

Szabadság-cikkek:

2001. július 1.

A Budapesti Örmény Kisebbségi Önkormányzatok Társulása kiadványának júniusi számában a Jakabffy Elemér kisebbségi politikus emlékének szentelt ünnepi rendezvényekről olvashatunk beszámolókat. Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület tavalyi tevékenységét dr. Issekutz Sarolta elnök ismerteti, B. Kovács Júlia pedig a májusban megtartott különböző klubestekről számol be. Részleteket is olvashatunk dr. Issekutz Saroltának a május 19-én megtartott VI. Jakabffy Napok konferencián elhangzott előadásából.

2001. július 10.

(Az "Örmény eredetű magyar nemesi családok genealógiája" c. könyv ismertetése.)
...Egyedülálló teljesítményről van szó, a XVII. század közepétől Moldovából Erdélybe betelepült háromezer örmény család magyarrá válásának a dokumentációjáról...

2001. július 13.

(A Magyar-Örmény Könyvtár "Czetz János: Emlékezéseim" c. könyv ismertetése)
...Méginkább figyelemreméltóak azon pillanatok, amikor más, ugyancsak Erdélyben élő nemzetiséggel is találkozáva, az ottani örmények a magyarság oldalára álltak, annak érdekeit, értékeit képviselték - idézi a Szabadság c. lap a könyvet szerkesztő Fancsali János előszavát.

Kozma Mária

Nők az időben Bornemissza Anna

A XVII. században élt, 1650-től Apafi Mihály erdélyi fejedelem felesége volt. A budapesti Országos Levéltárban őrzik két meggyszín kötésű, aranyvirágokkal díszített Diariumát, azaz naplóját, amelynek a kor szokása szerint jó hosszú címe van: "*Az méltóságos Bornemissza Anna erdélyi fejedelemsasszony mindennapi proventusinak (latin: a. m. termés, jövedelem) s rendelésinek Diariuma méltóságos Apafi Mihály erdélyi fejedelemségeiben való életeknek 25 esztendejében 1. jan. 1686.*" E napló kiterjed a fejedelmi udvar egész társadalmi és gazdasági életére s mint ilyen, a történészek számára fontos kordokumentum.

Bornemissza Anna nevét 1983-tól a "konyhában" is ismerjük a *Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból* című kötet révén. A könyv előszavából kiderül, hogy a recepteket nem a fejedelemsasszony írta, hanem egy Keszei János nevű szakácsmester, aki egy századeleji német szakácskönyvet fordított le 1680-ban magyar nyelvre és azt Bornemissza Anna fejedelemsasszonynak ajánlotta. A receptek nemcsak az ételek elkészítési módjára vonatkoznak, hanem a fejedelmi udvar minden étkezéssel kapcsolatos kérdését és feladatkörét megvizsgálják: mi a munkája a konyhamesternek, sáfárnak, főszakácsnak, pohárnoknak, étékfogónak és kóstolónak, ezenkívül császári és királyi lakomák érendjét is tartalmazzák, hogy a fejedelemsasszony hasonló protokollok alkalmából válogathasson belőlük. Az eredeti kézirat kötetáblájának belső oldalán Bornemissza Anna saját kezű bejegyzése található: "Ez a könyv arra int, először keressük a lelkeknek eledelét, s annak utána az Isten a testit is megadja" (átírva mai helyesírással).

Ami a "lelkieket" illeti: talán nem illendő emlegetni Bornemissza Anna híres perét, amelyben ő volt a vádló, a vádlottak pedig a legyek. Igaz, hogy Európa-szerte divat volt az állatokkal való pereskedés; egy sertéskonda ellen Burgundiában; kakas ellen Baselben, amikor tanúk

bizonyították, hogy a vádlott kakas létére tojáson ült, tehát ő is tojta azt; patkányok ellen Franciaországban, amikor a bíróság hivatalból védőt rendelt a számukra, s az ügyvéd, akiből később a parlament elnöke lett, teljes komolysággal új határidőt kért a tárgyalásra, mondván, hogy ügyfelei nagyon szétszórtnak élnek, és nem tudta összehívni őket a részvételre, de majd legközelebb. A bíróság elnapolja a tárgyalást és új idézést bocsát ki, melyet a piacon fölolvassanak. A patkányok azonban fülük botját sem mozdítják, újra az ügyvéd jelenik meg, ezúttal azzal az érveléssel, hogy a per hírére a macskák lesben állnak, s ezért a patkányok mind elbújtak... és így tovább.

Ne csodálkozzunk hát Bornemissza Annán, aki boszorkánypert indított a legyek ellen, mert azt hitte és állította, hogy boszorkányok üldözik őt legyek képében. A tárgyalást persze szabályszerűen lefolytatták, s a bűnös legyeket távollétükben elítélték és megfenyítették.

Ezek a legyek még könnyen megúszták, hiszen Franciaországban 1699-ben pl. ennél keményebb ítéletet hoztak a szintén távollévő hernyókra, amelyeket "idegen vagyron rongálása, gyümölcsben, veteményben való kártevés miatt" száműztek, akárcsak azt az "orosz" bakkecskét, amelyet sok jogi herce-hurca után Szibériába vittek az ólombányákba, vagy a münsteri bolhákat, amelyeket csak a városból száműzött a bírói ítélet és csak tíz évre.

Ami pedig azt a bizonyos, fent- említett "testi eledelt" illeti szó, ami szó igen cifra körülmények között volt megadva: a XVII. századi Erdélyben délelőtt tíz órakor ültek ebédhez, és este hat órakor vacsoráztak.*

Apafi Mihály és Bornemissza Anna fejedelmi udvarában ezek valóságos és igen hosszadalmas szertartást jelentettek. Az ebédlőpalotába az étkefogók vitték a tálakat a konyhamester vezetésével gyalogosan... a menetet az asztalnok vezette, aki tollforgós süveggel, díszruhában, fölszerszámozott paripán ült. Megvárta, amíg a meleg étel - (a főfogást derék fogásnak nevezték) - elfogyott, akkor térdet hajtván a fejedelem előtt, az étkefogókkal lement a konyhára, és ismét paripára ülve vezette a többi étel felhozatalát.

Amikor az első fogás már az ebédlőben volt, akkor jelentette az udvarmesternek, aki jelentette a fejedelemnek, hogy asztalhoz lehet ülni.

De addig még van!...

Mikor meghatározott sorrendet követve a fejedelem és családja, valamint a velük étkezők népes serege megérkezett az ebédlőbe, ott pohárnokok fogadták őket korsókkal, mosdótálacskákkal és törülközőkkel. A kézmosás sorrendje is rangfokozat szerint történt.

Külön följegyzésre érdemesnek tartották például, hogy Apafi Mihály udvarában egyszer Zrínyi Ádámot, egyszer pedig a lengyel király követét tisztelték meg azzal, hogy egyszerre töltötték mind a fejedelem, mind az ő kezükre a vizet.

A sokféle szabályt felölelő szertartás csaknem egy századon át érintetlen marad.

Apor Péter még ötven év múlva is keserűen kikel az ilyen "nájmodi" ellen.

Cserei Mihály is fölemlíti emlékiratában a sok felesleges ceremóniát és azon elmélkedik, hogy a XVII. században annyira elszaporodtak Erdélyben a grófi és bárói címek, hogy már egymást ebédre sem hívhatják a sok irigység és gyűlölség miatt, mivel hogy nem lehet tudni, melyiket kell közülük elsőbbsen mosdatni vagy főhelyre ültetni.

*Vélhetően csak a főurak - a szerk.

Hogy az örmény szakácművészet szelleme mennyire átjárja az örmények egész képzeletét, azaz, hogy mennyire kifejezi azt, arra jellemző nemcsak ünnepi népszokásaik költészete, hanem közmondásaik is: "Embertársaidat csak akkor ismered meg igazán, ha elfogyasztottál vele hét kemence kenyeret"... "Sokkal jobb az okossal követ hordatni, mint a bolonddal piláfot enni"... "Mikor étvágyam volt, nem volt piláfom, most van piláfom, és nincs étvágyam."...

Gyakran adnak melléknév vagy gúnynév gyanánt felnőtt, tekintélyes személyeknek is ételneveket, de a költőibb nőnevek között is ott szerepelnek ezek, például: Dolvách-szerencse, Dsásu-táplálék, Sákhár-cukor, Zátrig-izsóp. (A Dolvách egy különleges húsos derelye, akinek a tányérjába jut, azé a szerencse.)

A jellegzetes örmény humorban - lásd például a jereváni rádió élceit - és a különleges örmény favicceken is - gyakran szerepel a gasztronómia.

*Kövi Pál-Szőcs István: Az angadzsábur nyomában
Kövi Pál Erdélyi lakoma, Kriterion, 1980*

Az angadzsáburról (vagy: Ángáts-Ábur)

Közkedvelt örmény nemzeti eledel, amelyet vasárnaponként és ünnepi alkalmakkor készítenek. Hústalan napokon és böjtben nem húslébe, hanem zöldséglevesbe főzik, a derelyébe az aprított hús helyett hústalan napokon rántottát, böjtben pedig gombát tesznek. Receptje megjelent az első világháború utáni magyar szakácskönyvekben is. Ezek tévedésből, az eredeti örmény nevet nem ismerve, már churutlevesről és külön ángadzsáburról beszélnek. Manapság az eredeti örmény készítési módtól annyiban térnek el, hogy a derelyébe darált húst tesznek, a churutot pedig nem kúp alakúra szárítják, hanem kisebb üvegekbe töltik.

(Kövi Pál Erdélyi lakoma c. könyve, örmény fülleves - Ángáts-Ábur)

És itt a helye...!

...hogyan egy örömteli, bár vitás kérdést, pontosabban félreértést tisztázzunk!

Kedves olvasóink, valóban "örömteli", és nem igazán vita, inkább csak kevéske félreértés, amelyet tisztázni illik és kell. De igenis, örömteli - mert olyan jó, hogy az angadzsábur (vagy, amiként a recept címében *Kövi Pál* írja: Ángáts-Ábur) ügyében, pontosabban a csodálatos zöld fűszer, a churut, vagy hurut készítési módjáról beszélünk. A szerkesztő tévedett - írja *Hanusz Gyula* - amikor a júniusi számban a napilapban megjelent hurutkészítési módhoz hozzáfűzte kifogásoló megjegyzéseit, főleg az "aludt" vagy "savanyított" tej kérdését. *Hanusz Gyula* a téma s a hurutfőzés - egyik legnagyobb szakértőjére, *Novák Máriára* hivatkozik s tökéletesen igaza van. A szerkesztőnek is volt valamelyes igaza - írja *H.Gy.* - mert a savóletöltés, főzéssel való végső sűrítés valóban kimaradt a Népszabadság írásából, amikor *Szotyori Nagy Áron* "angadzsábur dicsőségéről" esett szó.

A szerkesztő beismeri tévedését, valamint elismeri, hogy ebben a témában *Novák Mária* (Tántika) igazán és különösen nagy szaktekintély. (Könnyű a szerkesztőnek ezt elismernie, lévén ugyancsak hurutfőző családban nevelkedett s jónéhányszor hallotta nagyanyját, *Cs. Zakariás Annát* konyhai - s így hurutfőzési - dolgokról beszélgetni *Novák Máriával*. Isten nyugtassa mindkettőjüket.)

A teljesség kedvéért következzen tehát befejezésül *Kövi Pál Erdélyi lakoma* című könyvéből a hurut (churut) készítésének leírása (azért ez, mert kicsivel másabb, mint *Novák Máriaé*, ugyanakkor éppen azt erősíti meg, amit *Hanusz Gyula* is - okkal-joggal-helyesen - tévedésként értékelt a júliusi szám szerkesztői hozzászólásában):

3 liter tejből 1,5 litert felfőzünk, és langyosra hűtjük, majd a 1,5 liter tejjel összeöntjük. Üvegbe tesszük, se nem meleg, se nem hideg helyen tartjuk, minden nap megkavarjuk. 3-4 hétig érleljük, ha savója lesz, azt letöltjük. 4 hét múlva, amikor citromsavanyú, próbaként egy decinyit felfőzünk, ha nem megy össze, akkor kész. A 3 liter tejhez 3 összemarok tisztított petrezselyemzöldet és 1 összemarok zellerzöldet készítünk. Ezt húsdarálón átdaráljuk. A tejet