

A **Fővárosi Örmény Klub** szokásos klubestje április 20-án lesz a Magyarok Házában, Budapest, V. kerület, Semmelweis u. 1-3. alatt, a zeneteremben.



Az EÖGYKE székhelyén (Budapest I. Donáti u. 7/a) alatt megvásárolható *Ávedik Lukács Erzsébetváros monográfiája* c. műve (1896, Szamosújvár) fénymásolt kivitelben, 2 ezer Ft ért. Ugyanitt kapható a *Szongott*-sorozat (*Szamosújvár monográfiája*) reprint kivitelű, utolsó kötete, *A magyar-örmény metropolisz* (1901, Szamosújvár) 1.500 forintos áron, illetve a megjelent *Szongott*-kötetek.

\*\*\*\*\*

### **Egy idézet áprilisa:**

*Mert minden kemény és konok dühöt  
A zene megszelídít egy időre.  
Az ember, aki legbelül zenétlen,  
S nem hat rá édes hangok egyezése,  
Az kész az árulásra, taktikára.  
S szelleme tompa, mint az éjszaka,  
S érzelme komor, mint az Erebus:  
Meg ne bízz benne. Halgass a zenére.*

(Shakespeare: A velencei kalmár, V. felv. I. szín.- Vass István fordítása)

\*\*\*\*\*

### **Húsvéti készülődés az erdélyi örményeknél**

Március 22-én az egyik kereskedelmi televízió Délidőben című műsorában mutatta be *dr. Keszy-Harmat Péterné* és *dr. Issekutz Sarolta* (az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület elnöke) az erdélyi örményeknél korábban szokásos és jelenleg is létező ünnepi ételeket.

Nem vitás, hogy a gasztronómia igen erős identitásőrző az erdélyi örményeknél is. Részben az ősi szokásokon, részben a többévszázados menekülés és hazátlanság alatt felvett szokásokon alapul az erdélyi örmény étkezés. Ezen szokásokat megőrizték a 350 éve Erdélyben, majd Magyarországon hazát találó magyar anyanyelvű örmények és mai napig nemcsak az ünnepekre készülődve, hanem hétköznapjaikban is étkezési szokásaikban ezen hagyományok szerint élnek. Így például az angadzsaburt, vagy angadzsabor levest (fültőlevest) csak az erdélyi örmények készítik, Örményországban ismeretlen. Alapanyaga a hurut és az angadzsabor, vagy fültő. A XIII. században Ani városából menekült örmények nemzeti eledele: tehát az erdélyi örményeké.

A **hurutot**, mely több leves étel alapanyaga is, nemcsak otthon használták, hanem utazásaikra is elvitték magukkal őseink, akik főleg kereskedők voltak (marhakereskedelem, bórkereskedelem, stb.). Ízletes volta miatt az erdélyi örményektől a székelyek is átvették és készítik mindmáig. A gyergyószentmiklósi szombati hetivásárokon például manapság is megszokott árucikk a hurut, amelyet gyakran nem örmények is árusítanak.

**A hurut készítése:** A hurutos (kizárólag erre a célra használt) fadézsában kb. 3 liter tejet alvasztanak meg. Hat héten át naponta legalább kétszer fakanállal felkavarják, hogy megfelelően savanyodjék. Ezután rézüstben élénk tűzön több órán át főzik. Legalább 2 kg

lehetőleg frissen szedett - apróra vágott (őrölt) petrezselyemzöldjét adnak hozzá sokszor tárkonyt és zellerzöldjét is. A főzés után visszamaradt sűrű masszát kúp alakúra formálják és szellős helyen keményre szárítják. Így hosszú ideig eltartható. Újabban kúpok helyett üvegben masszaként tárolják, zsírral vagy olajjal leöntve, amely elzárja a levegőtől. Zsírpapírral lekötve tárolható. A kúp alakúra formált hurutot használatkor megreszelve, tejjel elkeverve főzik a levesbe. A masszát ugyancsak tejjel keverve használják. Ez a megoldás a mai körülmények között egyszerűbb.

Mit ajánlhatunk Húsvétra az erdélyi örmények ételéből?

Nagypéntekre, böjti napokra böjtös ételeket, így pl. az **olajos káposztát** és a **dápdász paszulyt**.

Húsvéti ünnepi ebédajánlatunk: **angadzsabur leves, jámez és dáláuzi**.

Kellemes Húsvéti ünnepeket és jó étvágyat kíván az

*Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület.*

### **Angadzsabur, vagy fültőleves**

Alapja a tejjel elkevert, huruttal savanyított, leszűrt húsleves, amelybe az angadzsabort (ángádzsáburt) belefőzzük. Angadzsabor: a vékonyra nyújtott laskatésztát kis négyzetekre vágjuk, minden darabkára kevés borssal, sóval ízesített, apróra őrölt (rendszerint marha) húst teszünk, háromszögbe összehajtjuk, széléit megnyomkodjuk, majd a kisujjunk köré csavarva, felül a csúcsokat összecsiszítjuk. Az ujjunkról lehúzott tésztacsomagocskák kosárra emlékeztetnek, őseink szerint a fültre hasonlítanak. Kicsi mérete miatt igen munkaigényes, manapság helyettesíthető szélesmetélttel, vagy húsos tortellinivel. Ezt belefőzzük a levesbe. A böjtös hurutoslevesbe hiripgombát (vargányát), vagy rántottát csomagoltak a tésztába.

### **Jámez**

Fiatal kecske vagy szopós bárány bordás részét kicsontoljuk. Enyhén besózzuk és borsozzuk. Félretesszük. 4-5 fej hagymát (jó nagyokat) apróra vágva, zsírban üvegesre megpirítunk. Külön rizset zsíron megpirítunk és félig megfőzzük. Három rész hagyma és 1 rész rizs legyen. Külön apróra vágott kecskehúst (bárányt) is puhára párolunk. Ezeket összevegyítjük egy edényben, hozzáadva borsot, sót, petrezselymet és piros paprikát.

A bordamentes kecskehúst (bárányhúst), amit már előre elkészítettünk, ezzel a töltelékkel töltjük meg. Szépen összevarrjuk. Olyan lesz, mint egy vastagabb szalámi. Tepsibe helyezük. Vizet és zsírt teszünk alája és forró sütőben kb. 1 órát sütjük, gyakran meg-megöntözgetve a tepsi alján levő szafttal. Szép pirosra sütjük. Nagyon finom örmény ünnepi étel. Csak melegen fogyasztható! Körítés nélkül esszük, mivel a benne levő rizs pótolja a körítést.

### **Dáláuzi**

Anyagszükséglete 0.25 kg méz, 0.25 kg dió, 0.25 kg nem őrölt mák, citrom és narancshéj.

A mézet pergeljük, közben keverjük, nehogy leégjen. Sötétbarnára pergeljük, másként a dáláuzi nem keményedik meg.

Negyed kilónyi, tisztított, cikkekre vágott diót és ugyanennyi mákot teszünk bele. (Ez utóbbit is megpergeljük - vannak, akik mák nélkül készítik.) Jól összekeverjük. Reszelhetünk belé kevéske citrom- és narancshéjat is. Kis gombócokká formáljuk.

### **Dápdász paszuly (babsaláta)**

Nagyszemű babot (tarka is lehet) megfőzünk, rántott hagymát (párolt hagymát) készítünk, megborsoljuk, hidegen összekeverjük és leöntjük salátaecettel. Hidegen, böjti napokon

esszük, főként Nagypénteken.

**Olajos káposzta** (böjtös káposzta - Nagypénteken ették)

Töltött káposztához hasonlóan készül, azzal a különbséggel, hogy hús helyett szárított hiripogombát (azaz vargányát), zsír helyett pedig lenolajat használtak hozzá.

\*\*\*\*\*

## **Kedves erdélyi gyökerű Örmények!**

Mostanában kaptam meg a Kapucinus Rend lengyel nyelvű belső értesítőjét, abban találtam a következő értesítést, ami Önöket is érdekli - talán.

Palermóban, 1999. november 25-én, a kapucinusok templomában Salvatore de Giorgi bíboros elnökölt Isten Szolgája Zohrabian János Cyril örmény missziós püspök szenttéavatási eljárásának egyházmegyei záróülésén. Zohrabian püspök a Kapucinus Rend tagja volt.

Zohrabian János Erzerumban, Örményország fővárosában született, 1881. június 25-én. Nyolc gyermek közül ő volt az ötödik a családban. Már hétévesen "élénk vágyódást" keltett az Úr a kis János szívében Asszisi Szent Ferenc szerzetesrendje iránt. Anyai nagymama buzgó ferences harmadrendi volt. A gyermek az ő társaságában járt minden vasárnap misére a kapucinusokhoz. Ott ismerte meg a szicíliai származású Castro-novoi Domonkos atyát. Az ő prédikációinak hatására érlelődött meg benne a szerzetesi hivatás.

17 éves korában lett novícius a kapucinusoknál és ott kapta a Cyril szerzetesi nevet. 1899-ben tette le az egyszerű fogadalmat, majd filozófiai és teológiai tanulmányai befejeztével 1902-ben az örök fogadalmat. 1904-ben szentelték pappá és jelölték ki a Fekete-tengeri misszióra. Egyelőre azonban Erzerumban hagyták.

1905-ben Trapezuntba került, majd rövidesen szülővárosába helyezték és 1914-ig ott lelkipásztorkodott és tanított az iskolában. 1914-ben egész Európát elborította a háború. Rövidesen a Közel-Kelet is belekeveredett a konfliktusba. Cyril atyát a Rend vezetősége Konstantinápolyba helyezte - ez az áthelyezés mentette meg attól, hogy őt is elpusztítsa az örményeket üldöző török hatalom. A háború első napjaiban a Keresztény Iskolatestvérek kollégiumában működött mint lelkész és tanár. Mivel a törökök ott megtiltották a működését, átment a francia Szent Lajos kollégiumba, amelynek igazgatója lett, mivel a kollégium francia nemzetiségű papjait a törökök internálták, vagy eltiltották a tanítástól. Nemsokára Cyril atyától is megvonták a működési engedélyt. Ekkoriban értesült arról, hogy megölték édesapját, pap bátyját és minden hozzátartozóját.

"Egyedül maradtam itt a földön - írta. - Életemnek már nincs más célja, mint az Urat és a lelkek üdvösségét szolgálni". Visszament örmény földre és arra törekedett, hogy az árvák életét mentse és kiváltsa őket a törökök kezéből. Nem törődött a nehézségekkel és nem kímélte magát. 1916 és 1920 között rengeteg emberen segített, sok görögön is, akiket a törökök Pontusból és Anatóliából elűztek. Ebben a négy évben a török internáló táborok foglyait is vigasztalta. Az Úrért rab volt a rabok között.

1923-ban, szentmise közben tartóztatták le a törökök. A trapezunti bíróság halálra ítélte. Átszállították a konstantinápolyi börtönbe, ahol elszenvedte a törökök kegyetlen kínzásait, többek között a "palahant": ötször hatvan botütést a meztelen talpára. Később az ítéletet életfogytiglani száműzetésre változtatták. Ekkor elindult Rómába, hogy a rendi legfelsőbb vezetőségénél jelentkezzen. Közben Korfuban hajótörés miatt kénytelen volt megszakítani útját. Korfu érseke arra kérte, hogy maradjon ott és vállalja el a szigeten lakó számos örmény lelki gondozását. A Rend legfelsőbb vezetése beleegyezését adta, így lett Cyril atya a menekültek misszionáriusa. Görög területen maradt 1923-tól 1938-ig. Először Korfun, mint örmény lelkész, később mint a Görögországban lakó összes örmény főpásztor. Bár