

Ferenczy L. Tibor (és B.K.J.)

Örmény önkéntes üdvözlés

Ismeretlenül címzem írásomat *Zhenya Ohanyannak*, annak az örmény lánynak, aki eljött Kézdivásárhelyre, hogy a kultúra önkénteseként a Zöld Nap Egyesületnél közöttünk tölthessen közel egy évet. Hálával és tisztelettel tartozunk neki, hogy távozásakor, hazatérésekor magával viszi az erdélyi, a székelyföldi magyarság jó hírét-nevét, és elmeséli hazája mind a tíz tartományában – köztük Armavirban is, ahol édesapám hadifogoly volt 1946–47-ben –, hogy hová, mely égtájra szóllította önként vállalt sorsa 2016-ban. Mert mi, erdélyi magyarok és székelyek mindig is számontartottuk az örmény elődök történelmi múltját, azok tragédiáját, akik a Kárpát-medencén belül kerestek és leltek új hazára.

Erdélyben az örmények a 17. században telepedtek le nagyobb számban. (...) Általában is a városiasodás előmozdítói voltak. Gazdasági tevékenységüknek köszönhetően élvezték a központi hatalom támogatását, közösségeik öngazgatását pedig privilégiumok biztosították. Főként a távolsági kereskedelembe töltöttek be jelentős szerepet. A 18. században ők monopolizálták Erdély szarvasmarha-kivitelét, de híresek voltak az örmény tímárok is. Gyors integrálásukat a vallási unió is elősegítette, s bár származástudatukat a mai napig őrzik, a 19. század végére teljesen elmagyarosodtak. (...)

Számontartunk mi titeket, kedves húgom, Zhenya Ohanyan! Hogy csak az Örmény népszokások és nemzeti eledetek címmel megjelent interjúdra utaljak: hagyományos étkeitek közül a gata nevű kerek formájú süteményben – amelyet általában újévkor készítenek el – rejló érmének misztikus jelentőséget tulajdonítanak; lepényszerű, hagyományos örmény kenyereitek, a lavas pedig két éve az UNESCO világörökségi listáján tündököl. (...)

Termez, Isten veled Zhenya! Remélem, nem fogod megbánni a Székelyföldön töltött hónapjaidat.

Forrás: Háromszék, 2017. április 21.

Hozzászólások: *László- Zoltán Bakk- Dávid* :

Zhenyát meghívtuk egyszer a bemutató után ebédre. Érdekes, az örményországiak nem ismerik sem a churutot, sem a dalauzit és gondolom még sok erdélyi örmény étket sem. Ennek magyarázata az, hogy az erdélyi örmények zöme Krímből menekültek először Moldvába és majd onnan Erdélybe! A churut még a dalauzi és még több erdélyi örmény konyha remeke, inkább kipcsák- török eredtű! A tölte-léssel készített örmény ételek gyűjtőneve tolma, amit az erdélyiek dolmának mondanak.

Szabolcs Szent-Királyi Környezetvédelmi felügyelő

Ha pedig erdélyi örményekről szól az emlékezés, megemlítem, hogy az aradi tizenhármak között is voltak örmények. *Kiss Ernő, Lázár Vilmos.*

