

ruhákban rendkívül gazdagok; az oltárképek közt két feltűnőt láttam; egyik sz. Annát mutatja férjével és leányával, a piaczi templomban, - a másik sz. Ilona képe a mechtároknál; valódi remekművek; szerzőik ismeretlenek.

E kis város hajdan mind azon szabadalmakkal élt, mikkel régi fejedelmeink hű alattvalóikat elláthaták. - Az udvarias levéltárnok úr múltban gyökerező büszkeséggel mutogató a város pompás okleveleit, mellyek jogaikról és szabadalmaikról szólanak. - Az első Apafi Mihály fejedelemtől van egy, melly 1696. febr. 7-ikén kelt a fogarasi várban, tiszta magyar nyelven; kaligrafiája kissé különös a jelenkor gyermeke előtt. E levélben elismertetik az örmény atyafiak testületisége és azon időbeli engedélyek és korlátozások adatnak tudtokra.

A második oklevél 1733. aug. 11-én kelt, s ebben Károly császár mezővárossá (oppidum privilegium) teszi Ebesfalvát. - 1758. aug. 31. donatiót kap a város jószágaira s ugyan ezen év nov. 8-án újabb jogokat. - 1786. dec. 27-én József megerősíti Mária-Terézia adományait. 1837. aug. 15-én Ferdinánd király szabad királyi várossá emeli; 1843 gymnasium állítására ad engedélyt.

Átalában a város múltjából látszik, hogy a derék ősök mindent megtevének arra, hogy városuk diszét és tekintélyét neveljék. Ott a gazdag uradalom, mit a fiscustól saját pénzükön vettek meg, itt a szép és díszes templomok; jól ellátott papok és tanítók, - mind ezek arra mutatnak, hogy az elődök mind szellemi, mind anyagi tekintetben megtevék mind azt, a mit lehet; s midőn ezeket látjuk, önkint kérdezzük, hogy: Hát a jelenkor mit tesz? .... vajjon a jelen nemzedékről mit fognak mondani az utódok? .... mit felmutatni?

...

A várost, a közelebbi múlt sokat rongálta, úgy hogy a derék polgárok közléte csaknem egészen kihalt; de reméljük, hogy azon polgárok, kiknek még az ország asztalánál is helyük volt, nem fognak megfeledezni a jelen kor igényeiről. Most, midőn a civilizatio félreutasíthatlan karja, a vasút majdnem kapunkig hozza a mivelt világot, most nem szabad tétlenségben maradni, hogy elmaradottságunk szálnalmat ébreszsen, s járatlanságunk zsebét töltse az ügyesebb kalmárnak.

Olly helyen, hol mint Erzsébetvároson is - dicséretére legyen mondva - nagy tiszteletben részesül a papság és tanítói kar, ennek fontos kötelessége, kezébe ragadni a haladás zászlóját. - Mindent eszközölhet a tiszteletben álló papság s úgy tudjuk, hogy jelenleg épen olly kezekben van e hatalom, mellyek arra minden tekintetben méltók.

A város éghajlata szelid, jó bort és jó buzát terem határa, gazdászattal azonban inkább csak oláh és szász lakosai foglalkoznak; az örmények csak újabb időben kezdenek hozzá; nekik főéletmódjuk a kereskedés.

Nevezetes még a városban az, hogy itt áll a maga épségében az utolsó erdélyi fejedelemnek, Apafinak lakháza; nem mondhatni, kastélya, mert a lakházon kívüli részek elpusztultak vagy átalakultak; most a tanács és más hivatalok helye, szomorú tekintetű, kevés gondot fordítanak tisztán tartására; pedig e hely megérdemlené, hogy több kegyelettel legyenek iránta. - D. F.

*(Szerkesztői megjegyzés: Eredeti szövegátvétel)*

\* \* \*

*Áprilisban a nemzetközi könyvvásáron találtam (I.S.)*

## **FŰSZERÍZELÍTŐ**

Pallas-Akadémia Könyvkiadó Csíkszereda 2002.

Dióhéjban sorozat 4. könyvecskéje

Sorozatszerkesztő: Kozma Mária

Összeállította Kozma Mária és Bagoly Irén

Részlet a könyvből:

### **„FŰSZERÍZELÍTŐ**

Fűszernek azokat a többségükben növényi vagy ásványi (pl. a só) eredetű termékeket nevezzük, amelyeket ételünk ízesítésére, illatosítására vagy esetleg tartósítására használunk. A fűszerekre nagy szükség van a táplálkozásban, mivel azok ízükkkel, illatukkal és színükkel nemcsak élvezetesebbé, változatosabbá teszik az alapélelmiszereket, hanem - sok esetben - megkönnyítik azok emészthetőségét, étvágygerjesztővé varázsolják az egyébként közömbös ízű vagy küllemű, a gyakori fogyasztással olykor éppen unalmasá vált húst, körítést, salátát stb.

A fűszerek ismerete és használata elsősorban a konyhaművészet körébe tartozik, ugyanakkor ősidők óta fontos szerepet játszanak a természetgyógyászatban, de a modern gyógyszeriparban is, a kozmetikában, mitológiában, népi hiedelmekben - mind a mai napig... egy szóval tehát a nemzetek kultúrtörténetében is. Az emberiség, sőt a különböző történelmi idők, földrajzi tájegységek sajátos kultúrköréi egyben sajátos konyhaművészetet is alakítottak ki. Minél jobban finomultak az ízlések, annál fontosabbak lettek a fűszerek. Ez természetesen egyúttal azt is jelentette, hogy mind keresettebbé és lassan a mindennapi konyha nélkülözhetetlen elemeivé váltak.

A fűszerek konyhai felhasználását országról országra változó hagyományok szabályozzák. Minden nemzet konyhájának megvannak a kedvenc fűszernövényei: a szurokfűvet, mentát és kaprot sokféle bárányételhez használják Közel-Keleten és Görögországban; Thaiföldön szinte mindenhez adnak korianderlevél-körítést, és citromfűvel ízesítik a csirke- és halételeket. Angliában a sertéshús mellé a zsályát kedvelik, és ez adja a zsályás Derby sajt zöld színét is, míg a sült bárányt gyakran mentaszósszal tálalják. A kapor a halételek fontos fűszere Skandináviában, Oroszországban; viszont Dániában inkább levesekbe, Amerikában pedig a savanyú uborkába teszik. Az olaszok nagyra becsülik a bazsalikommal, rozmaringgal és paradicsommal ízesített bárányt, a németek a csomborral, a mexikóiak pedig a csípős cayenne borsal fűszerezett babot, a franciák a tárkonyos csirkét és a köményes halat, Indiában ki nem felejtik a gyömbért szinte semmiből - legyen az húsféle, lencse vagy gyümölcsaláta és lehetne még sorolni.

A sumerok Kr. e. 5000 körül már gyógyításra használták a babért és a kakukkfűvet, Kr. e. 2700 körül pedig Kínában egy gyógynövénykönyv már 365 gyógynövényt sorolt fel, köztük számos fűszert. Több fűszerről tesz említést az egyiptomi Ebers-papirus is, amely egyben a világ egyik legrégebbi orvosi és gyógynövénykönyve. Az egyiptomiak már 4000 évvel ezelőtt használták pl. a mustárt, fokhagymát, fahéjat, koriandert és a mentát. Az egyiptomi nők a kömény erős teáját kozmetikai célokra is használták - a fáradt, petyhüdt bőr felfrissítésére, fiatalítására.

A történelem hajnalán a füveknek, fáknek s így a fűszereknek is mágikus és vallásos jelentőséget tulajdonítottak. Ami a fűszereket illeti ez talán „természetes” is, alapvető tulajdonságaik (illatosak, nagyobb mennyiségben, vagy egymással megfelelően társítva sokszor bódítóak, nem romlandók stb.) szinte vonzzák az istennel, istenivel - esetleg démonival - a mágiával stb. kapcsolatos hiedelmeket. Se szeri, se száma az ilyesfajta adatoknak, érdekességeknek. A rómaiak szerint pl. a babérlevelekből font koszorú megvédi viselőjét a viharban a villámoktól. Hogy mi okból és hogyan - ez már a mágia körébe tartozik."

### **Egy receptajánlat a könyvből:**

„Kaproz túróval töltött gombafejek, rántva

Hozzávalók: 24 közepes fej csiperke gomba (csak a kalapja), 30 dkg tehéntúró, 1 csokor kapor, 2 evőkanál tejföl, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors, panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsza. A gombafejeket megtisztítjuk. A túróat összedolgozzuk a finomra vágott kaporral, sóval, borssal és habosra keverjük a tejföllel. A gombakalap mélyedésébe helyezünk kb. egy csapott evőkanálnyi túrókrémet és szemben ráhelyezünk egy másik gombafejet. Így panírozzuk és forró olajban, közepes lángon, többször megforgatva barnára sütjük. Rizzsel tálaljuk."

\* \* \* \*

„Ha a fecske levert fészket ismét újra és újra tudja rakni, s legföllebb az üldözésen okulva, más eresz alatt keres védelmet: rommá dőlt életterv vagy vesztett vagyon miatt miért csüggedjen el éppen az ember, ki egyedül bír értelemmel, egyedül hisz a gondviselésben."

*/ Kemény Zsigmond/*

\* \* \*

Otthonról - haza  
BARANGOLÁS ŐSEINK FÖLDJÉN 2002  
az ERDÉLYI ÖRMÉNY GYÖKEREK KULTURÁLIS EGYESÜLET  
HONISMERETI programja