

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 tényérjába 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...!

...hogy 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

újra feltesszük főni, majd 1 szál csombort teszünk bele, és felfőzzük. Aztán a tejet lehűtjük és a csombort kivesszük. Mikor a tej langyosra hűlt, hozzáadjuk az örölt petrezselyem- és zellerzöldet, s folytonos kavarással lassú tűzön addig főzzük, amíg sűrű lekvárszerű nem lesz. Azután kúpalakúra formálva megszáritjuk, s megreszelve, tejföllel keverve használjuk. Csak tálaláskor tesszük a levesbe. Készítési ideje augusztus, szeptember hónap.

(Merthogy ekkortájt volt megfelelő mennyiségű petrezselyemzöldje.

A szerkesztő - immár igazán óvatos - hozzátennivalója a recepthez, Novák Máriaéhoz is, a Kövi Pál által leírthoz is: a kézdivásárhelyi származású örménymagyar családban a recept ugyanez, egyetlen különbséggel; körülbelül négyszer ennyi petrezselyem- illetve zellerzöldet főznek a hurutba - churutba).

Szerk.

A ZOKOGÓ MAJOM

épülete ma már nincs meg, de tovább él a romantikája. Valamelyik napon, amikor a romos és poros telek lábánál megálltunk s kissé megilletődve pillantottunk a téglarakásokra, azon tűnődtünk, hogy is fűzhet annyi embert oly sok emlék, hála és szeretet ehhez a zsebkendőnyi helyhez, amely a megszépítő távlatból az emberi fölszabadultság és otthonosság katedrálisa lett? Bár lehet, hogy e távlat nélkül is valóban az volt. Mert Androvics, aki a harmincas évek vége felé nyitotta meg üzletét a vármegyeháza szomszédságában s pár percnyi járásra a nyári színparktól, maga is mélyen demokratikus érzelmű, fölszabadult ember volt, aki abban lelte örömét, hogy kicsi vendéglőjét fiatal tanárok, hivatalnokok, mindig éhes és szomjas színészek, írók és újságírók meleg fészkévé, vonzó otthonává varázsolta a maga személyiségével.

Bármiről folyt is a vita, ő sosem szólt közbe, hogy ne veszélyeztessék üzletét túl liberális eszmék szétharsogásával, hanem épp ellenkezőleg; teljes védelmet nyújtván minden szabadgondolkodónak, éberrel fülelt az utca felé, s ha gyanút fogott, mindig odaintett valamelyik asztalhoz, s a borospohár oltalma alatt konspiráló emberek egy lendülettel már át is léptek az ő lakásába, amelyet e célból csupán egy függöny választott el a vendéglőtől. Közben Androvicsné, a kedves Mamuka, aki részt vállalt ebből a misszióból, buzgón hordta a nagy tál csipkésen rezgő főtt húsokat e szellemes és tehetséges szegénylegények elé, mintha fiai volnának, s javarészükkel tegeződő bizalmasságban is volt, így szólván hozzájuk: "Egyetek, hé, ne éheztek, mint otthon!"

Bálint Tibor

A Fejér Lótól a Zokogó Majomig
(részlet) (Kövi Pál Erdélyi lakoma c. könyvében)

Híradó

A Fővárosi Örmény Klub szokásos klubestje 2001. augusztus 16-án lesz a Magyarok Házában, Budapest, V. kerület, Semmelweis u. 1-3. alatt, a Zeneteremben.

Köszönetet mondunk *Wertán Zsoltnénak*, akinek segítségével az adományul kapott, jelentős mennyiségű miseruhát eljuttathattuk az erzsébetvárosi örmény katolikus templom kinevezett lelkészének. Köszönetet mondunk *dr. Jakubinyi György* apostoli kormányzó úrnak, hogy az adományt Erzsébetvárosba eljuttatta.

Köszönetet mondunk egyesületünk tagjának, Lukács Józsefnek, akinek 5 ezer Ft-os adományát a címzett erzsébetvárosi templomba, a restaurálás céljára eljuttattuk.