

A fűszerek ismerete és használata elsősorban a konyhaművészet körébe tartozik, ugyanakkor ősidők óta fontos szerepet játszanak a természetgyógyászatban, de a modern gyógyszeriparban is, a kozmetikában, mitológiában, népi hiedelmekben - mind a mai napig... egy szóval tehát a nemzetek kultúrtörténetében is. Az emberiség, sőt a különböző történelmi idők, földrajzi tájegységek sajátos kultúrköréi egyben sajátos konyhaművészetet is alakítottak ki. Minél jobban finomultak az ízlések, annál fontosabbak lettek a fűszerek. Ez természetesen egyúttal azt is jelentette, hogy mind keresettebbé és lassan a mindennapi konyha nélkülözhetetlen elemeivé váltak.

A fűszerek konyhai felhasználását országról országra változó hagyományok szabályozzák. Minden nemzet konyhájának megvannak a kedvenc fűszernövényei: a szurokfűvet, mentát és kaprot sokféle bárányételhez használják Közel-Keleten és Görögországban; Thaiföldön szinte mindenhez adnak korianderlevél-körítést, és citromfűvel ízesítik a csirke- és halételeket. Angliában a sertéshús mellé a zsályát kedvelik, és ez adja a zsályás Derby sajt zöld színét is, míg a sült bárányt gyakran mentaszósszal tálalják. A kapor a halételek fontos fűszere Skandináviában, Oroszországban; viszont Dániában inkább levesekbe, Amerikában pedig a savanyú uborkába teszik. Az olaszok nagyra becsülik a bazsalikommal, rozmaringgal és paradicsommal ízesített bárányt, a németek a csomborral, a mexikóiak pedig a csípős cayenne borsal fűszerezett babot, a franciák a tárkonyos csirkét és a köményes halat, Indiában ki nem felejtik a gyömbért szinte semmiből - legyen az húsféle, lencse vagy gyümölcsaláta és lehetne még sorolni.

A sumerok Kr. e. 5000 körül már gyógyításra használták a babért és a kakukkfűvet, Kr. e. 2700 körül pedig Kínában egy gyógynövénykönyv már 365 gyógynövényt sorolt fel, köztük számos fűszert. Több fűszerről tesz említést az egyiptomi Ebers-papirus is, amely egyben a világ egyik legrégebbi orvosi és gyógynövénykönyve. Az egyiptomiak már 4000 évvel ezelőtt használták pl. a mustárt, fokhagymát, fahéjat, koriandert és a mentát. Az egyiptomi nők a kömény erős teáját kozmetikai célokra is használták - a fáradt, petyhüdt bőr felfrissítésére, fiatalítására.

A történelem hajnalán a füveknek, fáknek s így a fűszereknek is mágikus és vallásos jelentőséget tulajdonítottak. Ami a fűszereket illeti ez talán „természetes” is, alapvető tulajdonságaik (illatosak, nagyobb mennyiségben, vagy egymással megfelelően társítva sokszor bódítóak, nem romlandók stb.) szinte vonzzák az istennel, istenivel - esetleg démonival - a mágiával stb. kapcsolatos hiedelmeket. Se szeri, se száma az ilyesfajta adatoknak, érdekességeknek. A rómaiak szerint pl. a babérlevelekből font koszorú megvédi viselőjét a viharban a villámoktól. Hogy mi okból és hogyan - ez már a mágia körébe tartozik."

Egy receptajánlat a könyvből:

„Kaprok túróval töltött gombafejek, rántva

Hozzávalók: 24 közepes fej csiperke gomba (csak a kalapja), 30 dkg tehéntúró, 1 csokor kapor, 2 evőkanál tejföl, 1 teáskanál só, késhegynyi őrölt bors, panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsza. A gombafejeket megtisztítjuk. A túrókat összedolgozzuk a finomra vágott kaporral, sóval, borssal és habosra keverjük a tejföllel. A gombakalap mélyedésébe helyezünk kb. egy csapott evőkanálnyi túrókrémet és szemben ráhelyezünk egy másik gombafejet. Így panírozzuk és forró olajban, közepes lángon, többször megforgatva barnára sütjük. Rizzsel tálaljuk."

* * * *

„Ha a fecske levert fészket ismét újra és újra tudja rakni, s legfőleg az üldözésen okulva, más ereszt alatt keres védelmet: rommá dőlt életterv vagy vesztett vagyon miatt miért csüggedjen el éppen az ember, ki egyedül bír értelemmel, egyedül hisz a gondviselésben."

/ Kemény Zsigmond/

* * *

Otthonról - haza
BARANGOLÁS ŐSEINK FÖLDJÉN 2002
az ERDÉLYI ÖRMÉNY GYÖKEREK KULTURÁLIS EGYESÜLET
HONISMERETI programja

Útvonal: Budapest-Ártánd-Zetelaka-Székelyvarság-Ditró-Gyergyószentmiklós-Csíkszépvíz-Tusnád-Bálványosvár-Kézdivásárhely-Kézdiszentlélek-Esztelnek-Gelence-Kovácsna-Bácsfalu-Brassó-Barcarozsnyó-Töröcsvár-Tömösi-szoros-Fogarás-Kissink-Talmács-Nagyszeben-Torockó-Tordaszentlászló-Csucsarév-Nagyvárad-Ártánd-Budapest

Időtartam: 7 nap (2002. augusztus 22-28.)

Autóbuszos útvonalhossz: Budapesttől Budapestig kb.: 2350 km

Utashiztosítás: Winterthur Rt.

Ellátás: félpanziós (reggeli és estebéd)

Szükséges felszerelés: nyári túraruházat, dzseki, túracipő, fürdőruha, elemlámpa

Vezetés: a csoportot erdélyi szakvezetők kísérik a társasutazás kezdetétől annak végéig

FŐBB ESEMÉNYEK

- Koszorúzás az 1848-49-es szabadságharcosok emlékművénél a Tömösi-szorosban
- Találkozó a székelyföldi magyarörményekkel Csíkszépvízen
- Örmény emlékek Ditrón, Gyergyószentmiklóson (Szent Anna kápolna) és Talmácson
- Búcsújáró hely a Perkő tetőn
- Ferences kolostor Esztelneken
- Árpádkori Szent László freskós templom Gelencén
- Vár, várkastély és erődtemplom-látogatás Nagyváradon, Fogarason, Töröcsváron, Barcarozsnyón, Kissinken, Kis- és Nagydisznódon
- Barangolás Úz Bence nyomában a székelyek hegyi tanyavilágában Székelyvarságon
- Brassó panorámája a Cenkről
- Mofettázás a Torjai Büdös barlangban
- Piknik a Görgényi havasokban
- Az élő székely népi mesterségekkel ismerkedünk (ványolás, zsindelemzés, korongozás) Székelyvarságon és Réven
- Furulyás Kisegyüttes új műsora Zetelakán
- „Adjon Isten békét, kedvet!” Kiss Török Ildikó és Varga Vilmos pódium előadása Nagyváradon
- Búcsúvacsora Magyarfenesen
- Székely, hétfalusi csángó és kalotaszegi családoknál személyes tapasztalatokon keresztül megismerjük az erdélyi emberek vendégszeretetét és őszinte barátságát

Részletes program

1. nap: **Indulás:** reggel 6 órakor a Batthyány tér felső rakpartról; Határátkelő: Ártánd; **Transzfer:** Budapest és Zetelaka között, alkalmi megállókkal; Szíveslátás: Zetelakán Sándor Olga portáján; **Estebéd és szállás:** az 1., 2. és 3. napon Zetelakán székely családoknál (2-3 ágyas, fürdőszobás lakások)

2. nap: **Reggeli:** a 2., 3. és 4. napon a vendéglátóknál; **Látnivalók:** Székelyvarság (ismertető az iskolában és barangolás Úz Bence nyomában), piknik a hegyen, műhelylátogatás (kádár, ványoló, zsindelemzés), Zetelaka (Furulyás kisegyüttes új műsora), tábortűz

3. nap: **Látnivalók:** Ditró, Gyergyószentmiklós (Szent Anna kápolna), Csíkszépvíz (találkozó a székely örményekkel)

4. nap: **Látnivalók:** Csíkszereda (könyvvásárlás, piac), Tusnád, Büdös barlang (mofettázás), Bálványosvár, Kézdivásárhely, Kézdiszentlélek (Perkő tető - búcsújáró hely), Esztelnek (ferences kolostor), Gelence (Árpád-kori templom Szent László freskóval); **Estebéd és szállás:** az 4. és 5. napon Bácsfaluban hétfalusi csángó családoknál (2-3 ágyas, fürdőszobás lakások)

5. nap: **Reggeli:** az 5. és 6. napon a vendéglátóknál; **Látnivalók:** Brassó (panoráma a Cenkről, Szent Bertalan templom), Töröcsvár (királyi várkastély), Barcarozsnyó (szász parasztvár), Tömösi-szoros (1848-49-es szabadságharc emlékműve)

6. nap: **Látnivalók:** Fogaras, Kissink (szász erődtemplom), Talmács (örmény emlékek), Kis- és Nagydísznód (szász erődtemplomok), Nagyszeben, Torockó; Búcsúvacsora: Magyarfenesen, Csányi Éva kisküldőjében; Szállás: Tordaszentlászlón, faluturista gazdaságokban (2-3 ágyas, fürdőszobás lakások)

7. nap: **Reggeli:** a szállásadóknál; **Látnivalók:** Csucsá, Rév (vászonedények), Nagyvárád (várlátogatás), Kiss Török Ildikó és Varga Vilmos pódium műsora (dal, vers, próza) - fakultatív program; Határátelők: Ártánd; Érkezés: Budapestre 21 óra körül

Részvételi díj: 33.000 Ft/fő

Az összeg tartalmazza a vezetést, a biztosítást, a szállást, az ellátást és a belépők árát, kivéve a fakultatív programot és a **busz költséget**, amely **15.000 Ft /fő**. A fenti program a csoportok igényeinek megfelelően, közös megegyezés alapján részben módosítható. A bejárt emlékhelyek hangulatát tájba illő zenével, felolvasásokkal, valamint a népköltészet remekeivel idézzük fel.

Jelentkezés az utazásra: az autóbuzsuköltség befizetésével az egyesület irodájában vagy a klubban.

* * *

Tallózás az Arméniából (1890. december)

Az első magyar színmű: a derék *Simay Kristóf* által írt „*Igazházi, egy kegyes jó atya*” nyilvános előadásának századik évfordulója alkalmából említésre méltónak tartjuk, hogy a magyar nemzeti drámairodalom úttörőinek egyike: *Gorove László* (a néhai Gorove István volt miniszter atyja), a ki nem jelentéktelen helyet foglalt el az irodalomban: a hazai örmény népfaj szülöttje, egykor Szamosújvár jeles polgára volt és városunkból telepedett át utóbb a Bánságba. Életét és műveit később bővebben is szándékozzán ismertetni, - egyelőre elég legyen itt annyit följegyeznünk róla, hogy történeti és bölcsészeti művein kívül, már e század elején, (tehát alig néhány évvel Simay fellépése után) több színművet írt, melyek közül 1807-ből „A jegyesek Karthágóban” és „Az érdemes kalmár” hatást is keltettek. Gorove László nemcsak a „Magyar Tudós Társaság” tagja, de a magyar nyelv, irodalom és nemzetiség ügyében társadalmi téren is buzgó jeleseink egyike volt. Hátrahagyott önéletírása képet ad az elvekről, melyekben nevelé egyetlen fiát Istvánt, a későbbi magyar minisztert, a kit nyilvános pályája legelső pillanatában már ott találjuk a nemzet vezére, gróf Széchenyi István táborában!

Örmény író, örmény pályadíj: A budapesti nemzeti színház legújabb újdonsága: *Csiky Gergelynek a „A nagytermett”* című vígjátéka, mely az akadémia Karátsonyi - díját nyerte el, a néhai gróf Karátsonyi Guidó egyik alapítványából.

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület folytatja az adományok gyűjtését az erdélyi magyarörmény közösségek részére. Megköszönjük az eddig hozzánk eljuttatott adományokat, továbbítjuk azokat. Pénzbeli adományokat az egyesület bankszámlájára is be lehet fizetni.

Bankszámlaszám: Budapest Bank Rt. Királyhágó fiók: 10100792-72594972-00000007

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület székhelye: 1015 Budapest, Donáti utca 7/a.

Postacíme: 1251 Budapest, Pf. 70. **Telefon:** 201-1011, **fax/tel.:** 201-2401

Elnök: dr. Issekutz Sarolta, fogadóidő minden szerdán 16-18 óra között.

ERDÉLYI ÖRMÉNY GYÖKEREK -füzetek

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület havonta megjelenő kiadványa

Nyilvántartási szám: 2.2.4/78/2002.

Felelős kiadó: dr. Issekutz Sarolta

Szerkesztő: Dávid Csaba, Munkatársak: dr. Borszéki Béla, Fancsali János

Szerkesztőség: 1251 Budapest, Pf. 70. Tel.: (1) 201-1011, Fax: (1) 201-2401

Nyomdai munkák: Timp® Kft.,