

II. Fülöp király udvarában a későbbi XIII. Gergely kiváló diplomáciai tapasztalatokra tett szert. A későbbiekben, pápasága során az egykori diplomatának különleges gondja volt a pápai nunciatúrák oly módon való átszervezésére, illetve újak alapítására, hogy azok az egyházi reform végrehajtásának kiváló eszközeivé váljanak. Velencei mintára nyolc naponta kötelesek voltak jelentést tenni, a helyi egyházak életébe kifejezetten reformáló szándékkal bele is szólhattak! Évente kétszer személyesen is be kellett számolni a nunciásoknak Rómában a tevékenységükről, ahol ezután újabb instrukciókat kaptak. XIII. Gergely tevékenysége nyomán az állandó pápai nunciatúrák egész rendszere épült ki: ma is ez az alapja a pápai diplomáciának.

Eltűnődtem hosszasan a nagy pápa szobra előtt. Rájöttem, honnét volt olyan ismerős az arca. A Magyar Nemzeti Múzeum éremtárában látható a pápa képmása azon az érmen, amelyet a naptárreform emlékére adtak ki.

Szülővárosának múzeumában, a bolognai Museo Civicóban pedig XIII. Gergely tiaráz bronzszobra, Mengati alkotásaként hirdeti emlékét, a nekünk szóló tanulságként azt, hogy minden „Saul” számára nyitva áll a „damaszkuszi út”, amelyen haborús nélkül mindnyájunknak végig kell mennünk, hogy naggyá lehessünk az isteni Gondviselés tervei, kifürkészhetetlen útjai, végzése alpján. A látszólagos vargabetűk ellenére is: „leszen meg a Te akaratom”. Sohasem az számít, hogy honnét indultak olykor igencsak botladozó, könnyelmű lépteink, hanem hová jutottunk el, és mit végeztünk el életünkkel.

fr. Lénárd
történész, teológus világi ferences

Kissé megkésett tudósítás egy tanulságos körutazásról

II. rész.

Helyesbítés.

Előző számunkban tévesen közöltük, hogy

„*elmentünk Marosvácsra és megnéztük a Kemény kastélyban berendezett múzeumot...*”

Helyesen:

„*elmentünk Szárhegyre és megnéztük a Lázár kastélyban berendezett múzeumot*”

Elnézésüket kérjük. *Szerk.*

Hatodik nap sikerült Gyergyószentmiklóson megnézni a meglepően gazdag anyagú *Tarisznyás Márton Múzeumot*. Ott találkoztunk a gyergyószentmiklósi örmények vezetőjével, Buslig Gyulával is, aki előző nap nem volt a városban, majd a felső Maros áttörés vonalát követve jutottunk el Marosvásárhelyre. Először a Kultúrpalota nagy termét néztük meg magyar nyelvű magnetofonos vezetéssel - ezalatt a teremőr hölgyek zavartalanul, hangosan csevegtek románul -, ismertetőt venni nem tudtunk, mert csak román, francia és angol nyelvűek voltak. A Bolyaiak múzeumát és a Teleki Tékát magyar muzeológus mutatta be, aki közel jár már a nyugdíjazáshoz. Az utóbbi 20 évben magyarul tudó szakembert nem vettek fel, a múzeum igazgatója pedig a Marosvásárhelyi Vatra Romaneasca oszlopos tagja. A Bolyaiak sírja szépen rendben van tartva a református temetőben. A következő megálló Marosbogáton a Római Katolikus templomnál volt, ahol megkoszorúztuk a falu szülőtte, *Szongott Kristóf* emléktábláját, amely néhány éve egy széken várja a falra szerelést. Szongott Kristóf Szamosújváron volt főgimnáziumi tanár. Ő írta meg a város 4 kötetes monográfiáját valamint az örmény családok történetét és alapította meg az örmény múzeumot is.

A nap meglepetése - számomra - az volt, hogy sikerült berohannunk néhányunknak a Tordai hasadék közepéig a hátsó bejáraton át. Volt, aki ezalatt Szent László pénzeket gyűjtött a

Hesdát patak partján. Este Magyarfenesen, Csányi Éva kisvendéglőjében szenzációs minőségű és mennyiségű vacsorát ettünk, a híres káposztás rizses körettel, majd Tordaszentlászlón, egy tanár képviselő által megszervezett falusi turizmus keretében, családoknál elszállásolva töltöttük utolsó éjszakánkat Erdélyben.

Az utolsó nap megálltunk Kőrösfőn, megnéztük a festett kazettás mennyezetű református templomot, a toronyból a környéket, megkoszorúztuk Vasvári Pál kopjafáját, vásároltunk a falusi bazársoron, meg egy kis boltban, ahol az eladó állítólag még érteni sem értett magyarul. Következett Nagyvárad, ahol a Kiss Stúdióban, Váradolaszi református eklézsiájának pincéjében a *Kiss Törék Ildikó - Varga Vilmos* házaspár számunkra adta elő az 1848-49 forradalom tiszteletére összeállított műsorát. Megérdemelt sikert arattak műsorukkal, átélésükkel. Rövid városnézés után a társaság nagy része találkozott *Tőkés László* református püspök úrral, aki szívélyesen elbeszélgetett velünk, majd megnéztük *Jakobovics Miklós* kalauzolásában a Római Katolikus Püspökség kincstárát is. Elbúcsúztunk Gyuritól és kisebb bonyodalom után visszatértünk hazánkba, majd a tervezett időre Budapestre is.

Végezetül, de nem utolsó sorban néhány dolgot még ki szeretnék emelni. Dicséretes volt idegenvezetőnk, „honismereti vezetőnk” felkészültsége és a jó szervezés, beleértve a hangulathoz és helyhez megfelelő versek elszavalását, aktivizálva ezzel az utasokat is. A helyenként mostoha útviszonyok ellenére Béla barátunk biztos buszvezetését, az autóbusznyi kirándulótársaság hozzáállását a 7 napos összezártság során.

Elkeserítő volt a meglátogatott városok züllöttsége, sajnos más kifejezést nem tudok használni. Ez elsősorban az erdélyi városokban szembeszökő, ezek valamikor egészen másképpen néztek ki. Dehát az összehasonlítás lehetősége az idősebb emberek baja, van hozzá alapjuk.

Befejezésül három recept, akinek a buszban nem sikerült leírni most pótolhatja:

Túrós puliszka: Főző sós vízbe kukorica darát szórunk és habverővel keverve, megfelelő keménység elérése után fakanállal keverve tovább, főzzük, amíg a fazék szélétől elválik. Ha elkészült, vizes kanállal enyhén kiszírozott (olajozott) lábosba szaggatunk egy sor puliszkát, megszórjuk juhtúróval vagy reszelt kemény sajttal, töpörtyűvel vagy sült szalonnával, majd újra puliszka és túró rétegek következnek, amíg az anyag elfogy. A tetejét megtejfölözzük és előmelegített sütőben átsütjük. Cukros salátával, vagy céklasalátával tálaljuk

Garníring - Csányi Éva módra: Apróra vágott vöröshagymát és savanyú káposztát megdinsztelünk, beletesszük a megmosott rizset és a rizs mennyiségénél kétszer több vízzel felengedve, félpuhára főzzük. A tűzről levéve száraz dunsztba tesszük az edényt, amíg a rizs megdagad. Tetszés szerint fűszerezhető.

Muszaka. A megtisztított padlizsánt karikára vágjuk, besózzuk, majd félóra múlva a levét kinyomva, forró olajban megsütjük. Burgonyát főzünk, a megtisztított, megfőtt burgonyát szeletekre vágjuk. Darált disznóhúst apróra vágott vöröshagymával megdinsztelünk. Paradicsomot, forró vízbe mártva meghámozzuk és karikára vágjuk. Tűzálló tálba rétegesen lerakjuk a burgonyát, darált húst, padlizsánt, paradicsomot. Ízlés szerint fűszerezzük, majd a tetejét megtejfölözzük és előmelegített sütőben összesütjük.

A receptekhez jó étvágyat kívánok.

Vajda Iván, a soproni csoport tagja
