
A marosvásárhelyi örmény-magyar közösség gyermekrovata

(3. rész)

Kedves Szülők és Nagyszülők!

Arra kérünk Benneteket, hogy hónapról hónapra, amikor kezetekbe veszitek a "Gyökereket", hívjátok fel gyermekeitek, unokáitok figyelmét erre a rovatra, s ha nem értik, magyarázzátok el nekik fontosságát.

Kedves Gyermek!

Nektek igazán megéri elolvasni és megismerni a szép történeteket, amelyek hatalmas örmény királyokról, csodaszép királykisasszonyokról, véres háborúkról szólnak. És miért éri meg megismerni őket? Mert minden történet végén találtok egy kérdést, amelyet ha megválasztok és elküldötök postán vagy email-en, év végén a legjobb, legszebb válaszokat kisorsoljuk közületek. A három nyertes csodálatos ajándékokban részesül. A cím tehát a következő: Dr. Puskás Attila, Str. Busuiocului 4/C/48, RO-540535 Tirgu Mures, Románia. E-mail cím: pattila001 @yahoo.it Várjuk leveleiteket!

Dr. Puskás Attila,
a Marosvásárhelyi Örmény Kulturális Egyesület nevében

Aram

Haik pátriárkának sok gyermeke és unokája közül Aram volt a legkiválóbb. Észrevette, hogy a szomszédos nemzetek átlépték a határokat, és fosztogatni kezdtek az országban. Először a keleti határ irányába vonult, ahol a médek laktak, a mai kurdok rokonai. Királyuk, a büszke Nukar, fiatalokból nagy sereget toborzott, és megtámadta Örményországot. Elkeseredett ellenállás után Aramnak sikerült legyőzni az ellenséget, és foglyul ejtette Nukart. Armavirba, a fővárosba vitette, és felakasztatta a város falára. Aram újjáépítette Örményországot, hadsereget állított, és olyan hatalmas lett, hogy a szomszédos nemzetek *Arméniának* kezdték nevezni királya neve után, aki hosszú életet élt. Leigázta a nyugati országokat, a jelenlegi Ciliciát, Marachiát, és elrendelte, hogy mindenki örményül beszéljen. Volt egy fia, akit *Aranak* hívtak. Őt tartották az ország legszebb ifjának. Aram halála után ő uralkodott Örményországban. A hön szeretett és hűséges feleségét Nevartnak hívták.

3. Kitől kapta Örményország-Arménia a nevét, és ki volt ő?

Olvasói levél

Tisztelt Gyökerek!

Gyakran megkapom az Önök lapját a rokonaimtól és elolvasom. Ezért lepődtem meg, amikor saját családom régi papírjai közt találtam olyasmit, ami érdekes lehet. Le is másoltam - fiatalok segítségével - egy cikket, az "*Eresztevény és vidéke*" című lapból, ez 1897. május 17-én jelent meg. Karácsony és Újév között találtam meg régi, családi papírok között, a széle tépett. A kiadvány címe és a dátum is csak a papírlap tetején szerepel. Annyi látható, hogy ez a papír egy többoldalas újság 7-ik és 8-ik oldala, és hogy Sepsiszentgyörgyön nyomtatták. Talán érdeklí Önöket a szöveg, ezért kértem fiatal rokonaimat, hogy pontosan másolják ki és küldjék el.

Tisztelettel és sok jókívánsággal:

Gólya János, erdélyi származású nyugdíjas

A menyecskek

Honi örményeink Eresztevényen és más környéki falukban is őrzik egykoron való, saját szokásaikat. Községünk határában - ahol a kisebbik fűrésztelep is vagyon - él két menyecske, kik minden vasárnap

módos ünneplőben járnak el a szentmisére. Midőn beharangoznak, ők megjönnek s egyenes derékkal vonulnak bé a templomba, férjuraik által tisztos távolságból követtetvén. Hosszú, hímzett ruhát és hímzésekkel cziczásan gazdag ujjast viselnek, fejüket pediglen - a mi asszonyainkkal ellentétben - nem kendő fedi, hanem kerek, lapostetejű fejdísz, amely ugyanvalóst szépen hímezve s ékesítve akárha francziás "bonbon"-os doboz lehetne.

A múlt Húsvét utáni második vasárnapon, a mise után kijövet elibük állék, hogy kérdezném tőlük: vajha gyermekeik is fogják-e ez öltözéket hordani s ápolni? Az egyikük így válaszolt: "Ézdoiváthész bi nájim!" Ekkor tisztelettel félreálltam s utat engedtem a két menyecskének, értvén a szóból. Később a válaszról megtudóm, hogy magyarul annyit tesz: "Egészséges és örmény vagyok!" (Ezen tájékoztatást Havhar Krikorjan kedves szomszédomnak köszönöm.) Csak ezután jött hozzám annak híre, hogy a két menyecske erőst áll a talpán, férjuraik keményen regulázva vagynak, fűrésztelepük munkásai ugyancsak. Az alattuk állókat ők úgy irányítják, hogy azok semmit sem művelhetnek maguk hite s tudása szerén. A menyecskék hetenként egyszer végigbillegnek a telepen s oly rendelkezéseket adnak ki, melyek által munkásaik morgolódásra s immel-ámmal végzett, lélektelen munkára kényszeríttenek. Nem a sors kegyetlensége tehát, ha a fűrésztelep - Eresztevény lakosságának is kárára - eladósodik s az iránta való kereskedői érdeklődés lanyhulni látszik. Erőszakos meggondolatlanság által nem is virágzand fel.

Pomór Berczi, tanár

Örmény bál Gyergyószentmiklóson

Már hetedik alkalommal rendezte meg a gyergyószentmiklósi örmény katolikus egyházközség a farsangi bált, mely a hagyományhoz híven idén is a Szilágyi-vendéglőben zajlott, 2007. február 16-án. A mintegy 120 meghívottat számláló ünnepi est kultúrmutatványát a gyergyószentmiklósi step-táncosok szolgáltatták az idén. A félórás előadás után az elegáns szervezésű ünnepséget jelmeztáncok, tombola és asztali finomságok gazdagították. Az ünnepség fő szervezője már évek óta Lázár Alfréd gondnok, aki az alacsony belépő ellenére magasan tartja a bál színvonalát, melyre rendszeresen ellátogatnak a közeli csíkszépvízi és csíkszeredai örmény közösségek képviselői is. (ARM)

Várja Önt a Semiramis örmény babkávézó

Tavaly tavasszal megnyílt a **Semiramis**, az első örmény babkávézó Budapesten. Többféle frissen pörkölt Arabica kávé kapható a világ minden tájáról. A kávészemeket három módon pörkölik, hogy tökéletes ízű, aromájú kávé fűzzenek a kávé élvezőinek.

1. A világos színű **bécsi pörkölés** a reggeli tejeskávék elkészítésénél nélkülözhetetlen.
2. A sötétebb színű **francia pörkölés** a napi forró ital alapja.
3. A legsötétebb színű **olasz pörkölés** az „igazi kávé”, az ital szenvedélyes ízét hozza felszínre.

A Semiramis kávé különleges minősége, választéka, friss napi pörkölése garantálja, hogy Ön mindig kiváló kávé kapjon. Térjen be a Semiramis babkávézóba!

Várja Önt a **Semiramis** örmény babkávézó!

Cím: Budapest V., Régi posta u. 7-9. Telefon: 1-266-7314

A baklaváról és az örményekről

Tepszi - tepsi (régiesen tepszia)

Tambura - tambura (citera)

Pamuk-pamut

A 18. században az erdélyi főurak asztalairól a sültök, levesek és mártások mellől nem hiányozhattak az édességek sem. Ezek látványos termékek voltak, épületeket, különféle alakzatokat formáltak és a nagy fényűzés jellemezte őket, amikor nem fukarkodtak sem a cukorral, sem a gazdag díszítéssel, vagy az aranyozással. Ezen a területen is kimutatható a török hatás, amely az akkori cukrászipar számára az első mérföldkövet jelentette.

Az akkori édességeket, süteményeket kíméletlenül túlédésítették cukorsziruppal, mézzel átitatták és rózsavízzel vagy narancsvízzel illatosították. Nem hiányozhattak az olyan alapanyagok sem, mint a füge, a mazsola az egzotikus gyümölcsök vagy fűszerek. Bőven szórták a fahéjt és a gyömbért, de még borsot és sáfrányt is tettek a tésztába.

A korábbi tortákat és rétestésztákat dióval, mandulával, vagy valamilyen más, gazdag töltelékkel készítették. Valahogy úgy néz ki, mintha mind a török baklava mintájára készültek volna.

A baklava ma már tősgyökeres török sütemény, és ezt tipikus török édességként ismeri a világ, de sok más török édességhez hasonlóan, ez is a sztambuli vagy kisázsiai örmény mesterek cukrászműhelyében látott napvilágot. Az örmény cukrászoknál, ahol fontos alapanyagoknak számított a méz, a dió, a mandula és a mák, nagyon sok változatosabbnál változatosabb édesség született, amelyeket török közvetítéssel ismert meg először a Balkán, hogy aztán beépüljenek a helyi konyhaművészetbe.

A baklavát egyébként örményül bahlevé pácslavának, vagy páchlávának hívják és nagyon sok változata van. Ezek leginkább a Balkánon, a volt okkupált területeken és Wallachiában terjedtek el, s habár Erdélyben is kedvelték, a 18. század végétől kezdődő német-osztrák főzési irányzat kiszorította a bécsi gasztronómia hatása alá került erdélyi cukrásziparból.

(Megjelent *Berecz Edgár: Török hatások az erdélyi magyar konyhaművészetben* című könyvben - Kulinárius sorozatban)

FŐVÁROSI ÖRMÉNY KLUB

Figyelem!!!

A Fővárosi Örmény Klub

2007. március 16-án, pénteken 17 órakor tartja klubdelutánját a Magyarok Háza Budapest, Semmelweis u. 1-3. Bartók termében
a március 15-i ünnepi rendezvények miatt.

PROGRAM:

Kali Kinga: Ki lehet örmény?

Játékos előadás a pozicionális identitásról, a Fővárosi Örmény Klubban végzett identitásfelmérés kérdőíveinek kiértékelésével.

A kiértékelésben elhangzott példák alátámasztása a **Hájr Méhr** (38') című film levetítésével (rendező: Kali Kinga).

dr. Szarka György vetítettképes előadása: *Kalandtűrák a Bihar hegységben Czárán Gyula nyomdokain*, valamint Honismereti barangolás a honfoglalók, a kuruc szabadságharc, a lembergi örmény diaszpóra és jeles, személyiségek nyomában Szabolcs, Szatmár, Bereg, Ung, Ugocsa, Máramaros és Galícia vidékein címmel.

A klubestet a Fővárosi Örmény Önkormányzat és az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület rendezi

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület hálásan köszöni Mayer József 5.000 Ft, Tüzes Bálint 10.000 Ft, Dobribán Péter 20000 Ft (5.000 Ft az egyesület, 15.000 Ft az örmény katolikus templom

javára), végül Kiss János (Philadelphia) 19.000 Ft adományát az örmény katolikus múzeum javára. A céladományokat továbbítottuk.

Dr. Issekutz Sarolta elnök

Szomorújelentés

“Olyan csend van így nélküled, /hogy szinte hallani
amit még utoljára /akartál mondani...!”

Váci Mihály

Fájdalmas szívvel, szomorúan,
de Isten akaratában megnyugodva tudatom,
hogy szeretett férjem

Mrena Mátyás

életének 78. esztendejében, hosszú szenvedés után 2007. február 4-én
szentségekkel megerősítve - visszaadta lelkét Teremtőjének.
Drága halottunkat 2007. február 24-én, 11 órakor szülőhelyén,
Békésszentandrásón helyeztük örök nyugalomra
a Római Katolikus Egyház szertartása szerint.

Engesztelő szentmise-áldozatot Békésszentandrásón, a Római Katolikus Templomban mutattunk be a temetés után.

Gyászolják: felesége, unokahúga és családja, sógornői, sógora, unokatestvérei, rokonai, barátai, túratársai.

„Magyarság, a Csonka-ország határain túl élő honfitársaink, sorskérdéseink és kereszténység – e témák foglalkoztatnak, amióta tollat ragadtam. Írásaim beszélnek helyettem. A kommunista rendszer tönkretett több százezer magyar családot. Tragikus sorsuk, igaz történelmünk feltárása mellett a jó hír, az evangéliumi örömhír közvetítője kívánok lenni...”

(F.Á.)

„Aki a maga idejében jót tesz, századokért dolgozott.”

Fénelon

1% 1% 1% 1% 1%

Közeledik az adóbevallás ideje. A törvény szerint személyi jövedelemadónk (kétszer) egy százalékát erre jogosult, bejegyzett egyházaknak, közintézményeknek, civil szervezeteknek, egyesületeknek ajánlhatjuk.

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület jogosult arra, hogy személyi jövedelem-adónk 1 %-át az EÖGYKE-nek ajánlhassuk.

Tíz éve működő Egyesületünknek így lehetősége nyílik, hogy működésünk anyagi nehézségeit részben megoldjuk. Meggyőződésünk, hogy az EÖGYKE kezdettől fogva nyitott könyvként működik, hiszen minden lépésünkről rendszeresen beszámolunk az Erdélyi Örmény Gyökerek Füzetek hasábjain.

Akik részt vesznek programjainkon meggyőződhetnek arról, hogy a tagdíjat, adományokat, a pályázatok során elért támogatásokat kizárólag kulturális és hitéleti identitásörzésünkre, hagyományaink ápolására, a magyarörmény társasági élet, a közösség megteremtésére, jobbítására fordítjuk. Kérjük, hogy jövedelemadója bevallásakor gondoljon Kulturális Egyesületünkre - ezáltal önmagára is. Hiszen tagságunk azért dolgozik, hogy magyarörmény közösségünk céljait megvalósítsa, örmény gyökereink tárgyi és szellemi kultúráját megőrizze, átadja gyermekeinknek, unokáinknak - az utókornak. Tartozunk ezzel tehetséges, tisztességes és jó magyarrá vált őseinknek, tehát önmagunknak is.

Nem kell mást tennie, mint a jövedelemadó bevalláskor az APEH által, vagy az általunk mellékelt rendelkező nyilatkozatot kitöltenie:

A kedvezményezett **adószáma: 18085590-1-41**

A kedvezményezett **neve: Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület**

Egyúttal kérjük és javasoljuk, hogy a másik egy százalékkal támogassa a **Magyar Katolikus Egyházat**, amelynek részegyháza a magyarhoni, történelmi örménység Örmény Szertartású Római Katolikus Egyháza.

Templomunknak, amelyet évtizedeken át Kádár Dániel apátplébános vezetett, nincs önálló technikai száma!

Ezért javasoljuk, hogy másik rendelkezési lapján tüntesse fel kedvezményezettként a **Magyar Katolikus Egyházat**, amelynek **technikai száma 0011**

A rendelkező nyilatkozatot tegye külön-külön egy-egy szokásos, szabványméretű borítékba és zárja le! Írja rá a borítékra saját nevét, lakcímét és adóazonosító jelét, majd a lezárt borítékokat mellékelje az adóbevallásához.

Köszönjük, hogy gondol ránk!

Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület

*Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület
2007 évi barangoló programjai
I. Kárpátalja*

Honismereti barangolás a honfoglalók, a kuruc szabadságharc, a lemergi örmény diaszpóra és jeles személyiségek nyomában Szabolcs, Szatmár, Bereg, Ung, Ugocsa, Máramaros és Galícia vidékein.

ÚTVONAL: Budapest - Nyíregyháza - Beregsurány - Munkács - Mezővári - Szolyva - Verecke - Lemberg - Ungvár - Tiszapéterfalva - Tiszaújlak - Nagyszőlős - Huszt - Szinevér - Csetfalva - Técső - Aknaszlatina - Rahó - Beregszász - Beregsurány - Tákos - Nyíregyháza - Budapest

Időtartam: 7 nap (2007 augusztus 22-28.)

Autóbuszos útvonalhossz: kb. 2 400 km

Utاسبiztosítás: Winterthur Zrt.

Szükséges felszerelés: sportruházat, szélkabát, sportcipő, elemlámpa

Vezetés: a csoportot képzett honismereti vezetők kísérik a társasutazás kezdetétől annak végéig.

FŐBB ESEMÉNYEK:

Találkozó a lemergi örmény diaszpóra képviselőivel

Koszorúzás honfoglaló őseink emlékére a Kárpátok vízváltóján a Vereckei-hágón

Kuruc zászlóbontás helyszínei Beregszászon és Mezővárban

Kuruc szabadságharc legendás vára Munkácson

Turulmadaras emlékmű a kuruc-kor tiszteletére Tiszaújlakon

Megemlékezünk: II. Rákóczi Ferencről, Zrínyi Ilonáról és Munkácsy Mihályról Munkácson, Hollósy Simonról Máramarosszigeten, Petőfi Sándorról Ungváron, Bolyai Jánosról Lembergben, Bartók Béláról Nagyszőlősön.

Feszty-körkép panorámája Kendereskén

A második világháború Árpád-vonalának erődítményei Vezérszálláson

Sztálini lágerek magyar áldozatai előtt tisztelgünk Szolyván