

Dr. Hajós Ferenc hetven éves

Dr. Hajós Ferenc neve leginkább az önállóvá vált Szlovénia Magyarországra delegált első nagyköveteként maradt meg a magyarországi szlovének emlékezetében. Hat éven keresztül, 1992-1998 között töltötte be ezt a tiszteket Budapesten. Idén ünnepli hetvenedik születésnapját. Ez alkalmából látott vendégül lendvai otthonában.

– Exelenciás uram! Szeretném, ha szólna néhány szót érdekes és gazdag életútjáról!

– 1935. június 17-én, Budapesten láttam meg a napvilágot. Családom – kétszáz évre visszatekintve – Lendváról származik. Édesapám magyar, édesanyám szlovén, így mindkét nyelv használata már kicsi koromtól természetes volt a számomra. Mivel szüleim egymással németül beszéltek, ezt a nyelvet is hamar elsajátítottam.

A lendvai és muraszombati diákévek után Zágrábba kerültem, ahol nagyapám és édesapám nyomdokait követve, a Jogtudományi Egyetemen 1958-ban avattak doktornak. Korábbi zeneiskolai tanulmányaimat hasznosítva – ösztöndíj hiányában – az egyetemi évek alatt bárzongoristaként biztosítottam saját megélhetésemet. Zágrábból hazatérve, eleinte gyakornokként dolgoztam a muraszombati bíróságon, majd 1960-ban Lendván kaptam bírói állást. Ekkortájt kezdett körvonalazódni Jugoszláviában a kétnyelvű hivatali rendszer kialakítása, így különösen nagy szükség volt a mindkét nyelvet anyanyelvi szinten beszélő jogászokra. Származásomból adódóan, a kezdetektől fogékony voltam a nemzeti kisebbségek ügyei iránt. Tevékenyen közreműködtem az 1963-ban elfogadott alkotmány kidolgozásának munkálataiban. Ez az alaptörvény már akkor részletesen foglalkozott a kisebbségek jogi helyzetével. A Szlovén Köztársaság 1991-ben tör-

tént megalakulását megelőzően, négy évig tagja voltam a parlament Alkotmányozó Bizottságának, melynek munkája révén megteremtődtek Szlovénia önállósulásának jogi alapjai. Így kerülhettek a később megszülető szlovén alkotmányba olyan – a kisebbségek számára különböző jogokat biztosító – törvények, mint például a magyar kisebbség parlamenti képviselője, a vétőjog, vagy a nyelvi egyenjogúság. Ezek az akkori politikai helyzetben természetesen nem mentek minden zökkenő nélkül. Szlovénia kiválását követően, dr. Miran Komac és dr. Mitjer Žandar kisebbségjogi szakemberekkel együtt, létrehoztunk egy munkacsoportot, amelynek az volt a feladata, hogy kidolgozza az országaink közötti kisebbségi megállapodást. 1992-1998 között a Szlovén Köztársaság első magyarországi nagyköveteként Budapesten tevékenykedtem. Kisebbségvédelmi jogi szakértőként, nagyköveti kinevezésem lejártá után, a Szlovén kormány engem delegált az Európa Tanács kisebbségvédelmi keretegyezményével foglalkozó bizottságába, ahol a mai napig aktívan dolgozom.

– Tudomásom szerint a szlovén alkotmány, kisebbségeket érintő rendelkezéseit mind a mai napig példaértékűnek tartják Európa szerte.

– Igen, ez valóban így van.

– Engedje meg, hogy visszatérjek a Budapesten eltöltött évekhez! Számomra meglepő, hogy Szlovénia egy, az ottani kisebbség soráiból származó embert választott országának nagykövetéül. Ráadásul abba az országba, amely az Ön anyajországnak tekinthető. Mennyire mondható ez a diplomáciai életben megszokottnak?

– Ez valóban kivételes esetnek számít a diplomácia területén. Engem is meglepett. Mielőtt Budapestre küldtek volna, az akkori miniszterelnök Lojze Peterle lendvai látogatása során felkért, hogy vállaljam el a klagenfurti szlovén főkonzulátus vezetését. Már javában készültem erre a feladatra, amikor váratlanul közölték velem, hogy változás történt: Budapestre küldenek nagykövetnek. Nagyon elcsodálkoztam, hisz tudvalevő volt, hogy nemcsak magyar származású vagyok, de a szlovéniai magyar kisebbség életében is aktívan közreműködöm. Ma is úgy gondolom, hogy ez komoly gesztus volt az akkori szlovén kormány részéről. Nem volt hiábavaló, hisz tárt karokkal vártak Magyarországon. Mint az első Szlovéniából delegált nagykövetnek a követségi munka feltételeinek megteremtéséből is ki kellett vennem a részemet a megbízatásom elején. Izgalmas, munkával teli időszak volt.



Dr. Hajós Ferenc és Terplán Éva

Szívesen emlékszem vissza, a Budapesten eltöltött évekre.

– Tudna említeni valami érdekes történetet a nagyköveti időszakból?

– Az akkori finn kollégámmal közösen alapítottuk meg a magyarul beszélő nagykövetek klubját. Majdnem húszan voltunk tagok. Minden hónapban egyszer, más-más követségen gyűltünk össze, s időnként vendégünk volt a miniszterelnök, vagy a miniszterek valamelyike. Csak magyarul beszélgettünk, és mindenki tegeződött egymással. A klubnak hamarosan olyan jó híre lett, amely sokakat ösztönzött a magyar nyelv mielőbbi elsajátítására. Sorra ellátogattunk egymás országaiba is. Természetesen Szlovéniában is jártak a nagykövet urak.

– Nagykövet úr! Említette, hogy gyermekkorától kezdve több nyelvet használt. Hány nyelven beszél valójában?

– A szüleimmel – mint már mondtam – magyarul, szlovénül és németül beszélünk. A gimnáziumi évek alatt megtanultam oroszul és angolul is. Diplomataként a későbbiekben ennek nagy hasznát vettem, hiszen az angol nyelvismeret nélkülözhetetlen ezen a területen. A zágrábi egyetemi éveim alatt elsajátítottam még a horvát nyelvet is.

– Amennyiben marad egy kis szabadideje, mivel tölti el szívesen?

– Mostanában már több a szabadidőm, mint korábban, így végre marad időm a kertre is. Van pár szőlőtőkénk, gyümölcsfáink, szívesen foglalatokodom ezekkel.

– Úgy tudom, otthonosan mozog a konyhában, és kedveli az édességeket is.

– Ez igaz, bár meg kell említenem, hogy a feleségem remekül főz, több kötetnyi receptet gyűjtött már össze az évek alatt. Nekem két specialitásom van: a Bajadéra-szelet és a csokis golyócskák. Ezeket rendszeresen én készítem. Nem kell félnem, hogy odaégnék, hisz egyikhez sem kell sütő.

– Végezetül arra kérem, mutassa be pár mondattal a családját!

– Feleségem, Marija szlovén, szintén jogász végzettségű. Két felnőtt korú gyermekünk van. A fiúnk számítógép-szakértő Ljubljánban, a lányunk Buda-

Csokis golyócskák

Hozzávalók: 10 dkg csokoládépor, 10 dkg darált dióbél, 10 dkg porcukor, 1 tojás, 2 kanál rum, rumos meggy, darált dióbél, díszítésre.

A csokoládét, dióbelet, cukrot és tojást jól összekeverjük, s utána kézzel még addig dagasztjuk, hogy egyenletesen elkeveredjenek a hozzávalók.

Ezután golyócskákat formálunk és mind-egyikbe 1-1 meggyet helyezünk, majd a gömböcskéket megforgatjuk a darált dióbélben.

Bajadéra

Hozzávalók: 40 dkg porcukor, 12 kanál tej, 15 dkg margarin, 20 dkg darált dióbél, 25 dkg darált Albert keksz, 10 dkg felolvasztott csokoládé, 2 kanál rum.

A mázhoz: 10 dkg csokoládé és 3 kanál olaj (pára felett olvasztjuk meg).

A margarint, a cukrot és a tejet megfelelő edénybe helyezzük, majd lassú tűzön keverjük, amíg a margarin felolvad. Ezután hozzáadjuk a dióbelet, a kekszet, a rumot és jól összekeverjük. A tésztát két részre osztjuk. Az egyik felébe belekeverjük a párán felolvasztott csokoládét. Egy kisebb méretű sütőedényt kibélelünk sütőpapírral. Először rákenjük a csokoládés tésztát, elsimítjuk, majd a világos tésztát rétegezzük rá. Az egészet lefedjük megfelelő méretű frissen tartó-, vagy alufóliával és megterheljük. (A legjobb egy megfelelő nagyságú könyvvel!) Néhány órára hűtőbe helyezzük. Miután eltávolítjuk a fóliát, a tésztát bevonjuk a csokoládés mázzal, lehűtjük és felszeleteljük.

pesten szerzett közgazdászdiplomát. Ő szintén a külszolgálatban dolgozik, jelenleg konzulként éppen a budapesti szlovén nagykövetség munkatársa...

Terplán Éva



Tóparti kép

Szép Gyula rajza