

szlovák asszonykát is zavarta ez a kinyilatkoztatás. Bátortalanul felemlítette, hogy náluk előfordulnak olyanok is, akik már nem ismerik a szlovák nyelvet. D.T. hallgatott.

Talán korábbi országos bolgár kisebbségi elnöki székét féltette, amikor törvényi hiányosságot kiküszöbölő javaslatainkat ("az elektori gyűlés mindenkori ellenőrző funkciójának megteremtése az országos önkormányzat felett", vagy az "örmény kisebbség etikai bizottságának felállítása az örmény kisebbségi képviselők magatartási zavarainak hatékony kiküszöbölésére") egyszerűen nem engedte napirendre tűzni.

Az országos önkormányzatok máig ellenőrizhetetlenek.

Nem hiszem, hogy D.T. politikai csatározásoknak esett áldozatul. Egyszerűen betelt a pohár.

A saját vallási meggyőződését senki nem erőltetheti másra.

Az örménység a világon általában apostoli, ortodox. Kivételt képez a Magyarországon élő történelmi magyarörménység, amely az itt élő örménység mintegy 95 %-át teszi ki. Ők római katolikusok, akik több mint 300 éve elhagyták az ortodoxiát és egyesültek Rómával.

Egyértelmű ortodox nyomulást támogat az a döntés, amikor az örményeket a NEKH összevonja például a szerb kisebbséggel és közös vezetés alá helyezi. D.T. ezzel is A.A. ortodoxiát terjesztő támogatója, társa lett.

Aki az EÖGY-Füzeteket, vagy más kisebbségek alternatív lapját olvassa, hosszabb életű lesz e földön,

Doncev Tosó nem olvasta, bár minden számot elküldtünk neki.

(Ha olvasta volna, észrevette volna, hogy 2000. januári számunkban idéztük többek között Dávid Ibolya jókívánságait is. Rájöhetett volna, hogy az igazságügyminiszter asszony is kapja a Füzeteket. De ő el is olvasta...)

Aki csak az ARARÁT-ot olvassa, az nem is tudhat arról, hogy van egy másik szervezet.

Hogy az egyoldalúan megvilágított éremnek van másik oldala is...

Aki olvassa a Füzeteket, tudja - hiszen soha nem rejtettük véka alá -, hogy a NEKH munkájával elégedetlenek vagyunk. Részhajló a tevékenysége. Tessék megnézni az Interneten a Hivatal honlapját és megkeresni ott az örmény szervezeteket! Kiderül, hogy nincs feltüntetve sem az EÖGYKE, sem a BÖKÖT, sem a Budapesti Örmény Katolikus Lelkészség. Ezzel szemben ott van minden olyan örmény fórum, amely A.A.-nak kedves.

Ezt a részhajlást A.A. - sajnos - megteheti az ARARÁT hasábjain (senki sem vonja felelősségre), de a Nemzeti és Etnikai Kisebbségek Hivatalának elnöke nem teheti meg.

Más kisebbségek területéről nem kívánunk példákat felhozni, mert nem tisztünk, gondolom ők is megteszik a maguk észrevételeit, jelzik kifogásaikat.

Örülünk, hogy az igazságügyminiszter olvasta a Füzeteket és így teljesebb az összképe az örménységről, valamint a Hivatal munkájáról. Vélhetően valamelyest a Füzetek is hozzájárult ahhoz, hogy a NEKH élére új ember kerül.

Balogh Jenő

Emlékezünk...

Soha nem volt oly aktuális a kérdés, mint most. Fancsali János az Erdélyi Örmény Gyökerek Füzetek 2000. novemberi számában a 37. oldalon kezdődő írásában "Gyönyörű könyv" címmel írt a *Gudenus János József* szerkesztésében megjelent "Örmény eredetű magyar nemesi családok genealógiájá"-ról.

Anélkül, hogy ismétlésekbe bocsátkoznék, Fancsali szavait idézem: "benne van majdnem a teljes magyarörménység", és majd minden magyarörmény család legalább egy-egy hírneves személyiséget adott a magyar társadalomnak". A cikkíró elsőrendű feladatnak tartja és közös célul tűzi ki: "ki kell terjeszteni a kutatást az összes magyarörmény családra", lett légyen az nemességgel kitüntetett vagy csak jó magyar állampolgár. Vitathatatlan és számtalanszor elhangzott: miután őseink a letelepedést és az ezzel járó jogokat megkapták, e néptöredék magyarrá vált. Bizonyítottan meghálálta ezt a magyar nemzet részévé válással, és gazdasági, kulturális, politikai, tudományos ténykedéssel részt vett az ország életében.

Igen, folytatni kell a kutatást, pontosítani a kötetbeli közléseket és közölni az eredményeket.

A könyv 248. oldalán Kövér cím alatt válik ismeretessé a *Lögépatongi Hervay Violika* család, majd a fejezet Kövér ... leszármazottai között szerepel *Hervay Gizella*, a tragikus sorsú költőnő, akinek rövid élete 1932-től 1984-ig zajlott és aki makói születésű, de bejárta Erdélyt és Romániát Zilahtól Kolozsvárig, Marosvásárhelytől Bukarestig, hogy végül 1976-ban Magyarországra telepedjen át és haláláig itt éljen.

Hervay Gizella előbb színművészeti tanulmányokat végzett, majd a Kolozsvári - akkor még Bolyai - Tudományegyetem filológiai karán szerzett tanári diplomát. De ő úgy érezte, hogy ennél többet kell tennie. A költészet feladatát, a költői beszédet vállalja magára, az irodalomban érzi otthon magát, ahogy egyik bírálója mondta "lírája olyan csúcsokhoz és mélységekhez vezet, amelyek Vörösmarty, Vajda, Ady, Juhász Gyula rokonává teszik."

Mint ahogy a történelem folyamán láttuk, nem minden örmény család gazdag, jól szituált. Hervay is sokgyermekes szegény családból származik, s így a tanulás lehetőségéért keményen meg kell dolgoznia. Élete tele van buktatókkal, nehézségekkel.

Az 1952-56 időszak valamelyik évében együtt laktam vele, egy kolozsvári (az úgynevezett Marianum intézetből Ocsko Terézzé alakult) leánybentlakásban. Itt laktunk mindannyian a bolyaisták. Magyar-, matematika-, geológia-, kémia-, fizika-, jogász-, közgazdász- stb. hallgatók, de az orvosi egyetem román szakán hallgatók egy része is.

Ültünk a hálóban. Ő a kora márciusi tavaszt élvezve, az ablak párkányára kuporodott és onnan olvasta verseit. Mély tisztelettel vettük körül. Hisz oly fiatal és már "költő", mondtuk, nekünk akkor még Arany, Petőfi, Ady, Juhász jelentette a költőideált, nem ismertük, mert még nem lett híressé, Kányádit, a korondi Páll Lajost, Lászlóffy Aladárt, Márki Zoltánt, Székely Jánost, Méliusz Józsefet és a többi fiatal, tehetséges költőt, akiket csak az utókor tudott felfedezni, mint Páskándi Gézát.

Hervay Gizella mesélt életéről, elmondta: ahhoz, hogy cipőt tudjon venni magának, lépcsőházi takarítást vállalt és volt úgy, hogy a menza-jegyét adta el, mert kellett egy melegebb sálra. Szerencse, hogy a színház, koncert, opera diákoknak potom árba került, így a magyar kultúrát azidőben volt módunk magunkba szívni, hisz akkor még élt a város falai között Kincses Kolozsvár szelleme.

Szerény, érzékeny, szociális érzésekkel és tudattal fűtött személy, akire a költői pálya elején álló, ugyancsak bölcsész *Szilágyi Domokos* döntő hatással volt. Hervay lett Szilágyi Domokos első felesége. Az ő házasságukból származik Attila nevű fiuk, az ismert "*Kobak könyvek*" szereplője és névadója, s az 1977-es bukaresti földrengés áldozata.

A férj és a fiú elvesztése, magánéletének nehézségei Hervay életművére rányomták bélyegüket.

Költői művei egyre inkább ismertté és értékeltebbé válnak. Személyes és közösségi megpróbáltatásokról ad számot kifejezésmódja. Nemzedéki életérzése összegezódik verseinek poszthumusz kiadásában. "Lódenkabát", "Kelet Európa a szegen".

Versei az emlékezés tört cserepeiből építik föl a kétségbeesés otthonát, az örökké úton, örökké gyalog, mindig hazulról mindig haza tartó költő számára. Sorsának véletlenjei az élet és halál mezsgyéjére sodorták, a történelem választási lehetőségek elé állította, s neki volt ereje általános érvényű lírai alkotásokban elmondani válaszait.

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 rétje 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 tojásfehér) és kanállal jól összevegyítjük. (Ha a tojással takarékoskodni kell, anélkül is el lehet készíteni.)