

lomot, mert náluk van a kulcs. Egyet imádkozol, aztán kimész az állomásra, és hazajössz. Ilyen gyermekkorban kezdődött az én örömségre ébredésem.

Az első élményem a szentmiklósi örmény templomban egy hideg, sötét, ismeretlen világ. Már a bejáratnál egy sötét fekete márványablán valami cikornyás, aranyozott, nem tudom mik fogadtak, amiről utóbb megtudtam, hogy az örmény ábécé betűi. Ami nem volt idegen, azok a templom színes üvegablakai voltak, de az ábrázoltak nem voltak éppen olyanok, mint a katolikus templomban látottak. Úgyhogy ezek folytán érdekes is volt, egy kicsit meghökkentő is volt, piszkálta az érdeklődésemet is. Meg aztán ez a nagybátyám, akihez hazaküldtek nyaralni, nagyon összetett személyiségű ember volt, én életemben mindig úgy tekintettem rá, mint a nem ismert örmény nagyapámra, akiről semmi nem maradt ránk. Fénykép? Ugyan, kérem! Nagymamáról igen, mert ő lefényképezte magát. És ez a nagybácsi egy alkalommal, mikor a Bucsinban voltunk, szénát forgatott. Délben ebéd, meleg volt, elpilledt mindenki, én ott szöszmötöltem a pokrócon. Arra lettem figyelmes, hogy valamit mond, aminek számomra semmi értelme nem volt, nem volt mihez kössem. 2011-ben, mikor elmentünk Örményországba, ott tudtam meg, hogy egy örmény legendát mesélhetett. De hogy azt ő honnan tudta, vagy miért jutott eszébe erről beszélni, nem tudom. Nem mondhatnám, hogy összefüggő mesét mondott, csak emlékképeket. Aztán jóval később, amikor rákérdeztem, hogy ez mi volt, azt válaszolta, hátha egyszer neked megadatik, hogy megtudd. Ennyire zárt volt a családok örömségre vonatkozó attitűdje. Ha véletlenül elszóltak valamit, mint mozaikdarabot eltettem, és az életem teraszán, ha volt rá lehetőség, a mozaikok egymáshoz illeszkedtek.

Vásárhelyen, mikor dolgozni kezdem a megyei tervezőintézetnél, egy hihetetlen, szakmailag jól felkészült munkaközösségbe és emberileg is nagybátyámmal írt Emberek közé kerültem. Volt pár év, amikor a városközpont házainak homlokzati helyreállításán dolgoztunk. Akkor több lakásról is, a régi tervrajzok, alaprajzok által, kiderült, hogy a tulajdonosa örmény volt. Akkor, ott, amikor róluk megtudtam. Közben édesapám, mikor már felnőtt lettem, mesélgetett a Vásárhelyen élő nagynéném férjéről, aki Csíki Emil nagykereskedővel társtulajdonosa volt a Kossuth utca elején mezőgazdasági gépeket és alkatrészeket forgalmazó Agrofera vállalatnak. A Városházával szemben láttam, hogy Csíki nevű család is lakik ott, becsengettem, beengedett. Az első, amit megláttam a lakásban, egy nagyméretű festmény volt, ránéztem, és azt kérdeztem, hogy ez a nagyapád? Honnan tudod? Mondtam, édesapám annyit mesélt Csíki Emilről, hogy más nem lehet, csak ő. Ilyen mozaikokból áll össze egy embernek az identitása, a hovatartozás-tudata. Mert igaz, hogy ez mindig fejleszthető, alakítható, ha van, akít, és van, aki irányítsa az embert. Csak úgy érdekességként mondom, hogy amikor Vásárhelyen már létrejött a magyarörmény egyesület, gondoltam, annyi minden van, amiről én éppen tudok vagy hallottam az egykor itt élt örmény családokról, akiknek az utódai most ennek az egyesületnek a tagjai, akkor miért ne ismerjék meg az örmény őseik múltját, hiszen nagyon keveset vagy alig-alig tudtak valamit.



Az anyám székely asszony volt, de az örmény nagymamától sokat tanult, és vannak ételek, amiket a mai napig is úgy készítek, ahogy azt tőle tanultam, és amelyekről utólag kiderült, hogy örmény receptek alapján készülnek.

Erre egy nagyon jó lehetőséget biztosít a vásárhelyi örmény egyesület és Pus-kás Attila ügyszeretete, aki figyel arra, hogy a most többnyire idősebb örmény származásúak összegyűljenek, kapcsolatot tartsanak egymással, és azok is, akiket érdekel az örmény kultúra, val-lás. Ugyanakkor nagy figyelmet fordít a gyermekek, kisiskolások foglalkoztatá-sára, amivel már elért oda, hogy szülei-k, a 40-50-esek, akiknek a megélhetés, az elfoglaltság nem engedi, hogy aktívan részt vegyenek az egyesület munkájá-ban, alkalmasszerűen szeretettel eljön-nek egy-egy rendezvényre, és nagyon jól érzik magukat.

– Mozaikokból állt össze az örmény identitástudat. Mi volt az a tényező, aminek leginkább köszönhető az örmény identitástudat megmaradása?

– Az igaz, hogy családon belül igen fontos az étkezési kultúra, ami mindenki-nél megvan, de úgy egyöntetűen ennél sokkal fontosabb a hithez, a valláshoz való ragaszkodás. Mi a római katolikus templomba jártunk, és most is oda já-runk, mert itt nincs örmény templom. De meg kellett ismerni, hogy mit jelent az örmény rítusú katolikus vallás. Ezzel főleg azóta ismerkedtem meg, hogy Pus-kás Attila itt van. Már azelőtt is volt némi ismeretem, de azt követően teljesebben ki ez a tudás. Megismertem az örmény apostoli vallást, tehát az örményorszá-gi örmények apostoli kereszténységét. Ezeknek a megismerése az utóbbi tíz évet jelenti, amiben Attila ténykedése mellett nagy szerepet játszottak a Magyarorszá-gon megjelent magyar nyelvű kötetek, amelyek eljutottak Erdélybe is. Ezen tíz év alatt sikerült körülbelül száz kötet-nyi, örményekre vonatkozó könyvet ösz-szegyűjtenem. Minden Magyarországon élő ismerősöm, ha valamit ajándékozni akar, egy legújabb kiadványt hoz. Ez nagy segítség, mert Örményország tör-ténelmét honnan és hol tanulhattam

volna meg? A mi fiatalságunk és még az utánunk következő generáció is csupán Franz Werfel Musza dagh negyven napja című regényéből értesült az örmények-ről, azok történelméről.

– Volt-e valaha is örmény származásának valamilyen negatív vagy pozitív hozadéka?

– Negatívról nem tudok mondani semmit. Apám útbaigazítása így hangzott: pont olyan vagy, mint az összes többi az osztályodból, egyetlen dologban lehetsz más, ha többet tudsz. Szóval ilyen jel-legű megjegyzések, irányítások voltak. A másik, ami megkülönböztette nagy általánosságban az örmény családokat a többiektől, hogy családon belül vég-telenül összetartó, zárt közösség volt. Ez nem azt jelentette, hogy oda más nemzetiségű nem kerülhetett be, de felfogásában kőkeményen, törvények alapján működött. Édesapám nagybáty-ja, akinek tíz gyermeke volt Alfaluban, jó példa erre: az örmény családokban a fiú gyermekek hivatását az apa határo-zta meg. Az első gyermek katona lett, a következő az egyházban kereste a bol-dogulást, a következő a mezőgazdaság-ban, az utána jövő a közgazdaságban. Ha valaki azt mondta, nem, mert őt más érdekli, akkor azt mondta, neked ezt kell elvégezned előbb, aztán majd meglátod még, mi az, ami érdekel. Az örmény nők is tanultak, addig, amíg lehetett. Mikor az örmények beköltöztek Erdélybe, az asszonyok is tudtak írni-olvasni.

A mi családbunkban az identitástudat átadása valamikor a második világhá-ború után kezdődött vagy erősödött. Sokan eltűntek, megsebesültek, sok volt a csonka család, és az 50-es évek végétől elkezdtek szervezni a testvérek találko-zóját. Utóbb kicsit kibővült, a családok találkozója lett. Nagyobb rendszeres-séggel Alfaluban tartották, templomba mentek, az elhunytak emlékére misét mondatnak, a temetőbe is kilátogattak.

Ahogy a család, a família bővült, volt, hogy száznál többen voltunk. Pár éve szűnt meg, Alfaluban nincs már senki a rokonságból, nincs hová menni. Hiány-zik a fiatalokból a kezdeményezés. Nem-csak az volt a lényegük ezeknek a talál-kozóknak, hogy összejött a familia, és megismerték egymást az unokatestvé-rek, hanem a legidősebb családtag volt a vezetője a találkozóknak, és a közösen elfogyasztott ebédek során az ő tisztsége volt, hogy mindenkiről mindent elmond-jon, értékelje a történeteket, irányít mutas-son, mi az, ami felé kell törekedni.

– A gasztronómiáról is ejtsünk szót!

– Az anyám székely asszony volt, de az örmény nagymamától sokat tanult, és vannak ételek, amiket a mai napig is úgy készítek, ahogy azt tőle tanultam, és amelyekről utólag kiderült, hogy ör-mény receptek alapján készülnek. A nagy ünnepeket megelőző böjti időszak-étele a dab-dab paszuly: szemes pa-szulyból főzik, nyers hagymával eszik. Amikor Örményországban egy család-hoz bementünk, és a lává, az örmény kenyér készítését ismertették, nagy meglepetésemre az pont olyan, amelyet édesanyám sütött a kályha tetején és mi pászkának neveztünk. Liszt, só, víz, és abból keményre gyúrt tészta, amiből laskát készített, annak a szélét levágta, és a forró sütőn megsütötte. Nagyon ízle-tesek az örmény sütemények is, az igaz, minden örmény sütemény receptje így kezdődik: végy 12 tojást, fél kiló vajat...

Karácsonyban töltött káposzta a hagyományos étel. De a martilapúba vagy szőlőlevélbe göngyölt már örmény gyökerű. Húsvétban kötelező a bárány. Valószínűleg az elkészítésben lehetett különbség, de olyan helyen, amelyet a hosszas vándorlás után az örmény őse-ink letelepítve választottak, és ott az az étel ismert volt, jó volt, normális, hogy ahhoz alkalmazkodva használták, vet-ték át azokat ők is.



Tíz év alatt több mint száz, az örmény múltja vonatkozó kötetet gyűjtött össze