazás után Venezuelában értek partot. A természeti jelenségek mellett tanulmányozták az őslakosok nyelvét, szokásait is. 1800 februárjában hajóra szálltak, hogy végigutazzanak az Orinoco folyón. Napokig hajóztak teljesen lakatlan vidéken, ahol Humboldt először szembesült az érintetlen természettel.

### ÉDEN, VULKÁN ÉS NYÍLMÉREG

Lenyűgözte ez a paradicsomi állapot, ugyanakkor megfigyelte, hogy bizonyos állatfajták mennyire félnek a többtől, naplójában meg is jegyezte: „az erő és a szelidség ritkán járnak együtt”. A növények és állatok tanulmányozása mellett megtanult nyílmérget készíteni, de pontos régészeti felmérést is végzett egy indián törzs temetkezési helyén. Útjuk során számos kalandban volt részük: nemcsak viharok, a vadul támadó szünyogok nehezítették az utazást, de Kolumbiában majdnem elrabolták a hajójukat. Ecuadorban a vulkánokat tanulmányozták. Humboldt



Humboldt váza Fotó: FlashBack

és társai megmászta a 6300 méter magas Chimborazót, ami sportteljesítménynek sem utolsó. Humboldt közben megfigyelte, hogy a hegyen felfelé kapaszkodva ugyanúgy változik a növényzet, mint a Föld egymást követő égövein. Útjuk során kétszer is jártak Kubában. Ottani kutatásait később a kubaiak azzal hálálták meg, hogy szobrát felállították Berlinben, a Humboldt Egyetem előtti téren. (Ezt az intézményt bátyja, Wilhelm von Humboldt alapította 1810-ben.)

Az expedíció 1804-ben ért véget. Útjának eredményeit 1805 és 1839 között évente megjelentett 34 kötetben adta közre. Az 1830-as években Ázsiába, az Urál környékére utazott, ahol szintén jelentős földrajzi megfigyeléseket tett. Tudományos munkájának eredményeit Kozmosz című 5 kötetes munkájában foglalta össze. Expedíciói után is vállalt diplomáciai feladatokat, javaslatokat tett a német tudomány intézményeinek átszervezésére, megfigyeléseiről előadásokat tartott.

### MADÁCH KÖNYVTÁRÁBAN

Nagyszerű eredményei már életében nagy hírnevet szereztek neki szerte a világban, így Magyarországon is. A Kozmosz 1845-ös kiadása megvolt Madách Imre könyvtárában, Almási Balogh Pál akadémikus részletesen méltatta érdemeit, Rosti Pál pedig 1857–58-ban újra bejárta a dél-amerikai expedíció helyszíneit. Útja során készített fényképeit meg is mutatta az idős tudósnek.

### KÁVÉSKÉSZLET ÉS BERLIN

A Fischer Mór tervezte historizáló stílusú kávéskészlet jól illett a korabeli Berlin arculatához, melyet a porosz uralkodó kedvenc építész, Karl Friedrich Schinkel (1781–1841) neoklasszicista stílusa határozott meg. Leghíresebb épülete, az Altes Museum tanúsítja, hogyan alkalmazta a görög-római formákat a kor egyik első nyilvános épületeinek külső-belső kialakításánál. Berlint a XIX. században is építé-



Humboldt köszönőlevele Fischer Mórnak

Az Alexander von Humboldtnak Herendről küldött ajándékokról annyit tudhatunk, hogy domborműves díszítésű, vékony falú, áttöréssel díszített és feltehetően kelet-ázsiai, kínai porcelánmások lehetnek. Utóbb az ajándékokkal a herendi hagyomány a „hálószerű” megjegyzést kiemelve egy klasszikus rombuszhálós díszítésű, késő klasszicista formavilágú rózsaszínnel vagy kobaltkékkel festett ornamentikát azonosított, amelyek kis medalionokban népi életképekkel vagy felhők között játszadozó puttókkal díszítettek. Ma is ezt a díszítményt nevezik Humboldtnak.  
forrás: Balla Gabriella: „Herend”





Humboldt egyetem, Berlin Fotó: Reddot

szeti, stilisztikai és vallási-etnikai sokszínűség jellemezte. Humboldt 1842-től haláláig az Oranienburger Strassén lakott, tőle nem messze, halála után néhány évvel épült az Új Zsinagóga, mely ma a Centrum Judaicum.

### AZ ALAPÍTVÁNY

Alexander von Humboldt 1859 májusában halt meg Berlinben. Halála után másfél évvel létrejött a nevét viselő alapítvány, mely német tudósok kutatóútjait segítette elő. 1945-ben, a Német Birodalom bukása után az alapítvány megszűnt, ám korábbi támogatójainak kezdeményezésére 1953-ban újra létrehozták. Azóta mintegy 20 000 tudóst támogattak a világ 125 országából, köztük jó néhány magyar kutatót.

### EGY ÉS OSZTHATATLAN TERMÉSZET

Humboldt szerint a legveszedelmesebb azoknak az embereknek a világnézete, akik soha meg sem nézték a világot („Weltanschauung der Leute, die die Welt nie angeschaut haben”). Számára a természet egy és oszthatatlan volt. Ezt a szemléletet

tükrözik munkái. Bár a tudományos eredmények bővülése következtében ma már lehetetlen egyetlen ember számára az övéhez hasonló átfogó ismeretekkel rendelkezni, tanításának lényege, azaz hogy minden jelenség, még a legkisebb beavatkozás is következményekkel bír a természet egészére, ma igencsak megszívlelendő gondolat. ☞

BÁLVÁNYOS ANNA

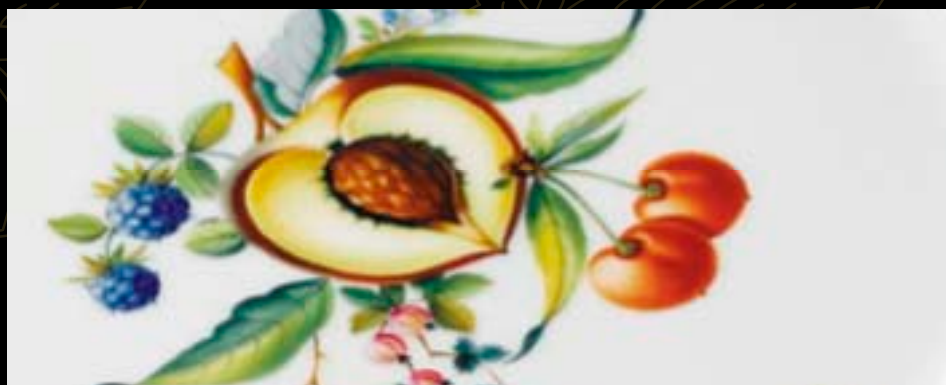




# A Verger VER *minta*

*A természet nyárvégi hangulatát idézi a Verger, azaz „gyümölcsöskert” nevű minta.*

*Egy-egy nagyobb gyümölcs: alma, körte vagy barack kisebb gyümölcsökkel körbevéve, levelekkel, ágacskákkal, virágokkal kiegészítve jelenik meg, mintha épp most szedték volna őket a kertben.*



A mozgalmas, gazdag kompozíciók naturalista, századokkal ezelőtti növényhatározók stílusát idéző festésmódja a természet szeretetét és tiszteletét tükrözi, akár egy klasszikus csendéletfestményen. A pontos, dekoratív ábrázolás, a motívumok elrendezése, árnyalása magas művészi fokon valósul meg. A gyümölcsökbe legszívesebben beleharapna az ember!

A mintán az őszi színek dominálnak, melyek harmóniája a bőséget, ember és természet kiegyensúlyozott kapcsolatát, a jól végzett munka feletti elégedettséget sugallja. A burjánzó, egészségtől duzzadó növényi részletek életörömet, derűs hangulatot árasztanak, s a gazdagság érzetét fokozza, hogy olyan termések, virágok kerülnek egymás mellé, amelyek eltérő érési, virágzási ideje miatt a valóságban ritkán láthatók együtt.

A középső gyümölcskompozíciót az edények szélén három-három kisebb részlet: egy-egy virág vagy kisebb gyümölcs egészíti ki, szintén levelekkel, ágakkal együtt, ahogyan a természetben is megtalálhatók. A dús, motívumokban gazdag, hangsúlyos mintát kellő mennyiségű fehér felület, a szegélyeken kosárfonásos domborminta és vékony aranycsík keretezi. ✨





# Zenemanufaktúrák

## HIGH END ZENEHALLGATÁS

*A tökéletes zenei élmény keresése több egyszerű kedvtelésnél. Az audiofilek, vagyis a hangzás szerelmesei számára a muzsika hangjait minőségromlás nélkül visszaadó eszközök jelentik a lehetőséget egy szenvedély beteljesüléséhez.*



Fotó: FlashBack

A high end eszközökön hiába keresnénk a mindennapi hifivilágból ismert márkák logóit – bár egyik-másik hifiberendezés-gyártó is tesz kitérőket a high end kategóriába, itt döntően az ő technológiájuktól alapjaiban különböző, manufakturális módszerekkel előállított készülékek szerepelnek a piacon. A hangzásszerelmek egy elit klubhoz tartoznak, jóllehet egy-egy Kondo, Quad vagy Audio Note, esetleg egy egyszemélyes gyártó által speciális megrendelésre készített alkalmatosság ára akár a sok ezer, sőt sok tízezer dolláros kategóriát is eléri, az elitséget itt sokkal inkább a kivételes élményekhez jutás tudata, vagy legalábbis a tökéletes élményre törekvés tudata jelenti. Akik szerényebb pénztárcával vágnak neki az útnak, s high end parkjukat sok éven át, csak apránként fejlesztik – nem mintha a tehetőseket nem

hajtaná újabb és újabb felfedezések felé a tökéletesítés kényszere –, ugyanebbe a klubba tartoznak: a zeneszerelmek klubjába.

„A mi erősítőinkben egyetlen tranzisztor sem áll a zene útjába” – írja magáról a csöves erősítőket gyártó német D Klimo. S valóban, ha egy audiofil zeneszobájába belépünk, az egyik dolog, ami azonnal feltűnik, többnyire a fedetlen csövek látványa. A tapasztalatlan látogató, aki először lép be egy ilyen szentélybe, egy pillanatra úgy érezheti, hogy időutazáson vesz részt, úgy a huszadik század negyvenes éveibe, de hamarosan rádöbben, hogy nem visszafelé lépett az időben, hanem inkább az időtlenség felé. A high end fejlesztések célja a mechanika és az elektronika legpuritánabb módon – vagyis minden felesleges, potenciálisan a minőségromlás veszélyét okozó





Fotó: FlashBack

eszköz, áttétel kiiktatásával – való összekapcsolása, a legnemesebb és akusztikai, elektronikai, mechanikai szempontból a legalkalmasabb anyagok, formák, eszközök kombinációjának megtalálása a tiszta zene szolgálatában. Éppen ezért egy hangzásszerelmes zeneszobájában még a falakat is különlegesen alakítják ki, a burkolat is a visszhangmentes hangvisszaverődést célozza, felesleges bútorok nem zavarják a hangrezgések terjedését, a fényekkel is csínján bánnak, s a high end eszközöket tartó állványok, polcok kiképzéséről is azonnal világos, hogy nem öletszerűen alkotta meg őket tervezőjük. A padló rezgéseit a talpazatok különleges kiképzése szolgálja, mindennek megvan a maga nagyon célzatosan kialakított helye, s természetesen az sem mindegy, hogy az

eszközök egymáshoz képest hogyan helyezkednek el. A fentiek alapján talán már nem meglepő, hogy a high end zenehallgatás médiuma ma még döntően a bakelitlemezzel – bár készülnek high end CD-k is. Az említett gyártók gépein vagy az amerikai Krell, vagy Mark Levinson, a dán Dali, a brit Musical Fidelity, a német Duevel, a holland Pluto Audio, a magyar Dunaudio, Zsolt Audio vagy Etalon és más high end masinákön alig vannak funkciógombok és nem villognak ledek. Hogyan is villoghatnának: a felesleges impulzusok csak zavarnák az áhítatot, az átlényegülést – a zene templomában.

✎

# Modern Megtakarítási Formák

## QUÆSTOR

### Korszerű Pénzügyi Megoldások

#### BEFEKTETÉSI ALAPOK

8,0%\*

QUÆSTOR  
KURÁZSI PÉNZPIACI  
NYÍLTVÉGŰ  
BEFEKTETÉSI ALAP

39,4%\*\*\*\*

QUÆSTOR  
TALLÉR  
RÉSZVÉNY NYÍLTVÉGŰ  
BEFEKTETÉSI ALAP

20,14%\*\*\*

QUÆSTOR  
ARANYTALLÉR  
VEGYES NYÍLTVÉGŰ  
BEFEKTETÉSI ALAP

14,65%\*\*

QUÆSTOR  
BOROSTYÁN  
NYÍLTVÉGŰ KÖTVÉNY  
BEFEKTETÉSI ALAP

[www.qrt.hu](http://www.qrt.hu) [www.mmf.hu](http://www.mmf.hu)

info: (06-1) 312-02-08



A BAMOSZ adatbázisa alapján a  
2005-09-06-<sup>i</sup> \*\*\* \*\*\*\* illetve 2005-09-07-<sup>i</sup> \*\*  
QUÆSTOR alapok 12 havi hozama, amelyek  
forgalmazási díjak nélkül kerültek megállapításra.  
Az Alapok múltbeli hozama nem jelent  
garanciát a jövőbeli hozamra, teljesítményre.  
Jelen hirdetés nem minősül ajánlattételnek  
és nem helyettesíti az Alapok hivatalos  
Tájékoztatójának megismerését.



# Goldie Lánya

KATE HUDSON

*Egyes hollywoodi szülők nagyon szerencsések. Goldie Hawn és élettársa, Kurt Russell egy fészekaljnyi gyereket nevelt fel – kettő Goldie-é (Oliver és Kate), egy Kurté (Boston), egy pedig közös (Wyatt, aki jégchokisztár Kanadában) –, de soha egyikükről sem olvashattunk semmi kínosat.*

Kate Hudson





Kate Hudson A titkok kulcsa című filmben Fotó: RedDot

Az ikrek egyike, Kate az egyetlen lány a családban. A jó nevelés titkát abban látja, hogy a Hawn–Russell családban önállóságra szoktatták a gyerekeket, és a normálisnál nagyobb szabadságot biztosítottak nekik, cserébe viszont teljes őszinteséget vártak el. Kate és mamája kapcsolata kölcsönös mély ragaszkodáson, szereteten és tiszteleten alapul. A viszony nemcsak kettejük, hanem Kurt és Kate között is ugyanilyen.

Miközben Goldie egész Amerika kedvencévé faragta a lányát, megosztotta Katie-vel a Hollywoodban való érvényesülés összes csínját-bínját. Ugyanakkor egészséges éhséget is nevelt belé a világ kultúrája iránt. Ez utóbbi jegyében még néhány kifejezésre is megtanította Laura nagymama nyelvén, olyanokra, mint „szeretlek”, „egészségedre”, „koszonom”. Kate a családjával néhányszor ellátogatott Magyarországra, és különösen szívesen emlékszik vissza egy Balaton-felvidéki biciklitúrára.

Imádom utazni, új városokat megismerni. Van néhány város, amely mindig fontos lesz számomra. Ilyen például Párizs. Kedvenceim még Róma, New York és New Orleans. Mert bármilyen szabályokat is nevelt az emberbe a társadalom, New Orleans mindig arra kényszeríti, hogy kilépjen a megszokott keretek közül. Ebben a városban van valami csábító, megigéző, és én mindent szeretek, ami megigéző...

#### Hogy érted azt, hogy csábító?

Számomra azok a dolgok csábítók... mindenki csábító, aki alkot. Bárki, aki képes igazán alkotni valamit, az hihetetlenül csábító, persze különösen a zenében.

**Ezzel Gwyneth Paltrow és Renee Zellweger is egyetértene, hiszen mindketten zenészhez mentek férjhez.**

De én voltam az első! A barátnőm, aki nem színésznő, de sok zenéssel járt, azt mondja, drágám, csak az érzelmes zenész fiúkkal érdemes foglalkozni! És milyen igaza van.

**Öröm ezt hallani ötévi együttélés és egy gyerek után. Jót tesz neked a házasság.**

Semmi nem fogható ahhoz, amikor reggel fölébredek, és a fiam csilingelő kacagását hallgatom. Nagyon fiatal vagyok, de valahogy fiatalabbnak érzem magam, mint valaha, mert figyelem ezt a kis csecsemőt, ahogyan felfedezi a világot tágra nyílt szemekkel, minden új és gyönyörű számára, és igen, tanulok a fiamtól. Így kellene élnie mindenkinek.

**Az anyaság egy új világot nyitott meg a számodra. De mi újat hozott a házasság?**

Erről Crist kérdezd (Chris Robinson, Kate férje, rockzenész). Valószínűleg valami vicceset fog válaszolni, mondjuk, hogy képes va-



gyok órákig nyammogni a kihűlt kávémon vagy órákig ülni a forró kocsiban a napon és egyetlen kávéát szürcsölni. De nagyon tiszteltem őt, és tudom, hogy ő is nagyon tisztel engem.

**Los Angelesben nőttél fel, de sok időt töltöttél New Yorkban, ha éppen nem voltál úton Chrisszel és a bandájával. Hol vagy most otthon?**

Los Angelesben. Ugyanabban a házban, ahol felnőttem. Emlékszel a házra az Istenek és szörnyetegekből? Az az én házam most. Amikor a mamám hat hónapos terhes volt velem, akkor vette, és ott éltünk egészen 12 éves koromig. Akkor épített egy másik házat, és valaki más lakott itt 12 évig, én pedig visszavásároltam. Abban a hálószobában lakom, ahol az én gyönyörű öcsém fogant! Anyámnak egyébként sokkal inkább megmutatkozott a ház szelleme, mint nekem.

#### Úgy érted, ez egy kísértetház?

Nagyon kreatív ház, és határozottan érezni lehet, hogy történik benne valami...

#### Csak nem vagy babonás?

Mindig kristályokkal és egyfajta vízzel utazom, amit magamra permetezhetek. Nem szentelt víz, de azt mondják, ha negatív energiák vannak az ember körül, fontos megtisztítania magát. És mindig zsályával utazom. Amikor olyan furcsa és bizonytalan minden, bezsályázom magam...

**Fogadni mernék, hogy anyukád és apukád sok időt tölt az unokával.**

Így van. Nagyon nehéz, mert mostanában nagyon sokat vagyunk New Yorkban, és sokat vagyunk úton. De amikor Los Angelesben vagyunk, nem telik el úgy nap, hogy a mamám ne látná. Nagyon jó baby-sitter. Ő a legjobb nagyi. És Kurt is annyira édes! Hogy mennyire képes kényeztetni egy gyereket!

**Visszanérted az alakodat, jobban nézel ki, mint valaha, annyit dolgozol, amennyit akarsz, nem hiányzik semmi az életedből.**

Tudod, mihoz momentán lázba? Minden. Időjárás, víz, tengerpart, zene, ruhák, cipők. Most cipőkért vagyok nagyon oda. És az ételekért! Vagyis röviden: én vagyok a legboldogabb lány a földön.

NÁVAI ANIKÓ



# Műtárgypiaci barangoló

## ARS ELECTRONICA LINZ

26 éve – néhány év kihagyástól eltekintve – minden kora ősszel az észak-ausztriai kisváros, Linz felé fordul a kortárs művészeti világ figyelme. Itt rendezik meg az Ars Electronica Fesztivált, amelyen az ugyanilyen nevű Grand Prix díjait is kiadják. A digitális művészetet, illetve a technológia és művészet kapcsolatát bemutató esemény évről évre érdeklődők tízezreit vonzza a világ minden tájáról. Nemcsak az egész évben nyitva tartó, hatszintes Ars Electronica Center, hanem az egész város egy héten át – idén szeptember 1-jétől 6-ig – a fesztivál lázában ég. A város főterén, parkjaiban és más nyilvános helyein is minden alkalommal a fesztiválhoz kapcsolódó, monumentális művek láthatók. Idén 71 országból 2975 művet neveztek, ezek közül adta ki a zsűri hat kategóriában a Golden Nica díjakat. Az első díjakat idén lengyel, indiai, lett, holland, amerikai és osztrák művészek nyerték.

([www.aec.at](http://www.aec.at))



Ars Electronica, Golden Nica díjak



Ars Electronica, Virtual million zimmer

**RENOIRT JAPÁNBAN KELL ELADNI?**

Megtartotta első sikeres árverését a Mallet Japan, Japán legújabb aukciósháza. A tokiói Imperial Hotelben megrendezett aukció forgalma 4,4 millió dollár volt, a 85 tételből álló kínálat 88%-a kelt el. A licitharcok legnagyobb győztese az a japán vásárló lett, aki Auguste Renoir *Femme dans un paysage* című festményét 2 millió dollár ellenében szerezte meg. A Mallet Japan az első független, kizárólag helyi érdekeltségű aukciósház Japánban, mely eredetileg az egyik napilap leányvállalataként jött létre. Az országban működő viszonylag kevés árverezőház között eddig a Shinwa dominálta a nivós, drágán eladható műtárgyak piacát. Bár a Sotheby's és a Christie's is tart fenn irodát Japánban, a két nyugati aukciósház inkább viszi a műtárgyakat az országból, mintsem hozza. A Mallet tevékenységét arra a nagy mennyiségű fontos, minőségi festményre építi, mely a jómódú japán vásárlóknak köszönhetően az utóbbi évtizedekben gyűlt fel az országban. Az új aukciósház elsősorban magas színvonalú európai impresszionista és modern japán művek kereskedelmével kíván foglalkozni. Legközelebbi árverésüket október 19-én tartják Tokióban.

([www.mallet.co.jp](http://www.mallet.co.jp))

**MŰTÁRGYAK A VÍZEN**

Az őszi nagy művészeti vásárok évadja. A műtárgyvásárlók fokozódó igényeinek kielégítésére ma már a világ szinte minden pontján rendeznek antik, modern és kortárs művészeti vásárokat. Új piacok után kutatva egy floridai vásárszervező, David Lester vakmerően úgy döntött, hogy olyan mobil művészeti vásárt alapít, amely a tengeren úszva jut el a célközönséghez. Vállalata, a SeaFair vízre bocsátotta a Grand Luxe-ot, egy 20 millió dollár értékű, 228 láb hosszúságú jachtot, amelyen 26 művészeti galériának biztosítottak helyet. A hajó a jövő évben a keleti part 34 fontos kikötőjébe visz műtárgyakat a tervek szerint. David Lester a Grand Luxe-ról készített videofelvételek százait küldte szét a potenciális résztvevőknek, s októbertől New Yorkban, Párizsban, Londonban és Amszterdamban népszerűsíti majd úszó művészeti vásárát. A műkereskedők egyik része afféle Willy Wonka-szerű, innovatív figurának tartja Lestert, s kipróbálja az újfajta show-t, melynek költségei egyébként megegyeznek a hagyományos vásárokéival. Már biztosnak tűnik, hogy a Berry Hill Galleries, a Marlborough, a Cohen and Cohen és számos ékszerkereskedő a résztvevők között lesz.

**PROGRAMAJÁNLAT, 2005. NOVEMBER–DECEMBER****MŰVÉSZETI VÁSÁROK, BIENNÁLÉK**

- FUKUOKA – Japán, Fukuoka Asian Art Triennale, november 27-ig (<http://faam.city.fukuoka.jp>)
- NEW YORK – Modernism: A Century of Style and Design, november 10–13. ([www.sanfordsmith.com](http://www.sanfordsmith.com))
- SANGHAJ – Shanghai Art Fair, november 16–20. ([www.cnarts.net](http://www.cnarts.net))
- PÁRIZS – Paris Photo, november 17–20. ([www.parisphoto.fr](http://www.parisphoto.fr))
- MIAMI BEACH – Art Basel Miami Beach, december 1–4. ([www.artbaselmiami.com](http://www.artbaselmiami.com))
- NEW YORK – Connoisseur's Antiques Fair, november 17–20. ([www.caskeylees.com](http://www.caskeylees.com))
- LONDON – Olympia Fine Art and Antiques Fair, november 7–13. ([www.olympia-antiques.com](http://www.olympia-antiques.com))
- BÁZEL – The Basel Ancient Art Fair, november 4–9. ([www.baaf.ch](http://www.baaf.ch))
- LONDON – Asian Art in London, november 10–18. ([www.asianartinlondon.com](http://www.asianartinlondon.com))
- NEW YORK – Art20, november 18–21. ([www.sanfordsmith.com](http://www.sanfordsmith.com))

**KIÁLLÍTÁSOK**

- NEW YORK – Russia!, Solomon R. Guggenheim Museum, 2006. január 12-ig ([www.guggenheim.org](http://www.guggenheim.org))
- BRÜSSZEL – Art Nouveau and design, Musées Royaux d'Art et d'Histoire, december 31-ig ([www.kmkg-mrah.be](http://www.kmkg-mrah.be))
- INDIANAPOLIS – International Arts and Crafts, Indianapolis Museum of Art, 2006. január 22-ig ([www.ima-art.org](http://www.ima-art.org))
- STOCKHOLM – The Dutch golden age, Nationalmuseum, 2006. január 8-ig ([www.nationalmuseum.se](http://www.nationalmuseum.se))
- TOKIÓ – Hiroshi Sugimoto, Mori Art Museum, 2006. január 9-ig ([www.mori.art.museum](http://www.mori.art.museum))
- MILÁNÓ – Italian sculpture of the 20th century, Pomodoro Foundation, 2006. január 22-ig ([www.sedy.it](http://www.sedy.it))
- PÁRIZS – Genius and madness: melancholy from Dürer to Rothko, Galeries Nationales du Grand Palais, 2006. január 2-ig ([www.rmn.fr/galeriesnationalesdugrandpalais](http://www.rmn.fr/galeriesnationalesdugrandpalais))
- LONDON – Forgotten empire: the world of ancient Persia, British Museum, 2006. január 8-ig ([www.thebritishmuseum.ac.uk](http://www.thebritishmuseum.ac.uk))
- MÜNCHEN – Poussin, Lorrain, Watteau, Fragonard: 17th- and 18th-century masterpieces from German collections, Haus der Kunst, 2006. január 8-ig ([www.hausderkunst.de](http://www.hausderkunst.de))
- FAENZA – 54th annual Faenza prize: international competition of contemporary ceramics, Museo Internazionale delle Ceramiche, december 31-ig ([www.racine.ra.it/micfaenza](http://www.racine.ra.it/micfaenza))



A KORTÁRS ZENE  
MAGYAR NAGYJAI*Arzenés,  
igénye*

*Ligeti György, Kurtág György, Eötvös Péter – a világ  
kortárs zeneművészetének három meghatározó mestere.*

*Három erdélyi születésű magyar zeneszerző, három  
különböző pálya, három oly eltérő életút a világhír felé...*

A második világháború után a magyar zeneszerzőknek két komoly tényezővel kellett szembenéznük: egyrészt Bartók örökségével, másrészt azzal, hogy a vasfüggöny mögött, Európa zenei életétől teljesen elzártnak léteztek. 1956 azonban fordulópontot jelentett e nemzetközi elszigeteltség terén. Ligeti György kivándorolt, vagyis szakított a magyar zenei élettel és csatlakozott a modern európai áramlatokhoz. Kurtág György ugyan Magyarországon maradt, ám 1958-ban Párizsba utazott tanulni, gyakorlatilag ott kezdett komponálni, s zenéjére alapvető hatással voltak a párizsi élmények. Ebben az időben vettek fel a Zeneakadémiára egy „csodagyereket” is, akit Eötvös Péternek hívtak.

**LIGETI MIKROPOLIFÓNIAJA**

Ligeti György 1923-ban született az erdélyi Dicsőszentmártonban, s a kolozsvári konzervatóriumban Farkas Ferenc növendékeként kezdett zeneszerzést tanulni. Budapesten Kadosa Pál magántanítványa lett, ám hamarosan zsidó munkaszolgálatra vitték, s egész családját kiirtották a nácik. A világháború végeztével befejezte tanulmányait a Zeneakadémián, egy évig népzene kutatóként, majd a Zeneakadémia tanáraként dolgozott, egészen 1956-os emigrálásáig. Jobbára népdal-feldolgozásokat, valamint román és magyar népzenei ihletésű műveket publikált – Bartók és Kodály határozott hatása alatt – annál is inkább, mivel a politikai helyzet és a cenzúra elzárta az új zenei irányzatoktól, s kísérelte munkáit sem adhatta közre. 1956-ban, Bécsben találkozott először a nyugat-európai avantgárd zene kulcsfiguráival,

Stockhausennel, Koeniggel és Eimerttel, s hamarosan Kölnben, a Nyugatnémet Rádió elektronikus zenei stúdiójában kezdett dolgozni. Itt alakult ki érett zenei stílusa, melynek első kiemelkedő darabjai az 1958-as elektronikus mű, az Artikulation, illetve az 1958–1959-es Apparitions, melynek 1960-as kölni bemutatója megalapozta Ligeti nemzetközi hírnevét. Ezekből s az őket követő művekből nyilvánvalóan látszott, hogy Ligeti újfajta alternatívát mutat fel a nyugati zene fejlődése szempontjából.

Stílusának jellegzetessége a rendkívül gazdag polifónia, melyet ő maga „mikropolifóniának” nevez. E mikropolifóniában a zenei színek és textúrák oly dúsak és tömények, hogy csaknem feloldanak magukban mindenféle dallamot, harmóniát és ritmust. Ligeti végleg letelepedett Németországban és Ausztriában, s 1967-ben felvette az osztrák állampolgárságot. Európa-szerte tanított, végül a hamburgi Musikhochschule zeneszerzészataára lett, s e tiszttét 1989-ig töltötte be. 1968-ban a klasszikus zenével kevésbé foglalkozó közönség is találkozhatott muzsikájával, hiszen Stanley Kubrick három művét is felhasználta legendás, 2001 – Űrodüsszeia című filmjének zenéjében, melynek lemezkiadása valódi bestseller lett.

Az idők haladtával Ligeti zenéje áttetszőbbé, dallamosabbá kezdett válni, persze a maga sajátos módján. Ezzel egy időben humoros műveket is komponált, például minden idők legrövidebb zeneművét, a 0 perc 00 címűt, mellyel John Cage elhíresült 4 perc 33-ját figurázta ki. Ezután írta A zene jövője című darabját, mely szöveg nélküli előadóra és közönségére íródott, az előadó-művészetet teszi



Kurtág György Fotó: Felvégi Andrea

nevetségessé, s egyben a zenei kommunikáció természetét kérdőjelezi meg. 1978-ban operát írt Michel de Ghelderode belga költő *Le grand macabre* című meséjéből, majd a nyolcvanas években újabb irányt vett munkássága: összetett ritmikájú újabb darabjaival végképp megszabadult korábbi műveinek kötött struktúrájától. Azóta is elsősorban Hamburgban és Bécsben él és dolgozik.

### KURTÁG, A PEDAGÓGUS

„Csak úgy értem igazán a zenét, ha tanítok. Ha hallgatom vagy magam játszom, az nem ugyanaz, mint ha mások számára dolgozom vele, és próbálom megérteni”, mondja. Kurtág 1926-ban született az erdélyi Lugosban, s gyerekkorában gyakran játszott négykezeseket édesanyjával – különösen a tangót és a foxtrotot szerette.

Amikor azonban tizenhárom évesen meghallotta Schubert Befejzetlen szimfóniáját a rádióban, azonnal elhatározta: zeneszerző lesz. Temesvárra ment tanulni, majd később elhatározta: magától Bartók Bélától akar zongoraórákat venni. Kifejezetten azért kelt át a magyar határon, hogy az Amerikából hazakészülő nagy zeneszerzővel felvehesse a kapcsolatot. 1945 ősze volt, s a szétbombázott Budapesten fekete zászló lengett a Liszt Ferenc Zeneakadémia homlokzatán: Bartók akkor halt meg New Yorkban.

Kurtág az ötvenes évek közepéig a Zeneakadémián tanult zongorázni, szigorúan elzárva a nyugati zenei hatásoktól, s még Bartók műveit is tabunak ítélték számára. Csupán 1956 után utazhatott először egy évre Párizsba. Itt Milhaud és Messiaen kurzusaira járt, s Marianne Steintől tanulta meg, hogyan dolgozzon igen kis zenei egységekkel, s valósítsa meg általuk egyszerű és tiszta stílusát, melynek lényege a köz-

vetlen, személyes kifejezőmód. Muzsikájában Kurtág ugyanis korántsem az a precíz akadémikus, amit nyelvi és irodalmi zsenialitása sugall: korunk zeneszerzői közül talán ő a leginkább elkötelezett a muzsika szubjektív, emberi oldala iránt. Goethe hatása alatt művei tele vannak utalásokkal és ajánlásokkal, s nemritkán titokzatos üzeneteket hordoznak. „A legegyszerűbb, legbanálisabb események olyan reakciókat váltanak ki belőlem, melyeket könnyebben fordítok le a zene nyelvére, mint szavakra.” Néha barátaival, kollégáival is e sajátos módon érintkezik: üzeneteit zenei formában, s nem szavakkal küldi át nekik.

Bartókhoz hasonlóan sohasem tanított zeneszerzést – egész életében kamaramuzsikát és zongorát oktatót fáradhatatlanul. Zeneakadémiai növendékei közé tartozott Schiff András és Kocsis Zoltán is. Voltak olyan korszakai, amikor egyáltalán nem komponált, ahogy ő mondta, „elfelejtette, hogyan kell”. A hatvanas évek ilyen időszakában újra tanulmányozta Beethoven, Schubert, Debussy és Bartók műveit, zongorakísérőként dolgozott, majd visszatért a zeneszerzéshez. Az állam elismerte, 1973-ban Kossuth-díjat kapott (majd 1996-ban még egyet), s sokat utazott külföldre is: többször töltött hosszabb időt Berlinben, Bécsben, Hollandiában és Franciaországban, ahol végül, 2002-ben le is telepedett.

### EÖTVÖS, A BEREPIŰLŐPILOTA

A Ligetire és Kurtágra is nagy hatást gyakorló Pierre Boulez egyszer azt mondta Eötvössel kapcsolatban: „A magyarok alighanem olyan anyagból vannak, ami a világon leginkább exportképes.” Eötvös 1944-ben született Székelyudvarhelyen, s bár szülei Magyarországról csupán átmenetileg tartózkodtak Erdélyben, ő mégis székelynek érzi





Eötvös Péter Fotó: Felvégi Andrea

magát. Miskolcon nőtt fel, s az ottani zeneiskolában mutathatta be tizenkét évesen írt kantátáját a budapesti Zeneakadémia fiatal zeneelmélet-tanárának, Ligeti Györgynek.

Kodály Zoltán támogatásával, afféle csodagyerekként lett a Zeneakadémia zeneszerző-hallgatója tizennégy évesen. Már ekkor nyugatias, underground jellegű zenéket szerzett, a külföldről másolt kották, hangszalagok hatására. Film- és színházi zenéket is komponált, a Vígszínház alkalmazta zenei vezetőként, Fábry Zoltán Nappali sötétség, Szabó István Álmodozások kora című filmjeinek zenéjét szerzte.

Tizenkilenc évesen diplomázott volna, ám esze ágában sem volt bevonulni katonának, ezért, „kibúvóként”, Kölnbe ment ösztöndíjjal, az ottani elektronikus zenei stúdióba, melyet Stockhausen vezetett, s ahol annak idején Ligeti is kezdte külföldi pályáját. Ösztöndíja után hazatért ugyan, s folytatta volna a filmzene-komponálást, zenei stúdiót szeretett volna alapítani – ám süket fülekre talált a hatóságoknál. Így – némi Japán kitérővel – visszakért Kölnbe, s itt kezdett karmesteri tanulmányokba. Technikusként, később karmesterként élt Németországban, majd Párizsba költözött, s Pierre Boulez felkérésére az Ensemble InterContemporain zenei vezetője lett.

A nyolcvanas években már a BBC zenekarának is állandó vendégkarmestere, majd a holland rádió kamarazenekarának vezetője lett. Karmesterként a világ legjobb szimfonikus zenekarai élén, vezető operaházak, koncerttermek és fesztiválok programjain szerepelt, ám rendszeresen fellépett Magyarországon is. Azt mondta magáról, ő az új zene berepülőpilótája. „Feladatomnak tekintem, hogy a magyar komponisták műveit kivigyem nyugatra. Vezényeltem Durkót, Szöllősy Andrást, Lendvay Kamillót, Jeney Zoltánt, Sáry Lászlót, Balassa Sándort, Orbán Györgyöt, Vidovszky Lászlót.”

1991-ben létrehozta a fiatal karmesterek XX. századi zenében való jártasságát fejleszteni hivatott Eötvös Intézetet. Ezért aztán sokáig

elsősorban mint a kortárs zene előadására, népszerűsítésére szakosodott karmestert tartották számon, aki mellesleg néha komponál is. 1998-ban aztán Lyonban mutatták be Három nővér című operáját, mely bejárta Európa fontos színpadait, s 2001-ben Budapesten is színpadra került. Mint mondja, „legjobban az operában vagyok a saját elememben. A Ligeti–Kurtág–Eötvös vonalban rubato van a hangokban, az elmesélés igénye. Ligeti, Kurtág zenéje vagy az enyém állandó párbeszédben van a közönséggel.” A zene berepülőpilótája a közelmúltban visszahelyezte bázisát Magyarországra, s az Eötvös Intézet székhelyét is áthozta Amszterdamból Budapestre.

Ligeti, Kurtág és Eötvös. Mindhárman erdélyi születésű magyarok, ketten közülük évtizedekig Nyugat-Európában éltek, ám mind más-más úton lettek ismertek, s három igen különböző pálya az övék. Ligeti György elismert tudós és nagyszerű előadó egyben, Kurtág György világhírű pedagógus, akinek karrierjét a tanítás is nagyban előrelendítette, Eötvös Péter pedig igen keresett karmester, akit tíztizenöt éve jelentős zeneszerzőként is számon tartanak. Egy biztos: a kortárs klasszikus zenéről szólva e három magyar komponista neve megkerülhetetlen.



ZÖLDI GERGELY

### TUDTA?

Herend már megjelent a zeneművészetben is? Hajdú Mihály Erkel-díjas zeneszerző a gyár alapításának százötvenedik évfordulójára, 1976-ban komponálta meg Herendi porcelánok című zenekari szvitjét, melynek nyolc tételében zenei illusztrációként jelenik meg néhány közismert, emblematis herendi figura. További érdekesség, hogy a zeneszerző dédunokája a Herendi Porcelánmanufaktúrában dolgozik!





## Es ist nicht einfach, berühmt zu sein.

---

Seit mehreren Jahren ist das Hotel Adlon Kempinski wieder der exklusive Anziehungspunkt in Berlins lebendiger Mitte. Hier treffen sich anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Dies lässt sich auf vielfache Weise erklären: mit der exponierten Lage, mit dem außergewöhnlichen Luxus und dem perfekten Service. Und ganz bestimmt mit der absoluten Raffinesse unserer Küche, die Sie mit dem einmaligen Blick auf das Brandenburger Tor und den Pariser Platz genießen können.

Versäumen Sie es nicht, einen Bummel durch unsere luxuriöse Ladenpassage einzuplanen und sich vom Porzellan von Herend bezaubern zu lassen.

## *It is not easy being a legend*

---

*Since almost a historical century the Hotel Adlon Kempinski Berlin is a highly exclusive place in the heart of Berlin. It is a gathering point for demanding guests from all over the world. This fact is explicable by its exceptional location, its extraordinary luxury and the excellent and very personalised service. We offer you an exquisite cuisine with view to the famous Brandenburg Gate.*

*Do not miss to visit our luxurious shopping arcade and get inspired by the famous porcelain by Herend.*

*Kempinski*  
HOTELS & RESORTS

A member of  
*The Leading Hotels of the World®*

Unter den Linden 77 • D-10117 Berlin  
Telefon +49 30 2261 0 • Telefax +49 30 2261 2222 • adlon@kempinski.com • www.hotel-adlon.de



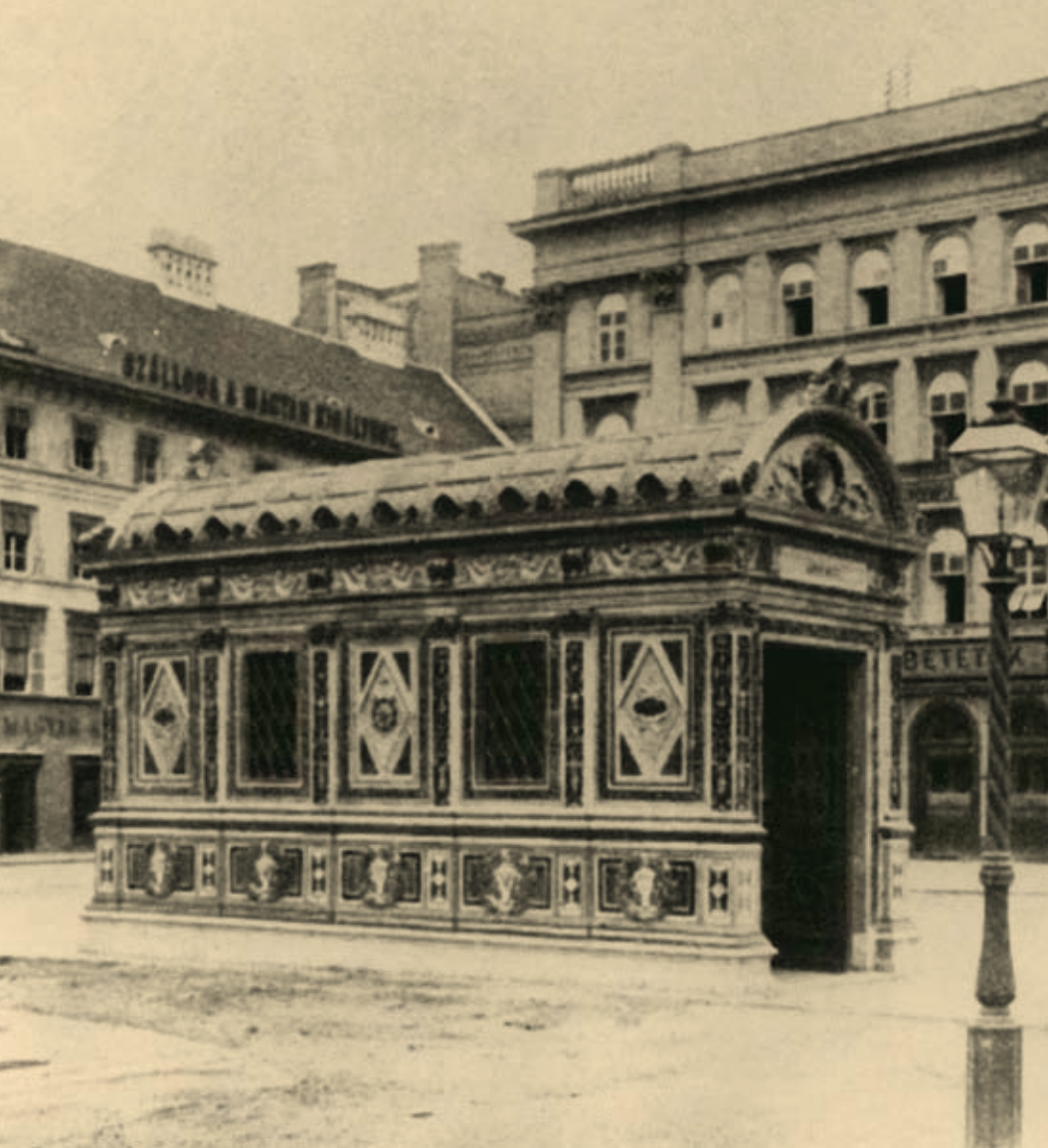
# Metropolisok útöere

A Kodály köröndi megálló Budapesten Fotó: Kleb Attila



Korabeli budapesti szerelevény Fotó: Közlekedési Múzeum Fotóarchívuma

*A mai Andrásy út, Budapest leglátványosabb sugárútja egyszerre született az egyesülő Budapesttel: 1876-ban nyitották meg a forgalom előtt, s csodálatos épületeivel ma a világörökség része. Elkészülte után a városatyák hamarosan úgy döntöttek, a londoni mintára kéregvasutat kell építeni az Andrásy út (akkor még Sugár út) alatt. A nem fűrt, hanem felülről mélyített járatban haladó vonal, ez a technikatörténeti szenzáció lett a kontinens első földalatti vasútja.*



Egykori budapesti lejáró Fotó: Közlekedési Múzeum Fotóarchívuma

### BUDAPEST – FERENC JÓZSEF FÖLDALATTI

A hatóság elvetette a lóvasút ötletét, és döntött a forradalmi újítás, a sínpálya föld alá helyezése mellett: a vonalra a Siemens és Halske cég készített tervezetet. A saját korában műszaki előfutárnak tartott, modern vasút 1896. május 2-ától szolgálja a budapestieket. Vonalát hetvenhét évig változatlan maradt: kilenc utcaszint alatti és két felszíni állomását 3,7 kilométer hosszú pálya kötötte össze, kocsijai naponta harmincezernél több utast is szállítottak. Az utasok elegáns, faburkolatú motorkocsikba szállhattak be, a rendszer áramellátását gőzgép hajtotta áramfejlesztő látta el. Az eredeti vonalon számos nagyszerű, azóta sajnos elpusztult konstrukciót hoztak létre: a legnevezetesebbek a Deák téri csarnok, illetve a díszes operaházi lejáró voltak. A vonalon 19 normál és egy úgynevezett szalonkocsi közlekedett, ezeket a német Schlick-gyár gyártotta le. Utóbbi a vonalat megtekintő Ferenc József császár tiszteletére készítették el – a földalatti látogatás után vehette fel az uralkodó nevét.

1973-ban a teljes vonalat a föld alá vitték, elkészült a Városliget és a Mexikói úti végállomásig átszelő, új szakasz. Az új kocsik nyolc évtized hagyományával szakítva immár a „jobbra hajtás” rendszerében közlekednek. Az utolsó, jelentős felújításon 1995-ben esett át a vonal: ennek legfontosabb célja az eredeti állapotok visszaállítása volt. A vonal nyolc állomása eredeti és műemléki védelmet élvez. Napjaink utazója a szépséges állomásokon nem csupán a korhű eleganciában gyönyörködhet, de a térhez jól illeszkedő installáción egy-egy megálló épített környezetének történetével is megismerkedhet.



Korabeli metszet a londoni metróról

### LONDON UNDERGROUND – AZ ELSŐ

A budapesti az európai szárazföld legrégebb földalatti vasútja, de csak a szárazföldé. A világhíres London Underground számít a világ legelső és legkiterjedtebb hálózatának. A londoni metró első vonala, a Metropolitan Railway 1863-ban kezdte meg működését, bár a rendszert már 1854-re kidolgozták, ám pénzügyi problémák miatt el kellett halasztani a nagyszabású terveket: az építés munkálatait 1860-ban kezdték meg, és számos nehézség – így például vízbetörések – dacára, három év alatt el is készültek vele. Napjaink térképein lazacrózsaszínnel jelölik (képzeltető a vonalgazdagság, amely az alapszínektől eddig eljut a jelölésben) a Hammersmith & City Line vonalát, mely a Metropolitan legrégebbi része. A Paddington és Farringdon közötti szakaszt 1863. január 10-én adták át a forgalomnak. E napon negyvenezren szálltak fel tízpercenként közlekedő, gőzmozdony vontakocsijaira. Londonban 1868-ig valóságos metróépítési láz kezdődött: öt év alatt kiépült a korabeli rendszer valamennyi fontos vonala – a viktoriánus kor legfényesebb időszakának reprezentatív építkezései közé sorolhatjuk e páratlan fejlesztői munkát. 1884-re elkészült az úgynevezett Circle Line, a város belső körének metróhálózata. Ekkoriban évente negyvenmillió utast szállított a rendszer. A londoni metró az 1930-as évek elejéig gombamód szaporodó vonalak szövevényévé vált. 1933-ban jött létre a London Passenger Transport Board, mely lefedte immár a világváros teljes tömegközlekedési szolgáltatását. E központosító intézkedés hamarosan tragikus helyzetben nyert igazolást: a londoni metró a II. világháború alatti náci légitámadások idején millióknak



szolgált menedékül. Napjainkra a gigászi háló az egész metropolist lefedi. Állomásainak száma 274, vonalainak teljes hossza 408 kilométer. A rendszert naponta 2,67 milliónyian veszik igénybe.

## PÁRIZS ART NOUVEAU METRÓJA

A párizsi metró megépítésének ötlete már 1845-ben felmerült, ám megnyitására 1900 júliusáig kellett várniuk a rendkívüli ütemben népesedő francia főváros utazóinak. A mai, egyes számú vonalat helyezték üzembe ekkor, mely a Porte de Vincennes-től a Porte Maillot-ig szállította az utasokat. Párizs, Budapesthez hasonlóan, a századforduló építkezési lázában égett: a város vezetése eldöntötte, hogy megalkotja a modern nagyváros új jelképét. Ennek jegyében a kor uralkodó, mind elterjedtebb, modern és ízig-vérig városi stílusát, az art nouveau-t társította a nagyberuházáshoz. A hálózat igen gyorsan kiépült. Napjainkban valamennyi párizsi épület ötszáz méteres körzetében található legalább egy állomás! A kéregvasút rendszerű hálózat ma tizennégy vonalon 211 kilométeres hosszal büszkélkedhet, melyen háromezer-öttszáz kocsi szállít naponta mintegy hatmillió utast a háromszáznyolcvan állomás között. A hajdani faburkolatú, elegáns kis szerelvényeket mára szupermodern kocsik váltották fel. A jellegzetesen kialakított állomások közt számos a jellegtelen, de némelyik egészen páratlan látványokkal csábít. A Louvre állomásra begördülve úgy érezzük, mintha a világhírű múzeumon haladnánk keresztül.

Egy másik, becses kollekció, a Rodin Múzeum a maga állomását szinte bekebelezve kiállítással jelent meg a föld alatt. Az Abesses állomáson a századforduló szele csapja meg a pazar szecessziós részletekben elmerülő utast.

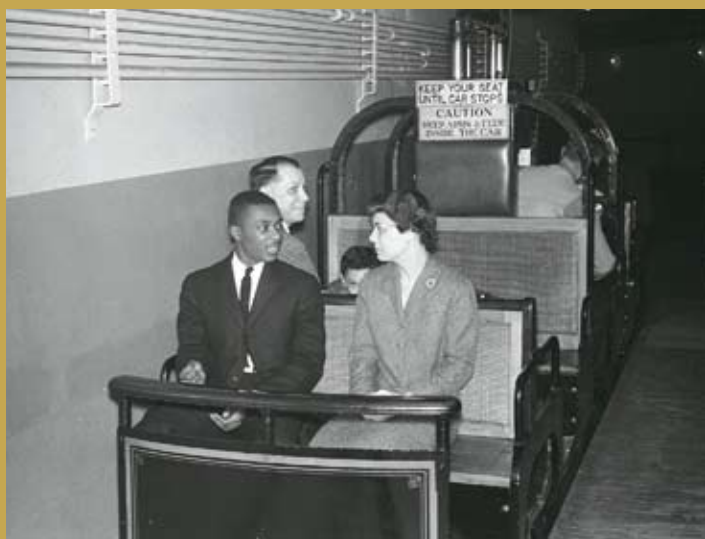
## CHICAGO CSODÁJA

Az Újvilág egyik nevezetes hálózata, a chicagói metró egyidős európai társaival. Az „L” kéregvasutat 1892-ben adták át a közforgalomnak. Az újvilági metropolis ebben az időben a három európai fővároshoz hasonlóan páratlan iramú fejlődésnek indult, ez pedig a tömegközlekedés új dimenzióit nyitotta meg. Népszerűségének hajdani növekedése mai szemmel egyszerűen felfoghatatlan: 1840-ben alig négyezer-öttszáz, hatvan évvel később már egymillió-hétszázszáz laktak a városban. Chicago előjárói a New York-i példát követve döntöttek a mind intenzívebb felszíni közlekedés egy részének földalattival történő kiváltása mellett. Az első vonalat kisvártatva követték az újabbak: a vonalak közt találunk észak–déli irányban húzódókat vagy a belvárosi részeket körpályán behálózókat. A mai rendszer hárommillió lakost szolgál: 173 kilométer hosszú és 151 megállóval rendelkezik. A vonalak egy része alagútban fut, jelentős hosszúságon pedig magasvasútként szaladnak a szerelvények az utcaszint felett.

HALÁSZ TAMÁS



Párizs anno Fotó: Ferenczy Europress



Chicagói metró Fotó: Ferenczy Europress

## TUDTA?

*A világon a legtöbb metróállomás New Yorkban található. A százegy éve megnyitott földalatti-hálózat összesen háromszázhetven kilométernyi járatbővítést négyezerhatvannyolc megálló szakitja meg. A rendszert évente 1,86 milliárd utas veszi igénybe.*

# Magyarország

## KIS ORSZÁG, HATALMAS TERMÁLVÍZKINCCSEL

*A téli hónapok előtt bizonyára sokunkban merül fel némi borzongás; hol pihenhetünk majd a hűvös hónapokban, hol kényeztethetjük testünket, lelkünket? A tökéletes válasz a közelben van: Magyarországon, a termálvizek országában.*

Magyarországról alkotott képzetünkben eddig nem a víz foglalta el az első helyet. Pedig jó okunk van arra, hogy Magyarországról a víz is eszünkbe jusson. No, nem a felszíni vizekre gondolok, azok továbbra is változatlanok, olyanok mint eddig; a Duna folyó, amelynek két partjára épült a gyönyörű főváros, Budapest, a Tisza folyó, amely azon kevés folyók közé tartozik Európában, ami a természet által alkotott eredeti medrében folyik, az érintetlen természetéről híres Tisza-tó, valamint a Közép-Kelet-Európa legnagyobb tava, a Balaton.

Magyarország kulturális gazdagságán túl mostanában érdekes felfedeznünk egy új kincsét is; a termál-, és gyógyvízkincsét. Ezt a kincset már a Római Birodalom ott élő előkelőségei is kihasználták. Építészeti maradványok sora, történelmi leírások hordozói a tudatosan hasznosított hévízforrások jelentőségének. A történelem nagy forgószínpadán a mai Magyarország területén a XV. században a 150 évig uralkodó török birodalom következett, amely idő alatt előszeretettel töltötték idejüket a csodás, természet-adta vizű fürdőkben, melyek közül négy még ma is használatos. A XX. században aztán sorra alakultak az ország területén a fürdők.

Magyarország termálvízkinccs tekintetében az előkelő ötödik helyet foglalja el a világon. Seza vízkinccs igen sokféle; a 30–70 C°-os hőmérsékletű termálvízen túl vannak olyanok, amelyek az igen szigorú követelményeknek megfelelően un. gyógyvíz minősítést kapnak. Ez utóbbi az egyes betegségek gyógyításának hatásosságát bizonyítja, nemcsak külsőleg, fürdőként, hanem belsőleg, ivókúra formájában is.

Erre az adottságra épül a 2001-ben elindult fejlesztéseket, beruházásokat magába foglaló nemzeti program. A két típusú víz, tehát a termál és gyógyvízre épülő program összefoglaló neve egészségturizmus program, a latin sanus per aqua (SPA), azaz víz általi egészségre utal.

Sorra készülnek el a termálvízre épülő, kényeztető, wellness programot nyújtó szállodák, illetve a gyógyvízre épülő gyógyfürdők az ország egész területén. A wellness szállodák kínálata a test-lélek-szellem egyensúlyát hivatott megteremteni; a kényeztető, stresszoldó programokat is kifejezetten a termálvíz áldásos tulajdonságára alapozva. A csodálatos élményfürdőkön túl a szaunák, a szépség-szolgáltatások, a különböző terápiák, a kardio-, és izomerősítő gépek beltérben, a csodálatos természeti környezetben végzett sportok, a meditációs gyakorlatok, továbbá a híres magyar konyha ízeit nyújtó egészséges ételek mind-mind a relaxációt, a pihenést szolgálják. A magyarországi wellness-szolgáltatások spirituális oldalát erősíti, hogy az e témában járatos szakemberek szerint Magyarországon van a föld szív-chakra-ja.

A gyógyfürdőkhez hasonlóan a wellness szállodáknál is működik egy minősítési kritérium-rendszer; ennek alapján ma meghaladja az ötvenet ezek száma.

Mi lehet vonzóbb gondolat a hideg őszi-téli napokban, mint a termálvíz csodás hatását megsokszorozó élmény-elemek és kényeztető szolgáltatások.

Egészség, pihenés és jó közérzet – ezt kínálja vendégeinek Magyarország termálvízkinccse.



A photograph of a coffee cup and a slice of chocolate cake on a decorative saucer. The cup is white with blue floral patterns and a gold rim, filled with dark coffee. The saucer is also white with blue floral patterns and a gold rim. A silver spoon rests on the saucer. In the foreground, a slice of chocolate cake is served on a matching saucer, topped with a dollop of whipped cream and a green leaf. The background shows a white tablecloth with a blue floral pattern and a silver fork.

*Sacher  
Herendiből*

Fotó: FlashBack









## ASZTALKULTÚRA

Metternich kuktája, az 1832-ben mindössze 16 éves Franz Sacher minden bizonnyal igyekezett valami nagyon különlegeset alkotni, amikor a főszakács távollétében maga készítette el a herceg és vendégei számára a vacsorát. Ekkora sikerrel azonban bizonyára nem is álmodott. A desszertként felszolgált torta annyira ízlett a vendégeknek, hogy a fiatalember hamar önálló vállalkozást nyitott és igen meggazdagodott. Fia, Eduard Sacher ebből a vagyomból nyitotta meg az opera mögött Bécs egyik legelőkelőbb szállodáját. A tortát sokan próbálták utánozni: a Sacher és a Demel család hét évig csatározott egymással azon, hogy kié a finomabb változat. A „versenyt” végül is a Sacher család nyerte. Bár a torta receptje sokféle változatban szinte minden szakácskönyvben szerepel, az eredetit ma is hétpecsétes titokként őrzi a család, akik ma is ugyanabban a jellegzetes négyszögletű, rézkapocsfadobozban árulják, melyben a világhírűvé vált édesség hetekig friss marad.

A fotók Waldstein Bleu (WB-3) mintájú herendi terítéken készültek. Ehhez hasonló minta – purpur színben – szolgált annak idején terítéskül Ferenc József császár tisztikara számára is



Fotók: FlashBack





## AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA

Hozzávalók 4 személyre:

- Friss spárga 0,5 kg
- Tejszín 0,2 l
- Tej 0,3 l
- Erőleves 0,4 l
- Jó minőségű rizling bor 0,1 l
- Liszt 0,06 kg
- Vöröshagyma 1 fej
- Fokhagyma 2 gerezd
- Túró 0,2 kg
- Tojás 1 db
- Gorgonzola sajt 0,05 kg
- Parmezán sajt 0,05 kg
- Trappista sajt 0,1 kg
- Petrezselyem 1 csokor
- Bazsalikom 1 csokor
- Pármai sonka 0,06 kg
- Citrom 1 db
- Vaj 0,1 kg
- Só, őrölt bors, porcukor

Hozzávalók 4 személyre:

- Langusztafarok (konyhakész) 4 db
- Cukormentes étcsokoládé 0,1 kg
- Kóktélparadicsom 0,15 kg
- Narancs 3 db
- Zöldbors 0,01 kg
- Vöröshagyma 0,25 kg
- Friss chili 0,03 kg
- Fokhagyma 3 gerezd
- Citrom 1 db
- Cherry 0,3 l
- Olívaolaj 0,1 l
- Friss fűszernövények (kakukkfű, bazsalikom, rozsmaring, petrezselyem)
- Mogoróburgonya 12 db
- Bacon szalonna 0,2 kg

## Spárgakrémleves

### SAJTGOMBÓCOKKAL ÉS PÁRMAISONKA-METÉLTTEL

Avöröshagymát apróra vágjuk, majd olvasztott vajon üvegesre pirítjuk. A spárgát alaposan megtisztítjuk, a spárgafejeket levágjuk és félretesszük, a szárát felkarikázzuk, és a zúzott fokhagymával pirított vöröshagymához adjuk. Rövid vajon párolás után lisztzórással sűrítjük, majd tejjel, tejszínnel és csontlevesrel felengedjük. Sózzuk, borsozzuk, kevés cukorral, citromlével és borral ízesítjük. Miután a spárga puhára főtt, konyhai mixerrel a levest simára turmixoljuk. Majd lassú tűzön, vigyázva, hogy már ne forrjon, a félretett spárgafejeket roppanósra pároljuk.

A sajtgombóchoz a túrót szitán áttörjük, a sajtokat lereszeljük. Keverőtálba helyezzük, majd hozzáadjuk a felvert tojást, a finomra vágott petrezselymet, bazsalikomot, sót, borsot, és alaposan összedolgozzuk. Vizes kézzel kis gombócokat formálunk belőle, majd enyhén sós vízben kifőzzük.

A forró spárgakrémlevest sajtgombóccokkal és metéltre vágott pármai sonkával és bazsalikkal tálaljuk.



Fotó: FlashBack

## Langusztafarok rostoson sültve

### CHILIS CSOKIMÁRTÁSON, GRILLEZETT BURGONYANYÁRSSAL

A langusztafarokat éles fűrészes késsel hosszában kettévágjuk, majd folyó hideg víz alatt alaposan megmossuk. Az apróra vágott friss fűszernövényekkel és zúzott fokhagymával alaposan bedörzsöljük, sózzuk, borsozzuk, olívaolajjal, citromlével meglocsoljuk és hűtőszekrényben 10-15 percig érni hagyjuk.

Közben az apróra vágott vöröshagymát forró olívaolajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a maradék zúzott fokhagymát, a chilit, a hámozott paradicsomfiléket, a narancsfiléket és a zöldborsot. Rövid ideig tovább forrosítjuk, majd felöntjük a cherryvel, és hozzáadjuk az étcsokoládét, és amíg fel nem olvad, addig melegítjük. Ha szükséges, sóval-borssal ízesítjük.

A burgonyát sós vízben megfőzzük, ha kihült, meghámozzuk, és vékony szeletekre vágott bacon szalonnába göngyöljük. Nyársra húzzuk, sózzuk, borsozzuk, rostlapon ropogósra sütjük, majd reszelt parmezán sajtba forgatjuk.

A pácolt homárfarkakat forró rostlapon készre sütjük, majd chilis csokimártással és a burgonyanyárral tálaljuk.



Fotó: FlashBack



# Végre egy hely, ahol több száz ételt és italt kóstolhat egyszerre

**Papp László Budapest Sportaréna**  
**2005. december 10-11.**



- Kóstolja és vegye meg a legfinomabb ételeket, alapanyagokat!
- Kóstolja meg és vigye haza a legfinomabb borokat!
- Lessen el ünnepi ötleteket, tanuljon új recepteket!
- Nézze meg munka közben a legnépszerűbb szakácsokat!
- Szerezze be a legújabb konyhai eszközöket!
- Tudja meg az egészséges táplálkozás fortélyait!

Fővédnök:  
**Dr. Csányi Sándor**

Szervező:



**KONYHÁJA**



**PESTI ÉS**

**REGGEL**



Jegyelővétel:



[www.izleloshow.hu](http://www.izleloshow.hu)



# Itália a pesti belvárosban

## RISTORANTE KRÍZIA

*Budapest egyik belvárosi negyedében egy központi, mégis csendes kis utcában bújjik meg Budapest, sőt az ország egyik legjobb étterme, a Krízia. A tulajdonos séf, Graziano Cattaneo Olaszország legjobb konyhai hagyományait és saját kreativitását tárja a betérők elé kis vendéglőjében, a Mozsár utcában.*



Fotó: No Catering foto

A nem tapasztalt pestiek valószínűleg kis keresgélés után találnak csakbeazAndrássyúttalpárhuzamos, aJókaitérrőlnyíló utcácskába, s ott is kifejezetten figyelni kell, hogy az ember a 12. számnál észrevegye a szerény cégért, majd alatta a körülbelül negyven főre méretezett kis vendéglőbe vezető lejáratot. Aki azonban a Kríziába indul, valószínűleg élvezni fogja a rövid kis sétát a pesti VI. kerület régi házai között – a kulináris élvezetekben való megmártózás után pedig szintén jólesik a séta a csendes utcákon, majd pedig az Oktogonon vagy a Liszt Ferenc tér, a Zeneakadémia és az Operaház környékén. No de ne rohanjunk előre – tele hassal nem is lehet –, vagyis ne rögtön az ebéd vagy vacsora utáni sétáról, hanem inkább arról a bizonyos, élvezetekben való megmártózásról ejtsünk szót egy kicsit részletesebben.

A Krízia egyik bravúrja mindjárt a belépéskor megmutatkozik: az enteriőr teljesen harmonikus – azonnal világos, hogy elegáns helyen járunk, ugyanakkor a hangulata mégis nagyon barátságos, oldott: olyan étterem, ahol elüldögél az ember. A pincérek barátságosak, mosolygósak, figyelmük állandó, amikor szükség lehet rájuk, azonnal megjelennek, de folyamatos jelenlétük nem csap át a sok más étteremben oly zavaró nyüzsgésbe és fontoskodásba.

Bár az étlapon az olasz éttermekben kötelező halak, más tengeri lények, saláták, szarvasgombás-sajtos varázslatok és a kötelező sonkagyakorlatok is felvonulnak az előételek között, kezdésnek libamájra nevezünk be: egy fehér portói borral ízesített libamájpástom és egy sült libamáj került az asztalra imponáló gyorsasággal a rendelés után. Mindkettő mestermű volt a maga nemében: lágy, harmonikus, remek íztársítások. A veneto bableves – a kötelező tésztával – is megütötte a „kiváló” szintet, és következtek a főételek.

Bár a halak, a húskok és a tészták komoly kulináris fantáziát sejtető listáján erősen hívogattak az olyan ígéretes elnevezések, mint a csirkemellfilé citromos-mentás grillezett zöldségekkel, kacsamell legyező arabica kávé szósszal vagy mondjuk a borjú szűzermék pármai sonkával, szőlővel és grappával, s ugyanígy a sütőben sült tengeri fogas tenger gyümölcseivel és olívaolajjal, a királyrákhússal sült rombuszhalfilé, vagy az aranykeszeg citromos sókéregben, a túróval töltött csótészta juhsajttal és szárított paradicsommal gratinírozva, az erdei gombával és spárgával gratinírozott lasagna vagy a bivalymozzarellával töltött tortelloni szarvasgombás szósszal, végül vörösboros bárányt, valamint vargányagombás széles metéltet rendeltünk: mindkettő maximális potszámot kapott.

Mindezekhez az imponálóan hosszú és nagyon komoly magyar és olasz borokat felvonultató borlapról a Krízia számára palackozott 2002-es balatonlellel cabernet sauvignont rendeltük, és nem bántuk meg. A desszert: karamellizált palacsinta erdei gyümölcsökkel és mascarponekrémmel tökéletesen zárta a sort: a karamell könnyeden kesernyés íze, a mascarpone nem tola kodó édessége és a gyümölcsök lehetőleg fanyar stichje tökéletes harmóniává olvad össze, és bebalzsamozta fáradó ízlelőbimbóinkat... még a kávé előtt...

A kemény munka, a tesztelés után pedig jöhetett a kis séta a belvárosban – egészen a kocsiiig, és míg partnerem vezetett, én testben és lélekben felkészültem a sziesztára – elvégre olasz étteremben voltunk...

✂

KOZMA ZSOLT

1066 Budapest, Mozsár utca 12.

[www.ristorantekrizia.hu](http://www.ristorantekrizia.hu)

Nyitva: bétfőtől szombatig 12–15-ig és 18.30–23-ig.

# A Scacciapensieri étterem



*A világ vagy egy-egy ország kiemelkedő éttermeit bemutató sorozatunkban ezúttal Olaszországban jártunk, mégpedig a Via Aurelián, Róma és Livorno között, Cecinában. Cecina talán azzal tűnik ki leginkább Toscana többi kisvárosa közül, hogy nincs benne semmi különleges, nem érik egymást a szebbnél szebb középkori házak és templomok. Van viszont nyáron zsúfolt tengerpartja, és egy messze földön híres étterme: a Scacciapensieri.*

Jó előre foglaltunk asztalt, de ez feleslegesnek tűnt, mert amikor megérkeztünk a Verdiről elnevezett utca szép spalettás épületéhez, az olaszosan elegáns, de teljesen fesztelen étteremben rajtuk kívül a tizenötből csak két asztalnál ültek vendégek. A tulajdonos egy The Boss feliratú recepciós asztal mögött fogadott minket, és az első pillanattól folyamatosan mosolyogva kísérté figyelemmel, hogy jól érezzük-e magunkat.

A scacciapensieri egy szicíliai hangszer, mely a csak olaszul beszélő főnök pantomimje alapján a magyar dorombra hasonlíthat. A nehezen kimondható név mellé nagyon egyszerű berendezés társul, és a személyzet sem adja jelét annak, hogy itt egy nemzetközileg is jelzett vendéglátóhely előadása következik. Minden egyszerű, természetes és kedves. Aztán kiderül, hogy ugyanez mondható el az ételekről is.

Az étlap már ránézésre is kedvemre való. Nincs túl sok étel, mindennek érthető a neve, semmi sincs túlbonyolítva. A 8-10-féle előételből gyakorlatilag egy árértékű lehet hármat megkóstolni. Megtettem, csak ajánlani tudom. A halles tulajdonképpen kagylót jelent pikáns szószban (ne reklamáljuk a kanalat!), a nyers erdei gombákkal borított rákhús eredeti és izgalmas, a ricottával töltött endívia pedig semmihez sem hasonlítható.

Miközben az előételeket ízlelgetjük, megjelenik a főnök (The Boss), és egy hatalmas, még majdnem élő halat mutat meg a mellettünk ülő két úrnak. Azok bólintanak, ezzel beteljesítve az állat sorsát, és jó kezekbe adva a sajátjukat. Mert bizony a Scacciapensieri mindekelőtt tengeri csemegéről híres. Én apró sült halakat és tenger

gyümölcseit kértem olajban sütve, ami műfajában remek volt, de – valljuk meg – nem a legizgalmasabb választás. Ezzel szemben az ebéd csúcspontját a srimppel és zöldségekkel ízesített gnocchi jelentette, amely az olasz térsza szerelmeseinek (én ilyen vagyok) egész különleges élményt jelentett.

Hasonlóan furfangosra és rafináltra sikerült egy egyébként nagyon egyszerű étel, a rukkolás marhasült parmezánszeletekkel, amely egyszerre volt savanykás és kesernyős, miközben a puha hússzeletek szétomlottak a szánkban.

Az ebéd méltó koronája volt a két édesség is. Az egyik egy semifreddo nevű fagyalt, a másik pedig egy vékony fánk térsza füge szósszal, mely már különlegessége miatt is ámulatba ejtett mindnyájunkat.

A sok finomság után üdítően hat még a számla is, mely a hely híréhez és megtapasztalt minőségéhez képest kifejezetten barátságos nevezhető. A Scacciapensieri egyszerűen remek hely, amelyet nem szabad kihagyni senkinek, aki Toscanába vetődik.

✎

WISZKIDENSZKY ANDRÁS

*I-Cecina, via Verdi 22.  
Telefon: +39 0586/680900, fax: +39 0586/680900  
1 Michelin \**







Fotó: Alamy

# Gigászok csatája

## A SZUMÓ

*Két óriás egymással szemben egy emelvényen. Hosszú fekete hajuk hatalmas fonatban a fejükre tűzve, derekukon 10 yard selyemből tekert különleges ágyékkötő, a mavasi, beletűzve a keményített selyemzsinór díszítés – ez minden ruházatuk. Nem felegyenesedve állnak, hanem előrehajolva, öklükre támaszkodva, felemelt fejjel néznek farkasszemet. Azután felemelkednek, és összecsapnak – mintha a hegycsúcsok indultak volna meg, hogy megütközzenek...*

A birkózás e jellegzetesen japán formája egyszerre mitológia, rituális tevékenység, sport – és persze a közönség számára szórakozás. Szabályainak lényege, hogy amelyik fél harc közben elhagyja a ringet vagy a talpán kívül bármely testrészével megérinti a talajt, elveszíti a küzdelmet. Ennyiben nem is igen különbözik a birkózás többi válfajától, és hozzájuk hasonlóan a szumó gyökerei is a múlt ködébe vesznek. Először a VIII. században említik a legkorábbi japán írásos emlékekben, a Régi Dolgok Krónikájában, szumai néven. A legenda szerint 2500 évvel ezelőtt két egykori isten szumómérkőzéssel döntötte el a szigetország sorsát, a japánok istene győzött, s a nyertestől eredeztethető a mai japán császári család. Ez a korai szumóforma azonban feltehetően még igen különbözött a maitól, mivel kevés szabálya

volt, s nemritkán életre-halálra ment a küzdelem. Funkciója részben az erőpróba volt, ám része volt a sintoista szertartásnak is, egyfajta imádságként szolgált a jó termésért. Egyes szentélyekben ma is létezik olyan rituálé, melynek során az ember szertartásosan megküzd egy kamival, vagyis istennel. A japán császári udvarban egykor ez volt az egyik legfontosabb rítus. A szumó atyjaként egy fazekast, bizonyos Szukunét tartanak számon, akit az i. e. 1. században Suinin császár megkért, mérkőzzön meg egy erőszakos szájhósszal – Szukune pedig pár jól irányzott ütessel örökre elhallgattatta a hóbörgőt. Nevét ezzel halhatatlanná tette a japán történelemben.

Később a szumó a temetési szertartások részévé is vált, s az idők során népszerűsége aszerint változott, mennyire kedvelte az éppen ak-





Fotó: SAFA



Fotó: Alamy

tuális uralkodó, s mennyire tekintették a testnevelés részének. A birkózáshoz hasonló szabályrendszer fokozatosan átalakult, a cél immár az lett, hogy az egyik fél a földre dobja ellenfelét – s csupán még később került előtérbe az a feladat is, hogy egy meghatározott területről kell egyiküknek kiszorítani a másikat. Az első konkrétan feljegyzett mérkőzés Kogjoku császárnő udvarában zajlott a VII. században: az uralkodó ekkor ugyanis összehívta testőreit és a szigetország legerősebb harcosait, hogy e küzdelemmel szórakoztassa a koreai udvar követeit – akikre igencsak felnézett az akkori Japán.

### A HETEDIK HÓNAP HETEDIK NAPJÁN

Hamarosan rendszeressé váltak e tornák, s közülük is a leginkább kitüntetett helyet foglalta el a hetedik hónap hetedik napján (a mai naptár szerint augusztus elején) rendezett torna, melyet Szukune emlékére rendeztek meg minden esztendőben. Ilyenkor a császári gárda magas rangú tisztjei az egész országot bejárták, hogy megtalálják a legerősebb harcosokat, a majdani szumaibitókat. Magukon a tornákon két csoportra osztották a birkózókat a császár jobb és bal keze felől, s az első szakaszban a csapatok tagjai egymás között mérköztek meg – amíg egyikük a földre nem kényszerítette a másikat. Minden versenyző mintegy húsz mérkőzést vívott a torna során, s a szigorú szabályok szerint nem ragadhata meg ellenfele haját, nem üthette meg ököllel és nem rúghatott. Aki végül a legtöbb győzelmet mondhatta a magáénak, azt kiáltották ki bajnoknak. Ebben az időben alakult ki a szumó pontos rituáléja és viselete is: a szumaibitók ebben az időben már a ma is jól ismert ágyékkötőt viselték – jóllehet, a bevonuláshoz díszes vadászkimonót, s hollószárny színű, hegyes fejfedőt öltöttek a császár tiszteletére.

### EZERÖTSZÁZ HARCOS

Az utolsó efféle udvari szumómérkőzést a XII. században rendezték meg, majd a katonai rend hatalomnyerése és a császárság meggyen-

gülése következtében négy évszázadra eltűntek a tornák a japán udvari kultúrából. Gyakorlását átvették a harcosok, s át is alakult úri látványosságból valódi harcművészetté. Később a templomok is bekapcsolódtak a hagyomány továbbfejlesztésébe, külön papok, úgynevezett szumósokuk feleltek a tornák megrendezéséért. A szabályok egyre kidolgozottabbakká váltak, s gyakorlatilag ebben az időben alakultak ki a ma ismert profi szumó alapjai. Persze „elit sporttá” válása nem akadályozta meg, hogy népies formája ne terjedjen tovább: az ősi, rituális mérkőzések utódait az egyszerűbb rétegek továbbra is az isteneknek mutatták be, jobbra utcákon és tereken, jó természetben reménykedve, vagy épp azért adva hálát – sőt néha jótékonyági tornákat is rendeztek út- vagy hídépítés céljaira. A XV–XVI. században már valódi tömeglátványossággá vált a szumó: a földesurak egymással s a sógunnal versengve igyekeztek minél pazarabb, fényűzőbb tornákat rendezni, melyeken előfordult, hogy ezeröttszáz szumaibitó mérkőzött meg egymással. Nem is csoda: hatalmas lépést lehetett így tenni a társadalmi ranglétrán – volt, aki bőkezű jutalmat, afféle támogatást kapott egy-egy földesúrtól, s volt, aki szamuráj címet kapott a versenyben való jeleskedéséért. Ebben az időben alakultak meg az első, szabályzattal rendelkező, 8-10 fős szumóegyesületek, melyek a földesurak támogatásából léteztek, s gyakorlatilag a mai szumóklubok elődei.

### AZ ARANYKOR

A XVII–XIX. században, az úgynevezett Edo-korszakban (Edo volt az új főváros, a mai Tokió neve) az egyesült Japánban fellendült a kereskedelem, a kézművesipar, s a hagyományos művészetek is előtérbe kerültek. Ezzel egy időben oly elterjedté és népszerűvé vált a „népies” szumó, hogy a sógunátus egyenesen rendeletekkel akarta betiltani utcai formáját – nehogy elnyomja a lovagi változatot. Az utcai bajnokságokon ugyanis szinte minden szabályt „elfelejtettek”, s bizony gyakorta előfordult, hogy közönséges tömegverekedéssé fajult a só-





Fotó: Alamy

gunátus által oly nagy becsben tartott nemes hagyomány. Közben a három legnagyobb városban, Oszakában, Kiotóban és Edóban a kézművesek céheihez hasonló szervezetek működtek, melyekbe az előkelő társadalmi pozícióval rendelkező rikisik (ez is a szumóversenyzők neve) tömörültek. A XVIII. század végére már kizárólag ők vehettek részt a továbbra is létező jótékonyági tornákon. S ezzel már közeledünk a szumó mai formájának megjelenéséhez: földdel megtömött zsákokkal határolták körül azt a területet (neve dohió lett), ahol a két ellenfél megküzdött egymással. Véglegesedtek a szabályok, a rítusok, a bírói intézkedések rendszere – melyek csekély változással napjainkban is érvényesek. Ekkor alakultak ki a szumóban érvényes rangok is, s köztük a legmagasabb: a jokozuna. Nem véletlen, hogy az Edo-kort a szumó aranykorának nevezik. Oly szervez részévé vált a harcművészet a japán kultúrának, hogy irodalmi művek írták le a tornákat, s a hagyományos kabukiszínházban a legnépszerűbb rikisik váltak a darabok főszereplőivé. Még a japán metszeteken is új műfaj teremtődött: a szumoe, azaz a legkedveltebb rikisik portréi és a mérkőzéseket ábrázoló metszetek országszerte hatalmas népszerűségnek örvendtek.

### A NYITÁS ÁLDOZATA?

A XIX. század második felében megdőlt a sógunátus uralma, a császár ismét egyeduralmukodóvá vált, s a háromszáz évig elzártan létező ország megnyitotta kapuit a világ számára. Ezzel szoros összefüggésben valósággal beözönlött a nyugati kultúra, s a heves modernizáció közepette az ősi kultúra híveit egyenesen reakciónak tekintették. Hamarosan a szumót is feudális csökevénynek titulálták, s a modernség hívei hamarosan a betiltását kezdték követelni. A mecénások eltűntek, s a szumóklubokba tömörült rikisik komoly létbizonytalanságba kerültek. Hiába a nép ragaszkodása, az új tokiói szövetség megalakulása, a sportág jövője mindaddig bizonytalan maradt, amíg a császár 1885-ben nem rendeztetett újra udvari szumótornát, felélenítve az évszázadokkal korábban elhagyott szokást.

### ÚJ VIRÁGKOR

A XX. század elején már szumócsarnok is épült Tokióban, s a húszas években, a területi szövetségek egyesülésével létrejött a Nagy-Japán Szumószövetség, mely már kizárólag profi sportolók egyesülete volt. A szumó legnagyobb bajnokai, a jokozunák valóságos nemzeti hőökké váltak, mérkőzéseiknél nem lehetett elképzelni fontosabb eseményt. Amikor leghíresebbjüket, Futabajamát 1939-ben háromévi veretlenség után legyőzték, az egész ország napokig másról sem beszélt.

A második világháborúban természetesen félbeszakadt a szumó diadalmenete. Ismét a japánok ragaszkodása mentette meg a szumót, mely 1946 óta immár töretlen népszerűséggel folytatja történetét. Minden évben hat nagy bajnokságot rendeznek, ezek mindegyike tizenöt napig tart.

A ma professzionális szumó birkózóit már kizárólag a szövetség tagjai képezhetik ki; napjainkban ötvennégy kiképző központban mintegy hétszáz versenyző készül a megmérettetésekre. A versenyzők között szigorú hierarchia áll fenn, melynek rendszere az Edo-korszak óta változatlan. Hat különböző szint érhető el a szumóban, s minden versenyző egyéni teljesítménye alapján küzdheti fel magát a legfelső, 42 személyre korlátozott szintre. Csúpn a felső két szint versenyzői kapnak fizetést, őket szekitorinak nevezik (akik vették az akadályt). Professzionális sportként a szumót kizárólag Japánban űzik, ám annak nincs akadály, hogy külföldi versenyző is csatlakozzon. A japánok egyeduralmát a szumóban egy ideje meg is törtek külföldi versenyzők. A múltbeli és jelenlegi leghíresebb hazai versenyzők, Futabajama (1912–1968), Taiho (1940–) Takanohana (1972–) és a jelenlegi japán sztár Csioajakaj mellett immár külföldiek is beírták nevüket a szumó történetébe. Takanohana fő riválisa, Akebono (1969–) jokozuna Hawaii született, Muszasimaru jokozuna Szamoán, a legújabb jokozuna, Aszasorju, aki Muszasimarut követte ebben a rangban pedig mongol. A szumó ismert feljegyzett történetének legnehezebb rikisije, a 280 kilós versenysúlyú Konisiki is hawaii születésű volt (a versenyzők átlagos súlya 150–160 kilogramm, fénykorában Muszasimaru 230, Akebono 220 kilót nyomott). ☞

ZÖLDI GERGELY

### TUDTA?

Az 1995. esztendőben, a Somo Kupa alapításának 10. évfordulóján hat alkalommal a képen látható turulmadarat adták át a szumóbajnokság győztesének? Ennek előzménye, hogy a japán legenda szerint az ősidőkben egy alkalommal a Hayabusa (vadászólyom) vezette ki a japán seereget egy szorult helyzetből.

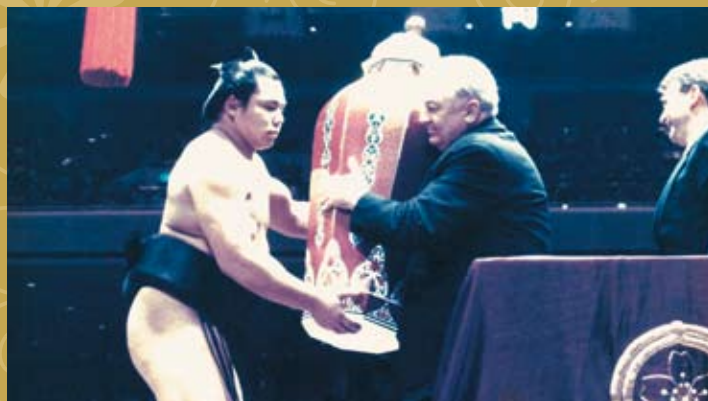






Fotó: FlashBack

# Herendi porcelán vasmarokban



*Szarka Károly nagykövet első alkalommal adja át a Magyar–Japán Barátsági Kupát Csionofudzsi Mitsugu jokozunának, aki a későbbiekben 21 alkalommal kapta meg a herendi kupát és életében összesen 31 alkalommal nyerte meg a sumóversenyeket. A háttérben Kiss Sándor kereskedelmi tanácsos, jelenleg a Manufaktúra Igazgatóságának tagja.*

És hogyan kerül a képbe a herendi porcelán? Évtizedekkel ezelőtt a magyar–japán kapcsolatok oly elenyészőnek minősítették, hogy a tokiói magyar nagykövetség úgy döntött, ezen haladéktalanul változtatni kell. Ekkor támadt az ötlet, hogy a rituális japán nemzeti sport, a sumó bajnokságán – melyet mintegy negyvenmilliónyan néznek a tévében – a győztes valamiféle magyar szimbólumot kapjon ajándékba. A választás a herendi porcelánra esett. A sumószövetség örömmel fogadta az ötletet, s a Herend-díjat, a Magyar–Japán Barátság kupát 1985 januárjában adták át először a sumóbajnoknak. Az ajándék két részből áll: egy hatalmas, nyolcszögletű vázát (a 6576-os számmal nyilvántartott típust) nyújt át a versenyzőnek a magyar nagykövet vagy a követség más prominens képviselője – a hatalmas tárgy, melyet a boldog győztes játszói könnyedséggel emel a magasba, gyakorta komoly erőgyakorlatot jelent a díj átadójának. A kupa ugyanis 117 cm magas és kerettel együtt 37 kg. A váza ornamentikája eklektikus stílusú, vagyis éppúgy megtalálhatók rajta az arab, mint a görög ornamentika elemei. Az ünnepélyes ceremónián átadott váza mellett azonban a bajnok egy herendi teáskészletet is kap ajándékba, melynek alján az ő neve olvasható. A teáskészlet dekorja, ha ugyanaz a versenyző nyeri el, alkalmanként más és más. Az elmúlt 20 évben 125 alkalommal adták át a herendi kupát. A díjat a legtöbbször – huszonkétszer – Takanohana Kodzsi jokozuna vehette át.

☞

ZÖLDI GERGELY





**A 3,6 m széles, herendi porcelán világtérképet a herendi „Térképes” különterem fala előtt 4 cm-re „lebeg”. Tamás Ákos herendi iparművész vékony porcelán lapokból egyedileg, kézzel formázta 1984-ben. A porcelán térkép a herendi porcelán világméretű hódítását, illetve szinte az egész Földet behálózó kereskedelmi kapcsolatait szándékozta szimbolizálni.**

**A világ 58 országában található közel 1000, herendi porcelánt árusító üzlet elérhetőségeit a [www.herend.com](http://www.herend.com) site „Vásárlás” fejezet alatt találja.**

*A Manufaktúra  
márkaboltjai Magyarországon*

*A Manufaktúra  
márkaboltjai külföldön*

#### **HEREND**

Viktória márkabolt  
H-8440 Kossuth L. u. 135. Telefon: (+36 88) 523 223

#### **BUDAPEST**

Hadik márkabolt  
H-1012 Szentháromság u. 5. Telefon: (+36 1) 225 1051  
Apponyi márkabolt  
H-1051 József nádor tér 11. Telefon: (+36 1) 317 2622  
Rothschild márkabolt  
H-1052 Kígyó u. 5. Telefon: (+36 1) 318 3439  
Belvedere márkabolt  
H-1061 Andrássy u. 16. Telefon: (+36 1) 374 0006

#### **SZENTENDRE**

Diana márkabolt  
H-2000 Bogdányi út 1. Telefon: (+36 26) 505 288

#### **KECSKEMÉT**

Aranka márkabolt  
H-6000 Hornyik János krt. 4. Telefon: (+36 76) 505 316

#### **KŐSZEG**

Imola márkabolt  
H-9730 Városház u. 1. Telefon: (+36 94) 563 150

#### **PÉCS**

Júlia márkabolt  
H-7621 Király u. 20. Telefon: (+36 72) 213 756

#### **SOPRON**

Esterházy márkabolt  
H-9400 Várkerület 98. Telefon: (+36 99) 508 712

#### **SZEGED**

Anna márkabolt  
H-6720 Oskola u. 17. Telefon: (+36 62) 420 556

#### **BERLIN**

Hotel Adlon Passage  
D-0117 Unter den Linden 77.  
Telefon: (+49 30) 22 940 30, fax: (+49 30) 22 940 31

#### **MÜNCHEN**

Herend Fachgeschäft  
D-80333 Luitpoldblock, Brienner Str. 11.  
Telefon: (+49 89) 24 217 865, fax: (+49 89) 24 217 861

#### **FRANKFURT**

Herend Fachgeschäft  
D-60313 Goethestrasse 4-8.  
Telefon: (+49 69) 92 039 050, fax: (+49 69) 29 724 855



900 Ft

