

Ősi tudásunk II.



Szeptemberben azt ígértem, folytatom mesémet arról, hogy milyen magas szintű szellemi és anyagi műveltséget hordozott a magyarság az ősidőkben. Tudásunk nemcsak abban a korban volt egyedülálló, hanem sok szempontból ma is korszerű.

- A magyar könnyűlovasság győzelmeinek a harctudáson és a fegyvereken kívül volt még más titka is: a páratlan szervezettség és a gyors mozgás. Minden lovasíjásznak több váltólova volt, és teljes felszerelése – kard, fokos, íj, tegez 25 nyílvezzővel, 25 tartalék nyílhegy, bőrpajzs, könnyű, tiszafavázás bőnyereg, a nyeregre akasztott vászonzacskókban 6 heti élelem – mindössze 45 kilót nyomott. Hogyan lehetséges ez? Úgy, hogy **őseink ismerték az ételporokat**. A szárított és porrá zúzott húsból, zöldségekből az esti tábortűznél percek alatt laktató levest főztek a **bográcsban**, amit szintén mi hoztunk be Európába. Reggel kulacsukba friss vizet merítettek, **tejport** szórtak, a nyeregre akasztották. A lovaglás közben jól összerázódott, tápláló ital egész nap erőt adott. 6 kiló levespor, 6 kiló tejpor, 6 kiló köles, 1 kiló só annyit ért, mintha 120 kilónyi friss ételmet cipeltek volna magukkal.

- A IX. századi Európában egyben megsütötték, kenyérrel, kézzel és késsel ették a húst. Árpád magyarjainak sokkal fejlettebb volt **az étkezési kultúrája**. Villát, kanalat is használtak. Ismerték a vagdalt, saját lében párolt, pörkölt, fűszerekkel, zöldségekkel összefőzött, gyümölcsmártással gazdagított húskételeket. A csípős ízt már ekkor is kedveltük, és mi ismertettük meg Európával, ám akkoriban még nem a paprikától csíptek a magyar ételek.



AZ ÁRPÁD JÖVE MAGYAR NÉPPEL című kötetből



- Mai tudásunk szerint a paprika őshazája Mexikó, az 1500-as évektől, török közvetítéssel, vörös törökbors vagy tatárkabors néven terjedt el nálunk. Eleinte dísznövény, majd gyógyszer volt, később a **legismertebb magyar fűszerré** vált. A **kalocsai**, a **szegedi paprika** valódi „hungarikum”, íze, színe, illata túlszárnyalja az indiánok paprikafajtáin. Szent-Györgyi Albert magyar professzornak Nobel-díjat is hozott a paprika: a C-vitamin felfedezéséért.



- Téved, aki a tulipánt holland virágnak hiszi. Ők ugyanis csupán 400 éve, a magyarok 3000 éve termesztik. A **tulipán** ősidők óta a legjellegzetesebb motívuma népművészetünknek. Ázsiából származik. Egyetlen őshonos európai tulipán-fajta van, ám annak nem Hollandia, hanem a Kárpát-medence a hazája. A tudományos neve: **Tulipa Hungarica**.



Mangalica

- Őseink kiváló állattenyésztők és földművesek voltak. A mai tudomány elemzései döbbenetesen rá, mennyire jó minőségű és egészséges volt minden termékük: a tönkölybúza, a mangalicahús és zsír, a rackagyapjú. Őshonos állatfajaink közül ma már nemzeti kincs-ként védnek: kilenc kutyafajtát, három parlagi tyúk fajtát, a szilaj marhát, három mangalica fajtát, a tincses kecskét és galambjainkat. Ez azt jelenti, hogy nem lehet őket keresztezni, az országból engedély nélkül kivinni, meg kell őrizni a tiszta vérvonalat.



Rackajuh



Komondor

- Tanulhat a ma embere abból is, ahogyan a régi magyarok megművelték a földet. Nézz utána, vannak-e a szülőhelyed körüli dombok hátán **pallagok**. Ezek, a csúcs körül szabályos gyűrűkben körbefutó földbordák nem mások, mint több ezer éves, **épített teraszok**, amelyeket őseink alakítottak ki, és műveltek meg.



Pallagok

- A régészek feltárták azt is, hogy az Árpád-korban a Kárpát-medence alföldi területein a „civilizált” Európát évszázadokkal megelőzve egységes elvek szerint kialakított **csatorna-rendszer** létezett, amely elsőként Európában lehetővé tette az **öntözőses gazdálkodást**. A **vetésforgót** is mi honosítottuk meg a világnak ezen a részén.



Ismerjük meg, építsük világunkba őseink tudását, rendezett életét, hitét. Ez egyetlen esélyünk, közös feladatunk. Csak ez tarthat meg, és tehet ismét nagygyá bennünket. Hogy nagyon nehéz? Valóban. Ám nincs az az áldozat, amit magyarságunk meg ne érdemelne.

Zsigmond Emese