

pompás orchideáról. Így be kellett érnem azal, hogy a következő városlátogatásom során megkeressem az örmény templom melletti kis temetőben az említett növény névadójának sírkövét. Feltételezem, hogy csodálatos teremtés volt Agnes Joaquim, ha a szingapúriak róla nevezték el nemzeti virágukat!

A szigetországban tartózkodásom utolsó napján alkalmam nyílt az „Armenian Street”-en, vagyis az Örmények utcáján is a fotózásra. Ezt a nevet a belváros egyik fontos, nagy forgalmú útja viseli, jelezve ezáltal is a tényt, hogy az itteni örmény népcsoport ma is megbecsült közössége a modern metropolisznak. Végül innen küldtem egy képeslapot a bátyámnak Nagykárolyba. Mint utólag megtudtam, ez néhány napon belül megérkezett, míg egy hason-

ló – a Karib-tenger körzetében feladott – postai küldeményem szinte fél évet utazott.

(*Keresztény Szó* – 2014)

Karácsonyi Károly biológus, világutazó, számos szakkönyv, útirajz és tudomány-népszerűsítő cikk szerzője, Nagykároly és környéke, valamint Szatmár megye más övezete növényvilágának kutatója, rendszeresítője, erre a munkásságára a Román Tudományos Akadémia díját kapta. Az 1990 utáni szabad mozgás lehetőségét kihasználva hat kontinens növénytanai szempontból nevezetes helyeit járta be. Több éven át a Nagykárolyi Városi Múzeum munkatársa volt (gyűjtés, kiállítás szervezés). Nemrég saját köteteiből álló könyvgyűjteményt adományozott a Szatmár Megyei Múzeumnak.

Megint helyesbítés

Igen, megint... ez talán félig-meddig elfelejtett családom sorsa? Még tavaly helyesbítést kértem dédanyám, Erzsébetvárosi Csiky Ida nevének elírását illetően az EÖGY-füzetektől. Megkaptam s köszönöm.

Most újabb ügyben szólok, a füzetekben Bálint Júlia által utánnomásként közölt cikk, a Székely Hírmondó írása miatt, amely 2013. 07. 17-i dátummal jelent meg. (Akkor már felvettem a kapcsolatot az Sz. H.-val s a helyesbítést tudtommal közölték is. Ennyit a helyesbítések sorsáról – az eredeti cikkben közölt pontatlan, vagy helytelen információkon egy helyesbítés semmit sem változtat!)

Ezúttal édesapámról van szó, akinek a teljes neve Dávid Antal Iván. 1945-ig Dávid Iván néven közölte írásait, könyveit, ezután politikai félelemből cserélt Antalra. Amikor – jóval az ő halála és a rendszerváltozás után – 2005-ben önkormányzati támogatással megjelent a **Háromszék nem alkuszik** című, leghíresebb regényének második kiadása, én már így szerepeltettem a nevét: a teljes nevét. A borítón és a címdalalon, a regényhez írt utószóban is, amelyben ennek magyarázatát is adtam.

És ez a másik: a **Háromszék nem alkuszik** az első, 1973-as kiadás óta már második kiadásban is megjelent, mint említettem, 2005-ben. Így hát hozzá is férhető!

Nem alapvető baj, hogy a Székely Hírmondó egy évvel ezelőtt nem tudott sem a szerző teljes nevééről, sem a második kiadásról, ez csak egyfajta újságírói tájékozatlanság. (A regény egyetlen, kezükben lévő, 1973-as kiadása alapján dolgoztak.) A komolyabb gond, hogy az EÖGY-füzetek – egyetlen megjegyzés nélkül – utánközölte az Sz. H. 2013-as cikkét. (Az abban szereplő rövid életrajzban és a megjelent művek felsorolásában található hibákról most nem beszélek.)

Üdvözlettel:

Dávid Csaba (Erzsébetvárosi Csiky Ida dédunokája, Dávid Antal Iván fia)

Sok örmény étel törökként vált ismertté Európában

Nem nagyon kedvelem a bevásárlóközpontokat, mert míg megtalálom azt a terméket, ami miatt rászántam magamat a tortúrára, kilométereket vagyok kénytelen megtenni. A minap a lányaim felfedezték velem a pozsonyi Shopping Palace központot, amelyet eddig sikerült elkerülnöm annak ellenére, hogy nyaranta a közeli Aranyhomok tó kedvenc pihenőhelyem.

Mivel gyorsan meguntam az üzletekből való ki-be járkálást, közöltem, valamegyik kávézóban megvárom őket. Barangolás közben az emeletre tévedtem, s az érdekes illatokat követve, egy örmény éttermet fedeztem fel. Gondoltam, belekóstolok a számomra ismeretlen konyhaművészet valamelyik remekébe. Az étlap tanulmányozása közben kissé tanácstalan lettem, de szerencsémre a legilletékesebbek siettek segítségemre. Dr. Ashot Grigorian, az örmény–szlovák kereskedelmi kamara elnöke és zongoraművész felesége, Hasmik Gabrielian, maguk a tulajdonosok igazítottak el, akik mielőtt megkóstoltatták volna a furcsa nevű étkeket, megismertettek Örményország hároméves történelmével.

– Az örmény állam már az i. e. II. században nyugati és keleti részekre osztódott, miközben függőségbe került a rómaiakkal, perzsákkal, bizánciakkal, arabokkal. Az i. sz. VII. századtól pedig több évszázadon át ismét idegen, arab, mongol, török, iráni hódítóknak esett áldozatul. A XVII. századtól a XIX. század elejéig Örményországot felosztották Törökország és Irán között, mégsem változott sem szellemi, sem anyagi kultúrája, sőt a konyhája sem. Igaz, sok eredeti örmény étel török ételként vált ismertté Európában. Az örmény konyha hagyománytisztelete és folyamatossága nem változott ma sem, a kívülálló számára a technológia nehéznek, munkaigényesnek tűn-

het. Azért, mert a húsos, halas, zöldséges étel elkészítése töltéssel, felveréssel, pürésítéssel, felfújtszerű masszák előállításával jár. Ne feledjük, az örmény konyha egyike Ázsia és a Kaukázustól délre eső vidék legősibb konyháinak. Jellemző vonásai időszámításunk előtt majd ezer évvel jöttek létre, és büszkék vagyunk arra, hogy az eltelt háromézer év alatt megőriztük mindenestül. Mások az étkezési szokásaink télen, mások tavasztól őszig. Ilyenkor hűsítőkből növényevőkké válnunk. Az örmény élelmiszer-nyersanyag az Ararát-völgy természeti adottságaival kapcsolatos. Nálunk más ízű a szarvasmarha-, birka-, sertés-, bivalyhús, de a tenyésztett pulyka, liba, tyúk, kacsa is különbözik az ittenitől – sorolja a tudnivalókat az étteremtulajdonos. Nádszálvékony felesége karcsúságának titkát is abban látja, hogy pozsonyi otthonában örmény konyhát vezet.

– Egyszerűen étkezünk, a hús rengeteg nyers, főtt vagy grillezett zöldséggel kerül az asztalunkra, kedvenceink egyike a padlizsán. A hazai ízeket a sokfajta fűszer adja, bazsalikom, korianderlevél, tárkony, bors, kakukkfű, menta, safrány, az ételek zöme tönkölybúza, köles, árpa, búza és rizs, valamint a babfélék, zöldbab, szárazbab, lencse, csicseriborsó, de vörshagyma (gyakori a savanyított) és fokhagyma nélkül ételeink zöme elképzelhetetlen. Az örmények napi étrendjében jelentős helyet foglalnak el a tejtermékek, a sajtokon kí-

viül az aludtje és az író, majd a különleges kovász nélküli kenyereink, a „lavas”. Az ovális lepény alakú kenyeret hazánkban különleges, földbe sülllesztett kemencékben sütik, mi Ausztriából hozatjuk éppúgy, mint a friss fűszerféléket. Bár a hagyományos ízek kizárólag örményországi alapanyagokkal varázsolhatók elő – magyarázza étkezés előtt a tudnivalókat Ashot Grigorian, aki gondos házigazdaként indítványozza, örmény konyakkal ébresszük ízlelőbimbóinkat.

– Ha megengedi, megkérem, tudassa a magyar olvasókkal, hogy az Ararát nem grúz, hanem örmény konyak. Az örmények valamikor a 19. században a franciáktól vásárolták meg a konyakkészítés licencét, s bebizonyosodott: a szakmát mesterfokon művelik. Minden erővel igyekszem pótolni a hiányt, hamarosan az élelmiszerüzletek italpolcain lesz örmény konyak is. A vendéglátók ajánlataira megköstölöm a „bozbas”-t – a levest –, a különleges ízhátát a csicserborsó és a vágott dió adja. Az előétel, a grillezett, sajtos padlizsán, a reszelt répa (lehet főtt cékla is)-majonéz-dió-fokhagyma keverék összehatása kellemesen meglep.

– Az örmények asztalán több főételből választhatnak a családtagok, vendégek, elmaradhatatlan a darált hússal töltött szőlőlevél, a dolma, valamint a faszépen készült saslik és a kebab. A mi pachlavánk pedig abban tér el a török baklavától, hogy nem annyira édes, mi az omlós diós süteményt ugyanis méz nélkül készítjük. És nincs aromásabb a mi feketekávéknál – jegyzi meg mindketten. Elmondják, majd megmutatják a nem mindennapi készítés módját. A 70-30 százalékos arabika-robusta kávékeverék kétszeri pörköléssel nyeri el zamatát, a kávéfőzéshez liszt finomságúra kell őrölni.

– Tehát kávé, kevés víz, tetszés szerinti cukor és rézedény kell, valamint forró homok. Mert csakis a forró homokban főtt kávé az igazi. Finom, vékonyfalú porcelánban kellene felszolgálni, a csészében leülepedett zaccból megjósolható a vendég jövője – mondják félig komolyan, félig viccesen. Az első kortyintás után sajnálattal állapítom meg, hogy az örmény kávé épp olyan, mint a török, vagyis „mákos”, ezért a presszóhoz szokott magyarok számára elfogadhatatlan.

– A török kávé kapcsán elárulok valamit – folytatja a felvilágosítást a zongoraművész. Örmények nyitották meg az első európai, londoni és bécsi kávéházakat. Bécsben a kávé importálása is az örmények kezében volt, az 1890-ben Prágában megnyílt kávéház tulajdonosa szintén örmény volt. De a kárminvörös szín is az örmény tudósok felfedezése, az első szőnyegeket ugyancsak Örményországban készítették.

Vendéglátóim kimondottan örülnek, amikor búcsúzás közben néhány könnyen elkészíthető örmény étel receptje iránt érdeklődöm.

– A magyar konyhához hasonlóan mi is sok borsot, édes és csípős pirospaprikát használunk. Hinni szeretnénk, hogy az Ízvilág olvasói is, akik megköstölnék az örmény ízeket, egyből megkedvelik. *(Új Szó – Ízvilág – 2008. április 5.)*

Sajtos grillezett padlizsán

Hozzávalók:

1 padlizsán, 50 g olaj, 100 g eidami sajt.

Elkészítése:

A padlizsánt megmossuk, szárát levágjuk. Héjastul felkarikázzuk (1 cm-esre), megsózzuk és mindkét oldalról aranybarnára sütjük, majd papírszalvétára téve „zsírtalanítjuk”. Tepsire helyezük a vékonyra sze-

letelt sajttal borított sültpadlizsán-karikákat, majd 180 fokon a sütőben kb. 10 percig sütjük.

Húsos palacsinta

Hozzávalók:

A töltelékhez 0,5 kg darált marhahús, 1 fej hagyma, 2 tojás, olaj, só, őrölt fekete bors, őrölt csípős pirospaprika, szárított bazsalikom, friss petrezselyem zöldje.

Elkészítése:

Vékony palacsintát sütünk. Az apróra vágott hagymát megpirítjuk, hozzáadjuk a darált húst, addig keverjük, míg barna színt kap. A fűszerezés után tovább keverjük, a végén hozzáadjuk a petrezselyem zöldjét és a feldarabolt keményre főtt tojást. Megtöltjük a palacsintát, széleit „leragasztjuk” felvert tojással vagy tejföllel, majd olajon ropogósra (aranybarnára) sütjük.

Márciusi zeneagapé

Az Orlay utcai zenei agapé márciusi estje egyszerre volt hagyományos és rendezvény. Immár hagyományá vált, hogy havonta összegyűlnek az örmény katolikus szentmise után a jelenlévők, a régi zenei szalonok hangulatát idézve. Az mégis rendhagyónak mondható, hogy a megjelent zenész egyformán magas szakmai szinten játsszon két különböző hangszeren.

Vörösváry Márton ifjú barátunk hegedű-, illetve zongorajátékát sokszor élvezhettük már különböző rendezvényeken. Március 2-án azonban felváltva szólaltatta meg a két hangszer: méghozzá az e hangszerre írt repertoár technikailag legnehezebben eljátszható darabjai közül válogatott.

J. S. Bach örökértékű fűgájával kezdett az a-moll hegedű-szonátából (BWV1003), majd L. van Beethoven Patetikus szonátájának (op.13.) első tétele következtet zongorán. Két bravúrosan virtuóz hegedű-kompozíciót játszott ezután: H. Wieniawski Etüd-Caprice (op.18., No 8) és Variációk egy eredeti témára (op.15.). Ezt követően a romantikus zongoratorténét két óriásának szerzeményeit

hallhattuk: J. Brahms Paganini-variációit a II. kötetből, és F. Chopin (op.25., No 12) c-moll etűdjét.

Megkapó volt az a szabadság és természetesség, ahogyan az egyik hangszer világából „átlépett” a másikba, miközben pár szóval el is mesélte, amit a korról, a zeneszerzőről és a darabról érdemes tudnunk.

A hálás közönség sokáig tartó tapsa jelezte, hogy szívesen hallgatná még az ifjú művészt, de az is nyilvánvaló volt az egybegyűltek számára, hogy egy nagyon komoly szellemi-lelki-fizikai produkciónak lehetett tanúja.

Marci ráadásszáma mindenkit meglepett. Egy nemrégiben lezajlott horvátországi zongoraverseny kötelező darabját, Krešimir Seletkovič: Monochromatic etude No5.c. kompozícióját adta elő. Az említett művet a szerző is hallhatta zsűritagként a versenyen, és saját bevallása szerint ő sem tudta fejből megtanulni... Vörösváry Mártonnak ez is sikerült!

Szívből gratulálunk és további elme-lyült, elszánt, örömteli sikerekben gazdag további munkát kívánunk neki!

Kátainé Szilvy Ingrid