

ERDÉLYI ÖRMÉNY GYÖKEREK

f ü z e t e k

„Emlékek nélkül, népeknek híre csak árnyék...”
(Vörösmarty Mihály)



az Erdélyi Örmény Gyökerek
Kulturális Egyesület
havonta megjelenő kiadványa
XII. évfolyam 140. szám
2008. október

A Fővárosi Örmény Klub minden hónap 3. csütörtökén 17 órakor
– hívtatn és hívtatlanul – mindenkit szeretettel vár
a Budapest, V. Semmelweis utca 1–3. I. emeleti Bartók terembe

Gondolatok az örmény liturgiából



**„Teremtényeid gondviselője!
Oltalmazd kereszted jelével
lelkemet és testemet
a bűnök tévelyétől
és az ördög kísértéseitől.
És a gonosz emberektől
és minden lelki és testi veszedelemtől!
(És irgalmazz...)”**

A keresztfelmagasztalás ünnepi időben vagyunk, hisz a vasárnapokat most, mint keresztfelmagasztalás utániakat tartja számon az örmény naptár! Az örmények körében levő jellemző keresztiszteletet erősíti meg bennünk Szent Nerszesz imádsága!

Dr. Sasvári László

**Lapunk az interneten: a www.magyarormeny.hu honlapon is olvasható.
Elektronikus levélcímünk (e-mail): magyar.ormeny@t-online.hu**

Béres L. Attila

Formabontó könyv- és virág bemutató

A Fővárosi Örmény Klub szeptemberi klubdélutánján, amelyet a Józsefvárosi Örmény Kisebbségi Önkormányzat rendezett a Magyarok Házában, dr. Issekutz Sarolta, a Fővárosi Örmény Klub háziasszonya köszöntötte a megjelenteket. Többen voltak, akik ezen a klubesten találtak egymásra, mint például egy Svájcban és egy Kanadában élő, de közös erdélyi örmény felmenőt felmutató magyar család. (A rokonok a füzetekből tudtak meg információkat a családjukról.) *Zakariás Enikő* könyv- és virágbemutatója előtt tomboláért állt sorba a közönség, amíg a sor fogyott, a háziasszony az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület őszi kulturális programajánlójára hívta fel a figyelmet (lásd szeptemberi szám 12–13. oldal).

A könyv- és virágbemutatót *Puskás Eszter* éneke nyitotta meg, majd dr. Issekutz Sarolta beszélgetett az első könyves *Zakariás Enikő*-vel, a Józsefvárosi Örmény Kisebbségi Önkormányzat elnök-asszonyával, aki a Bródy Sándor utcai virágkötészetéről is ismert. A klubestre elhozott csodálatos virágkölteményeit a programismertető alatt megvásárolt tombolajegyekkel lehetett megnyerni a műsor végén. *Zakariás Enikő* könyve sa-



Zakariás Enikő (baloldalt) és dr. Issekutz Sarolta, a klubest háziasszonya

ját kiadásban jelent meg *Kedves nők, napok, virágok* címmel. Mint virágkötőnek, és mint virágot kapó nőnek nem esett nehezére a fogalmazás, hiszen már gyermekkorában szeretett írni, a korral pedig csak erősödött benne az íráskényszer. Könyvének megírásában az a szándék vezette, hogy minél többször, minél több virágot vegyenek, kapjanak a háziasszonyok a szépen terített asztalra, a sütemény mellé. A könyv tankönyv és illemkódex is, és ismerteti a virágkötő

szakmát, a díjakat nyert virágkötőket is. A szerző ragaszkodott a zöld betűkhöz, az illusztrációként használt fényképmontázsokhoz, a matt papírhoz. A formabontó tördelés *Kállay-Dabrowsky Zsolt* munkája. Aki kinyitja, bármely oldalán talál benne tanácsot: Márai Sándor gondolatait az életről, vagy hogyan kell virágot ültetni, kezelni, milyen virággal illik köszönteni a nőket névnapjukon, milyen virágot illik adni a férfiaknak. A könyv segítséget nyújt a névnapok



A szeptemberi klub közönsége

ünnepléséhez, megkönnyíti a virágválasztást, hasznos tanácsokkal látja el az olvasót, hogyan ápolják a virágokat... kapcsolataikat.

Azoknak, akik nem tudják megvásárolni a könyvet, *Zakariás Enikő* felolvasta a karácsonyi ünnepi asztalra szánt ajánlatait, tanácsait, gondolatait. Helyszűke miatt részleteket idézünk:

„*Karácsony este, a lehető legszebb alkalom, amikor virágot vihetünk haza, vagy a háziasszonynak. Vihetünk cserepes virágot, vágott virágot, vágott virágból csokrot, kompozíciót. Csak élő legyen! Ne használjunk műanyag, arannyal átszótt, türkiz boát, műanyagból készült, fémnek látszó harangot... Sokan vásárolnak aurocariát karácsonyfának, ezt a szép, büszke fenyőfélélt is feldíszíthetjük, és évről évre megmarad, kellemes fenyőillata van... Cserepes virágot is szoktak ajándékba adni, szép fehér cikláment, karácsonyi kaktuszt,*

schlumbergerát... négyféle színben is. Fehér, pink, piros, rózsaszín. Híresen szép virág karácsonykor az azalea...”

Számos kérdés, hozzászólás következett, a krizantémától a muskátligig, a gránátalmától a viráglocsolásig. Megtudtuk azt is, hogy ősi hagyomány, szokás, hogy az erdélyi örmé-

nyek hozzátartozójuk sírjához páros számú virágot visznek.

Puskás Eszter virágéneke zárta a programot.

A tombolasorsoláson közel húsz nyertes örülhetett a csodálatos virágkölteményeknek.

A könyvedikálás hosszú sorát kiváráknak is maradt *Keszy Harmath Enikő* finomságaiból a „terülj-terülj asztalkámnál”.



Keszy Harmath Enikő és a finomságok

Látogatóban a szamosújvári örmény katolikus plébánián

A romániai örmények ősei a Kaszpi- és a Fekete-tenger közötti hegyvidéken éltek, de mivel a 13. századi török és tatár támadások következtében megszűnt önálló nemzeti királyságuk és sorozatosan természeti csapások sújtották őket, a legtöbben menekülni kényszerültek. Kezdetben az Észak-Kaukázusban és a Krim-félszigeten kerestek menedéket, majd onnan több mint negyvenezer család áttelepedett Lengyelország területére. Lengyelországból egy részük Bukovina és Moldva felé indult, mindenütt virágzó településeket hozva létre.



A szamosújvári örmény katolikus székesegyház, a 24 ezer lakosú város főterén áll

1654-ben a vallási üldözések elől kezdtek átszivárogni Erdélybe, ekkor Gyergyószentmiklóson és Erzsébetvárosban telepedett meg néhány család, ám a legtöbben visszatértek Moldvába, hiszen birtokaik, anyagi javaik ottmaradtak. 1672-ben I. Apafi Mihály a török háborúktól legyengült kereskedelmi élet

fellendítése céljával jóváhagyta 3000 örmény család erdélyi fejedelemség területére való betelepülését. Eleinte Erzsébetvárosban, Gyergyószentmiklóson, Görgényszentimrén, Falfaluban, Besztercén, Gyulafehérváron, Bátoson, Csíksomlyón, Petelén és Szépvízen éltek. Egyházi vezetőjük Minasz püspök volt. 1684-ben a római tanulmányokat végzett Oxendius Verzarius az Erdélybe bevándorolt keleti örmény apostoli vallású örményeket a Római Katolikus Egyház mellé állította – ezzel megszületett az örmény katolikus felekezet. Minasz halála után a Szentszék Oxendius püspökké nevezte ki, aki az általa alapított városban, Szamosújváron működött.

A latinul Armenopolisnak, örményül Hayakhagaknak nevezett, párhuzamos és merőleges utcákkal kialakított Szamosújvár az erdélyi örmények fővárosa volt. A város tervezésével egy időben kezdődött meg az örmény templomok építése – 1723-ban készült el a Simay család által építtetett Salamon-templom, majd 1802-ben a hatalmas méretű, késői barokk stílusjegyeket őrző örmény katolikus székesegyház.

Az 1927. május 10-én a Szentszék és a román kormány között kötött konkordátumnak megfelelően a pápa apostoli kormányzót nevezett ki az erdélyi ör-



Szakács Endre atya örmény liturgikus ruhában a 2008. augusztus 15-i erzsébetvárosi Nagyboldogasszony napi búcsún

mények élére – Koghian Izsák, Lengyel Zoltán, Márton Áron után ma Jakubinyi György gyulafehérvári érsek az erdélyi örmények kormányzója. Általános helynöke Szakács Endre szamosújvári plébános, aki – egyedüliként Erdélyben – örmény katolikus szertartás szerint is végezheti az egyházi szertartásokat. Birítuális jogát a Szentszék től kapta 2006-ban.

A szamosújvári örmények minden évben a pünkösd utáni negyedik szombaton ülik legkiemelkedőbb egyházi ünnepüket, ezen egyházalapító püspöküket, Világosító Szent Gergelyt ünneplik. Erre az alkalomra több száz, Szamosújvárról és más erdélyi településről külföldre elszármazott örmény katolikus látogat „haza” az örmény „fővárosba”, ahol – a szentmisén túl – plébániai agapéval és különféle kulturális programokkal fogadják őket a helyiek.

Az előző évek hagyománya idén sem tört meg, június 7-én újra megtelt a város

főterét ékesítő barokk székesegyház. Az ünnep jelentőségéről, s az azt előkészítő helyi hívek életéről Szakács Endre plébános-általános helynököt kérdeztük:

– Szinte mindegyik apostoli és örmény katolikus templomban megtalálható az az oltárkép, amelyik a III. Tirdát örmény királyt és családját megkeresztelő Világosító Szent Gergely püspököt ábrázolja. Ezzel a keresztséggel az örmény nép hivatalosan is felvette a kereszténységet, állama így a föld-

első keresztény állama lett Kr. u. 301-ben. Vallásuknak döntő szerepe volt (és van) identitásuk megtartásában – ez hangsúlyozottabb a diaszpórában élő örmény közösségek esetében. Így magától értetődő, hogy szentmisével kezdődik az ünneplésünk. Megható, hogy ilyenkor megtelnek a székesegyház padjai, hiszen a mindössze 120 lelket számláló közösségünk már nem tudja igazán „benépesíteni” e hatalmas templomot. Az ünnep előkészítéséhez viszont e kicsiny közösség apraja-nagyja hozzájárul: a közel 300 vendég számára jellegzetes örmény hurutos levest (angadzsaburt) főznek, melynek hússal töltött tésztáját (a „fülecskéket”) napokkal korábban elkészítik. A vendégeket a plébánia nagytermében, illetve a tágas pinchehelyiségben ültetik asztalhoz, ezek kitakarítását, feldíszítését, s – természetesen – a templom rendbetételét is a hívek végzik. Nemcsak a vendégek, de a helybeliek számára is mindig élmény a szé-

kesegyház lelkes kórusának szereplése; az örmény rítusban bemutatott szentmise keretében orgonával kísért örmény nyelvű egyházi énekeket énekelnek.

– Milyen kiemelkedő vendégei voltak az idei ünnepeknek?

– Öröm volt számomra, hogy templombúcsúnkon mind a négy erdélyi örmény katolikus közösség – a szamosújvárián túl: Csíkszépvíz, Gyergyószentmiklós és Erzsébetváros – megbízott plébánosa jelen volt. Az ünnepi szentbeszédet Babota Tibor erzsébetvárosi plébános mondta. Mindegyik közösség képviselőjében érkeztek vendégek – Gyergyószentmiklósról például ismét eljöttek és a liturgián ünnepi díszbe öltöztek az ún. „vörösköpönyegesek”.

Ebben az esztendőben is lélekemelő volt az örmény származású, kolozsvári Kirkósa Júlia, illetve a marosvásárhelyi Molnár Mária operaénekesnők művészi produkciója. Világi tisztségviselők is megtisztelték ünnepünket: Bukarestből a Romániai Örmény Szövetség elnöke, Varujan Vosganian, jelenlegi romániai gazdasági- és pénzügyminiszter, Budapestről a Magyarországi Országos Örmény Önkormányzat elnöke, Szárkiszián Ádám és a Fővárosi Ör-

mény Önkormányzat elnöke, Issekutz Sarolta jött el.

Az ünnep alkalmából városunk művészeti galériájában Avanesian Alex és Balbanian Harutjun budapesti örmények képeiből Örményország múltja és jelene címmel fotókiállítást szerveztünk.

– Mindössze százhusz tagú helyi közösségről hallva önkéntelenül is adódik a kérdés: milyen jövő mutatkozik számukra?

– Bár a létszámot illetően valóban kevesen vagyunk, a vasárnapi szentmisék látogatottsága átlagon felüli, s a közösség tagjainak egymással törődése is példaértékű. A kapcsolattartást erősítik a vasárnapi szentmisék utáni, teázási-kávézási lehetőséget is nyújtó plébániai együttlétek. Ezek keretében megemlékezünk a hét fontosabb eseményeiről, az elhunyt vagy éppen valamilyen ünnepet ültő tagokról. A szamosújvári kis örmény közösség „ereje” tehát éppen a minőségében van – remélem, hogy erről még egy ideig szólhatunk. A magam részéről nagyon hálás vagyok azért, hogy lelkipásztoruk lehetek.

jm

(Megjelent: *Keresztény Élet* 2008. június 29.)

Teréz napi búcsú

Október 11-én féltizenegykor a VI. kerületi Önkormányzat Dísztermében (1068 Budapest, Eötvös u. 3.) a kerület névadója, Avilai Szent Teréz (1515–1582) tiszteletére rendezett Teréz napi búcsú örmény délelőttjén Wertán Zsoltné a Terézvárosi Örmény Kisebbségi Önkormányzat elnöke mond köszöntőt. Moderátor: *Kopeczky Lajos*. A Duo-

Fresco magyar-örmény zongoramuzsikát játszik *Gyertyánffy Matild*, *Vertán Nina*, *Szenkovics Gyula*, *Visky János* és *Kazacska Tibor* műveiből, *Bagi-Fiatal Lilla* és *Fancsali János* előadásában. *Gamenczy Eduárd* Holddal takarózni c. verseskötetének bemutatója után ételbemutató, majd az Ararat c. film vetítése szerepel a programban.

Bálintné Kovács Júlia – Moldován Lajos

Adatok a magyarláposi örménymagyarokról

(26. rész)

Beszenszkyek

Két Besenszky család élt Magyarláposon, *Besenszky Antalé* és *Besenszky Bélalé*. Mindkét család középbirtokos volt, és mindkét családfő amatőr vadász, amit a vadászkalap viselésével is bizonyítottak.

Besenszky Antal háza a Lápos folyó partján volt, az akkori „strandnak” nevezett területtel szemben, ahol a víz mélysége elérte, vagy talán meg is haladta az egy métert. Én, mint 9–10 éves ifjú „fehérelefánt” minőségben kísértem el az akkor 20 éves *Moldován Micut*, unokanővéremet, a későbbi *Fischer Jóska* édesanyját a strandra, mert hát „mit szól a világ”, ha egy leány férfi kíséret nélkül megy a strandra?

Itt ismertem meg az ifjú Besenszky Antalt, aki akkor már joghallgató volt Kolozsváron.

Besenszky Béla, a fiatalabb testvér a Borkuti úton lakott, egy impozáns udvarházban, amelynek nagy terasza volt, és a teraszon úgy, hogy az utcáról is látható volt az akkor divatos vesszőből font bútorzat díszelgett.

A Borkuti utat ma már Nagybányai útnak nevezik, „Borkuti” azért volt, mert a Besenszky kúria után tért le egy út Sztojka fürdő felé, ahol palackozták a sztojukai ásványvizet is.

Béla bácsiékat gyakran meglátogattuk ifj. *Moldován Tivadarral*, mert „Dadi” jó barátságban volt Béla bácsival. Rend-

szint Angela néni, meg a lánya Angika fogadott, mert Béla bácsi csak később érkezett haza a földekről. Az ilyen látogatások alkalmával nekem kijárt a tejeskávé, a felnőttek feketekávéját ittak. Angikának volt egy öccse, valószínűleg az a „Jancsi” akiről *Breuer Erzsike* tesz említést, mert az öcs tőlem idősebb volt, mivel már gimnáziumban járt, így vele személyesen soha nem találkoztam.

Angika 1942–43-ban férjhez ment egy járásbíróhoz, és mivel 1945 után a férje elvesztette láposi állását, elköltöztek Szatmárra. Mindketten az 50-es évek elején a volt „Princ” (?) gyárban dolgoztak, a férj jogtanácsos volt, Angika a pénzügyi osztályon kapott állást.

Az államosítás 1948-ban mindkét családot tönkre tette, elvette földjeiket és házaikat is. Antal és felesége Kolozsvárra költözött a fiukhoz, Antihoz, míg Béla bácsit a szíve vitte el rövidesen. A felesége Angela néni a lányukhoz költözött Szatmárra, és itt is halt meg.

1952-ben én az utcán találkoztam Angikával, leszólítottam, örültünk egymásnak.

A következő évben egy gyűlés alkalmával kerestem a gyárban, de az ottani kollega azt mondta, hogy elköltöztek Nagyváradra, mert a férjének a szülői háza megürült.

Találkozásunkkor az öcséről nem esett szó.

Folytatjuk

Kisebbségékért Díjat vett át a Téka Alapítvány augusztus 20-án, Budapesten! A Kisebbségékért Díjat azok a külhoni magyarok vagy szervezetek kapták meg, akik munkásságukkal nagyban hozzájárultak a nemzeti identitás, a magyar kultúra megőrzéséhez és fejlesztéséhez.

(2008 Téka Művelődési és Oktatási Központ – 2008. szeptember 12.)

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület és barangoló csoportja szívből gratulál Dr. Szarka György, „Gyuri bácsi” honismereti vezetőnknek – akivel 12 éve barangolunk – a 2008. szeptember 20-án a Magyar Tudományos Akadémia Dísztermében átvett Magyar Örökség díjhoz.

DR. SZARKA GYÖRGY

*Itt én kevertem színt a virágoknak,
s ezek a felhőlépő sziklák az én álmaim;
mikor nagyot nevettem, eltanulta a hegyipatak;
ha elfáradtam, pásziton terítettem szét,
teremni tanítottam a földet, suttogni az esőt,
békére az embereket.*

*Ez a táj ébredő öntudattal
Enyémnek vallja magát.*

(Szilágyi Domokos: Szülőföld)

Nemzetünk megmaradása szempontjából döntő fontosságú az elszakított területeken élő egymásra találása.

Ezért a célért dolgozik Dr. Szarka György, „Gyuri bácsi”, aki sok-sok éve építi és vezeti az Erdély-járó honismereti utazásokat. S közben felébreszti a kis erdélyi falvak lakosaiban az önismeretet, táplálja az önbecsülést, építésre, szállításra, kultúrájuk és hagyományaik megőrzésére sarkallja őket. Mindezen túl támogatja az erdélyi színjátszást, felmérhetetlen segítséget nyújt Bőjte atya árváinak, a templomépítőknél, és a tehetséggondozó Tündérkert Alapítványnak.

Az 1990-es évek elején indult el a „zászlóshajó”, 40–45 lelkes, kíváncsi magyar emberrel, – akik azóta is Gyuri bácsival járjuk Erdélyt – akkoriban a sikertelen rendszerváltás miatt keserű lélekkel, de tele jó szándékkal. Szerettünk volna segíteni erdélyi testvéreinknek, áttörni a falat, amit a történelem emelt közénk. Meg akartuk ismerni kultúráinknak azt a részét, amelyet Erdély őriz.

Valahányszor hazatértünk egy-egy útról,

csordultig volt a szívünk. Mindig többet kaptunk, mint amennyit mi adhattunk. Rá kellett jönnünk, hogy mi szorulunk rá az ő segítségükre, az ő magyarság-tudatukra az ő vendégszerető, őszinte tartásukra.

Dr. Szarka György kolozsvári obsitos geológus, hivatásos természetjáró – aki egy bányászercsétlenségből felépülve kezdte el honismereti munkáját – utazásaink alatt folyamatosan mesélt. Történelem, irodalom, néprajz, zene, szokások, a múlt és a jelen összefüggései... minden helyet kapott a buszban töltött órák alatt kialakult „honismereti műhely” munkájában. A hely szellemét idéző versekkel, a tájba illő zenével és a résztvevők személyes véleményével színesítve. Mivel ösvény szinten ismeri Erdélyt, utazásaink a túra és kultúra, képletesen a kappanháj és a „hungaropesszimizmus” elleni harc jegyében teltek. A felfedezés



A Magyar Örökség díj kitüntetettjei. Az első sorban jobbról a harmadik Dr. Szarka György



A Magyar Tudományos Akadémia Dísztermében Dr. Szarka György (baloldalt) átveszi a Magyar Örökség díjat

örömeivel ismerkedtünk a Kárpátok bérceivel, az alig járható utakon megközelíthető falusi templomokkal, amelyek szenzációs freskókat, kincseket őriznek.

Kedves, igyekvő vendéglátó családokat ismertünk meg – akikkel ma is barátságban vagyunk – akiket Gyuri bácsi biztatott, tanított meg sok mindenre: hogy komfortosabbá tegyék otthonukat, készítsenek helyi specialitásokat, népművészetük tárgyait állítsák ki, tájegységük táncait, dalait gyűjtsék és mutassák be a csoportoknak. Ösztönözte a falusi turizmust, egy-egy helyi tanár, vagy pap segítségével. Ma már turisták ezrei által látogatott települések köszönhetik neki az indulást.

Dr. Szarka György által 2007 Pünkösdjé óta vezetett újabb program, a Futásfalvától induló gyalogos zarándoklat Szűz Mária kegyhelyeken keresztül a csíksomlyói Babba Máriához. A zarándoklaton lelkész is megy a csoporttal, s az éppen útba eső erdőben, réten vagy kicsi templomban tartott misén felkészülhetünk, megerősödhethünk és megtisztulhatunk. Az út során a természet harmóniája is elmélyíti a kegyelmi állapotot. A mély lelki megújulás és a test gyengeségei fölött aratott győze-

lem érzése feledteti a kényelmetlenséget és a fáradságot. Győz a tudat, hogy tar-
tozunk életünk ajándékáért Istennek és a Nemzetnek.

Gyuri bácsi fáradságát és nem adja fel. Székelyföldi otthonában várja, hogy újabb baráti társaságokat vigyen magyartól magyaráig térben és lélekben.

*„A hegyek, akik küldtek,
megtanítottak,
szeressem a friss levegőt,
fejem fölött a magasságot;
vigyáznom kell a világra,
hogy bajod ne essék,
s hogy ne feledjék szemünket a színek
s a polifóniát a sárgarigók.”*

(Szilágyi Domokos: Szülőföld)

Előhang

*vannak vidékek gyönyörű
tájak ahol a keserű
számban édessé ízesül
vannak vidékek legbelül
szavak sarjadnak rétejen
gyopárként sziklás bércein
szavak kapaszkodnak szavak
véreimmel rokon a patak
szívemben csörgedez csobog
télen hogy védjem befagyok
páncélom alatt cincogat
jeget-pengető hangokat
tavaszok nyarak őszeim
maradékaim és őseim
vannak vidékek viselem
akár a bőrt a testemen
meggyötörten is gyönyörű
tájak ahol a keserű
számban édessé ízesül
vannak vidékek legbelül*

(Kányádi Sándor, 1982)

Budapest, 2008. szeptember

Császár Angela

Nővérem regénye

Antonia Arslan: *Pacsirtavár*

Történetesen június 13-án, pénteken írónak e sorok. A néhány évvel keletkezése után most magyarul is megjelent regény (Mentor Kiadó, Marosvásárhely), a *La Masseria Delle Allodole* második mondatában épp ez a dátum szerepel, mint a történetmondó névnapja (Szent Antal ünnepe, így Antonia-nap is). Erre a névre és erre a napra nem kapnám fel a fejem. De a harmadik mondatban azt a személynevet olvasom, melyet a közelmúltban Magyarországon talán csak apám viselt; s a *Pacsirtavár* szövegét az a dátum köti magához, mely történelmi messzéje ellenére egész életembe belehangzott. Olyan a könyv, mintha tizenegy esztendővel idősebb nővérem írta volna.

A személynév: Jervant. Apám régiesebb átirással, Yervant alakban használta. Örmény keresztnév. Szongott Kristóf *A magyarhoni örmény családok genealógiája* (1898) című munkájának *a hazai örmények finevei* lajstromában nem szerepel, tehát ritka lehetett. Igaz, családom apai ágát nem nemzedékek óta itt élő magyarhoni örmények alkották, hanem Isztambulból az 1800-as évek legvégén elszármazottak. Elmenekültek. Őket a dédapa bölcsessége, pénze és szerencséje még 1895 táján, az első tömeges megszárlások idején kisgyermekként útnak indította bolgár, magyar, itáliai, német települések – iskolák, egyetemek – irányába. Mi lett az otthon maradtakkal később...? Erről a családi krónika, mely Magyarországon kb. 1910-től íródik, hallgat (legalábbis az én hiányos ismereteim szerint).

Később: 1915. április 24-én, az örmény holokauszt napján; azokban a véres, gyilkos, elüldözött időkben. Antonia Arslan

(1938-ban született olasz irodalomprofesszor) a viszonylag későn tudatosított arméniai eredet nyomába szegődve saját családtörténete egy részének szükségképp némileg elemelt, de erősen önéletrajzi feldolgozását az iszonyatos nap köré szervezte. A mű sokkal nagyobb időegységet fog át – az előzményeket és a következőket tekintve is –, maga az elbeszélő alakmás igazi szereplőként nincs, nem is lehet jelen az eseményekben, azaz utóidejű narratív omnipotenciájára kell bízni magát, ám minden mozzanatot a török örményirtás rémtettéhez köt.

A családhistoria előadása néhány szerkezeti bizonytalanságával jelzi, hogy Arslan jócskán a hatvanadik életév felett mutatkozott be a nagyepikához forduló szépíróként. A terjedelmes *Prolóógus* fölösleges előzetes betekintést enged a família elolajosodott ágának életébe, főleg a történetmondó önzonosítása, gyermeki énjének beléptetése érdekében. E fogás áldozatokkal jár. Például a sok nyelven – és mindegyiken roszszul – beszélő Henriette néni, illetve *majd* a csak férfiakat elpusztító vérengzés láttán az anyanyelvén örökre megnémuló kislány figurája a gyengébb ábrázolói effektus felől vetül egymásra. Általában is a mesélő túl gyakran jeleníti meg magát és tudásának teljességével kapcsolatos (természetesen indokolt) kételyeit: a modern regény jó tanulójaként tördeli a textus linearitását. Amit veszít a réven, visszanyeri a vámon: az *émmel* a különben is vállalt, erős líraiság felfokozódik. Király Kinga Júlia egy-két szóválasztást nem számítva mesteri fordítása a költőiséget a borzalmak lefestésében is megőrzi. A gyengéd, meghitt, családias című *Pacsirtavár* (az *otthoni* azilumról, a

szétvágott-vert fészekről van szó) gyönyörű, ahogy csak a legádázabb csataképek, a gyilkosság-piktúra remekei lehetnek gyönyörűek. (Paolo és Vittorio Taviani 2007-ben filmet forgatott a könyv alapján. A mozgókép-csettel ők is a tömeggyilkosság feldúló, intő szépségét keresték: a freccsenő vér lesújtó esztétikumát, a török kardtól agyonsebzett, csonka, sugarasan elrendezett holttestek virágfej-szirmisságát a szabad ég alatti, a békét szimbolizáló lak előtti térségen. Az írói szándéktól nem függetlenül egy konkrét népiást mint modellt iktattak a 20. század poklába.)

Az első rész a *Szempad bácsikám*, a második a *Susanig* címet viseli. A két (egy férfi és egy női) személynév strukturálisan és a regényidő terében is pontosan jelöli pusztulás és túlélés tartalmait. Mégis inkább a két fivér, Jervant (az idősebb) és Szempad (a fiatalabb: Jervant sok testvére közül „az egyetlen igazi öccse”) neve emblematikus. Az időben Olaszországba került, megbecsült és gazdag orvos, valamint a szülőföldjén maradt, ugyancsak minőségi egzisztenciájú és közszeretnek örvendő patikus foglalkozása szerint is az összetartozást jelképezi. Ha a népiást központi tényét elfeledhetnénk, a regényt Jervant és Szempad meghíusult találkozásvágyának történeteként értelmezhetnénk (a két cselekményhelyszín változtatása feszült-finom ritmust eredményez). A báty romantikusan látványos, a szeretetet ajándékozó pazarlásban is kifejező hazalátogatást tervez, az öcs a gyerekeit küldené testvére és Velence oltalma alá – tanulni, felcseperedni. A család érzelmi (részleges) újraegyesülése az I. világháború kitörése, a török politikai fejlemények és az előre eltervelt pogrom miatt nem következhet be, illetve a Jervant-nemzedékből csak a nőknek marad rá esélyük.

Valószínűsíthető, hogy Franz Werfel A

Musza Dagh negyven napja című nevezetes műve mint „minta” Antonia Arslanra is hatott. Mégsem gondolnánk, hogy a török nép bemutatásának e keretek között lehetséges árnyaltsága (a minden egyedében bűnös többségi nép képzetének elutasítása) a hetvenöt éve íródott, áthallásosan a zsidó sorsot jósoló regényből eredne. A figuráremtő érzékenység és beleérzés, az extenzív tárgyi-környezeti hitelesség, az örmények iránt mély elköteleződést, de nem elfogultságot hordozó történet kitűnő írora vall. Nem csupán a világ nem kevés népének 2005-ben (a vérengzés kilencvenedik évfordulóján) feltámadt érdeklődése, lelki-furdalása vagy szolidaritása magyarázza, hogy a *Pacsirtavár*at igen hamar lefordították idegen nyelvekre.

Jervant a könyvben Antonia nagyapja – az örményül már egy szót sem tudó *másik* Yervant az apám. Kettejük – a névrokonok – sorsa egy tágas generációval elcsúszik, s persze radikálisan különbözik. Mégsem vélem indokolatlan befogadói gesztusnak, hogy a szubjektivitását vállaló Arslant helyettem, nekem – és minden, az igaztalanságot és erőszakot elutasító lélekhez szóló „nővéremnek” nevezem. A mozgalmas cselekményű, néprajzilag is színes szövegszövetbe ágyazott adatokat, leírásokat böngészve nagyapám (Yervant apja), Hovhannesian Eghia (1885–1948) *Armenia népe* (1934) című könyvét is felütöm. A *Musa-Dagh 40 napja* fejezet lapjain (az ő ortográfiájával) szóba hozza az áldozatok sorában Varuzsán Dániel költőt (Daniel Varuzsan/Varujan személye Arslan regényétől sem független), s egy bizonyos Pürad Szempadot. Megtudom-e valaha, hogy e Szempad azonos-e Antonia Arslan regényhőisével – nagyapja öccsével –, a mártír patikkussal...?

Tarján Tamás

(Megjelent: Új Könyvpiac 2008. július)

Dukai Ditta

Gyümölcskultúra az Ararát tövében

„A föld a jóra: jóval válaszol,
a rosszra: rosszal, a hanyagságra: hanyagsággal,
a törődésre: terméssel, a verejtékre: bőséggel.”
(Parujr Szevak)

Falusi földművelő család sarjaként Parujr Szevak (1924–1971) mindennap megélhette a becsülettel végzett munka örömét, s talán gyermekkorában gyökeredzhetett meg benne e parasztemberek bölcsességét idéző gondolat, hogy aztán hazáját is fiúi szeretettel ölelhesse át költeményeiben. Egy helyütt Örményországot a gyümölcsök tárházának nevezi: a falusi borospincék, a bársonyos őszibarack és az artasati feketeszemű szőlő képe idéződik fel képzeletében, amikor hazájáról beszél.

Vajon honnan, miből fakad az a tisztelt, amellyel nemcsak a költők, hanem az egész nép az örmény gyümölcsöket övezi – olykor elfogultan, de mindig őszintén? Mi a mezőgazdasági s életmódbeli alapja annak, hogy a sárgabarack, a gránátalma, az örmény bor az országot képviselő jelképpé válhatott? Milyen előzményei vannak az örmény gyümölcskultúrának, és hogyan jellemezhető ma? Ezek azok a kérdések, amelyekre rövid összefoglalónkban választ keresünk.

Az Ararát-síkság – „az ország éléstára”

Az Ararát-síkság a földtörténeti újkorban keletkezett felsivatagos medence (800–1000 m tengerszint feletti magasságban), amelyet az Ararát lankáit északról és észak-keletről szegélyező Araksz folyó és jelenleg a rajta futó török-örmény határ oszt ketté. A síkság az ország egyik legrégebbi múltra visszatekintő szőlő- és gyümölcsstermesztő területe – választásunkat

ez a tény indokolja. A napsütéses, forró nyár kedvező a gyümölcsstermesztéshez, de a kultúrtáj kialakításához – a köves sivatag megműveléséhez – meg lehetőséget nagy emberi erőbefektetésre volt szükség.

Noé első szőlőtőkájének elültetése óta hosszú idő telt el, és manapság elsősorban az utóbbi ötven-százötven év vívmányaira gondolunk, amikor az Ararát-síkságot „az ország éléstáraként” emlegetjük. Abban, hogy a síkság – Szjunik megyével együtt – az egész országot képes legyen ellátni zöldséggel, gyümölcs-csel és szőlővel, tulajdonképpen az orosz illetve szocialista kormányzat minden bizonnyal hátrányokkal is járó ténykedése játszik szerepet: az olykor erőszakos népességbetelepítések, a természeti táj szennyeződéséhez vezető iparosítás és a monokultúrás gyümölcsstermesztés kialakítása járult hozzá ahhoz, hogy a síkság – Jereván kereskedelmi és ipari központ vonzáskörzetében – a fent említett megtisztelő címet elnyerje.



Dukai Ditta

Előttörténet

Az örmény gyümölcskultúra ugyanakkor kétség kívül közvetlenül gyökeredzik abban a növénytermesztési és – nemesítési hullámban, amely Kis-Ázsiában a Kr. e. VI–V. évezredben bontakozott ki. A régészeti leletekként előkerült fém- és agyagedények valamint a magleletek tanúsága szerint a térségben élő népek rituális életében nagy szerepe volt a bornak. A győzelmet megünneplő szertartásos lakomákon az uralkodók díszes serlegből elfogyasztott borral mondtak köszönetet a felsőbb hatalmaknak. A halotti szertartásokon a hamvakat ezüst vagy arany serlegbe öntött borban oldották fel. A Licsaseni és Lorri Berdi kultúrák (Kr. e. XV–XIV. sz.) sírjaiból nagy mennyiségben előkerült finomművi ékszerek (arany- és ezüstfüggők, medálok) szinte kizárólagosan csak szőlőfürtöt vagy gránátalmát ábrázolnak.

A késő bronzkorban (Kr. e. II évezred vége) a mai Örményország területén, az Ararát-

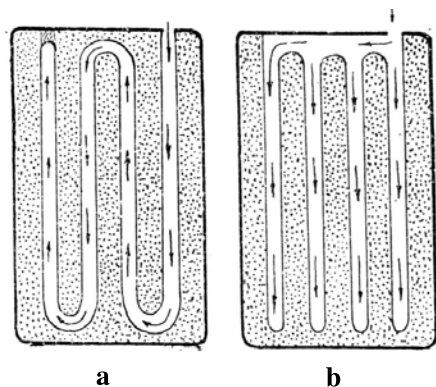


Harci jeleneteket ábrázoló ezüst serleg. Hátoldalán egy szertartásos lakoma jelenete látható, ahol az uralkodó borral ad hálát a győzelemért. A Karasambi királyi sír lelete, Kr. e. XXII–XXI. sz.

síkságon alakult ki az a jelentős földműves központ, amelynek öntözési rendszere arról árulkodik, hogy az itt élő népek, a fent idézett mottónk szellemiségében éltek együtt a természettel. A kiterjedt gabonátáblákat és szőlőkerteket az Aragac-hegy déli lejtőin létrehozott vízgyűjtő- és vízvezetékrendszer segítségével öntözték. A hegy természetes és mesterségesen kialakított kisebb medencéiben gyűjtötték össze a tavaszi esőzések és hóolvadások vizét, amit a szárazabb időszakokban csatornákon vezettek le a földekhez és a kertekhez. Az öntözésre tehát nem a természetben megtalálható élővizet használták. Ezzel szemben a Kr. e. IX–VII. században virágzó Urartu Birodalom a folyók vizeit aknázza ki kiterjedt területének vízellátásához. Az örmények ezt az öntözési rendszert örökölték, és folytatták egészen a XX. századig, olyannyira, hogy a történelem különböző korszakaiban újra és újra felújították az urartui időkből származó vízvezetéseket. Az Ararát-síksági virágzó gyümölcs- és szőlőtermesztésről az Urartu Birodalom idejéből már több adattal rendelkezünk. Az ékírásos feliratok segítségével évre pontosan nyomon követhetjük az uralkodók kert- és vízvezeték-építési tevékenységét. A Jereván területén található Karmir Blur erődjében talált magleletek alapján pedig kiderült, hogy szőlőt, kékszilvát, almát, meggyet, birsalmát, diót, gránátalmát, őszibarackot és dinnyét termesztettek a birodalom itt élő lakosai. A szőlőmagok igen nagy formai hasonlóságot mutatnak az Ararát-síkságon máig termesztett helyi fajtákkal (*Voszkehat* v. *Khardzsi*, *Garran Dmak*, *Mszkhali*, *Ararati* v. *Khacsabas*). Akár a termesztett fajtákat, akár a borkészítés eljárásait figyelembe véve, három évezred alatt a szőlő- és borkultúra alig ment át lényegi változáson az örmény területen.

Archaikus szőlőművelési rendszer

A szőlőművelés itt bemutatandó hagyományos formája egészen az 1930-as években kezdődő általános kollektivizálásig egyedi szőlőművelési gyakorlatként virág-



A dombhátas (t' mbajin) rendszerű kertművelés két alaptípusa.

a – az árok a dombok között hullámvonalban kanyarog;

b – a kert felső részén kialakított főárból nyílnak a mellékárkok.

(In: BDOJAN, V. 1972. 132.)

zott a szőlőművelő területeken (a keleti örmény területen: az Ararát-síkságon és Dél-Örményországban Meghri vidékén). A „dombhátas rendszerű” szőlőművelés a hagyományos öntözőrendszere alapult, amelynek lényege, hogy a fővízvezetékbeli fastruktúrához hasonlóan ágaznak szét a kisebb csatornák, amelyek a vizet szállítják a falvakba, onnan tovább a határba és végül minden egyes földterülethez. A „dombhátas rendszerű” szőlőművelés nevét onnan kapta, hogy a szőlőtábla szélességében dombhákat vagy összefüggő dombhát-rendszert hoznak létre, amelyek között az árkok útját úgy alakítják ki, hogy minden a dombhátra ültetett tőkét elláthassanak vízzel. A dombhátak magassága kb. egy méter, szélességük 1,5-2,5 méter. A szőlőskert kialakítása három-négy évet vett igénybe, de csak a hatodik-hetedik évtől minősült kertnek (ajgi), amikor a szőlő is termőre fordult, és rendes termést hozott. A kertet évente kétszer-négyszer öntözték sok vízzel. Ilyenkor a dombhátak felszív-

ták a vizet, és hónapokig magukban tartották. Ez a művelési mód természetesen a hagyományos helyi fajták számára volt előnyös, amelyeknek vesszőit hosszúra hagyták, így tőkékjük megerősödött, lombozatuk pedig szétterült a dombhátak tetején. Amikor a termés el kezdett érni, a hosszú vesszőket Y alakú ágasképpel támasztották alá. A művelési rendszer több előnnyel is járt. Egyrészt a szétterült lombozat árnyékban tartotta a tőkét, ami a forró nyár alatt, amikor a kipárolgás igen magas, nagyon fontos tényező. Másrészt nagyobb felületen érte a napsugár a szőlőt, így szinte mindegyik fürtöt egész nap süthette a nap. Harmadrészt az alacsony feltámasztásnak köszönhetően a szőlőfürtök közel maradtak a talajhoz, így még a naplemente után is továbbérlelődhetnek a föld melegében.

A kollektívizálás során monokultúrákat hoztak létre, és átalakították a régi szőlőskerteket. Az 1960-as évekre az egész országban általános lett a gépekkel könnyebben megművelhető kordonos szőlőművelés. Az áttérés azonban szükségszerűen vont maga után a fajtaváltást: a szétterülő helyi fajtákat végleg kiszorították az új, fagyűrő fajták.

Ezt megelőzően viszont az örmény falvakban egy igen gazdaságos és a természeti feltételeket figyelembe vevő szőlőművelési eljárás honosodott meg. A falusiak szerint ennek a művelési rendszernek, a hagyományos fajtáknak, no meg az „örmény napsugárnak” köszönhető, hogy szőlőik és boraik édesek, illatosak és zamatosak. A jó örmény borra azt mondják, hogy „olyan, mint a szent olaj” (merron). A merront negyven különböző virágból hét évente csak egyszer készítik a szerzetesek Ecsmiadzinban, az örmény egyház székhelyén. A bor a szent olajhoz hasonlóan tisztán magában forr ki: forrását ember nem segíti tűzzel.

A termékenység jelképe: a gyümölcs

A kereszténység előtti örmény hitvilágban az évkezdést augusztusra, a gyümölcsökérésének időszakára esett. (Ez volt a zarándoklatokkal, vigasságokkal folyó Navaszard ünnepe, amely a kereszténység felvételét követően átkerült november közepére.) Az Újév istenében, Amanorban az „új gyümölcs hozóját” tisztelték. Az sem véletlen, hogy Vanatur – a vendégül látás istensége – Amanor istenség édesestvére az örmény mitológiában. Hiszen az örmény mentalitás máig elevenen élő szemlélete szerint javainkat nemcsak attól való félelmünkben kell megosztani másokkal, nehogy irigy rosszakarókat szerezzünk magunknak, hanem a megtermelt javaink felett való együttörülés éppen olyan fontos és termékeny a léleknek. Azt mondhatjuk tehát, hogy az örmény világképben az újév a gyümölcsáldással vagyis a termékenység képzetével szorosan összetartozott.



Kenyeres szekrényben felaggatott alanyifüzérek, alattuk lavas. Osakan, 2006

A régi örmény hitvilágból azonban talán még elevebben maradt fenn Anahitnak, a termékenység és az anyaság istenasszonyának emléke. A kereszténység felvételét követően Anna illetve Szűz Mária alakja fonódott össze Anahitával. Ezt látszik igazolni az is, hogy a mai Örményország két fő gyümölcsstermesztő területén jóval nagyobb arányban állnak Szűz Mária tiszteletére szentelt templomok, kápolnák, mint a szőlő- és gyümölcsstermesztésre alkalmatlan hegyvidéki területeken. E két eltérő természeti adottságokkal bíró terület azonban szoros kapcsolatban állt egymással: a zarándokutakon kívül fontos kereskedelmi szálak is összekötötték őket. A családi fogyasztáson túl feleslegként termelt illetve előállított termékeket számon és lovon szállították hosszú, keskeny hegyi utakon férfiak, asszonyok, hogy még a tél beköszöntése előtt olyan terményre cseréljék, ami náluk nem terem meg.

Gyümölcsfeldolgozás

Az örmény táplálkozáskultúra egyik jellemző sajátossága a télire felhalmozott élelmiszerek különösen nagy mennyisége. A régtől fennmaradt szokás alapját az időjárási viszonyokban kereshetjük: a kis-ázsiai hegyvidéken a tél meglehetősen hideg, a vidéket magas hó fedi, és teljeséggel lehetetlen élelemhez jutni. Az egyedüli élelemforrást a kamrákban, pincékben felhalmozott élelmiszerek jelentették. Ezek elkészítése a falusi asszonyokra hárult, akiknek – csak úgy régen, mint ma – elsődleges kötelességük, hogy családjuk jólétéről gondoskodjanak. A téli készletben mindig volt lavas, szárított vagy jughban¹

¹ Az örmény konyha zsiradékként a jught használja, amelyet úgy készítenek, hogy a vaját két hétig sóban állni hagyják, majd lassú tűzön felforraltják. A tetején képződött sötét sárga jught edényekbe teszik, és hagyják megdermedni. Ez egyben a vaj tartósításának módja.

eltett hús, szárított sajt, vermelt, savanyított és szárított zöldség illetve különféle vadnövények, fűfélék, aszalt gyümölcs és *dosab*. A bor- és pálinkamennyiségről a férfiak gondoskodtak.

Az örmény orvoslás évszázadokon keresztül előkelő helyet foglalt el a tudomány között, és szinte alig különült el a népi gyógyásztól. Talán ennek köszönhető, hogy a tanultabb, olvasottabb örmény emberek nagy figyelmet fordítanak arra, hogy egészségesen táplálkozzanak. A nyers gyümölcsök például télen sem hiányozhatnak a család asztaláról. Vidékünkön napjainkban télire nyers állapotban szőlőt, almát, birsalmát, körtét, diót és gránátalmát tesznek el. A hagyományos fehér téli szőlőfajtákat (amelyek a XXI. század elejére szintén kiveszében vannak) bojtortjából, kenderből, cirokból készült ágasfákra aggatják, és felfüggesztik a kamrában – 30-50 ágasfa is lóg egy-egy család kamrájában. A körtét egyenként vagy sorban egymás után spárgára fűzve lógatják fel. Ezekkel a felfüggesztéses megoldásokkal ott is a rágcásalók károkozását szeretnék elkerülni. A birsalmák és a téli almák kosarakban, ládáknak várják a tél végét.

A téli élelmiszerkészletben a nyersen tárolt gyümölcsöknél jóval jelentékenyebb mennyiséget képeznek manapság a tartósítással eltett gyümölcsök és édességek. A gyümölcsök tartósításának öt módja közül: aszalás, főzés, gőzölés (sterilizálás), cukorral történő konzerválás és savanyítás, ez utóbbit kivéve mindegyik gyakorlatban van napjaink örmény falusi és városi háztartásaiban. Közülük azonban csak három: az aszalás, a főzés és a savanyítás tekinthető hagyományos gyümölcsstartósító eljárásnak. Az érdekesség kedvéért jegyezzük meg, hogy a gyümölcsök savanyítása a XX. század első évti-

zedeiben még élő gyakorlat volt például a derszimi örmények körében, ahol külön a vadalmát és vadkörtét illetve egyéb boggyós vadgyümölcsöket enyhén sós vízben savanyították.²

Az Ararát-síkság falvaiban régen két gyümölcsöt aszalnak nagy mennyiségben: a szőlőt és a sárgabarackot. A természeti adottságok kihasználásán alapuló hagyományos és máig kizárólagos technika a napon történő aszalás. Az örmény nyelv (akárcsak a magyar) különbséget tesz a mazsola és más aszalt gyümölcsök elnevezése között: a mazsola *cs'amics'*, az aszalt gyümölcsök összefoglaló neve pedig *cs'ir*.

„Annyira kellett megaszalni, hogy a fürtőt megráztuk, és a szemek lepotyogtak...”

A **mazsola** (*cs'amics'*) készítéséhez a Szőlőszentelés ünnepe után láthattak hozzá. A Szőlőszentelést (*Khaghghorhnek'*) Szűz Mária mennybevitelének napjához (augusztus 15.) legközelebb eső vasárnap tartják az örmény egyházban. A régi öregek a meg nem szentelt szőlőből nem ettek, és a mazsola készítésével is megvárták a Szőlőszentelés ünnepét, amikor a szentmisére kosarakban, tálakban vitték a megszentelendő szőlőt, amelyből aztán kötelezően jutott az otthon maradtoknak is.

A hagyományos mazsolaszőlő a magtalan és korán érő *K'ismis*, amelyet a szeptemberi erős napsugár aszal mazsolává. Szintén kedvelt mazsolaszőlő az *Icaptuk*, amelynek nagy, hosszúkás szemei húsosak, és magja kicsi. A visszaemlékezések szerint a legrégebbi időkben a szőlősben aszalták a szőlőt. A dombhátak tetején sima, megtisztított területet hoztak létre, ahova sorba kitergették a fürtöket, amelyeket négy-öt nap múlva egyszer megforgattak, és egy-két hét múlva már a megaszalódt

² HALADZSIAN, G. 1973. 241.

mazsolát vihették haza. A mazsola behozásának külön napja volt, előre készültek rá, akárcsak a szüretre. A fürtöket otthon szemezték le, mosták meg, majd lepedőkön teljesen szárazra szárították. A szőlőt tehát semmilyen előkészítő eljárásnak nem vetették alá.

A szőlőskertek kollektivizálása (az 1930-as évek folyamán) és a kordonos művelési rendszer általános bevezetése (az 1950-es években) vetett véget a szőlőskerti aszalásnak, és megerősítette a ház lapos tetején, a balkonon való aszalás korábban is ismert gyakorlatát. Ekkor nemcsak az aszalás helyében, hanem a módjában is lényegi változás következett be: a szőlőfürtöket rendszerint valamilyen előkészítő eljárásnak vetik alá, amely az aszalódás meggyorsítását (a szőlőszem héjának elvékonyítása céljából hamus vagy meszes vízbe mártják) illetve a mazsola tartósságát, szépségét, ellenálló-képességét (kénfüstjén megfüstölik) segíti elő.

„Egész télen az aszalt barack volt az eledelünk. Megtömtük a zsebeinket, úgy mentünk az iskolába.”

A **sárgabarackot** régen szintén a keményre döngölt szérűn, kint a határbeli gyümölcsösben vagy szőlőskertben aszalják. A teljesen keményre aszalt sárgabarack hazaszállítása és megmosása szintén a szürethez hasonló ünnepnap volt. Nagy teknőkben, sós és mentás vízben mosták meg a több tízkilónyi barackot, amit aztán vászonlepedőkre terítve a balkonon, a lapos háztetőkön szárítottak meg. Egyes helyi fajták gyümölcsét nem is szedik le, hanem a fán hagyják, vagy leesve a fűben aszalódik meg. Utána a férgék ellen jól besózva, lezárt üvegekben tárolják, és csak a fogyasztás előtt mossák meg alaposan. A lapos háztető-

kon száradó tisztára mosott búza vagy az ott aszalódó gyümölcsök hozzátartoztak a régi nyári faluképhez.

Az örmények számára az elsődleges téli vitaminforrást az aszalt gyümölcs jelenti. Még ma is előfordul, hogy az orvosok aszalt sárgabarackot „írnak fel” a szívbetegeknek. A kemény aszalványokból készített böjti ételek azonban különös ízhatásuk miatt a mai fiatalság körében kevésbé kedveltek, csak a régi öregek fogyasztyák még mindig szívesen a főtt aszalt barackot dinsztelt hagymával, főtt burgonyával, sóskával, gabonamagvakkal vagy tojásrántottával összekeverve. Az aszalt ringlő a húsos ételek (tolma, levesek) savanyító ízesítőszere.

Az aszalás gyakorlatában és az aszalványok minőségében az egyik döntő fordulatot az 1930-as évektől a mezőgazdaságban elterjedő kén hozta. A falusi asszonyok is gyorsan megtanulták, hogy a kénpor füstjére tett nyers gyümölcsök nem barnulnak meg az aszalás során, és a pondrók, férgék sem támadják meg az aszalványt a tárolás idején. Az esztétikailag szebb kén-sárga aszalt barackokból viszont nem készíthetők el a hagyományos böjti ételek, az egészségre inkább ártalmasak, mint gyógyító erejük, és a barack elveszti édes-napfény ízét.

„Úgy mondják: az őszibarack átadja az ízét a cukornak és a diónak.”

Az örmény nemzeti édességek sorába tartozó **alanit** csak a hegyvidékek diótermő lankáin települt falvakban készítik. A cukros dióval töltött, aszalt (kimagozott) őszibarack elkészítése nagy szakértelmet és türelmet kíván, mégis akár 100-150 darabot is készítenek az ősz folyamán, és a külföldre szakadt rokonoknak küldött csomagokból sem hiányozhat az otthoni nyár édes ízét őrző gyümölcskészítmény.

„Az öregek a savanyú lavast a torkukra is köiötték, és úgy aludtak, reggelre meggyógyultak.”

Az örmények lakta vidékeken a **gyümölcslavas** (*mrgajin lavas, pasztegh* vagy *lavasa*) a lekvár elődje. A fában szegény területen ugyanis nincsen mód az órák hosszát tartó lekvárfőzésre (a tartósítószerrel előtti csak a keményre sűrített lekvár állt el), és magától értetődik, hogy a forró nap erejét kihasználva mintegy „megaszalják a lekvárt”. Az Ararát-síkságon hagyományosan sárgabarackból vagy ringlóból készül. A kimagozott, (cukor nélkül) felfőzött gyümölcsmasszát vászonruhára, fém tálcára öntik és napon megszárazítják. Elnevezését az örmény lepénykenyérrel, a *lavassal* való formai hasonlósága révén kapta.

A ringlóból készült *savanyú lavas* gyógyhatása nemcsak az idézett formában érvényesült, hanem hasfájásra, torokgyulladásra is fogyasztották a téli hónapokban. Az aszalt ringlóhoz hasonlóan a húsos ételek savanyítására szolgál. Ugyanakkor jellemző, hogy ma egyre inkább csemegének, édességnek szánják, ezért sok helyen cukorral készítik – gyógyító hatásának kárára.

„Mi idősek dosabon nőttünk fel.”

A **dosab** (*mat'*) szőlőmustból vagy egyéb édes gyümölcs (fehéreper, gránátalma, csipkebogyó, füge) kisajtolt levéből készült sűrűre főzött szirup. Az örmény szőlőtermő tájak falusi háztartásaiban még a XX. század közepén is korsósázmra készítették a szőlődösabot (egy téltre 20-50 liternyit) az édes fehér csemegeszőlőkből. A must ülepítésére illetve savtartalmának csökkentésére finom szemcsés, világos szürke földet, az ún. „*dosabföldet*” használnak, amely 50%-ban meszet tartalmaz. (A meszet a borászatban szintén a savtartalom csökkentésére használják.) A főzés rézüstben szabadtűzön és állandó kever-

getés mellett órák hosszat tart, hogy végül a kezdeti mennyiség egy negyedére vagy egy tizedére sűrített mézhez hasonló sötétbarna, sötétbordó szirupot kapjanak.

A szőlő- vagy gyümölcszírupok készítése az egész kis-ázsiai térségben elterjedt tartósítási mód volt (nem mondható tehát kizárólagos örmény jelenségnek – ahogy a *dosab* elnevezés is arab eredetű), és kelet felé a Balkánon át egészen a Kárpát-medencéig eljutott. A magyarok a török hódoltság idején ismerkedtek meg készítésével (Tolna, Baranya, Somogy megyékben), ezért hazánkban elterjedt elnevezései a török *bekmez* szóból eredeztethetők: *pekmez*, *pökméz*, *peszmez*, de *mustméz*ként is ismeretes. Az egzotikumok felé nyitott XVIII. századi Nyugat-Európa szintén felfedezte a szőlőszirupban rejlő erőket, és a mindent beolvasztó Amerikai Egyesült Államokban a XX. század első felében gyáripari előállítása is megindult.

A tiszta szőlő- és gyümölcscukor-tartalmú *dosabot* reggelente, vagy egy kis rosszullét esetén megelőzésre isszák – immunerősítő hatása tudományosan igazolt. A cukor előtt a szőlőtermő területeken a *dosab* egyet jelentett a hegyvidékeken termelt mézzel (a hasonlóság összetevőik szinte százalékra egyező voltát is jelenti). A téli, kora tavaszi böjtös időszakban édesítő- illetve tartósítószerként használták: friss hóval, *lavassal*, joghurtal (*macun*) ették, gabonakásákat édesítettek vele, kedvelt volt vajjal összekeverve, sőt tojásrántotta tetejére is tették. Az elmúlt ötven-hetven évben jelentősen csökkent a *dosab* mennyisége. A középkorú vagy fiatalabb korosztály a gyorsabb elkészítés érdekében cukorral készíti a szőlődösabot, hiszen cukorral ugyanannyi mustmennyiségből több *dosab* készíthető (50 liter mustból pl. 20 liter *dosab*), másrészt a mai kevésbé édes szőlőfajták igénylik a cukrot – nemcsak a kellemes íz,

hanem a megsavanyodás elkerülése végett is. Viszont mindig ügyelnek arra, hogy a gyógyszernek készülő *dosabba* cukrot ne tegyenek, hiszen az csak tisztán fejt ki jó-tékony hatását.

A szőlődösab készítésének időpontja egybeesik néhány késői gyümölcs és édes zöldség érésével, mint amilyen a birs, a késői körte, az őszibarack, a nagy szemű, fehér szőlő, a ringló, a padlizsán, a sütőtök. Egyfajta tartósítási mód volt, hogy a félig főtt szőlődösabba (*kiszadosab*) az említett gyümölcsöket, zöldségeket beledarabolták, és együtt főzték vele. Közülük a puhábbakat, mint a dinnyefélék, a tök, előtte meszes vízben áztatták, hogy ne főjenek szét.

„Azt az asszonyt, aki kivirágzott szudzukhot tudott készíteni, azt még jobban tisztelték.”

A **szudzukh** az egyik legkedveltebb téli édesség, és talán az egyedüli, amelyben a szőlődösab használata máig megmaradt. A félig felfőzött *dosabból* liszttel besűrített és fahéjjal, szegfűszeggel ízesített masszát készítenek. Ezt a masszát cénára felfűzött diófűzérekre öntik, és szellős, árnyékos helyen megszárazítják. Így mind színre, mind alakra kolbászhoz hasonló hosszú rudakat kapnak



Száradó szudzukhok a pincében. Osakan

– ezért lett a neve *szudzukh* (a török eredetű szó jelentése: „kolbász”). Készítését a *dosab*hoz hasonlóan Kis-Ázsia és a Balkán minden szőlőtermesztő népe ismeri.

Ma már nagyon gyakran cukrot is kevernek a masszához, hogy az egyre kevesebb mennyiségben készülő *dosab* takarékoskodjanak. A cukorral készített *szudzukh* puhább és világosbarna színű, míg a hagyományos: kemény, sötét és fényes. De vajon hova tűntek a jó *szudzukh* készítői, akiknek valaha bizony kijárt a tisztelet: „*Ha tiszta dosabból készült a szudzukh, akkor a megszáradás után a külső részén világos szép színű édes virágocská fejlődik... Azt mondjuk: a szudzukh kivirágzott. Ez a legszebb. Azt az asszonyt, aki kivirágzott szudzukhot tudott készíteni, azt még jobban tisztelték.*”³

A cukor

A cukor elterjedése, az 1960-as évektől kezdve az életszínvonal javulásával, a szőlők kollektivizálásával és a *dosab* készítésének korlátozásával, valamint a népszerűsítő szakácskönyvek és az új háziasszonyi ideált közvetítő újságok terjesztésével függ össze. Az 1920-30-as évekre is még úgy emlékeznek vissza az adatközlők, hogy a cukor elterjedése a falusi háztartásokban nem volt általános, inkább csak élvezeti cikk volt. A *gyümölcslavas*, a *dosab* és *szudzukh* példáin is láthattuk, hogy a cukor a hagyományos eljárásokba is befurakodik, és a készítmények egyik legfontosabb funkcióját: gyógyító tulajdonságukat veszélyezteti.

A cukor önmagában csak nagyon sűrű cukorszirup esetén válik tartósítószerrel. Ilyen a saját levében és csak cukor hozzáadásával felfőzött gyümölcsből készülő *muraba*.

³ Onik Mkörtcs'jan, szül. 1935, Osakan. A népnyelvén a kiváló fehér szőlőcukorra utal a „kivirágzik” kifejezés.



Aszalt és kandírozott gyümölcsök a piaci standon. Jereván, 2006

Ilyenek a kandírozott gyümölcsök (*c'ukat*), amelyek kiszorítani látszanak a hagyományos aszalványokat. Egyéb esetekben a cukor kiegészül más konzerváló eljárásokkal, mint a sterilizálás (kompótok) vagy az üvegek hermetikus módon történő lezárása (lekvárok, szörpök, gyümölcslevek). Mivel Örményországba az 1960-as években forgalomba került, és hamarosan széles körben elterjedt egy olyan kézi eszköz, amelynek segítségével hermetikusan képesek a befőttesüvegeket lezárni, a különböző kémiai tartósítószer (szalicil, nátriumbenzoát) nincsenek jelen az örmény konyhában. Ez az eszköz ma minden háztartásban megtalálható, és igazi „házi konzervgyárak” létrejöttét eredményezte – ez a képzetünk támad ugyanis, ha meghalljuk, hogy egy átlagos három generációs családban évi 300-400 darab 1-3 literes üveggel tesznek el savanyúságot, előkészített zöldségeleket és különösen a fent említett gyümölcsbefőtteket. Ezzel a mennyiséggel a család és a vendégek szükségleteit egészen tavaszig, a cseresznye éréséig képesek ellátni. Az egész éves munka gyümölcsét Újévkor és a böjti időszakban élvezik – ahogy némi öniróniával vegyült humorral megjegyezték egyszer: „Egész évben azért dolgozunk, hogy három hónapig nyugodtan üljünk, és együnk!”⁴ Miként a föld szeretete, a vele

4 Jerazik Nazarjan (szül. 1934, Jelp'ine) középkorú lánya, Szurenavan

való törődés bőséges terméssel válaszol, úgy az asszonyi munkák rendjében a föld gyümölcsseinek értő, a hagyományokon alapuló feldolgozása meghozza a család számára a jólétet, egy-egy édes pillanatot a fagyos télben, amihez hasonló apró örömeiket talán a mai túltengő világunkba is érdemes lenne jobban értékelnünk.

Felhasznált irodalom

ANDRÁSFALVY BERTALAN

1961 Pekmez (Adatok törökkori szőlőkultúránk ismeretéhez). In: BABICS András (szerk.): *Kisebb tanulmányok*. Pécs, 87-95.

AVETISZIAN, P. – GASZPARJAN, B. – K'ALANTARJAN, A. – SAHAKJAN, A. (SZERK.)

2005 [A bor az örmény hagyományban]. Jereván

BDOJAN, VARD

1972 [A földműves kultúra Örményországban]. Jereván

DILANJAN, T'

1970 [Szőlőművelés és gyümölcsstermesztés a szovjet idők előtti Örményországban]. *Banber Hajasztani Arkhivneri* 1970/2. 173-180.

HALADZSIAN, Gevorg

1973 [A derszimi örmények néprajza]. *Haj Azagrut'jun jev Banahjusut'jun – njut'er jev uszunnaszirut'junner* V.

SURÁNYI DEZSÓ

1985 *Kerti növények regénye*. Budapest, Mezőgazdasági Kiadó

VERMISJAN, M. – DILANJAN, H. – SZANAGHJAN, M.

1958 [Örményország gyümölcssei I. Csonthéjasok (helyi fajták)]. Jereván

VIRABJAN, SZ.

1986 [Az örményországi öntözési rendszerek áttekintése az ókortól napjainkig]. Jereván

ZELINAKI, A.

1898 [A növények feldolgozása Jereván megyében]. *Azagrakan Handesz* III/2. 177-202.

(A Fővárosi Örmény Klubban 2008. augusztus 21-én elhangzott előadás szerkesztett változata)

Ha Te vagy az Atyánk

Ha Te vagy az Atyánk s mi testvérek vagyunk
Mond Uram örökké, miért tusakodunk?
Miért rántunk gyilkot édes testvérünkre,
Gyűlölettel nézve a saját vérünkre?

Ha Te vagy az Atyánk s mi testvérek vagyunk
Mond Uram, miért van, hogy nem talál a szavunk?
Miért örülünk, ha édes testvérünk sír,
Hogyha a nyomortól vánszorogni sem bír?

Ha Te vagy az Atyánk s mi testvérek vagyunk
Egymásra titokban miért ármánykodunk?
Miért fáj a fogunk a más vagyonára
Miért öntünk olajat az ördög parázsára?

Ha Te vagy az Atyánk s mi testvérek vagyunk
Egymással örökké, mond miért harcolunk?
Ha megdörren a fegyver, mennyi árva marad,
Hány ártatlan szájából esik ki a falat?

Ha Te vagy az Atyánk s mi testvérek vagyunk
Sokszor ártatlant is orrozva miért marunk?
Hogyha utunkba áll, öl a titkos mérge,
Hogy tud lenni ember ily nyomorult féreg?

Ha Te vagy az Atyánk s mi testvérek vagyunk
Ó add Uram Isten, leljük meg önmagunk,
Ne tanítsuk egymást égő gyűlöletre,
Melyik bírja tovább, azon versenyezve.

Ha Te vagy az Atyánk s mi testvérek vagyunk
Hő imát rebegjen, s ne átkot az ajkunk,
Ne tudja a jobb kéz, mit tesz a bal
S akkor bánatunk is elpárolog hamar.

Ha Te vagy az Atyánk s mi testvérek vagyunk
Szeressük hát egymást, épp úgy mint önmagunk.
Szeressük hát egymást, hagyta ránk az Úr,
S boldog nemzet lesz, ha e tűz lángra gyúl.

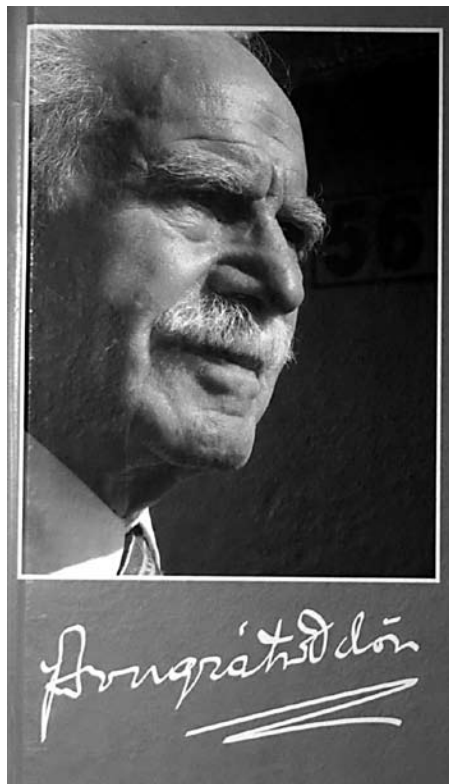


Küldte: Rózsa Gáspár plébános (Deményháza, Maros megye)
Elhangzott Jobbágytelkén a falunap alkalmából 2008. augusztus 10-én.

Kozma Huba

Pongrátz Ödön

1. rész



Pongrátz Ödön a könyvborítón

A nótás kapitány gálans kalandjából született Lengyel Anna csak élete végén – immáron Amerikában – vallotta meg fiának, Ödönnek élete nagy titkát. Igaz, ezt már sokan tudták az erdélyi városban: a Pongrátz-fivérekért nevezték „fajfiúknak” Szamosújváron, mert az örmény településen akkor főhadnagyként szolgáló Fráter Loránd anyai ágon az angol királyi házzal volt rokon. Ezzel a cinkos

félmosollyal érzékeltették: tudunk, amit tudunk. Hogy a főhadnagy és Lengyel Ödönné Donovák Rebeka regényes, sok népszerű nótát termő szerelmét még a magtalan férj rokonsága is támogatta, mert így juttathatták örököshöz a nagy tekintélyű és – vagyonú örmény családot.

A második háború utolsó esztendejében a népes Pongrátz-család Magyarországra költözött, itt, Soroksáron érte őket a forradalom, s mind a hat fiú – de kiváltképp Gergely, Ernő, Ödön és Kristóf (akit rejtélyes okokból Bandira keresztelt át a család) – részt vett huszadik századi történelmünk legjelentősebb eseményében, az ötvenhatos forradalomban és szabadságharcban. A ma már legendákkal övezett Corvin köz főparancsnokává Pongrátz Gergelyt választották, de a helyszínt Ödön és Bandi találták meg, s jelentős szerepük volt abban is, hogy a mindennapok lőszer-élelem-utánpótlása és a jókedvű fegyelem ott folyamatos volt. A tárgyalások zömét Ernőre és Ödönre bízták a Corvin köziek, így aztán érthető, hogy a szabadságharc leverése után a megtorlás elől a teljes családnak nyugatra kellett menekülnie.

Ötvenhat hősei lassan mind elmennek közülünk. Az életben maradtak, a kivégzésektől megmenekülők már mind távozóban, az egykori legendás pesti srácok is közelítenek hetvenedik életévükhöz. A Corvin köz főparancsnoka tavaly halt meg, s az ő halála után bátyja, Pongrátz Ödön vette föl az öcsce kezéből kiesett lyukas zászlót, hazaköltözött Amerikából, és most már ő fogadja a Kiskunmajsai Ötvenhatos

Múzeum látogatóit és a nyári diáktáborok résztvevőit.

Az ő életét bemutató Pongrátz Ödön című könyvből olvashatnak most Önök részleteket. A népes Pongrátz-család gúljának tartóemberét mutatja be ez a megjelenés előtt álló kiadvány. A címszereplő ötvenhatban már harminchárom éves volt, s ennek is tulajdoníthatóan a higgadságot, a mértéktartást képviselte azokban a heves vérmérsékletű napokban. Nagy idők nagy tanúja ő. Nemzeti értéket mentünk, ha mellételepedve meghallgatjuk, s magunkban elraktározzuk élményeit, gondolatait, következtetéseit.

A kályhától indultunk

A földrengés alatt megrepedt az egyik falunk, és oda, a sérült fal mellé cserépkályhát akartunk rakni. A forradalom napján, október 23-án már éppen a tetejét tapasztottuk a kályhának, én éppen az asztalra tett széken álltam, amikor halljuk, hogy a rádióban megtiltják a gyülekezést. Edesanyámnak odaszóltam, hogy hangosítsa fel a rádiót, s akkor már azt hallottuk, amint Piros László feloldotta a tilalmat. De közben Ernő is telefonált a Parlamentből, hogy mondjuk meg a feleségének, aki Erzsébeten lakott, hogy későn fog ma hazamenni, mert tárgyal. A Gerő-beszéd előtt megint telefonált, hogy most már ne várjuk haza, és ezt mondjuk meg a feleségének is, mert egész éjjel tárgyal a Parlamentben. Ő úgy került oda – mint megtudtuk később –, hogy a tüntetés engedélyezésének hírére elindult, hogy ő is részt vegyen az eseményekben. Csatlakozott a tömeghez, és végül kikötött a Parlament főkapujánál, legalább háromezer ember társaságában. A tömeg Nagy Imrét követelte, a kapunál lévők pedig a bejutást követelve skandáltak: – Nyissák ki! Nyissák ki! Végül az egyik

parlamenti alkalmazott kinyitja a kaput, s kérdi: – Mit akarnak? – Nagy Imrével akarunk beszélni. – Ő nincs bent, de Erdei elvtárs kész fogadni önöket. – Mindenkori Veres Péterre és Déry Tiborra nézett, hiszen ők lettek volna hivatottak a tárgyalásra, az Erdei Ferencsel való találkozásra. – Péter bácsi! Tibor bácsi! Ti tudjátok legjobban, hogy mit akar a nép! Ernő elmondása szerint Veres Péter erre így válaszolt hozzá fordulva: – Jó gondolat. Te menjél be! És ha veled szóba állnak, mondd meg nekünk, s akkor majd mi is bemegyünk. Így is történt, öcsém egész éjjel bent volt a Parlamentben, s a későbbiek során Déry Tiborék is utánuk mentek.

A sokszor és sokak által elmesélt történet közismert: Nagy Imrét behívták otthonról, és ő nem nagy tájékozottságról téve tanúbizonyságot, elvtársaknak szólította a Kossuth téren várakozó embereket, akik kifütyülték őt ezért. Bent az Országházban folyamatosan tartottak a tárgyalások, de az egész épületben nem volt magnetofon, ezért aztán felmerült, hogy a Rádióból kell hozni egyet. Igen ám, de nem volt önként vállalkozó, végül Ernő ment el az egyik parlamenti és rádiós belépővel rendelkező alkalmazottal a magnetofonért. A Rádió ostromlott várhoz hasonlított, mikor odaértek. A hivatalos belépő segítségével könnyen bejutottak az épületbe, ahonnan könnyfakasztó bombákat dobáltak ki, de a tüntetők viszadobálták azokat. Hatalmas volt a füst és pánik. Rádásul megérkeztek a tankok – mint később kiderült – Solymosi János alezredek vezetésével –, lőszer nélkül.

De térjünk vissza a (cserépkályha)késztítéssel vagyunk elfoglalva Soroksáron, és hallgatjuk Bandi öcsémmel a Gerő-beszédet. Imperialista ügynököknek,

csőcseléknek nevezte Gerő a tüntetőket, édesanyám kezében egy fedő van, azt törölgeti, és többször is elmondja: – Meglátjátok, fiúk, itt a világ vége! Mert ez a rossz helyzetfelismerésről árulkodó beszéd olaj volt a tűzre, és már lehetett is hallani a rádión keresztül a lövéseket. Lehúztam az agyagot a kezemről, leléptem az asztalról, és azt mondtam az öcsémnek: – Gyere, Bandi, most már ránk is szükség van. Drága édesanyánk letérdelt elé: – Ne menjetek! Már ketten ott vannak a testvéreitek közül! Ne menjetek, drága gyerekeim, maradjatok! Bandi kezében egy báránybőr kucsma volt, és azt úgy vágta a földhöz, hogy az legalább egy méter magasra felugrott, és hatalmasat durrant. – Mi lenne ebből az országból – tört ki belőle az addig visszafojtott indulat –, ha most minden édesanya odaállna az ajtó elé, és nem engedné a fiait vagy a férjét odamenni, ahol rájuk pedig szükség van?! – Szegény édesanyánk hol sírt, hol zokogott, végül megcsókolt bennünket: – Talán édesapátok is úgy döntene ott a mennyországban, hogy menjetek. Így aztán elindultunk Bandival. Két szomszéd gyerek is csatlakozott hozzánk, és amikor a jéggyár elé értünk, jött egy élelmiszert szállító teherautó, és az felvett bennünket. A Lámpagyár előtt tíz-tizenkét gyerek megállított bennünket, leszálltunk. Bandinál ott volt édesapánk régi pisztolya, és azt az öreg kapuőrre fogta: – Nyisd ki a kaput, mert be akarunk menni fegyverekért! Az öreg esküdözött, hogy ott nincs semmiféle fegyver. Pedig mindenki tudta a városban, hogy a Lámpagyárban fegyvereket gyártanak. Mikor Bandi azt a lehetőséget is megcsillantotta a kapuőr előtt, hogy ő lehet ennek a forradalomnak az első mártírja, kinyílt a kapu, kitéptük a

telefonzsinórt a falból, és elkezdttük keresztelni a fegyvereket. Végül egy kis fiatal tanonclány megmutatta a fegyverek rejtékhelyét, rengeteg karabélyt és lőszeret találtunk ott a gyárban. Nemsokára megérkezett egy üres teherautó, arra fölszálltunk mindannyian, hogy a Rádióhoz menjünk. Éjjel tízenegy-tizenkét óra volt ekkor. Bementünk a városba, és hallottuk, hogy a rendőrök jelentős része – némi meggyőzés vagy kényszer hatására – átállt a felkelők mellé. A nyolcadik vagy a kilencedik felkelőkkel és fegyverekkel megrakott teherautóra mi is felszálltunk Bandi öcsémmel. A Móricz Zsigmond körtérre vitt bennünket a jó sorsunk és a teherautó. Az a hír járta, hogy onnan jönnek majd az oroszok a belvárosba. A körtéren volt egy építkezési bódé, amelyben szerszámokat és állványokat tartottak, azokat a Fehérvári út torkolatába vittük, majd az egyik garázsból benzineshordókat szereztünk, s azok tartalmát az úttestre locsoltuk. Nem sokkal korábban egy beszkártost, aki munkába ment, lebeszél-tük szándékáról, s ha már nem megyek munkába – mondta –, nektek adom az uzsonnámat. Megettük a zsemlyét és a tepertőt, és a zacskót, amibe a gondos feleség csomagolta az elemózsiát, Bandi zsebre vágta. Mikor hallottuk jönni a tankokat, megvártuk a hatalmas lámpákkal világító harcokocsikat. Csikorogva jöttek ezek a szörnyetegek, Bandi egy fa mögött állt, és amikor nyolc-tíz méterre értek hozzánk a tankok, meggyújtotta öngyújtójával a zsíros zacskót, és beledobta az olajos sárba. Még most is a fülemben van, amint az a benzinnel kevert sár láng-ra lobbant: vvvu! Legalább másfél méter magas lángok kavargtak ott az utcán az egyik járdától a másikig. Az első harcokcsi lefékezett, a másik elfordult, végül

nagy nehezen megálltak, végül mind a tizenhárom monstrum megfutamodott a lángok elől. Bandi találékonyosságát már gyerekkorában megcsodáltuk, ez jellemezte őt a forradalom idején végig, ez a menekülésünk során is, de Amerikában a vadászatok és a halászatok során ugyancsak. A legnagyobb zűrzavarban is világos fejjel mindig a legjobb megoldást választotta a lehetőségek közül. Nyolcan-tizen fegyverrel a kezünkben mentünk tovább Pest irányába, és közben azt a hírt hallottuk, hogy diákokat vittek be a közeli rendőrkapitányságra. Elindultunk, hogy kiszabadítsuk őket, de kiderült, hogy vaklárma volt az egész híresztelés, folytattuk hát utunkat tovább át a hídon a Boráros térre. Ekkor már október 24-e volt, éppen virradt. A téren újabb fegyverekkel találkoztunk, és együtt mentünk tovább a körúton. Amikor a Tűzoltó utca sarkára érteztünk, láttuk, hogy jön egy személykocsi, és amikor a puszkás gyerekek eléálltak, a kocsit gyorsan kikerülte őket, és gázt adva, továbbment. Ezt látva, megállítottuk a továbbmenő autót, igazoltattuk a bent ülőket, valamelyik húsüzem személyautója volt ez a sietős kocsik, a főnökasszonyt vitte munkába. – Ma menjen gyalog! – szólította fel az utast kiszállásra Bandi, elvette a kocsit kulcsát, és birtokba vettük a járművet. Alighogy ez az eset megtörtént, újabb autók jöttek, legalább hárman, diplomáciai rendszámmal, de eszeveszett iramban. Ahogy elszáguldottak mellettünk, láttuk, hogy egy orosz magas rangú tiszt ül az egyik autóban, és mikor továbbhaladtak, kihajolt az egyik katonatiszt az ablakon, és egy sorozatot adott le a tömegre. Több halott és még több sebesült esett áldozatul a szovjet autók ámokfutásának. A sebesülteket a Kilián laktanyába és a távolabbi kliniká-

ba szállítottuk. Ekkor kezdtük használni a benzines üvegeket. Jött három-négy tank, hátuk megett pedig két páncélaútó. Amikor az utolsó autó odaérkezett a közelünkbe az Üllői út kereszteződésétől nem messze, az egyik ház balkonján álló mesterlövész a második páncélaútó jobb első kerekét kilötte. Amikor az orosz katonára, aki a sofőrülés mellett ült, a géppuskát a lövés irányába fordította, ez a balkonos őt is lelötte. Amikor a sofőr kiugrott az autóból, és menekülni próbált, őt is. Egy darabig csend volt, és egyszer csak láttuk, hogy egy tízenkét év körüli gyerek kezében üveggel a páncélaútó felé indul. Amikor már csak három-négy méterre volt céljától, hatalmas lendülettel a páncélaútónak dobta a benzinnel teli üveget. A gyerek sértetlenül visszaszaladt. Ezt követően, mintha ő lenne a következő szereplő egy ismeretlen szerző darabjában, egy öregember indult el a páncélkocsi irányába. Olyan volt ez az öreg, mintha Róbert bácsi népkönyvhájáról jött volna el egy kis sétára, hosszú kabátját spárgával kötötte össze, hatalmas bozontos szakállal volt, menni is alig tudott, szinte totyogva odaballagott egészen a páncélkocsi mellé, egyik kezét felemelte, majd lassan fel a másikat is, és láttuk, hogy az egyikben gyufa, a másikban pedig skatulya van. Szinte lassított mozdulatokkal megsercentette a gyufát, s a benzin hatalmas lánggal robbant. Az öreg – mint akinek minden mindegy már – még az előbbinél is lassabban visszatotyogott a kapu alá. Éljen a független, szabad Magyarország! – Hallatszott mindenfelől. Száz meg száz torokból. Könnyekig megható jelenet volt.

(Megjelent: *LÁTÓ Szépirodalmi Folyóirat – Marosvásárhely*)

Folytatjuk

150 éve született, 90 évvel ezelőtt hunyt el

Tisza-partjaink: Hollósy Simon Máramarosban



Hollósy Simon: Önarckép

„Máramaros megye! A medvék, a vadak hazája: Gyönyörű erős dombok, a Tisza vize, nyomorult-elmaradott, félállat emberek birodalma. Ez az én piktortanyám! Sok kedves emlék köt ide, előkelő emberek azok közül, akik velem jártak ott. Nekem pedig az egész életem öröme-fájdalma ott érhetett meg Técsőn, a város végi viskóban. [...] Terveim vannak a nyárra nézve! Vetemény magvakat vásároltunk. Dolgozni és élni akartunk emberileg. Vajon nem fogja-e a mi veteményeinket, a munkát, reményeinket idegen, durva járás legázolni?” – írta 1917 tavaszán Juliska nevű tanítványának Hollósy Simon, aki a következő nyarat már nem érthette meg. A Técsőn eltemetett festő földi ma-

radványait felesége exhumáltatta, és a szülővárosban, Máramarosszigeten helyezték örök nyugalomra.

A nagybányai művésztelep megalapítója születésének 150. (1858 – Máramarossziget), halálának 90. (1918 – Técső) évfordulójára megjelent százoldalas könyvecske, a Hollósy Simon Máramarosban nem akar több lenni, mint ami: adalék, hangulati háttér a rajongva tisztelt művész életéhez, és híradás a magyarságnak az elmúlt húsz esztendő Hollósy-fejleményeiről. A kötetet összeállító és író Szöllösy Tibor szenvedélyesen kutató, anekdotázik, és nagyon is emberi pillanatokot ragad meg. Kideríti, hogy a Magyar Nemzeti Galériában őrzött A zöld kalapos kislány című portrét kiről mintázta a tanítványai által 28 esztendősen már Öregként szólított festő: a szerző nagymamájának gyermekkori barátnőjéről, Sófalusi Erzsébetről, aki halála előtt három héttel mesélte el megörökítésének történetét. Szöllösy fiatal ideggyógyásként kezelte a mester egykori mindenését, Magyar Bélát: az idős embert „paraszolvenciaként” természetesen szintén Hollósyról faggatta. A „nép száját” is megszólaltatja: a bikatelep fehérre meszelt falára az „erkölcstelen” piktorképeket festett; a kisvárosban azt mesélték, a római katolikus Hollósy hatására lettek a felvégi reformátusok hitelhagyottak, mert kénytelenek voltak keresztet vetni, amikor a bikatelep mellett elhaladtak. Egyszerűen, talán még szegényesen is öltözködött, a legtöbbször borotvátalan volt, tán a fésűt sem szerette

- idézi föl a XIX. századi naturalizmus és realizmus egyik legjobb képviselőjének alakját egy técsői asszony, akinek almás pitéjéért rajongott a művész. Réti István szép örmény-magyar Apolló-alakként emlékezik rapszodikus életű mesterére, aki egy másik tanítványával, Thorma Jánossal még párbajozott is, ám szerette a gyerekeket: folyton cukorkával kényeztette őket.

Az Öreg felrázta az álmos felső-Tisza vidéki települést: müncheni magániskolája növendékeinek 1904-től minden tavasszal kiadta a jelszót: „Indulás Técsőre!” A Nereszen-hegy lábánál fekvő kies táj, később az „emberek megjelenése” elvárásolta. A Tisza szerelmeként órákig barangolt a víz mentén. Egyszer napokra eltűnt (fölgyalogolt a Fekete- és a Fehér-Tisza találkozásáig, hegyi pásztorok, faúszatók között töltve az éjszakákat), s amikor hazaért, aggódó szállásadójának csak annyit mondott: vendégségben volt a Tiszánál.

Hollósynak és a világ minden szegletéből ide gyűlt tanítványainak még természetes volt az átkelés a folyón: a Tisza jobb partján, Nagytécsőn laktak, a deszkahordályban berendezett iskola meg a bal parton volt. Azóta sok víz lefolyt a Tiszán:

amikor a Hollósy-kutatás elkezdődhetett, már szigorúan őrzött országhatár volt a folyó a kettészakított Máramaros vármegyében. Aki a romániai Kistécsőből a szovjetunióbeli Nagytécsőbe akart átmenni, ha kapott is útlevelet, száz kilométereket vonatozhatott...

Ám azóta is alakul a történet: a festőről magyar tannyelvű iskolát, utcát neveztek el, húsz éve működik a Hollósy Simon Kör, képzőművészeti díjat alapítottak, emléktáblát avattak a tiszteletére, és az is tanulságos, hogyan lett szobra a técsői hatóságok akadékoskodásait kijátszva a nagy Öregnek.

Azt nem állítjuk, hogy kifogástalanul szerkesztett, jó helyesírású kiadványt hagyta el a nyomdát (a szombathegyi Éhen Gyula Kör például kitaróan Ébenként szerepel), de azt igen, hogy az idegsebész főorvos gyűjtése, szervezőmunkája nyomán többet érthetünk/érezhetünk meg Máramaros festőjéből, és magyarságból is példát vehetünk.

(Szöllösy Tibor: Hollósy Simon Máramarosban. Széphalom Könyvműhely, Budapest, 2008. Ára: 1400 forint)

Major

(Megjelent: Magyar Nemzet
2008. június 7.)

Közlemény

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület 2007. évben a személyi jövedelemadó 1 % fejében az APEH-től összesen 615 433 Ft átutalásban részesült.

Az Egyesület a támogatást Nikolaj Hovhanniszyán: Az Örmény Genocídium c. könyv nyomdaköltségére, a Pázmány Péter Katolikus Egyetem örmény konferencia kötete kiadásának támogatására, könyvvásárlásra, valamint az egyesület irodai működésének költségeire használta fel.

Köszönjük mindazoknak, akik jövedelemadójuk 1 %-val segítették egyesületünk működését, az örmény kultúra terjesztését.
Budapest, 2008. szeptember 15.

Dr. Issekutz Sarolta elnök
Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület

Dukai Ditta

Az örmények mindennapi kenyere: a lavas¹

(3., befejező rész)

A mindennapi kenyér szentsége

A kenyérnek is lelket tulajdonítottak, amely szintén közvetítő szerepet játszott az ember és Isten között. A 20. század eleji gyűjtésekben a kenyér jóakarátú szellemét a „kenyér angyalának” nevezték. Dzsavakhhban elterjedt volt az a képzet, hogy a kenyér anyagla lavassütéskor a tonír körül repdes, és a sütőasszonyok fölött örökdi. Új-Bajazetben a kenyér angyalához fohászokodtak az ártó szellemek elleni védelemért, amikor az első lavast a tonír falára csapták. Az első lavas sütésénél megfogalmazódó kérések mind ahhoz az angyalhoz szóltak, melyet a hiedelem a kenyérral azonosított: a kenyér a cipóvá formált kenyértésztaból születő angyal – „Meleg kenyér: hideg cipó anyagla. A kenyérsütés ideje tehát az angyal jelenlétével szentelődött meg. Védő hatalmát a kenyér révén később is kiterjesztette: Vaszpurkanban étkezés után gyorsan leszedték az asztalt, mert úgy tartották, hogy a kenyér anyagla az abroszon áll, és ha elfárad, nem lesz kinek megvédenie a házat.

A 19–20. századi népi gyakorlatban is fennmaradtak a pogány idők emlékét őrző kenyérráldozat szokásának keresztény formába öntött változatai. Nemcsak kenyérral, hanem gabonamagvakkal is áldozhattak, és a kelesztő anyag nélküli lepények és cipók mindig kitüntetett szerepet kaptak. Az áldozati cselekmények majdnem mindig a halottkultusszal hozhatók összefüggésbe, amelyben a kenyér örökélet-jelképisége erőteljesen van jelen. Az örmények körében

mindmáig nagyon jelentősek a halott tiszteletével kapcsolatos szokások. A századfordulón Karabahban végzett gyűjtések említik, hogy a felravatalozott halott szívére kenyeret tettek. Ma is temetés alkalmával a sírba kenyeret és pénzt dobnak, majd tort ülnek, amelyen az összegyűlt rokonoknak, gyászolóknak *hogehacot* adnak – ez főleg jellegzetes örmény kásaételekből áll (harisza, sila). A tort az elhalálozás napján (ekkor nők még nem vehetnek rajta részt) és másnapján, az azt követő hetedik és negyvenedik napon, az évfordulóján, illetve egyes ünnepekkor (például Szent Kereszt ünnepe - a szeptember 14-ét megelőző vagy az azt követő vasárnap) újra és újra megisméltik. A táplálékot a léleknek szánják, és egyben áldozati jellege is van: a léleknek felajánlott ajándékok ugyanolyan célt szolgálnak, mint az Istennak adományozott ajándékok. Áldozatot kérés teljesítése céljából is tehetnek. Ha például a gyermek megbetegedett, néhány pár (páros számú) lavast és gyertyát vittek a közeli forráshoz, ahol a gyertyát meggyújtották, a kenyereket a forrásnál hagyták, és a forrás vizével megmosták a gyermek fájós testrészét. A kenyér termékenységét biztosító ereje révén van jelen abban a több vidéken is gyakorolt szokásban, amely szerint azok az örmény asszonyok, akiknek nem volt elég tejük, kenyeret (leggyakrabban lavast), sajtot, főtt búzát és gyertyákat vittek a közeli forráshoz. Az asszonyok általában együtt mentek, és gyermeküket is vitték magukkal. A forrás vizével megmosták mellüket, majd egy má-

sik asszony gyermekét megszoztatták (sohasem a sajátjukat). Végül közösen elfogyasztották a magukkal hozott ételeket. Ha maradt belőle, ott hagyták a forrásnál. A kenyér korábban említett tisztító funkciója jelenik meg egy másik, a szüléssel is összefüggő szokásban. A gyermekáldást követő negyven napon keresztül a gyermekágyas asszonynak számos tilalmat kellett betartania. A negyvenedik napon Vaszpurkanban (történeti tartomány a Van-tótól keletre) egy vagy két pár kenyeret fogott, és hajnalban anélkül, hogy valakivel szót váltott volna, az Eufrátesz partjára ment. A kenyeret a folyó partján hagyta, és egy korsó vizet hozott a folyóról. Kenyérráldozata által a gyermekágyas idő letelte mintegy szentesítve lett az anya számára, aki újból a család hasznos tagjává válhatott. Más példák felsorolásától eltekintve megállapíthatjuk, hogy a források, vizek pogány tiszteletét rejtő szokásokban rendszerint felbukkan a kenyér felajánlása vagy valamilyen kérés, vagy a kérés beteljesülése esetén a köszönet jeléül.

Szintén bőségvarázslás céljából a kisgyermek fejére lavast borítottak, és azt tartották, ha így néhány lépést tesz – az analógiás mágia törvényei szerint –, abban az évben a búza értéke felmegy (ne feledjük, hogy az örmény nyelvben *a hac* szóval jelölték mind a kenyeret, mind a búzát).

A kenyér (és a kalács) mint az élet, az örök élet jelképe, mint termékenység-szimbólum, nem hiányozhat az új élet forrását jelentő lakodalomból sem. Az örményeknél a lakodalmi kenyér elkészítése szinte minden vidéken rituális körülmények között, népes rokonság, baráti társaság jelenlétében történt. A kenyeret, amely egyúttal a bőség, gaz-

dagság szimbóluma is, általában lavast a vőlegényes házban sütötték meg a lakodalmas nép számára. A lakodalmat megelőző szerdán vagy csütörtökön kezdtek hozzá a liszt megszitálásával, amihez egy idősebb, de semmiképp sem özvegy, ismerős asszonyt kértek fel, aki természetesen ajándékot kért szolgáltatásért (a lakodalmi lavas készítését ma is „idegenre” bízzák, Tavus megyében pénzzel fizetik meg). A szokás szertartásos jellegét mutatja, hogy egyes helyeken (Új-Bajazet megye, Vaszpurkan vidéke) gyertyákat is égettek a teknő körül. A liszt szitálása szinte mindenhol zenével, táncsal, legények, lányok mulatságával folyt le, de a kenyérsütésre, amelyre általában másnap hajnalban került sor, csak a segítő rokon asszonyok voltak hivatalosak, akiknek feltétlenül egészségesnek, termékenynek kellett lenniük.

A templomból érkező ifjú párt a vőlegényes ház előtt a vőlegény szülei fogadták. Azokból a helyenként eltérően kifejeződő, változatos szokáscselekedetekből, amelyekkel a vőlegény édesanyja elfogadását és jókívánságait fejezte ki menyé felé, ma már csak egy-egy elem él. Ilyen például, hogy az új menyecske vállára vagy fejére lavast dobnak, így biztosítván számára, hogy kenyérben ne szűkölködjön, és népes, boldog családja legyen. Ma, különösen városban, a vőlegény vállára is tesznek egy lavast (természetesen celofánba becsomagolva, díszes szalaggal átkötve). A századforduló éveiben Nahicsevánban a menyasszonynak az anyósától kapott néhány lavassal a hóna alatt kellett belépnie a házba, hogy szerencsét, bőséget vigyen oda. Érdekes, hogy Vaszpurkanban ez a szokás a lakodalmas szokásfolyamat azon pillanatában kapott he-

lyet, amikor az esküvőt megelőzően a menyasszonynak hennát vittek, amivel majd bekenték kezeit. A menyasszony fejére ilyenkor két lavaszt tettek kereszt alakban, és „Adjon Isten sok kenyeret!” felkiáltással gondoskodtak az új család jólétéről, boldogságáról, oltalmáról.

A 20. századbeli háborús viszonyok, a történeti népcsoportok felszámolása könyörtelenül szólt bele az örmény nép hétköznapijába. A mindennapi kenyér nem adatott meg mindennap. Aztán a lavas sütésével kapcsolatos szokások is változásnak indultak: a hiedelmek kikopnak, a kenyér szent jellege feloldódik a hétköznapi szokáscselekvésekben, és lassan-lassan a technológia is modernizálódik. Azonban az örmények

számára lavas nélkül nehezen lenne elképzelhető bármilyen hétköznapi vagy ünnepi étkezés, baráti összejövetel vagy fogadás, lakodalom, vagy akár halotti tor. Adjon nekik az Isten sok kenyeret!

Vége

JEGYZETEK

1. A tanulmány az Örményország-Magyarország Kulturális és Együttműködési Társaságban végzett önkéntes munkám részeként született. Tanácsaikért és önzetlen segítségükért köszönetet szeretnék mondani Szuren Hobosijannak (Örmény Tudományos Akadémia Régészeti és Néprajzi Intézet), Aszthik Iszrajeljannak (Örmény Állami Történeti Múzeum), Haszmik Harutjunjannak (Jereváni Állami Egyetem) és Zorik Caturjannak (Örmény Állami Néprajzi Múzeum). Külön köszönet illeti az örmény falusi asszonyokat.

(Megjelent: *Látó – Szépirodalmi folyóirat* 2008. április)

Fogolykiváltó Boldogasszony búcsú

Szeptember 21-én, vasárnap délután az Orlay utcai Örmény Katolikus Templomban a Fogolykiváltó Boldogasszony búcsún *Fülöp Ákos* atya örmény katolikus rítus szerint, magyar nyelven celebrálta a szentmisét. A templomot megtöltötték a hívek. A harmóniumnál *Kopeczky Lajos* teljesített szolgálatot. A búcsú agapéval zárult, örmény ízekkel és kellemes baráti beszélgetésekkel, amelyért köszönet a Terézvárosi-, és a Zuglói Örmény Önkormányzatoknak. Köszönjük a Gondnokság odaadó munkáját, amelyet úgy a templom és plébánia felújítása, állagmegóvása, fenntartása, mint a búcsú és szeretetvendégség megrendezése során tanúsított és tanúsít.

I.S.



Fülöp Ákos atya

1881. V. 17. Lugos – 1963. V. 19. Szatmárnémeti

Jakabffy Elemér és a Magyar Kisebbségek

A Magyar Kisebbség nemcsak Erdély és a Bánság legjelentősebb nemzetpolitikai szemléje. Egyben a leghosszabb életű magyar folyóirat Romániában. Közvéleményt alakított, műhelyt nyitott a kisebbségi lét kutatóinak, állandóan figyelt Európa és a világ kisebbségeire, erőt és távlatot adott kétmillió embernek.

Bárki bátran azt hihetné, hogy egy ilyen színvonalú, hatású folyóirat csak az egyetemi és művelődésközpontú Kolozsvárott jelenhetett volna meg. Pedig ezt a folyóiratot itt, Lugoson alapították és adták ki végig. Alapítja, szerkesztője, tulajdonosa, mindenese Jakabffy Elemér a két világháború közötti romániai magyar politikai élet kiemelkedő egyénisége.

Életregénye 1881-ben indult, pesti jogászévek, majd ügyvéd Lugoson. A Nemzeti Munkapárt képviselője. Apja útja ez. De nem a könnyű utat választotta. Nemcsak érezte, de látni vélte a józan magyar cselekvés útját. Parlamenti szereplése rendhagyó: a nemzetiségi béke eszményének, a jogegyenlőséget biztosító együttélésnek távlatában gondolkodott. 1922 végén az Országos Magyar Párt alelnöke. Négy ízben választották képviselővé a bukaresti Parlamentbe. Politikai teendői mellett, azokkal együtt, 1922-től megszakitás nélkül szerkesztette a Magyar Kisebbséget, a világ egyetlen ilyen jellegű nemzetpolitikai kisebbségi szemléjét. 1941-ben egyik utolsó számában írta: „Az én szolgálatom: megőrizni népem legtisztább erkölcsi hagyományait, nem engedni, hogy az igazság szelleme elavuljon. A kezdődő barbárság lármája közt ébren tartani a lelkiismeret nyugtalanságát.

Megóvni egy jobb idő számára az emberiség megvetett eszméit a szellem és a szabadság tiszteletét. Ezek a nemzet igazi szentségei.”

1944-ben, mint európai látóköri politikus, megérez(het)te, hogy szerveződő jövő ellene fordul, éppen osztályhelyzete miatt. Kitelepítették: Várhely, Hát-szeg, majd Szatmárnémetibe került. Itt folytatta emlékiratait, a szekuritáté elvitte.

A MTA külső tagja lett 1939-ben, tudományos munkásságának elismeréseképpen. Tudományos rangjától 1960-ban az akkori MTA vezetősége megfosztotta. 79 éves öregúr ekkor, Szatmárnémetiben emlékiratait rendezte. Osztályelenségnek minősült, mert tudományos munkájában helyreigazította a román statisztika hamisításait. Kétszeres üzőttség, kétszeres megalázás: kisebbségi sors példázata Erdélyben.

1989-ben az MTA elnöksége visszaadta Jakabffy Elemérnek (az akkor már 26 éve halott tudós-politikusnak) méltatlanul elvett rangját.

2000 után a szülőföld és a választott otthon – Lugos és Szatmárnémeti – élénken őrzi Jakabffy személyiségét: Jakabffy-napok, emléktábla, Balázs Sándor kolozsvári professzor tevékenysége jelzik, hogy a XXI. század kezdetén elismerésre talált.

Király Rozália

Elhangzott Lugoson, a Jakabffy Elemér emléktábla megkoszorúzásakor 2008. május 25-én.

(Megjelent: *LUGOSI HIRMONDÓ IX. évfolyam 4. (78.) szám, 2008. július 18.*)

Ókovács Szilveszter

Karajan, a kaméleon

Dokumentumfilm a száz éve született, sokarcú karmesterről

Tart a Karajan-év, és itt az új Karajan-doku is mindjárt DVD-n. Csaknem húsz év perspektívájából összegzi a száz éve született karmester lényét, művészetét, de Fischer-Dieskaunak van igaza, aki Brams rekviemjét tizenegyszer énekelte vele: Herbert von Karajan kaméleon volt, akit képtelenség azonos hangulatokban, azonos benyomásokkal rajtakapni.

H A N G K É P

Filmes bizonyítás következik, nagy pályatársak vallanak róla. „Talán a század legnagyobb karmestere” (*Solti*). „Gyermeklelkű Macchiavelli” (*Kollo*). „Madártávlatból adott új perspektívát a világnak „ (*Janssons*). „Művelt volt-e, vagy intelligens? „Szörnyű pasas” (*Fassbänder*). „Barátságos, a zenekarát dédelgető ember” (*berlini kürtöse*). „Állig gombolkozott személyiség, hideg és szenvtelen” (*Helmut Schmidt*). „Szórakoztató és hitvány is tudott lenni” (*Thielemann*). „A pszichológia mestere” (*Mutter*).

De melyikünk egyvonású, vethetik fel önök. A személyiséget épp a többarcúság hozza létre, máshogy viselkedünk más-más helyzetekben – különben is, egy halott sztárról készülő nagy csinnadrattás filmben sokan végletes mondatok pufogatására éreznek mulhatatlan vágyat. („A legmagányosabb ember volt, akivel valaha találkoztam” – így drámázik *Janowitz*.)

A jellemző archív szalagok kiválasztása mellett szerintem ezek a releváns kérdések: mekkora karmester volt? Erényei, gyengeségei? Repertoárjának súlypontjai, fehér foltjai? Munkamódszere? Korszakai? *Robert Dornhelm* válaszait



Hamupipóke-mód kellene kiocsúzni a ránk öntött idézettömegeből. A ma nagyon trendi szilánkos szerkesztés – egy tucat nagyinterjút vágnak fél mondatokra, és próbálnak másképp összerakni – érdekes ugyan, de megjegyezhetetlenné teszi a sorokat. Nincsenek nyilatkozókhöz köthető koherens gondolatmenetek, nincs idő egy-egy történetre, pedig azon keresztül könnyebb bármit megvilágítani, a homloklebeny mögé plántálni.

Talán a rendező nem is akar meggyőzni minket, pusztán bemutatja a szerzői véleményeket – ám ekkor filmje már nem konstrukció, nem mutat sehová, hovatovább kár volt ennyit vesződnie vele.

Amit magam megérteni vélek: Karajan, aki fénykorában úgy tűnik fel, mint egy kimaszkolt félisten a Tetralógiából, tagadhatatlanul erőt sugároz. Ő a Boss, aki ha benn van a házban, arról mindenki tud, s akkor másképp viselkedik – például jobban énekel. Arrogáns, rekedt hangján simán leagyatlanozza zenekarát (a kamerák dacára, vagy azért?), de egy perc múlva ráérősen mesél remek anekdotát *Willy Brandtról* – így kerül két volt szövetségi kancellár a zenés filmbe. És mint az igazán jó dirigensek, egyszerre szép és plasztikus képekkel dolgozik. „Úgy akarok fantáziálni, ahogy háromszáz madár együtt repül. Nincs látható

vezetőjük, de minden mozdulatukat ugyanaz a szándék hatja át.”

Karajan energiáiról a Walkür-werkfilmje tanúskodik, rendez, vezényel, énekel, pörölyöz. Jó vágás, ahogy ugyanitt *Mariss Janssons* elképedt arccal vall Otello-élményéről: a *Frenivel, Vickerssel* csúcsra járatott produkció után egész éjjel kóválygott Salzburg utcáin. „Én irányítok, én fordítom a csavarokat” – idézi *Schwarzkopf*. Most meg mi élünk, és mi alkothatunk véleményt. Ez a film kell nekünk, de ennek a filmnek mi is kellünk: így lesz belőle Karajan, ahogy én látom című individuális művünk.

(Karajan – „A szépség, ahogy én látom”/ *Dornhelm* – *Deutsche Grammophon DVD*, 2008.)

(Megjelent: *Magyar Nemzet* 2008. 07. 12.)



Herkulesfürdőn a barangolócsoport. A Vaskaputól Marosszéken át Erdély kapujáig című cikk megjelent a füzetek szeptemberi számában

Bálintné Kovács Júlia – Moszkovitsné Osztián Aranka

A mezőbándi Osztián Béla családjáról – „dióhéjban”

Az Erdélyi Múzeum Egyesület tervei között szerepel, hogy időről időre egy-egy hazai tájegységet a legkülönbözőbb szempontok szerint bemutasson. Történeti, kultúrtörténeti, természettudományi, stb. témájú dolgozatok készülnek ezekre az alkalmakra, amelyeket konferencia keretében előadnak az érdeklődőknek.

Úgy gondoltam, jó alkalom adódik így arra, hogy adatokat gyűjtsünk, és próbáljuk jelezni, hogy az Erdélyben otthonra lelt örmények, akik nemcsak azokban a településekben éltek, amelyeket a köztudat is számon tart, hanem egész Erdélyt belakták. Kutassuk fel, hogy az éppen sorra kerülő tájegységben hogyan éltek, kik is voltak és milyen nyomot hagytak maguk után? Így készült el az Aranyosvidékről szóló írás is.

Ha pályázatok útján sikerül pénzt szerezni, az elhangzottak kötetben is megjelennek, reményeink szerint, így lesz ez a jövőben is. A Mezőségről is elkezdtem az anyaggyűjtést, 2007-ben a Fővárosi Örmény Klub egyik csütörtöki összejövetelén is felolvastam részleteket a kutatás eredményeiből, a Füzetekben is megjelent. Bízattam barátaimat, ismerőseimet, akikről tudtam, hogy a Mezőség szülőttei, hogy írjanak családjuk gyökereiről.

Nagyon gazdag anyag gyűlt össze, a „Mezőségi morzsák” kezdenek cipóvá tömörülni. Az itt következő család-történeti morzsa is ennek a cipónak a része. Most pedig átadom a „tollat és a szót” anyatársamnak, Arankának.

Egyes örmény családok a Marostól délre fekvő Mezősége, Marosbogáton és környékén telepedtek le. Maga Szongott Kristóf, az elkötelezett armenológus-, akinek köszönhetjük, hogy annyi mindent tudunk mi, mai örménygyökerű magyarok az őseinkről- Marosbogáton született, onnan származott el. Ugyancsak Marosbogáton élt a népes Tolokán család.

Osztián Béla, az édesapám Szamosújváron született, mert apai ágon oda kötődött.



Osztián József és neje Tolokán Mária

Az apjának Osztián József-nek Besztercén volt temetkezési vállalata. Feleséget Marosbogátról hozott, Tolokán Mária személyében.

A családfő karizmatikus egyéniség, szigorú, törekvő, igényes ember volt, aki nagy súlyt fektetett gyermekei nevelésére, tanítatására. Talán emiatt költözött Kolozsvárra, ahol nagy kalapszalont

nyitott, négy gyermekét pedig a legjobb iskolákba járatta: fiai a Piaristáknál tanultak, a lányok a Zárdában.

Gyermekeivel együtt rendszeres látogatói voltak a színházi előadásoknak.

Négy gyermekük volt.

1. Osztián Ilonka 1880-ban született. Jó örmény szokás szerint, amit a 19. sz. végén, a 20. sz. elején még nagyon is megtartottak, Pungucz Antalhoz a 40 holdas gazdag örmény kereskedőhöz ment férjhez, akinek birtoka és vegyeskereskedése a Nyugati-szigethegységben lévő Vármezőn (Bucium) volt. Ott éltek, Pungucz Antal ott is van eltemetve. Ilonka férje halála után fiához, Antalhoz költözött Nagyváradra. Az 1960-as években hunyt el.



A tábortábor levelezőlap



Dr. Osztián Ödön

2. Osztián Béla, édesapám volt a második gyermek, 1883-ban született. Róla és családjáról majd részletesebben írok.

3. Osztián Ödön 1886-ban született. Szomorú sors jutott neki osztályrésztül, pedig szép jövő állott előtte. A Piarista Főgimnázium elvégzése után egyetemre ment, és 1910-ben megszerezte a jogi doktorátust.

Sajnos családot nem alapított, mert az első világháborúban elpusztult.

4. Osztián Aranka 1888-ban született. Férjének, Leopoldnak a vezetéknevére nem emlékezem, csak arra, hogy fiukat – talán a keresztapa nagybácsi tiszteletére Ödönnek keresztelték. A 20-as években mindhárman kivándoroltak Amerikába, nem tértek vissza, Los Angelesben vannak eltemetve a szülők, fiukról, családjáról nem tudok. Nagynéném kereszt-

nevét, ami nyilván családi örökség, és gyakori az örménymagyar közösségben jómagam vittem tovább.

Mint a címben is jeleztem elsősorban édesapámról, és a szűkebb családról tudok „dióhéjban” beszámolni. Apám jó kereskedői hajlama korán megmutatkozott, és édesanyja családja, a Tolokán család őt is a Mezősége csalogatta, hogy családi vállalkozásban, közösen, egy kézre dolgozzanak. Először Mezőbándon, majd Radnóton, Ludason végül Marosvásárhelyen nyitottak jólmenő textil-és könyvüzletet.

Megerősödve apám önállósította magát, és Bándon horgonyozott le.

Fiatal korában élte világát, ahogy az ének is mondja: „Nótáskedvű volt az apám, átmúlatott sok éjszakát...”, de nem vetette meg a kártyajátékot sem. Szórakozni nem egyszer nagy társasággal a szomszéd birtokra mentek, Basa Gézához. Az ott alkalmazásban lévő egyik asszony mesélte, hogy egyszer emelkedett hangulatban éjjelizenét adtak a malacozó kocának, s közben aranypénzt dobáltak az udvari személyzetnek, melyből maga az asszony is elkapott egyet az apám kezéből.

Családalapítás után azonban már csak a családjának élt. Egész életére jótékony hatással volt felesége, mindenben segítőtársa, az *ármális nemes Szekeres* családból és a Nyárádmentén fekvő *harasztkereki nemes Farkas* családból való *Juliánna*. Szüleimnek második házassága volt az egymással kötött házasság, de gyermeke csak édesanyámnak volt az első házasságából. Anyám első házasságából született leányát, *Juditot* apám éppen olyan szeretettel és gondoskodással vette körül, mint minket, a saját gyermekeit, az 1927-ben született *Arankát* és az 1930-ban született *Bélát*.



Osztián Béla és családja 1935-ben

Szépen haladtak, minden jó is volt, amíg be nem következett a gazdasági válság. Ekkor nehezebb napok köszöntöttek a családra, de nem tartott sokáig, mert noha apám előbbi vállalkozásaiból megszerzett javai mind elúsztak, nem adta fel, nem lógatta az óráját, hanem új vállalkozásba kezdett.

Kocsmát nyitott, (habár örök életében utálta a pénzszerzés eme formáját), mert tudta, hogy ez egy gyorsan jövedelmező üzlet. Elképzelése bevált. Rövid időn belül megnyitotta a vendéglő részleget is. Kifőzdéje vonzotta a fogyasztókat. Már nem csak az ott lakók, hanem a környék módosabbjai is szívesen fogyasztottak a finomabbnál finomabb ételekből, borral, cigányzenével fűszerezve. A község és a környék előljárói mindennapi vendégei voltak, nem egyszer hozomra ettek ittak... Ügyes üzleti érzékét mi sem bizonyítja jobban, hogy már nemcsak saját vállalkozása felett rendelkezik, hanem bérbe tartja a községi fogadót, és az úgynevezett „román kaszinót”.

Egyenes, becsületes segítőkész ember, nem él vissza az emberek bizalmával, mindenki tiszteli, becsüli. Politizálni nem szeret, közadományokban részt vesz. Támogatja a közművelődést, előfizetője a napisajtónak, és különböző folyóiratoknak, mint a Színházi Élet, Tolnai Világlapja, Délibáb... Mindent együtt valósítottak meg feleségével, aki lelki és szellemi útmutatója volt családjának. Imádkozzál és dogozzál jegyében keltek és feküdtek, és a sok munkának megvolt az eredménye, mindig maximálisan kiteremtettek mindent a családnak.

Telnek az évek, és jön a sokat várt változás, az 1940-es év. Megváltozik a község összetétele, a Bécsi döntés alapján meghúzott határ oly módon halad át községünk szélén, hogy sok ott lakónak a háza a határ egyik oldalán, a másik része, az udvar a határ túlsó oldalán van, nem beszélve a megművelendő földekről! Határátlépővel mentek az emberek dolgozni...

Megpezsduöl az élet! Katonák, tisztek nyüzsögnek a határon, a főutcán hangszórók zenéje símogatja az ébredő, felszabadult lelkeket „Szép vagy gyönyörű vagy Magyarország...Ott, ahol zúg az a négy folyó... Újra magyar város Kolozsvár...” Mámorosak a nappalok és az éjszakák, Judit beleszeret egy Petri nevű katonatisztbe, és feleségül megy hozzá, Budapestre költözik. Mezőbánd magyarjai felébrednek nehéz, gondterhelt évtizedeikből... Jövőt látnak gyermekeknek, unokáiknak. De meddig?!

„Az évek telnek, mint a percek”, ahogy Villon írja. Elérkezik 1944. Szorongás, félelem, hogyan tovább? Könyörülj Uram szegény népeden, hisz megbűnhötte már a múltat s jövődöt!

Menekülés, indul az utolsó vonat a községből, gyerünk, emberek menekül-

jünk! De miért? – morfondírozik apám, hisz én senkinek sem vétettem! Elöttem csak kétféle ember létezik: becsületes és becstelens.

A megszorítások idején, amikor a más nemzetiségieket nem volt szabad kiszolgálni, ő akkor is maga mellé ültette a román igazgató-tanítót, vele vacsorázott, és mindig kiszolgálta cigarettával. Ő bízott az emberekben és vállalta a felelősséget érte, hiszen barátja volt! Márpedig a családjáért és barátaiért igyekezett mindent megtenni. A családi és egyházi ünnepekre nagy súlyt fektetett, mi pedig a dús ajándékozást ünnepi köszöntéssel, imával, énekléssel és kézcsókkal köszöntük, háláltuk meg. És most itt hagyni mindent, földönfutóként menekülni? Ez nagyon nehezebb esett, de ment, mert már a két lánya Pesten volt – én Juditékat mentem meglátogatni –, s így a feleségével meg a drága kicsi 14 éves fiával útra keltek.

A menekülés alatt is megmutatkozott az örménymagyarok összefogása, apámékat egy Erdélyből elszármazott örmény barátjának, Begidzsánnak a családja fogadta be Aszódhoz közel, a Bag községben lévő otthonába. Én is odautaztam Pestről.

Ahogy mondani szokták cseberből-vederbe estünk. Ugyanis amikor elkezdődtek a harcok két tűz közé kerültünk. A házhoz nagy udvar tartozott, elől az oroszok ásták be magukat, hátul a németek. Egy csendesebb reggelen, amikor a pincéből feljöttünk egy kicsit levegőzni, apám észrevette, hogy egy sebesült orosz katona fekszik az udvaron, és oda akart menni, hogy segítsen rajta. Vesztere eltalálta és megsebesítette egy golyó. A lövés nem volt halálos, de a pincei lehetőségek között befertőződött, szepszist – vérmérgezést – kapott.

Folytatjuk

Ünnep a Tabánban

Szeptemberben csordul a hegy leve, és az örmények ki nem fogynak a derűs tréfákból. Második Vidám Örmény Estünk meghitt jó hangulatban zajlott-telt; minden jel arra mutatott, hogy a Budavári Örmény Kisebbségi Önkormányzat vendégei jól érezték magukat.

Tarján Tamás irodalomtörténész, egyetemi tanár kedves, családját bemutató anekdotái már az első percben rabul ejtették a hallgatóságot. A nagypapa, Dr. Hovhannesian Éghia polihisztor szellemét idézte meg az unoka. Precíz, gondos, aszkéta életű tudós volt. A nagymama rendkívüli temperamentuma meghazudtolta német származását. Így a családi harmónia tökéletesen megvalósult: „a nagypapa volt a szász, nagymama az örmény.”

Az est folyamán sorra elevedtek meg régi örmény házak, szobák, lakóikkal együtt; a nagy vígságok és pici örmény boltok szereplői szálltak közénk.

S hogy így történt, abban orosz-lánrésze van Flórián Antal színművészek, aki mélyen érző előadómódjával szívétette elénk: gondoljunk

Petelei Öreg legényére, vagy a Cicernak-ra. A Grung (Darumadár) című dal fordítása kapcsán említi Dr. Hovhannesian Éghia,



Tarján Tamás

„az idegenben élő örmény honvágát tükrözi vissza, épp ez okból az idegenben élő örmények majdnem minden özszejövövel áhítattal éneklék azt.” Elmaradhatatlan a dal, így került a vidám történetek mellé ez a szép szomorú vers. Mály Gerő már régóta az égi színtársulat tagja, de még ma is megnevetett bennünket.

Most úgy éltünk, ahogy eleink éltek; hódolva a ránk jel-



A Budavári Örmény Kisebbségi Önkormányzat teltház előtt rendezte meg a Második Vidám Örmény Est a Tabánban című irodalmi, zenei és gasztronómiai programot

lemző szellemi kíváncsiságnak, vérünket Juhász Endre duduk- és Bakos Csaba dobzenéjével pezsdítve, és „böles politika a gasztronómia” szabályának megfelelően kóstolhattuk meg a hagyományos erdélyi ételeket.

Dr. Issekutz Sarolta elnök asszony velünk volt ezen az ünnepen, és dedikálta az Erdélyi örmény konyha, fűszerezve című könyvét, melyben az ízletes ételek receptjei megtalálhatók!

Reméljük, hogy ezen az esten újabb barátokra leltünk. Örmény Kisebbségi Önkormányzatunk nevében köszönjük a Budavári Önkormányzat támogatását, vállaljuk, hogy örömmel színesítjük Budavár kulturális palettáját!

Dolváth jev árohcsutjun! Szerencsét és egészséget!

Jövőre találkozunk!

Várady Mária

a Budavári Örmény Önkormányzat elnöke



A közreműködők: Várady Mária színművész, a Makám együttes tagjai: Juhász Endre (duduk), Bakos Csaba (dob) és Flórián Antal színművész.



A Kazán szoros. A Vaskaputól Marosszéken át Erdély kapujáig című cikk megjelent a füzetek szeptemberi számában

In memoriam Vahan Szongott Dénes

2008. május 21-én a libanoni Tyrosban (a mai Tir) elhunyt negyedfokú unokatestvérem, Vahan Anghaghth Astvatzaturian professzor a nyelvtudományok legendás művelője, az ókor-tudományok világklasszisa. 1932. február 2-án látta meg a napvilágot az erdélyi Erzsébetvárosban, mint Szongott Dénes, Szongott Miklós történelemtanár fia, Szongott Kristóf híres szamosújvári örmény történész-tanár dédunokaöccse. 1945-ben a család szüleivel és néniével Olaszországba menekül, s Velencében, az örmény kultúra nyugati fellelővárosában települ le. Diákéveit ott tölti, majd beiratkozik a mechtaristák egyetemére. 1955-ben szerez doktori diplomát örmény nyelv és történelemből. 1957-ben pappá szentelik, s belép a Mechtarista Rendbe. Ekkor veszi fel családja eredeti nevét, Astvatzaturian, amelyet II. József törölt el 1784-ben, s kényszerítette a családra annak német tükörfordítását: Sohn-Gottes. A rend 1958-ban Libanonba küldi, a Tyrosi Örmény Egyetemen örmény nyelvet és indogermán összehasonlító nyelvészetet tanít. 1961-ben közép-ázsiai majd É-afrikai kéziratgyűjtő és régészeti expedíciókban vesz részt, ahonnan 1967-ben tér vissza Tyrosba. Ekkor az egyetem professzorává fogadják. 1968–1970 között megújítja az ősi szervezet, a Société Arménienne de Zarytos történészi kutatásait. Itt mintegy 80 kiváló, többnyire örmény származású történész-régész-nyelvész kutatásait irányítja. 1973–1976 között libanoni kulturális attasé az Iráni Császárságban. Elképesztő nyelvtudása még ugyancsak polyglott munkatársait is elkápráztatta. Magyar és örmény anyanyelvén kívül az alábbi nyelveket beszélte magas fokon:

olasz, veneto-i, francia, spanyol, portugál, katalán, gallego, león-i, román, német, angol, holland, flamand, svéd, dán, izlandi, ír, kimru (welsh), finn, észt, lív, orosz, lengyel, ukrán, cseh, szlovák, szerb, bolgár, albán, új-görög, perzsa, kurd, hindi, grúz, csecsen, török (számos közép-ázsiai rokonnyelveivel), új-héber, arab, kopt. A kihalt nyelvek közül a pun nyelvnek elsősorú tudora volt, de nagyon jól ismerte az ó-görög, latin, ó-örmény, ó-perzsa, ó-arab, szír, ó-héber, ó-egyiptomi, szanszkrit nyelveket is. A hun-szkíta nyelvemlékek felderítésében és összegyűjtésében oroszánrészt vállalt. Foglalkozott az etruszk nyelv problematikájával is. Nem szívesen publikált, nem maradt sok publikációja az utókorra, nem szerette tanulmányait kisebb cikkekben szétszórni, kizárólag összefoglaló, monografikus tanulmányokat jelentetett meg. Hallatlanul szerény, hallgatag ember volt, nem szeretett szerepelni. Művei közül kiemelkedik a *Dynamique évolutionnaire des langues* (Zarytos-Tyros, 1973) c. hatalmas nyelvfilozófiai monográfiája, a *Lingua Punica* (Venezia, 1981) nyelvészeti monográfia, valamint a szkitoid nyelvekről írt első átfogó publikáció: *Les langues scythoides* (Zarytos-Tyros, 1985). 1993-ban az Örmény Tudományos Akadémia tiszteletbeli tagjává választotta és a Jereváni Egyetem díszdoktorává avatta. 1992-ben járt utoljára Magyarországon, ekkor részt vett a Filozófiai Vitakör Ember és Fejlődés konferenciáján. Az egyetemes emberi tudomány egy hallatlanul érdekes és színes egyéniségétől vesz most búcsút.

Nagy Baka György

Urmánczy Nándor emléknep Maroshévízen

Sok évtizedes hallgatás után 2008. szeptember 6-án a marosmenti szülőföldjén – legfőképpen *Czirják Károly* helytörténész szervezésében – emlékeztek meg Urmánczy Nándorról. Ez alkalommal könyv is megjelent a csíkszeredai Status kiadónál, Dr. Urmánczy Nándor élete és munkássága 1868–1940. címmel. Egyben születésének 140. évfordulójáról és megdöbbentő haláláról is megemlékeztek. Az emléknep szentmisével kezdődött két felekezeti pap beszédével. A megemlékezők a templom bejáratánál emléktáblát avattak, a sírjánál pedig koszorúztak. A maroshévízi Urmánczy kastélyban, ahol jelenleg Kulturális Központ működik, konferenciát is rendeztek. Budapestről eljött unokája, *Dr. Gortvay István*, aki



meghatóan szép beszédet tartott a sokoldalú nagyapjáról, akinek munkássága mindaddig feledésnek volt kitéve. Politikusként és közéleti személyiségként is maradandót alkotott. Reméljük, hogy az ősnemes örmény család históriája, kiváltképp Urmánczy Nándor neve elfoglalja az őt megillető helyet a történelemben. Az ereklyés Országzászló mozgalom és még sok egyéb gondolatának megvalósítása újra napirenden van. Írások hagyatéka, naplója, számtalan tudományos dolgozat kéziratba fennmaradt. Megjelentetésük valóságos történelemkönyv lenne az utókor számára.

Budai Merza Pál
Brassó, 2008. szeptember 18.

Szomorújelentés

Mély fájdalommal tudatjuk, hogy **Karácsony András** 2008. augusztus 31. napján, életének 73. évében elhunyt. Felejthetetlen halottunk földi maradványait 2008. szeptember 9. napján a Farkasréti temető ravatalozójából a görög katolikus vallás szertartása szerint helyezték örök nyugalomra. Drága emléke szívünkben él!

Gyászoló család

Emlékét kegyelettel megőrizzük!

Örmény-magyar gyermekrovat

(20. rész)

Kedves örmény származású gyermekek!

2007-ben elindítottunk nektek egy rovatot, hogy megismerjétek örmény őseink történetét. Magyar őseinkről – *Szent István* királyról, *Szent Erzsébet*ről, *Szent László*ról, *Szent Imre* hercegről és másokról – biztosan nagyon sok szép történetet ismertek. Ti azonban a magyar ősök mellett sok örmény hőst is őseiteknek tudhattok, akik Örményországban éltek, ahonnan mi is származunk. Rájuk is büszkék lehettek, mert nagyon sokat tettek népükért és hitükért, és büszkén mesélhettek róluk az iskolában és a barátaitoknak.

2007-ben többen válaszoltak a kérdésekre, és mi nagyon örvendünk nekik. De még sokan vannak, akik szeretnének írni és nyerni 2008-ban is. Mert a verseny a Marosvásárhelyi Örménymagyar Egyesület jóvoltából ebben az évben is folytatódik! Ha nem tudtok írni, akkor rajzoljatok, ha pedig nem értitek, akkor addig nyaggassátok szüleiteket és nagyszüleiteket, amíg segítenek.

LÉGY TE IS A „GYÖKEREK” GYERMEKROVAT GYŐZTESE 2008-BAN!

Leveleiteket várjuk emailon: pattila001@yahoo.it, vagy *dr. Puskás Attila*, str. Busuiocului 4/C/48, 540535 Tirgu Mures, Románia

Nagy Khoszrov (Kr. u. 222–250.)

Szánádrug király halála után Örményország nagyon zavaros időköt élt meg, egészen addig, amíg Nagy Khoszrov lett a király. Khoszrov hosszú ideig uralkodott, és nagyon sok ellenségtől megvédte az országot. Uralkodása alatt, 224-ben Perzsiában lázadás tört ki: a Szaszánidok dinasztiájából származó Árdáchir fellázadt a pártus királyi ház ellen, letaszította Árdávánt a trónról és elfoglalta helyét.

Khoszrov, az örmények királya ekkor egy szövetséget hozott létre, a trónbitorló ellen indult és véres csatában legyőzte őt. Ekkor a pártusok egyik hercege, akit Ánágnek hívtak, Árdáchir udvarából az örmények királyához menekült. Egy vadászon azonban megölte az örmény királyt, amiért menekülnie kellett Örményországból. Az örmények azonban elfogták és Dápér hídjánál kivégezték. Ánág fiát, a kis Gergelyt a dadáknak sikerült megmenteniük,

és Cezáreába vinniük. Khoszrov kisfiát, Tirdátot, egy Mamigonian családból származó örmény herceg menekítette meg Árdáchir haragjától, és római területre vitte őt, hogy ott békében nevelkedjék. Ebből a két gyermekből lett később az örmény történelem két legfontosabb alakja.

Miért kellett a kis Gergelyt kimenekíteni Örményországból?

Miért kellett Tirdátot római földre vinni?

Két válasz:

(*Molnár Zsófia*, Marosvásárhely)

Július: *Kleopátra Antonius által megvendégelte majd elfogta Egyiptomban II. Árdávást. Mivel nem ismerte el az ő hatalmát, kivégeztette.*

Augusztus: *A Rómában megkoronázott király a behódolást jelképezi. Az örmények Róma befolyása alá kerültek.*

Családi nap a Tisztviselő-telepen

De jó volt augusztus 30-án nemzetiségnek lenni a Józsefvárosban!

A Tisztviselő-telepre hívott meg minket is, örményeket, *dr. Hollóssy Andrea* Józsefvárosi képviselő, és *Komáromi Tibor* az Orczy-kert igazgatója. Ünnepelni hívtak minket, 133 évvel ezelőtt építették fel az első házat a Tisztviselő-telepen.

Elmentünk mindannyian: német, ruszin, ukrán, lengyel, görög, román nemzetiségiek, és nem utolsó sorban mi, örmények. Álltak a sátrak, ahol nemzetiségünket bemutatathattuk. Nagy állványainkat kerekken gurítottuk, – mindenki csodájára járt –, így mutattuk be Örményországot, az örmény írásbeliség kialakulását, templomainkat, szertartásainkat, kedves képeinken az örmény kódexlapokat. *Keve Mária* nélkül nem tudtuk volna ilyen szép kiállítást rendezni! Sokat dolgozott, szívvel, lelkesedéssel. Köszönjük!

A Capdebó család Józsefvárosban lakik, a családfa az édesanya áldozatos munkájaként készült el, fényképekkel, levelekkel illusztrálva. Sok érdeklődőt vonzott ez a történelmi visszatekintés is, felkeltette a figyelmet az örmény kultúra iránt.

A könyvbemutatón *Zakariás Enikő* Kedves nők, napok, virágok című könyvét mutattuk be.



Dr. Issekutz Sarolta, a Fővárosi Örmény Önkormányzat elnöke is kilátogatott a józsefvárosi nemzeti családi napra. *Csökmey Mária* segítségével a szőnyegsző-

vést tanítottuk, kis szövőszéken. Némely gyermek hihetetlen türelemmel tanult, a pici Sárának sikerült is egy szép övet készítenie, amit nagy büszkén mutatott mindenkinek.

Akik velünk ünnepeltek, azokat vendégül láttuk finom süteménnyel, jóféle enniválóval, magunk sütötte hússal, amelynek illata messze szállt.

A román nemzetiségi elnök, Kálmán fantasztikus fotókat készített a jelenlévőkről. A ruszin elnök, János pedig jóféle pálinkával és mangalica kolbásszal kényeztette az ünneplőket.

Minden nemzetiség elhozta művészeit is. A lengyel ötvöst, akivel mintás fülbevalót, karkötőt csinálhattak a kis látogatók. A ruszin babák, az ukrán nyakláncok is pörögtek, forogtak a vásári forgatagban.

Minden nemzetiség műsort is adott. A lengyelek fergetegesen táncoltak, mindenki tátott szájjal nézte műsorukat. Szépen daloltak a ruszin, az ukrán, a román előadók, népviseletükön meg-megcsillant a napsugár. Kék búzavirág, hímzett mellény, csipkekötény hirdette, hasonlóak vagyunk itt a Kárpát-medencében.

A város nemzetiségi fúvószenekara összetrombitálta azokat is, akik korábban nem hallottak erről a rendezvényről. A zenekar úgy játszott, hogy jobb kedve kerekedett mindenkinek, pedig addig sem volt rossz a hangulat. A görögök úgy járták a szirtakit, hogy még a sánták is beálltak táncolni! .. A nap végén *Mononyik Sándor* és *Vikidál Gyula* dalaival búcsúztunk.

Összekovácsolódtunk! Ez a nap, a közös programok megerősítettek minket. Együtt voltunk, jól éreztük magunkat, és megfogadtuk, jövőre is csinálunk egy ilyen jó kis napot!

Zakariás Enikő

Fővárosi Örmény Klub

2008. október 16., csütörtök 17 óra

Budapest, Magyarok Háza, Bartók terem (V. kerület, Semmelweis u. 1–3. I. em.)



Műsor: „Emlékek szárnyán”

Zenés nosztalgiaest

Mártonffy Miklós előadóművésszel

Sztárvendég:

Rácz Kati énekesnő



Rendezői:

Budapest Főv. XII. kerületi Örmény Kisebbségi Önkormányzat

Támogató:

Fővárosi Örmény Önkormányzat,
Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület folytatja a **pénzadományok gyűjtését** az erdélyi magyarörmény közösségek részére. Pénzbeli adományokat az egyesület bankszámlájára befizethető.

Bankszámlaszám: Budapest Bank Rt. Királyhágó fiók: 10100792-72594972-00000007

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület székhelye: 1015 Budapest, Donáti utca 7/a.

Postacím: 1255 Budapest, Pf. 189. **Telefon:** 201-1011, **fax/tel.:** 201-2401

Elnök: dr. Issekutz Sarolta

ERDÉLYI ÖRMÉNY GYÖKEREK – füzetek

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület havonta megjelenő kiadványa

A kiadványt támogatja:

a Fővárosi Örmény Önkormányzat,
(Budapest, 1054 Akadémia u. 1. III. emelet 338-339, telefon: 332-1791 – Sárkány Annamária
titkárságvezető, felfogadás szerda 16–18., csütörtök 10–12. óráig)

e-mail: fovarosiormeny@startadsl.hu; fovarosiormenyonkorm@startadsl.hu

a Ferencvárosi-, a XI.- és a XIII. kerületi Örmény Kisebbségi Önkormányzat

Nyilvántartási szám: 2.2.4/78/2002.

Főszerkesztő: **Béres L. Attila**

Felelős kiadó: **dr. Issekutz Sarolta**

Munkatársak: Dr. Sasvári László, Dr. Issekutz Sarolta, Bálintné Kovács Júlia

Szerkesztőség: 1255 Budapest, Pf. 189. Tel.: (1) 201-1011, Fax: (1) 201-2401

Nyomdai munkák: Mackensen Kft.