

lönbözőbb török módszereket, amelyek következtében mintegy 2,5 millió örmény vált a népirtás áldozatává. S mindezt a rémtettet Törökország a mai napig nem ismeri el.

Az áldozatokra emlékezve *Várady Mária* színművész Grigor Narekaci Siraloménekek című könyvéből mondott részletet, majd elénekelte az örmény Miatyánkot. *Dr. Leszkovszky Pál* örmény katolikus plébános és diakónusa bemutatták az örmény katolikus halotti liturgia részleteit, majd megáldotta a szobrot. Az ünnepség a magyar és örmény himnusz eléneklésével zárult. Innen a Szent Imre római katolikus templomba vonult az ünneplő közönség, ahol örmény katolikus igeliturgiát hallhattunk.

Este 19 órakor kezdődött a Plébánia gyönyörűen feldíszített közösségi termében az *Örményország képekben. Szemelvények az örmény kultúrából* című kiállítás megnyitása. A több mint 70 üvegezett tablóból, valamint térképekből, újságcikkekből álló kiállítás és az örmény történelem és kultúra áttekintését szolgáló ismertető nagy sikert arattak, mint ahogy a népviseletbe öltözött előadók is. Issekutz Sarolta ismeretterjesztő előadásában kitért az örmény történelem kiemelkedő eseményeire, Örményország földrajzára, ismertette az örmény nyelv és írásbeliség kialakulását, az örmény egyház történetét, az örmények megjelenését Magyarországon, szólt a magyarörmény hírességekről, valamint az Erdélyi Örmény Gyökek Kulturális Egyesület céljairól és tevékenységéről. Végezetül kitért a kiállítás és bemutatkozás céljára:

- Megismertetni és megszerettetni a látogatókkal a kb. 6000 éves ősi örmény történelmet és kultúrát.
- Felébreszteni gyökereik kutatását a látogatókban, hiszen a múlt megismerése nélkül nem lehet jövőt építeni.
- Felhívni a figyelmet az Erdélyi Örmény Gyökek Kulturális Egyesület munkájára, amely a hazai magyar anyanyelvű örménységet tartja össze. Egyúttal felhívni a figyelmet az őszi örmény kisebbségi választásokra.
- Megismertetni a látogatókkal Örményországot, Jerevánt a kiállítás képei által.
- Felkelteni az érdeklődést a csodálatos táj, kultúra, a barátságos, vallásos és hazaszerető örmény nép iránt. S mindez nem elérhetetlen. Lehetőség van Örményország közelebbi megismerésére is, hiszen elérhető áron ellátogathatnak e varázslatos országba. Feltétlenül érdemes - zárta Issekutz Sarolta ünnepi beszédét.

Az est folyamán *Várady Mária* *Gevorg Emin*, *Avetik Iszahakjan*, *Hovhannesz Tumanjan*, *Dzsivani* verseiből szavalt nagy átéléssel. A lelkes közönség tapsával többször megszakította az előadást.

Az estet a szamosújvári mézes pogácsa (Chátlámá) édesítette meg igazán, hiszen örmény találkozónem történhet vendégfogadás nélkül. Az örmény receptet még a meghívóval együtt megkapta mindenki. A finomra sikerült édességet a soproni *Perkovázt-Ház* készítette el az est résztvevői számára, mely nagy sikert aratott.

Köszönetet mondunk *dr. Szarka László* úrnak a szervezésben való közreműködéséért, a *Turner Lajos* plébános által vezetett Szent Imre Plébániának a kiállítás és műsor befogadásáért, *Firtl Mátyás* úrnak, valamint a civil szervezeteknek közreműködésükért, *dr. Leszkovszky Pál* atyának és segítőinek, valamint *Heim Pál* egyesületi tagunknak a személyszállításban és a fotók elkészítésében való önzetlen közreműködéséért. Valamennyi közreműködő hozzájárult ahhoz, hogy Sopronban, legalább a Jereván lakótelepen megismerjék az örménységet, a múltukhoz, kultúrájukhoz, hitükhöz, hagyományaikhoz ragaszkodó hazai örmény kisebbséget, s ezentúl a szobrot látva emlékezzenek a látottakra, hallottakra.

dr. Issekutz Sarolta

* * *

A művész öröme
Professzor vésővel
Jereván Sopronnak
(Részlet)

Nem ismeretlen már előttem az örmény népdal, *Szárkisz Bagdaszárján* telt basszusa sem. Egy korábbi megállapodásunk eredményeként, mikor már túl volt a szobrászmunka nehezen, saslik és vörös bor mellett szenteltünk néhány órát Jereván és Sopron barátságának. Szeptember egyik utolsó napján, beszédes patak és hallgatag szelídgesztenyés közelében ültük körül a tüzet néhányan. S ha a műhelyben a kortalan, csapatúz művészt, a zöldben a víg kedélyű, nagyszívű embert ismerhettem meg személyében.

Maga kovácsolta a sütőnyársakat. Laposra, nehogy elforduljon rajtuk a paradicsom, a zöldpaprika vagy a felébe vágott vöröshagyma. „Az a jó - mondta -, ha a porpaprika, só, majoranna és az apróra vágott hagyma már a sütést megelőző napon rátalál a felszeletelt karajra. Alaposabban átjárják az ízek a szoro-

san egymásra halmozott hússzeleteket."Az egyforma szemnagyságú parázs nehogy lángoljon, ne is füstöljön. S ha mégis, némi örölt só jobb belátásra bírja. „Most pedig együnk” - ajánlotta fogyasztásra a sült paradicsommal, paprikával, hagymával boldogított, kimondhatatlanul jó illatú, rózsapirosra sült kenyérszeleteket. Némi nyers, sózott uborka fokozza az összhatást, ám az is igaz, hogy csak lágy kenyérral együtt fogyasztva - lehetőleg evőeszközök nélkül - és vörös bortól locsolgatva érzi sorsát beteljesültnek a saslik.

Miután mindez rendre megtörtént, Jerevánról és Sopronról, szokásokról és emberekről esett szó. A készülő szoborról, mint a legkedvesebb alkotásáról beszélt a művész.

„Az igaz emberek egymás szemébe néznek köszöntéskor, a meghitt beszélgetések alkalmával, és akkor is, amikor koccintanak. Ezt a történelmi eredetű, nyílt testvéri érzelmet akartam jelképezni a közös kőszálon nyugvó, szembenéző két női fejjel. Örülnék, ha majd a soproniaknak is tetszene a munkám.”

*Farkas Imre
(Kisalföld, 1977)*

Soproni sajtóvisszhang

Dr. Szarka László, a soproni örmény nap kezdeményezőjének gondolatai:

„Elmélkedés 2006-ból

Vajon mi lehet a történelmi eredetű közös kőszál? Nézzük csak meg ezt a szobrot. Két szembenéző női arc: egy örmény és egy magyar. Egy közös kőszálról nőnek ki. Kérdés: ki és mi lehet ez a kőszál?

A keresztény kultúra, valamint az örmény és a magyar történelem ismeretében erre csak egyetlen válasz adható. A közös kőszál nem más, mint a kereszténység, illetve Péter apostol. Szent Péter, akinek neve maga is követ, kősziklát, kőszálat jelent. Ez ennek a szobornak a mondanivalója, és a hiba mibennünk van, akik ezt 29 éven át nem vettük észre.”

* * *

Szamosújvári mézes pogácsa (Chátlámá)

Hozzávalók: 20 dkg méz, mogyoró vagy mandula, 20 dkg porcukor, csapott kiskanál szóda-bikarbóna, 45 dkg liszt, 2 tojás, 1 kiskanál fahéj, csipetnyi sáfrány.

Készítési módja: 20 dkg mézet 20 dkg cukorral felforralunk, majd 45 dkg lisztet leforrázunk vele. Ha kihűlt, gyúrni kezdjük a tálban és hozzáadunk 2 tojást, majd 1 kiskanál szitált fahéjat, csipetnyi sáfrányt, csapott kiskanál szóda-bikarbónát, és jól kidolgozzuk. Nagy pogácsaszaggatóval kivágjuk, minden pogácsa közepébe mogyorót vagy mandulát teszünk. A lisztezett, kikent tepsiben még 1/2 órát pihentetjük, majd jó tűznél 15-20 percig sütjük.

Megjegyzés: Eladásra is készített édesség. „A vásárok legnevezetesebb csemegéje volt a szamosújvári mézes pogácsa - írja Kós Károly - a páncélcsehi vásáron 15 pogácsasátorból 15 szamosújvári volt.”

* * *

Örmény kisebbségi önkormányzatok választása

III. rész

Örmény kerületi, városi önkormányzataink mandátuma idén októberben lejár. Miután új választási jogszabályok léptek életbe a nemzeti és etnikai kisebbségi törvény módosításával együtt, megkezdjük olvasóink, választóink felkészítését a választásra. Az első két részt a márciusi és áprilisi lapszámunkban már olvashatták és megküldtük az Erdélyi Örmény Gyökerek füzetek 2006-os különkiadását, a választási mellékletünket is.

2006. május 31. napjáig a helyi választási iroda levél útján tájékoztatja a helyi önkormányzati képviselők és polgármesterek választásán választójoggal rendelkező, október 1. napjáig nagykorúvá váló magyar állampolgárokat a kisebbségi választói jegyzékbe való felvétellel kapcsolatos tudnivalókról, továbbá megküldi részükre a 2005. évi CXIV. törvény 11. mellékletét képező Kisebbségi választói jegyzékbe vétel iránti kérelem formanyomtatványt.