

vezetését is 1938. november 1-ig. Ekkor átment dolgozni férje, *Mártonfi László* Diana gyógyszerárába, mint alkalmazott, beosztott gyógyszerész, ahol a gyógyszerár államosításáig (1949. április 2.) dolgozott.

Miután férje, *Mártonfi László* kinevezést kapott Marosvásárhelyre, ő is ide költözött kislányával együtt. Marosvásárhelyen 1950. aug. 1-től 1957. dec. 1-ig az 1. sz. poliklinikai gyógyszerárba kapott kinevezést, majd a 101. sz. klinikai gyógyszerár steril oldatokat készítő laboratóriumának lett a vezetője nyugdíjazásáig (1965. jan. 1.).

Dr. Mártonfi László professzor 1973. október 20-án hunyt el Marosvásárhelyen. Sírja Kolozsváron a Házsongárdi temető lutheránus részébe az egykori őseinek kriptájában van. Felesége férje halála után visszaköltözött Kolozsvárra. Kilencvenöt éves korában, 2003. március 27-én hunyt el. Őt is ugyanabba a kriptába temették el. Sajnos ma a kriptá kissé elhanyagolt állapotban van, de jól olvasható a tető alatti szürke táblán *Merza Izsákné* sírboltja.

Dr. Mártonfi László professzor a szerénység mintaképe volt és maradt egykori tanítványai és munkatársai számára. Pontossága, lelkiismeretessége példamutató volt kollégái és tanítványai részére. Igazságszerető és igényes tanár volt és ebben mindenkor következetes is maradt. Szerette szakmáját és a szakma szeretetét átültette tanítványaiba és munkatársaiba egyaránt. Emlékét kegyelettel ápoljuk valamennyien, és nekünk, akik egykor tanítványai vagy munkatársai voltunk, megadott, hogy közelebről megismerhettük, tisztelhetjük, megszerethettük és értékeljük, mint a gyógyszerészeti kémia kiváló előadóját. Ezt ne felejtjük el, gondoljunk reá tisztelettel szeretettel és hálával. Nyugodjon békében.

Köszönetet mondok *Mártonfi* professzor leányának, *Felméri Zsófiának*, *dr. Széman Péter* főorvosnak, a családi adatok közléséért és *dr. Gaal Györgynek*, kolozsvári helytörténésznek, a Házsongárdi Alapítvány vezetőségi tagjának a temetői adatokért.

Megjelent az e-nepujasag.ro oldalon

Értesüljön programjainkról hírlevelünkben!

Tisztelt Erdélyi Örmény Gyökerek Füzetek Olvasó!

Remélhetően az év második felében újraindul a közösségi élet és újra tarthatunk rendezvényeket, közösségi találkozókat, barangolásokat, kézműves és gasztronómiai műhelyeket. Tekintettel arra, hogy a Füzetek csak kéthavonta jelenik meg, nem tudjuk naprakészen Önt értesíteni az újságon keresztül. Program ajánlatainkat megjelentetjük majd a www.eokk.hu honlapon, illetve a honlapon fel tud iratkozni hírlevelünkre is, hogy mindig frissen kapja meg az értesítéseket a hírekről, programokról, cikkekről.

Amennyiben Önnek nincs közvetlen internet elérési lehetősége és mégis szeretne időben értesülni az eseményekről, úgy javasoljuk nézzen körbe a családban, a szomszédságban. Ha talál valakit, aki felvállalja, hogy segít Önnek közvetíteni ezeket a programértesítőket, akkor javasoljuk beszéljen vele és kérje meg, hogy ő iratkozzon fel hírlevelünkre, és értesítse Önt a programokról.

Szerkesztőség

Fabók Dávid

Megkóstoltuk Noyan Tapan Rozé, az örmény bor

November óta éljük zárkózottabban életünket, minimálisan találkozási rokonainkkal, barátainkkal. Mostanra éppen elég volt belőle, ezért egy szigorúan tíz fő alatti, nyomokban maszkot is viselő, beszélgetős, borozgatós, társasjátékos estét tartottunk az elmúlt pénteken.

Amikor barátainkkal találkozunk, mindig előkerül valami érdekes finomság, valaki olyant süt-főz, amit még nem ettünk, de előfordul, hogy egyikünk csak meglát valami izgalmas finomságot jártában-kelében és elhozza, megosztja a többiekkel.

Valahogy így alakult most is. Novemberben nyitott az "Armenian Food" üzlet, mondhatni mini szaküzlet az Akácfa utcában. Néhány négyzetméter az egész, viszont szintiszta örmény. Örmény ételek, kompótok, lekvárok, gyümölcslevek és még megannyi más finomság áll a polcokon, és természetesen borok, valamint a mindent vivő Ararat Brandy. Amióta megnyitottak és egy ismerősöm felhívta rájuk a figyelmemet, terveztem, hogy körülnézek náluk. Ezidáig ez nem sikerült. Most is majdnem feladtam, mivel végtelen ciklusban kellett parkolót keresnem a környéken, hogy megközelíthessem az üzletet, de a türelem parkolót terem.

Az üzlet kicsiny kirakatában a szokásos termékbemutatót kívül lavash van kifüggesztve, mint valami asztalterítő, vagy textíliemű, mosás utáni száradási céllal. Ha a cégér alapján nem kerülnénk képbe a bolt lényegével kapcsolatban, a lavash helyére teszi a dolgokat. A piciny üzletbe lépve örmény hölgyek örményül köszön-



tenek és azonnal segítenének – immár magyarul –, ahogy a jó kereskedő teszi, hiába a vér nem válik vízzé. Elmondom, hogy először vagyok itt, ismerkedem a hellyel, és ennek nagyon örülnek, hiszen ez is a jó kereskedő ismérve. Készítést

érzek, hogy megvalljam nekik, csak félig vagyok örmény, anyai ágon, és a nyelvet sajnos nem ismerem. A barátságos kereskedői válasz nem késik, “félig? Az éppen tökéletes, pont egy féllel több, mint a semmi”. Csak pozitívan!

Néhány dolgot nem tudtam otthagyni, mivel brandy tartalékaim éppen fel vannak töltve, az örök sláger termékből nem hoztam, de többek között a címben is szereplő *Noyan Tapan* rozéval lettem gazdagabb. Időbe telt, míg száraz bort találtam a polcokon, ez igaz. Édesapám egyik alapvető fontosságú útravalója volt számomra kamaszkorom idején, hogy “fiam, a bor az száraz”. Így alakult, hogy addig kutattam, míg megtaláltam ezt a rozét. A címkéről Noé bárkája köszön ránk, ahogy halad célja, az Ararat felé. A bor nevének jelentése ugyanis “Noé bárkája”. Izgalmas, visszafogott, mégis hatásos és szép címke, azoknak is szívből ajánlható ez a rozé, akik első körben a címke szépsége alapján választanak bort.

Megkapó volt az ital színe is, nem az általános, pirosas, hanem a számomra különösen tetsző, hagymahéj színű nedű mosolygott hívogatóan az üvegben.

Vártam az estét, hogy a barátokkal, a hosszas elzártság után végre együtt kocintva, ezt a bort kóstoljuk. Nem vagyok sommelier, nem vagyok borszakértő, igyekszem eltanulni hozzáértő barátaimtól a borhoz való hozzáállást, a bor tisztelétét és ízlelését, hogy “illatolunk” és kóstolunk, nem pedig csak bedöntjük a pohár bort és kész. Szóval szakszerűen semmiképp nem tudom megfogalmazni, hogy milyen gyümölcsösség és milyen tanninok, stb. Annyit tudok elmondani, hogy picit fanyar és ezzel együtt mintha kissé késői szüretű szőlő volna e bor lényege, de mindenképpen harmónikus és egységes ízzel volt dolgom. Nagyon megsze-

rethető bor, úgy tűnik, hogy egy jó baráti beszélgetés elmaradhatatlan kelléke lesz, hosszú, vagy hosszúnak tűnő estéken. Könnyű lesz azzá váljon, mivel egyöntetű volt a társaságban is ez a vélemény.

A címke szerint ez a bor “Wine of Armenia” és ha már Örményország bora, lássuk mit is ittunk pontosan. Az internetet segítségül hívva megtudható, hogy Areni, korábban Arpa falu, ahová ez a bor való, Vajoc Dzor tartományban fekszik és kifejezetten bortermeléséről ismert. Emellett azonban arról is, hogy a kétezres évek elején egy itteni ásatáson került elő a legősibb bőrcipő és a legősibb borászat lelet együttese.

Az időszámításunk előtt 4000 évvel működő “borászatból” szőlőprés, fermentációs tartályok, edények és kupák kerültek elő, valamint a bortermő szőlő, a *Vitis Vinifera* faj töveit és szőlőmagvakat is találtak a régészek. Mindez arra utal, hogy már kiforrott mesterséget űztek őseink a megtalált helyen, tehát a szőlő és borkultúra eredete még korábbra nyúlik vissza. Nem elhanyagolható, hogy Areni 1321-ben épült örmény templomát az a Momik mester tervezte, aki leginkább a nem túl távol fekvő Noravank kolostorának dombozműveinek faragójaként ismert.

Bár arra természetesen sehol sincs hivatkozás, hogy a *Noyan Tapan* borai nevűkhöz hűen Noé bárkájának fáiból készült hordóban érlelődjenek, remek betekintést nyújtanak az örmény borok világába. Ez a kóstoló, ez a pohár bor valódi különlegesség volt baráti asztalunkon, és csakúgy, mint a címkén szereplő olajjal repülő galamb, a közösségi lét, a baráti együttlétek reményét hozta el ezen az estén számunkra, a hosszú bezárkózás vége felé közeledve.

Noyan Tapan - Rosé. Megkóstoltuk, érdemes volt!

Nagy Kornél

Örmény kereskedők Tokaj–Hegyalján, 1. rész

Az örmény kereskedők tokaj-hegyaljai jelenlétéről igen kevés adat áll a kutatók rendelkezésére. Ennek oka egyrészt abban gyökerezik, hogy kereskedelmi tevékenységüket e régióban nem igazán kutatták. Másrészt a hegyaljai zsidósággal és a görögséggel ellentétben nem alkottak közösségeket a borvidéken, azaz nem telepedtek le. Ugyanakkor a jelenlétük a forrásokban és borkereskedelemben megkérdőjelezhetetlen.

Az örménység számára sohasem volt ismeretlen a szőlőművelés és a borkészítés tudománya. A történeti Örményország területe a kaukázusi Grúziával együtt a borászat bölcsője volt, így az örmények már az időszámításunk előtti évszázadokban is borral kereskedtek.

A mai Tokaj–Hegyalján az örmények a 15. század végén jelentek meg kereskedőként, mint a lengyel uralkodók alattvalói. Tudniillik a 15–17. században a Hegyalján a lengyel borkereskedő tulajdonképpen gyűjtőfogalom, ugyanis a borkereskedéssel foglalkozók tekintélyes hányada német vagy örmény származású volt. Az örmények lengyelországi jelenlétének oka pe-

dig történelmük vérzivataros évszázadai-ban keresendő.

A középkori Örményország valójában már 11. század közepére megszűnt, mint politikai entitás. Az 1045. évi bizánci hódítás, amelyet közvetlenül a szeldzsuk-török uralom, majd az 1204. évi grúz annexió, valamint a mongolok, türkmének és oszmán-törökök inváziója követett, jelentős hatást gyakorolt az örménység sorsára. A folyamatos inváziók, vallási üldöztetések az örmények tömeges, biblikus méretű kivándorlását eredményezték a kelet-európai (a krími, halicsi és moldvai), valamint kilikiai, kis-ázsiai és közel-keleti diaszpórákba.

