



# **ÉSZAKMAGYARORSZÁGI HÍR**

**A „Király Lajos” Eszperantó Baráti Kör Tájékoztatója  
Miskolc**

2008. január

<b>JANUÁR</b> .....	2
<b>SAJÓSZENTPÉTERTŐL AZ EURÓPAHÍRIG</b> .....	3
<b>Kopcsik Lajos</b> .....	3
<b>ÖNÉLETRAJZ</b> .....	4
<b>AZ EURÓPAIHÍRŰ CUKRÁSZ MŰHELYÉBEN ÉS MÚZEUMÁBAN</b> .....	6
<b>A KOPCSIK MARCIPÁNIA</b> .....	11
<b>Nikolaj Hohlov (1890-1953)</b> .....	13
Téli mese .....	13
<b>MESE</b> .....	14
<b>AZ ELSŐ HÓ</b> .....	14
<b>Hogyan vesztettem el 5 évet az eszperantista életemből?</b> .....	15
Petőfi Sándor .....	17
<b>Petőfi Sándor</b> .....	17
<b>Ez a világ, amilyen nagy...</b> .....	17
<b>Bölcs mondások</b> .....	17
<b>ÉVFORDULÓK</b> .....	18
<b>Osmo Buller</b> .....	18
<b>UEA –Egyetemes Eszperantó Szövetség –</b> .....	18
<b>A mi világméretű szervezetünk</b> .....	18

## JANUÁR

Január, február, ...s hamarosan itt a nyár... mondja a mókás magyar mondás.

Novemberben a Miskolc-Tapolcai Barlangfürdőbe kalauzoltuk el Önöket, ahol nem számít, milyen évszak van odakünn, mert ott bent örök a tavasz!

Most az Északmagyarország régió egy másik városába, Egerbe látogatunk el. Ez a város sok értéket és érdekeset kínál megtekintésre az oda látogatóknak. Eszperantó nyelven a város történetéről olvashatnak, a [www.hungario.hu](http://www.hungario.hu) 6-os régiójában Egernél.

Most, egy cukormuzeumba kalauzoljuk el a kedves olvasót, hogy gyönyörködjön kedvére.

Itt is megáll az idő, az évszak itt sem számít.

## SAJÓSZENTPÉTERTŐL AZ EURÓPAHÍRIG

Kedves Olvasóink!

Az embernek a bolygónkon megjelenésétől kezdve egészen napjainkig mindig fontos volt hogy mit eszik és hogyan. Először fontos volt, hogy megtalálja az élet fenntartásához szükséges növényeket, a vizet, a húst, később a tüzet. De, amelyik gyümölcs szebb volt a fán, azt szívesebben választotta, fogyasztotta. A nyersanyagok jobb, tetszetősebb felhasználásához a használati eszközök fejlődése is hozzájárult. A nyersanyagok, az eszközök, az éghajlati viszonyok az életkörülmények változásával fejlődtek az étkek elkészítési szokásain kívül a tálalási, díszítési, tárolási módok és az étkezési szokások is. A sok-sok egymásra rakódó ismeretből alakultak ki a különböző szakmák és a hozzájuk kapcsolódó művészetek. Mindig ott és akkor születnek kimagasló eredmények, amikor a jó mesterségbeli tudáshoz az örökké tevékenykedő ember alkotó fantáziája is társul.

Ilyen ág például, a szakács – cukrász mesterség is.

Jártunkban-keltünkben, újságunkhoz témákat keresve hallottunk a Sajószentpéteren született, Kazincbarcikán tevékenykedő, majd Egerbe átköltözött és jelenleg Eger város díszpolgáraként ott alkotó cukrászművésztől, Kopcsik Lajos mestercukrászról.

Amikor felkerestük őt Egerben, először a műhelyében fogadott, majd átkísért bennünket a Minaret szomszédságában levő öt szobás Marcipánmúzeumba, melyben az ő alkotásait tekinthettük meg.

Még, mielőtt a műhelyében és a Marcipánmúzeumban tapasztaltakról, látottakról beszámolnánk, ismerjék meg az europahíres cukrászművészt: a nagyon szimpatikus Kopcsik urat, a saját, de nekünk ajándékozott önéletrajzából.

Pásztor László

**Kopcsik Lajos**

## ÖNÉLETRAJZ



Kopcsik Lajos, a kitüntetéseivel

1941-ben születtem. Általános iskolai tanulmányaimat befejezve 1955-ben cukrásztanuló lettem és 1956-ban jelentkeztem a Borsodi Vendéglátó Vállalathoz. Tanulmányaimat 1959-ben kitüntetéssel végeztem, akkor kaptam a Belkereskedelem Kiváló Tanulója címet.

1962-től üzemvezető-helyettes, majd 1964-től vezető lettem a Borsodi Vendéglátóipari Vállalat cukrászüzeménél Kazincbarcikán. 1963-ban sikeres mestervizsgát tettem, 1977-ben vendéglátóipari szakérettségit szereztem.

1960-tól résztvettem minden jelentős megyei és országos szakmai versenyen, ahol a munkáimat a zsűri minden alkalomkor első díjjal jutalmazta 1970 - ben a Szakács Egyesületek Világszövetsége 14. Kongresszusának tiszteletére Országos Szakács és Cukrászművészeti Kiállítást rendeztek Budapesten, amelyen munkámmal első díjat szereztem és megkaptam a Világszövetség Ezüst Serlegét. 1970-ben: Mestercukrász kitüntetésben részesültem. 1974-ben a WIKA – bécsi cukrász-szakács – versenyen aranyérmet szereztem. 1977-ben a Salon Culinaire Mondial bazeli világhiállításon aranyérmet nyertem, a munkámról készült fotók pedig bekerültek a svájci szakmai „Aranykönyv”-be. 1977-ben és 1982 - ben Prágában a Gastro Prag nemzetközi szakmai versenyen aranyéremmel jutalmazták a munkámat.

1986-ban az Expo Gast 86 világbajnokságon Luxemburgban egyéni és csapatversenyben aranyérmet kaptam, a cukrász szakmában világbajnok lettem. 1987-ben a Szolgálat a Magyar Gasztronomiáért című kitüntetést vehettem át. 1988 - ban Frankfurtban a Szakács olimpián a Magyar Nemzeti Csapat tagjaként aranyérmet és Oszkár-díjat kaptam. Az 1989-ben alapított Venesz József-díjat – amelyet a Magyar Cukrárszok és Szakácsok Szövetsége alapított és amely a legnagyobb szakmai kitüntetés – elsőként vehettem át.

1988-ban családi okok miatt Egerbe költöztem. Itt a Panoráma Szálloda és Vendéglátó Vállalat cukrászüzemét vezettem, majd a Marcipán cukrászda, később Kopcsik cukrászda vezetője lettem. Pályafutásom során mindvégig támogattam és segítettem újabb és újabb cukrász nemzedékek szakképzését, nevelését.

1996-ban a berlini olimpián tíz munkával indultam és tíz aranyérmet nyertem. Ilyen még nem fordult a cukrász olimpiák történetében.



Kopcsik úr kitüntetései

1997-ben Karlsruhében négy aranyéremmel díjazták munkáimat. 1997-ben heves megye bemutatkozott Hollandiában és a rendezvény keretén belül szakmai kiállítást és bemutatót rendeztek munkáimból. 1997. augusztus 20.- án átvettem a Magyar Köztársasági Érdemrend Kiskeresztjét. Az 1997-ben kiadott Oscár-díjasok c. könyv társszerzője voltam.

1998. augusztus 20-án Heves megyéért kitüntető díjat kaptam. Az 1998-as luxemburgi Gasztronómiai Világbajnokságon hat arany, három ezüst és három bronzéremmel jutalmazott a zsűri. 1998. év novemberében: Dízoklevelet kaptam Eger Megyei Jogú Város polgármesterétől, majd 1999. augusztus 20-án a Díszpolgár címet.

2000-ben a Magyar Televízió a Milleneumi Mesék című sorozatában portréfilmet készített rólam. 2001-ben bekerültem a Guinness-rekordok könyvébe a három és fél négyzetméteres cukorból készült faliképpemmel, valamint a berlini olimpián nyert tíz aranyéremmel. 2002-ben egy újabb portréfilm készült velem, valamint a Pro Turismo-díjat vehettem át. 2004-ben önálló kiállításom volt Stockholmban, melynek során a közönség előtt is dolgoztam.

2005. július 7-én megnyílt a Kopcsik Marcipánia Egerben és a Német Szakácsszövetség arany életműdíjjal tüntetett ki.

Azon kívül:

2006: Heves megyei Primo díj.

2006: Eger Csillaga Plakett.

2006: Kazincbarcika Csillaga márványtábla.

2007. A Magyar Köztársaság Érdemrend Ezüst Keresztje



A munkáim megtalálhatók: Ausztriában, Németországban, az USA-ban, Hollandiában, Horvátországban, Svédországban, Oroszországban / többek között II.Alekszij patriarka gyűjteményében és az ortodox egyházi gyűjteményben is /, illetve Egerben a Városháza disztermében /Magyarország és Eger címere/, az OFFI-házban/ a Guinness-rekord cukorkép/ és – természetesen – a Kopcsik Marcipániában /kb. 120 díszmunka/.

**Kopcsik Lajos**  
**mestercukrász**  
**Eger Város Díszpolgára**

### **AZ EURÓPAIHRÚ CUKRÁSZ MŰHELYÉBEN ÉS MÚZEUMÁBAN**

Kopcsik Lajos Európaihrú cukrászmester a műhelyében fogadta a Pásztor házaspárt és bemutatta őket az akkor is ott dolgozó, tervező grafikus művésznek, a munkatársának. Herczeg Istvánnak. Ők tervezik meg együtt a műalkotásokat, de Herczeg úr végzi el a szükséges számításokat, rajzolja meg a tárgyakat a szükséges méretek arányában és készíti el az öntőformákat...stb



Kopcsik úr munkatársa: Herczeg István a műhelyben

A műhely megtekintése előtt még végignéztük Kopcsik úr kitüntetéseit, okleveleit. Kopcsik úr elmondta, hogy beteges gyermek lévén, “öt édesanyja irányította a cukrász pályára, hogy a sok cukortól meghízzék. Amikor ő először felvette a fehér köppenyt, már tudta, hogy egész életét a cukrászatnak fogja szentelni.”

Nyugdíjbemenetele óta foglalkozik a cukorszobrászattal Eger város Önkormányzatának támogatásával. Porcukorból egyéb adalék-anyagok hozzáadásával készíti csodálatos alkotásait.

2008-ban kívánja bemutatni az eddigi legteljesebb és legnagyobb szerűbb alkotását, a barokk szobát, melynek berendezéséből már több tárgy elkészült. Láttuk például a csodálatos kristálytükört, a fehér mázas aranydíszítésű cserépkályhát, a Kopcsik házaspár arcképét díszes barokk keretben, egy kis zöld-márványfedlapot utánozó asztalkát és sok más csecsebecsét és mindent cukorból!



A cserépkályha



és a

barokk tükör

Elmondta még Kopcsik úr azt is, hogy a barokk szobában milyen lesz a csillár és hogy az ablakot redőzött függöny fogja takarni és a mennyezete és a padlózata is cukorból lesz. Ennek

az intarzia utánzatú padlónak néhány kockáját már megtekinthettük. Az alkotásokat festik és lakkozzák.

De, természetesen ha az elkészül, oda majd nem lehet belépni, csak kívülről lehet majd megcsodálni a barokk szoba minden ékét.

A műhely, a csodák születési helyének megtekintése után személyesen kísért át bennünket Kopcsik úr a Muzeumba és a Marcipánboltba.



Itt készül a barokk asztalka

Ő, az egri mestercukrász, városának díszpolgára. A Kopcsik Lajos nevét viselő páratlan hazai muzeum a Kopcsik Marcipánia jelenti a koronát szép pályáján.

A Múzeum öt egymásba nyíló szobából áll. Az utolsóban lesz elhelyezve a barokk szoba. Négyben láthatjuk a 20 évi munkája (több mint 500 db legjavát, 120 darabból álló kiállítást.

A mester, “aki az ujjában hordja a lelkét”, - egy igazat mondó oklevél szerint – csillogó szemekkel mutogatta nekünk a kitüntetéseit, okleveleinek cukorból készített másait és az üvegvitrinekben kiállított 120 alkotását.

Neki a mi csodálkozó tekintetünk, mosolyunk, álmélkodásunk volt a bizonyíték arra, hogy az alkotásai újra és újra sikert aratnak.

2005. év nyara óta csillog ez az ékszer a még számtalan kinccsel, nevezetességgel büszkélkedő hevesi megyeszékhely egyik, erre a célra felújított, régi házában, a Minaret szomszédságában.

A számtalan színben és alakban pompázó darabokban csak az a közös, hogy valamennyi cukorból készült. A remekek megragadóan példázzák, hogy mire lehet képes az a cukrász, aki a süteményein túl másokhoz is hozzá lát szívvel, szeretettel, hallatlan kitartással! A nézelődő alig tudja visszatartani magát a kiállított tárgyak érintésétől, mert nem akar hinni saját szemének! Nehéz elfogadnia, hogy pl. a jókora hordót nem fából faragták, a mives harang nem bronz, így képtelen lenne megkondulni.



Az egri boroshordó

Vagy valójában imitációk az ólomüvegek, bár kerámiának, ötvösmunkának, olajfestménynek tűnő szépségek is, és a többi készítmény, amelyek itt sorakoznak. Óriási borospalack, levelezőlap, csodás köntösbe bújtatott jókora könyv, szinte megszólaló hangplemez és elegáns borítója, emlékeink hajdani gramafonja, mindenféle játék, cifra öltözék, bámulatos fegyver, és egyéb alakjában. “



Húsvéti torta

A barokk szoba befejezése után, lepkékkkel fogok foglalkozni”- válaszolta jövőbeli terveit kérdező érdeklődésemre.

S kis csapata élén- harmadmagával- a mester hatvanöt évesen is tovább dolgozik. Naphosszat, gyakran ünnepen is, ha álmai türelmetlenebbek.

Pályáját emlegetve, Kopcsik Lajos úr őszintén vallja, hogy mindig kedvelte, de igazából életének ebben a szakaszában boldogítja. Mivel aktív szolgálatának "befejezése" után sikerült a legtöbbet megvalósítania álmaiból, vágyaiból, idősebb fejjel tudta valójában kibontakoztatni tehetségét. Ezekben az években szerzett szakmai olimpián, minden társát felülmulva egyszerre tíz aranyérmet is, moszkvai magyar cukrászdában hosszú vitrinsort töltött meg

száznál több marcipánművel. Egerben a városháza dísztermét ékesítette maradandó műveivel és a kis hotelben olyan alkotását hagyta, amely Guinness-rekordot is hozott számára. Sokfelé elkerült amiket készített, egyikük minden oroszok páriárkájának is megbecsült értéke lett. Íme, magyar fordításban a levele Kopcsik úr részére:

“Kopcsik Lajos - mestercukrász úr  
Eger  
Magyarország

Tisztelt Kopcsik úr!

Dr.Nanovfszky György, a Magyar Köztársaság oroszországi nagykövete átadta az Ön által cukorból készített ikont. Az egy csodálatos művészi alkotás, hozzá foghatót még nem láttam. Az Úristen gazdagon ajándékozta meg Önt művészi tehetséggel, amelyet Ön a mestercukrász szakmában hasznosít.

Az Ön által elkészített ikon méltó helyet kap a Pátriárka rezidenciáján, így sokan csodálhatják majd meg. Időről időre kiállításokat rendezünk a modern egyházi művészetek számára, amelyek hetven év harcos ateizmusa alapján születtek újjá Oroszországban.

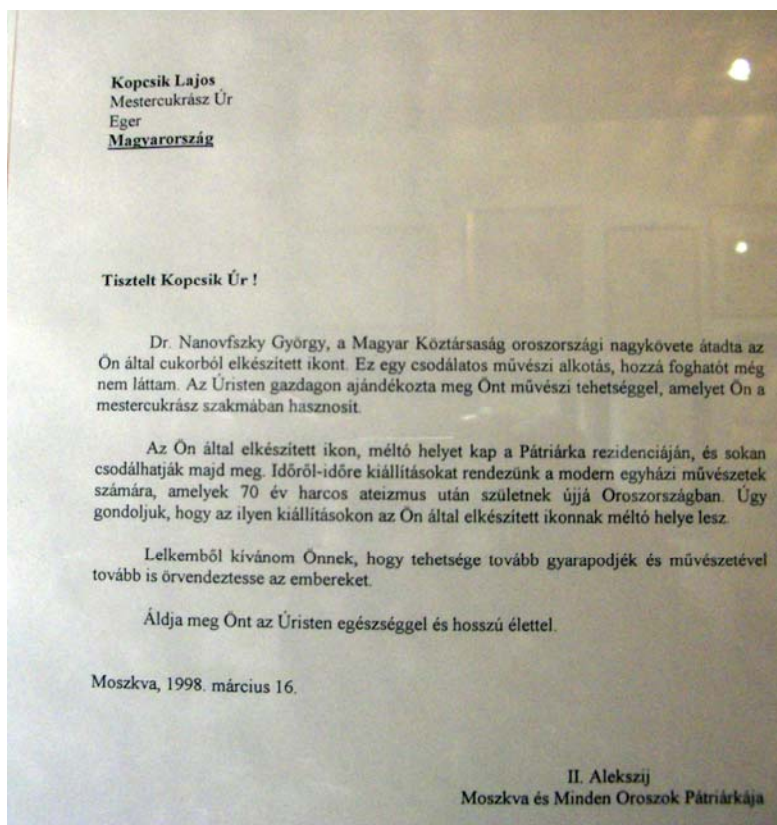
Úgy gondoljuk, hogy az ilyen kiállításokon az Ön által elkészített ikonnak méltó helye lesz.

Lelkemből kívánom Önnek, hogy tehetsége tovább gyarapodjék és művészetével tovább is örvendeztesse az embereket.

Áldja meg Önt az Úristen egészséggel és hosszú élettel.

Moszkva, 1998. március 16.

II. Alekszij  
Moszkva és Minden Oroszok Patriarchája”



A Patriárka levelének cukorból készült mása

Az egri mestercukrász azonban még mindig vár örömet, boldogságot nyugdíjas idejétől. S úgy érzi, hogy megkapja.

## A KOPCSIK MARCIPÁNIA

elnevezésű marcipánbolt két éve nyílt meg a Kopsik-múzeummal együtt. A Pilisvörösvári Szamos-marcipán üzlet lerakata működik itt. A marcipánkészítésre a marcipánüzem tulajdonosa: Szamos Mátyás tanította meg Kopsik urat. A jó ismeretség és a barátság eredménye az ugyanazon helyen működő két cég.

Pásztor László



A Kopcsik Marcipánia



## Nikolaj Hohlov (1890-1953)

Lírája nagyon sokoldalú. Hol nagyon bensőségesen énekel ihletet találva a különböző lelkiállapotokban és élményekben, hol költő-prófétának tűnik erős társadalmi érzéssel és az emberiség sorsa iránti égő gonddal.

(Vezérkönyv a felsőfokú vizsgához- történelem, irodalom)

Íme, az egyik verse.

### Nikolao Hohlov

#### Téli mese

Szökken a szán, szárnyal – az ám! –, két ló repít most, igazán,  
csillagteli éjszakán,  
múсорos est, mámoros est után haza nyílegyenest;  
csilingelve fut a szán.

Hóval lepve már a sztyeppe, belevesztünk a terepbe,  
járható út nincs közel...  
Míg keresem, új kedvesem mámorosan és édesen  
hozzám bújik, átölel.

Csalafinta a szív, mint a mókuskerék vagy körhinta –  
csak forog a helyében,  
hej, sebesen és hevesen szárnyalj, szállj, és bízz teljesen  
Ámornak szent kegyében!

Kéj-akarnok, édes zsarnok dalt zengjenek a cimbalmok,  
ha cigánylány táncba fog...  
Hej, ti mének, patás lények, ütemet a vad zenének,  
őrült ritmust adjatok!

Hókristály a tél királya, csikorgás a muzsikája,  
hó-ostromot áll a táj,  
dudorászik, oboázik a szél, szinte fülbe mászik,  
csábítón hív a határ.

E hirtelen új szerelem most a fagyban száguld velem,  
míg csillog az éj-varázs...  
Kis napsütés, felüdülés... első lázas egyesülés  
már mindent megkoronáz.

Fejes Márton fordítása

## MESE

**Aili Konttinen:**

### AZ ELSŐ HÓ

Egy reggelen, amikor a gyerekek felébredtek, a világ csodálatosan zajtalanak tűnt. Kint még egészen sötét volt, úgy hogy csak feketeség látszott át az ablakon.

De amikor Mama visszajött a marhaistállóból, az előszobából különös, de mégis ismerős zaj hallatszott. Olyan zajról volt szó, amely akkor keletkezik, amikor az ember leveri a havat a csizmás lábáról.

Az izgatott gyerekek merően nézték az ajtót. Anya már belépett. Fejkendője, kabátja válla és ujjai fehérek voltak a hópihéktől. Tehát havazott. Megjött az igazi fehér tél.

A legcsodálatosabb a tél kezdete volt Pirre kutya számára.

Hiszen, csak nyári születésű kutyakölyök volt, aki előzőleg nem látott havat. Most, lépésenként szaglászta a földet és a havat.

A lábát hol kihúzta a hóból, hol meg óvatosan visszadugta, szinte félénken.

Amikor az olvadó hópelyhek megcsiklandozták száját, megdörzsölte és ugattott : vau, vau!

Milyen mókás, milyen mókás! - kiáltották a gyerekek és nevettek, kacagtak vég nélkül.

Utána addig játszottak, hemperegtek a puha hóban, amíg mindnyájan fehérek lettek, mint a hóemberek.

Már kezdődik a tél?- kérdezte Mama a cseppségek havas ruháját látva.

Igen, már, már! – kiáltották a gyerekek.

Vau, vau! – ugatta Pirre.

És Pirre örömeiben úgy rohant körbe a kertben, hogy a hópelyhek kavarogtak a levegőben.

Megjött a tél.

(A mesét Sylvia Hämäläinen küldte Tamperéből.

A mesék füzetecskéjére a következő van ráírva:”A kis elbeszéléseket egy finn iskolai olvasókönyvből egy japán város eszperantó-csoportja kérésére fordították le. A mesék fordítója Irja Klemola Nagymama, és megküldte egy japán klubnak.

A most közölt mese szerzője: **Aili Konttinen**

Irja Klemola 1898-1995 élt, kimagasló alakja volt a Finn Eszperantó világnak, hét évig volt elnöke a Finn Eszperantó szövetségnek, az UEA tiszteleti tagja volt 1980-tól kezdve. A nemzetközi nyelvet még az 1920-as években sajátította el. Matematikát tanított Turkuban egy leányiskolában és 20 évig volt annak a rektora.”

A finn mesét eszperantó nyelvből magyar nyelvre fordította: Pásztor Lászlóné

## Hogyan vesztettem el 5 évet az eszperantista életemből?

Az 1959/60-as tanévben egy vidéki, dél-magyarországi orvosegyetemen tanultam. 1960 nyarán, júliusban társadalmi munkán kellett részt vennem egy falusi, mezőgazdasági termelőszövetkezetben, így a nyári szünidő első hónapja után testileg-lelkileg egyaránt elég fáradt voltam. Szellemi táplálékot kerestem, amikor a budapesti Kiskörúton a Pedagógus Könyvesbolt kirakatában észrevettem egy vékonyka Eszperantó Nyelvkönyvet, melynek Baghy Gyula volt a szerzője.

Addig csak azt a szokásos mondatot tudtam az eszperantóról, hogy az „valamiféle mesterséges nyelv”. A könyvecske igen olcsó volt, így tehát megkockáztattam 14,- Ft-ot és megvettem. (Akkor 700,- Ft volt a havi ösztöndíjam.) Már hazafelé utazva, a vonaton kíváncsian átolvastam az előszót és a nyelvtani bevezetést. Megfogott az eszperantó dallamossága, amikor elolvastam egy versszakot Petőfi Sándor, szabadságharcos költőnk Szeptember végén című, híres költeményéből:

Jen floras ankoraŭ la floroj en valo,  
jen verdas ankoraŭ la poploj ĉe l' font',  
sed vidu, jam tie la vintra vualo,  
la neĝo ekkovris la supron de l' mont'.

Az első napon megtanultam a bevezető leckét, az ábécét, a hangok, a magán- és mássalhangzók kiejtését, a hangsúlyt és a helyesírás alapvető szabályait.

A második napot az első lecke tanulásával, a harmadik napot a második lecke elsajátításával töltöttem. Ettől kezdve naponta 6-8 óra alatt megtanultam egy-egy leckét...

Augusztus végéig áttanultam az egész tankönyvet, és középfokon tudtam volna eszperantóul beszélni, ha lett volna eszperantista partnerem. Egyetlen más nyelv sem adott nekem olyan nagy sikerélményt, mint az eszperantó tanulása. Jókedvűen és boldogan kezdtem el az egyetem második évfolyamát. Büszkén meséltem el az egyetem vezető, idegen-nyelvi lektorának ezt a nyári, nyelvészeti eszperantó-kalandomat.

Mint jéghideg zuhany, úgy hatott rám a szeretett és tisztelt lektor úr véleménye: - „Lajos, értse meg jól, hogy az eszperantó nem nyelv. Ez egy ostobaság. Komoly ember nem foglalkozik az eszperantóval. Tanuljon az eszperantó helyett egy normális nyelvet, például az olaszt!...”

Így történt, hogy a következő öt évben egyáltalán nem foglalkoztam többé az eszperantó nemzetközi nyelvvel.

Az egyetem második évfolyamán tehát – a lektor úr javaslata szerint – elkezdtem az olasz nyelv tanulását.

(Az első órán meglepődve tapasztaltam, hogy az olasz nyelvet is a lektor úr tanítja. Ez a nyelv nagyon könnyűnek tűnt nekem: „*La lingua italiana è molto facile per me.*” Sem a lektor úr, sem a csoporttársaim nem akarták elhinni, hogy előzőleg soha sem tanultam az olasz nyelvet. Azt gondolták és ki is mondták, hogy hazudok, amikor azt állítom, hogy még soha sem tanultam olaszul. Csak most – mióta évtizedeken át, állandóan használtam az eszperantót – fedeztem fel, hogy akkoriban az *eszperantó képességfejlesztő, „propedeutikus” hatását* észleltem, azt a tényt, hogy az eszperantó segítségével könnyen el lehet sajátítani a nyelvtanulás módszertanát.)

A következő öt évben Baghy Gyula vékonyka tankönyve valahol hevert a könyvespolcomon. A német, angol és orosz nyelvet próbáltam használni egyetemi

tanulmányaim során, - azonban mindig éreztem azt a kényelmetlen tényt, hogy egy született némettel, angollal, vagy oroszral beszélgetve mindig csak „*másodrangú nyelvhasználó*” vagyok és az maradok életem végéig, *aki soha sem azt mondja, amit akar, hanem csak azt, amit tud mondani.*

Fél év katonai szolgálat után, 1966-ban kezdtem meg orvosi gyakorlatomat a budapesti László Kórházban, a fertőző betegségek kórházában, **Dr. Kalocsay Kálmán** osztályán. Egy délután éppen ügyeletes voltam, amikor a mentősök behoztak egy idős embert az osztályra. A beteg iratain a **Baghy Gyula** név volt feltüntetve.

Honnan ismerem ezt a nevet?

Rövid fejtörés után rájöttem, hogy az egykori, vékonyka eszperantó tankönyv szerzőjét látom...

Első, személyes találkozásunk után gyakran meglátogattam kórházi ágyánál Baghy Gyulát, akit mindenki úgy szólított „Papa”. Az idős, beteg, légzési zavarokkal küzdő ember megszépült, amikor az eszperantóról beszélt. Elmesélte élettörténetét, a szibériai hadifogságot, utazásait Európa-szerte, amikor mindenütt tanította az eszperantó nyelvet. Beszélt Kalocsay Kálmánhoz fűződő költő-barátságáról, a Literatura Mondo című folyóiratról, az eszperantó-világkongresszusokról. Nekem ajándékozta Bolesław Prus eszperantó nyelvre fordított, Fáraó című regényét. A három-kötetes regényt csakhamar elolvastam és nagyrészt meg is értettem. Ez volt a második, nagy eszperantó-sikerélményem.

Íme dióhéjban az én kalandom az eszperantóval. Így lettem Baghy Gyula utolsó tanítványa, aki átadta nekem az eszperantó iránti szeretetét, lelkesedését.

1969-ben megalapítottuk és azóta működtetjük a Budapesti Orvos-egészségügyi Eszperantó Szakcsoportot.

E kis történet végén engedje meg a kedves Olvasó, hogy levonjam a kalandom legfontosabb tanulságát.

Húsz-éves fiatalemberként szó- és kritika nélkül elfogadtam a szeretett és tisztelt egyetemi lektor véleményét. Túlságosan tekintély-tisztelő voltam. Az eltelt, csaknem öt évtized során megtanultam a leckét: minden embernek magának kell kialakítania a saját gondolkodásmódját és véleményét. Mindig könnyebb ugyanis elfogadni valaki másnak a véleményét, mint lassan, nehezen, küszködve megteremteni a saját álláspontunkat.

***„Csak az tudná biztosítani az emberiség jövőjét, ha a kötelező fegyelmet felváltaná az önfegyelem.” (Prof. Dr. Owe Bruno Fahlke)***

Budapesten, 2007. február 17-én

Dr. Molnár Lajos, a Budapesti Orvos-Egészségügyi Eszperantó Szakcsoport elnöke

## Petőfi Sándor

125 évvel ezelőtt, 1823. január 1-én született Petőfi Sándor, († 1849) a nagy magyar lírikus!  
Fogadják tőle az alábbi versét:

### **Petőfi Sándor** **Ez a világ, amilyen nagy...**

Ez a világ amilyen nagy,  
Te galambom, oly kicsiny vagy;  
De ha téged bírhatnálak,  
A viláért nem adnálak!

Te vagy a nap, én az éjjel,  
Teljes teli sötétséggel;  
Ha szívünk összeolvadna,  
Rám be szép hajnal hasadna!

Ne nézz reám, süsd le szemed –  
Elégeti a lelkemet!  
De hisz úgysem szeretsz engem,  
Égjen el hát árva lelkem!

(Pest, 1944. június)

### **Bölcs mondások**

A tolerálás ne eltérés legyen, hanem a mindennel és mindenkivel szembeni kölcsönös megbecsülés és tisztelet!

Az ember mielőtt ítéletet mond embertársa felett, mindenkor próbálja magát beleélni annak helyzetébe.

A hagyományok őrzése és tisztelete nem jelent maradiságot!

Kossárik Nándor

## ÉVFORDULÓK

A 2008-as év során sok említésre méltó évforduló lesz. Nekünk, eszperantistáknak is!  
Ezek közül az alábbiakat emelem ki. Ezekről és a hozzájuk kapcsolódó ünnepekről is  
bővebben fogunk írni:

100 éves az UEA

100 éves az UMEA

100 éves az Eszperantó-mozgalom Łodzban Lengyelországban

95 éves Miskolcon: az eszperantó nyelv tanítása és az Eszperantó-mozgalom.

25 éves a Kalocsay emlékszoba Abaújszántón

Pásztor Lászlóné

**Osmo Buller**

### **UEA –Egyetemes Eszperantó Szövetség – A mi világméretű szervezetünk**

Az Egyetemes Eszperantó Szövetség = UEA, a világ legnagyobb Eszperantó Szervezete. Bár a világ eszperantistáinak csak egy része tagja az UEA-nak, valamennyi eszperantista többé-kevésbé elismeri, hogy az UEA az ő képviselőjük is. A nem eszperantisták számára is az UEA az eszperantisták képviselője. Ezért az Egyesült Nemzetek és az UNESCO hivatalos kapcsolatot létesített az UEA-val, meghívja az UEA képviselőit az üléseire, és tájékoztatást kérnek az UEA saját okmányairól.

**Most pedig, egy kissé ismerkedjenek meg az UEA-val.**

Az UEA 1908. április 28-án jött létre Genfben, Svájcban.

**Az egyik alapítója Hector Hodler, 19 éves fiatalember volt, aki az UEA első igazgatója lett.** Egy évvel korábban már átvette az ESPERANTO (Eszperantó) c.folyóirat szerkesztését, melyet 1905-ben alapítottak. Ez vált az UEA hivatalos sajtószervévé. Hodler átvette az úgynevezett „konzulok” hálózatát is, melyet 1906-ban alapítottak. Ezután a konzulok a delegito: a jelölt, küldött nevet kapták. Manapság is a delegito-hálózat az UEA leghíresebb szerve. A delegítók válaszolnak az UEA tagok különböző információ kéréseire, és címük megjelenik az évkönyvben. (A 2006-osban 1789 delegito volt 99 országból) Az évkönyv fent van az interneten **reto.uea.org** ahol az UEA tagok más szervezetet is használhatnak, melyek papíron levő évkönyvvel nem lennének használhatók. Éppen az eszperantó által létrehozott gyakorlati szervezetek volt Hodler egyik célja, amikor megalapította és vezetni kezdte az UEA-t.

Easzmei célja is az volt: hogy a különböző nyelvűek között megteremtse a szolidaritás erős kötelékét.

Az eszmeiség és a gyakorlatiasság kéz- a kézben haladt az UEA-nál a kezdettől máig.

Kezdetben csak egyéni tagjai lehettek az UEA-nak. Az Országos Eszperantó Szövetségek közötti együttműködésre ott volt a Központi Bizottság, mely az Egyetemes Kongresszusokat rendezte. 1933-ban egy megegyezés jött létre, mellyel az UEA az országos szövetségek és egyéni tagok közös szervezetévé vált –abban az időben „Nemzeti Szövetségeknek”, az egyéni tagokat aktív tagoknak nevezték. Ez az alapszerkezete az UEA-nak ma is.

1936-ban válság következett be. Kezdetől fogva a Központi Hivatal (CO) Genfben volt megtalálható, de az ottani magas költségek miatt át akarták helyezni Londonba. A svájciak ellenezték. Akkor majdnem mindegyik országos szövetség és a tagok többsége új szövetséget alapított a Nemzetközi Eszperantó Liga (IEL) névvel. A székhelye egy faluban volt London mellett. A válság szerencsére nem tartott sokáig és 1947-ben az UEA és az IEL egyesült az UEA zászlója alatt. Az Eszperantó Liga Központi Hivatala az egységes UEA Központi Hivatala lett, de 1955-ben ismét szétköltöztek.

A helyzet – a London melletti vidéken – célszerűtlen volt, viszont a városközpontban túl magasak voltak a költségek. **Rotterdamban** a holland kikötővárosban találtak olcsó helyet és átköltöztették a Központi Hivatalt oda. Először a CO bérelt házban volt, de 1961-ben **az UEA** saját házat vásárolt **a Nieuwe Binnenweg 176 címen. Ebben a házban található ma is a CO.**

- Folytatás következik -



Küldő: Kisspál János-Mezőkövesd



## ÉSZAKMAGYARORSZÁGI HÍR

Szerkesztők:

Pásztor László, Pásztor Lászlóné H-3530. Miskolc, Király u.25. 2/2.

Tel: + 36 70 206 1739

Tel: + 36 70 570 8895

E-Mail: [pasztor.laszlo4@chello.hu](mailto:pasztor.laszlo4@chello.hu)

Weblap: <http://kiralylajos.extra.hu>

MSN: [pasztor.laszlo4@chello.hu](mailto:pasztor.laszlo4@chello.hu)