

Hervay Gizellát ma csak kevesen ismerik. Kortársai a világban szétszéledve csak ritkán gondolnak rá. Ismerjük meg, szeressük örmény származású költő nőtársunkat, emlékezzünk szomorú sorsára, az életét végigszelő Rekviemre.

B. Júlia

\*\*\*\*\*

### **Receptek Karácsonyra** - egy rég elhunyt, drága nénitől

"Baby szakácskönyve" három kiadást ért meg Kolozsvárott (dátum nélkül, az 1930-as évek végén, 1940-es évek elején). Szerzője *Novák Mária*. Több, mint ezer receptet tartalmaz. Novák Mária néni évtizedeken át híres, nagy "konyhát vitt" és nagyon finomakat főzött, süített. Tanúsíthatom, gyermekként volt részem benne, már itt, Budapesten.

Receptjei a tökéletes erdélyiséget mutatják, sokuk mellé ugyanis odaírta a származást, nemzetiséget: román, orosz, török, szerb, bolgár, stb., vagy egyszerűen csak "keleti étel".

Legfőképpen pedig - már a családi hagyományok miatt is - örmény ételek. Mondhatni, "szokás szerint" jó kis, munkás dolgok. Köztük egy igen finom étel, amellyel családi (tehát erdélyi magyarörmény) körökön kívül soha, sehol sem találkoztam. Előzetesen egy megjegyzés: miután "szegény ember vízzel főz s a bort megissza"..., saját gyakorlatomban bizony a liter bor helyett inkább fél liter szerepelt s a többit csöppnyi ecettel pótoltam... (Tudom, hamisság, dehát, szükség törvényt bont...- *a szerk.*) És még egy megjegyzés: utána azért legyen kéznél a Bilagit...

De beszéljen Novák Mária. Szövegét változtatások nélkül közöljük:

#### 303-as számú recept: **Töltöthagyma** (örmény)

Kiérett, szép, kerek hagymából készítjük. A közép nagyságú hagymákból minden két személyre elegendő 3 darab. Lehámozzuk a külső, száraz haját és éles késsel gyökerénél levágunk egy-egy szeletet annyira, hogy a hagymának minden réteje látszódjon. 9-10 fejhez ezalatt 1 liter asztali bort zománcos lábosban (vagy cserépben) felforralunk, a hagymákat belerakjuk és megfőzzük annyira, hogy a réteket egymásból kiszedhessük. Egyet megpróbálunk s ha jól kijön, úgy az egészet elveszük a tűzről és ha kissé hűlt, egy villa segítségével előbb a középrészt húzzuk ki belőle s aztán, ahogyan könnyebben megy, lehetőleg ne szakadjanak szét. Elkészítjük a 268. szám alatt leírt hústölteléket (lásd alább - *a szerk.*), ezzel a hagymákat kissé lazán megtöltögetjük, berakjuk a lábasba, reátöltjük a hagymás bort, feltöltjük még vízzel annyira, hogy a hagymákat elfödje, megsózzuk ízlés szerint. 2-3 kocka cukrot teszünk bele és lefödve, puhára főzzük. Főleresztjük a következő módon: 2 kávéskanál lisztet kevés vízzel, hogy sűrű massa legyen, simára keverünk, 1 tojássárgát hozzáadunk, 2-3 kanál tejjel főlhígítjuk, lassanként a hagyma levével fölengedjük, visszatöltjük a hagymára és összefőzzük. Nem kell sok leve legyen, csak éppen, mint egy ritkább mártás. 1-2 kanál tejfőre tálaljuk.

A 268. szám alatt **Rizses hústöltelék** címen találjuk a töltöthagymánál hivatkozott leírást:

Disznó- és marhahúsból (az eredeti szöveg szerint: "marhasütőből" - ami alatt vélhetően sütnivaló, tehát nem túl száraz hús értendő - *a szerk.*) vegyesen készítjük a legtöbb főzelékhez. A disznóhús puhábbá teszi a tölteléket és zsírosítja a főzeléket, a marhahús ízesíti. Azonban ezt ízlés szerint és néha szükségből más hússal is lehet pótolni. 6 személyre 60 dkg. húst leőrölünk, 3 kanál finom rizst megmosunk, egy fél fej vöröshagymát apróra vágunk, vagy reszelünk. Így állítjuk össze: 1 kanál zsírt forrosítunk és abban a hagymát puhára pároljuk, a rizst beleadjuk és addig tartjuk a kályhán, míg néhányszori kavargatás közt a rizs benne egészen száraz lett, de meg nem pirult. Elveszük a tűztől, s ha egészen kihűlt, hozzáadjuk a húst, sót, borsot, 1 egész tojást (esetleg ehelyett egy tojásnyi maradék, de friss tojásfehérte) és kanállal jól összevegyítjük. (Ha a tojással takarékoskodni kell, anélkül is el lehet készíteni.)

Érdeemes még egy receptet idéznünk s ne vitatkozzunk azon, vajon a "pilaf" szó milyen eredetű - nyugodjunk meg abban, hogy Novák Mária az 1920-as, 1940 években Kolozsvárott ezt örmény ételként tartotta számon:

516/b recept; **Pilaf (szőlős rizs)** (örmény)

Egy kanál zsírt megforrósítunk és abban negyed fej hagymát úgy egészében sárgára párolunk, kivesszük a zsírból, beleadunk negyed liter egészen finom, megmosott rizst, 8-10 dkg. magvas mazsolát (tisztítva és langymeleg vízben megmosva) és néhányszori kavarással mellett addig forrósítjuk, míg a nedvessége elpárolgott, feltöltjük kb. fél liternyi főző vízzel, teszünk bele ízlés szerint sót, 10 szem egész borsot és fedő alatt szép csendesesen puhára (de nem lágyra) pároljuk. Tálaláskor a borsot kiszedjük belőle, tésztástálra halmozva, fahéjas cukrot adunk melléje.

\*\*\*\*\*

## **Sóhaj**

Hópelyhek és jégvirágok...?  
Szikrázó lesz a Karácsony?  
Vagy fekete, sáros utca...  
(S gyermekkori fenyő-émlék...  
ajándékok, tárgyak, tárgyak - vagy egy  
mosoly az arcodon - mert az ragyog a  
másikra - s ezen az estén megérted -  
hogyan a másik is ezt várta?  
Nem tárgyakat, nem tárgyakat.)  
Havas, hideg és szikrázó - vagy fekete  
lesz Karácsony?  
Mindegy. Csak Te segíts, Uram - hogy  
a kusza fenyőágak, a csillogó díszek  
között - s még inkább a lelkünk  
mélyén, kusza gondolatok között, kusza  
érzelmeink mélyén -  
mégis, mégis megszülessen...  
Ő eljött, anya ringatta -  
de lustának, esendőnek, renyheségből  
elbutuló - félelmekkel tölt embernek  
(ne is tagadd: az vagyunk mind) -  
szükségünk van évről-évre - megújuló  
bízattal -  
századszor is szükségünk van:  
megváltásra, Megváltóra.  
Hisszük, várjuk: megszületik.  
Látjuk, halljuk, érezhetjük.  
Csak lenne ép a hallásunk - csak meg-  
látnánk, amit nézünk - csak sérelmeink  
fátyolán - karácsonyi fényt szippantva...  
Csak a kusza fenyőágak, a rendetlen  
gondolatok, a keserű vereségek, a fájó  
torzsalkodások...  
Segíts, Uram, Karácsonykor.

(Karácsonykor is, és az év minden napján,  
ámen. dcs)