

Antiocheia mint Róma testvérvárosa vonult be a történelembe.

Az Antiocheiának mint katonai kolóniának megalapításában szerepet játszó két légió közül (egy légió általában 4200-6000 katonából állt) a VII. légiót Octavianus, az V. légiót pedig Antonius hadseregének egy részeként fogadják el. Ezek a katonák egyrészt a még nem romanizált területeken a latin nyelv és civilizáció elterjesztését, másrészt pedig, ami még fontosabb, a térség biztonságát szolgálták.

A kutatások során előkerült feliratokból a katonák nevei mellett kiderül, hogy Antiocheiában római eredetű családok is éltek.

Céljainak megvalósítása érdekében Augustus szükségesnek látta, hogy a területen a rendkívül nehéz közlekedést rendbe hozza. E célból

nagy súlyt helyezett az utak építésére, és a tartomány kormányzója, C. Arrutius Aquila Kr. u. 6-ban elkezdte a Pisidia északi részétől kelet felé haladó út, a „Via Augusta” építését. Ez az út az Ephesosból kiinduló Tralleisen (a mai Aydin mellett), Laokideián (a mai Denizli közelében) és Apameián áthaladó úthoz kapcsolódva, Antiocheia után kelet felé Garsaura, Archelaes, Kaisareia és Meliténé érintésével az Eufrátesz völgyéig vezetett, s mind a római, mind pedig az utána következő korokban a legfontosabb katonai és kereskedelmi útvonal volt.

Antiocheia történetének két fényes korszaka közül az elsőben, azaz Augustus idejében a városban nagymértékű fejlesztő tevékenység indult meg, a városrendezési terv során vallási és polgári épületek létesültek. Az épületek némelyikének mindmáig fennmaradt maradványai mutatják, hogy milyen nagyszerűek is lehettek ezek.

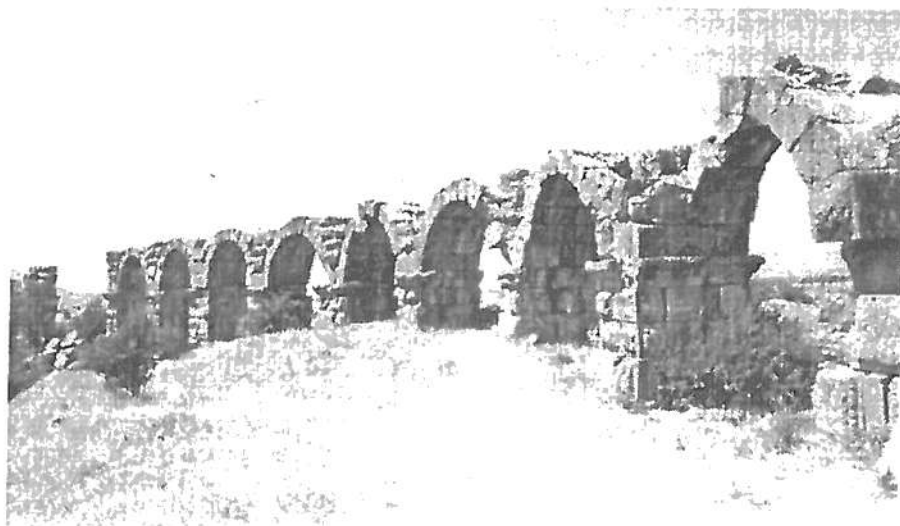
Az első század közepe táján (Kr. u. 46-ban), amikor Szent Pál és Szent Barnabás a városba érkezett, hogy az új vallást, vagyis a kereszténységet elterjessze, Antiocheia elindult azon az úton, hogy vallási központtá váljék.

Három fontos kis-ázsiai missziós útja során Szent Pál Antiocheiát választotta központnak, s az új vallást először ebben a városban nyilvánította ki hivatalosan, majd rövid időn belül nagy táborot gyűjtött maga köré.

Rögtön felvetődik a kérdés: Szent Pál miért Antiocheiát választotta központul, és első prédikációját miért az itteni zsinagógában mondta el?

A kutatások során kiderült, hogy ennek számos indoka van. Mi itt most beérjük néhányának a megemlékezésével.

Ahogy fentebb már jeleztük, Antiocheia abban az időben eléggé fejlett, a fő útvonalak kereszteződésében fekvő város volt. A lakosság helybéliekből, zsidókból és rómaiakból állt. A népes lakosság körében a gazdag családok mellett felső szintű vezető személyek is voltak, mint például a Sergius családhoz tartozó Sergius Paulus, aki Paphosban volt kormányzó. Amikor Szent Pállal találkozott, mint az első hívők egyike, azt tanácsolta neki, hogy menjen az ő városába, Antiocheiába, és ott terjessze az új hitet. Szent Pál a tanácsot megfogadva, három nap és három éjjel tartó kimerítő utazás után Pergéből Antiocheiába ment. Az egyszerű emberek bizalmának megnyerése végett rögtön a szö-



Aquaeductus

F. Tóth Tibor felvétele

vőszék mellé ült, és sátrat kezdett szőni, hogy kapcsolatot létesítsen velük.

Szent Pál kis idő múlva megtartotta első prédikációját a város legnagyobb zsinagógájában. Fáradozása hamarosan gyümölcsöt hozott. Ily módon az új vallás első magja formálisan itt jött létre, és innen kezdett szétterjedni Anatólia belsejébe, illetve nyugat felé.

Szent Pál itteni sikerét talán annak köszönhetette, hogy mindenkihez tárt karokkal közeledett. Szent Pál, amikor későbbi útjai során meglátogatja Antiocheiát, látva, miként növekszik a hívők tábora, korábbi elhatározását helyesnek ítélte meg. Antiocheia népe pedig hálája jeléül, annak a zsinagógának a helyén, ahol első beszédét tartotta, felépítette a világ első és legnagyobb Szent Pál templomát. Ezt a templomot elsőként F. V. J. Arundell nevű lelkész találta meg és írta le, aki 1833-ban Smyrnában (a mai İzmir) teljesített szolgálatot.

Ezt a templomot, amelynek nagyrésze napfényre került az ásások során, a hívők ezrei keresik fel minden évben.

Antiocheia a Kr. u. 3. század végén végrehajtott bővítés eredményeképpen létrejött Pisidia tartományi székhelye. Az egyházi feljegyzésekből tudjuk, hogy a város a bizánci időkben is megőrizte jelentőségét.

Constantinus császár 311-ben a kereszténységet szabad vallássá nyilvánította, és hogy ezt a vallást támogassa, rendeletet (edictum) adott ki. Ennek értelmében a nagy városokban a keresztényeknek egy-egy metropolitája volt. Tudjuk, hogy Antiocheia metropolitája különböző zsinatokon vagy gyűléseken is részt vett. Az isauriai lista alapján kiviláglik, hogy a 325-ben összehívott izniki (nicaeai) zsinaton jelen volt, a pisidiai listából pedig az, hogy a későbbi tanácskozásokon is ott volt, valahányszor az első közt helyet kapva.

Azok a zsinatok, amelyeken Antiocheia metropolitája részt vett, az alábbiak: 325-ben Nicaea, 381-ben Konstantinápoly, 451-ben Chalkedon (Kadiköy), 530-787. közötti években pedig különböző helyeken megtartott gyűlések.

Hogy Antiocheia fontos vallási központ volt, azt mindenekelőtt az jelzi, hogy a városban Kr. u. 325-ben felépült

(Folytatás a 10. oldalon!)

a Szent Pál templom, 350-ben pedig a Szent Bassus templom. Ezen felül az 5., 6., 7. és 8. század során hét további templom is épült.

A város legkorábbi ismert pénzérméi a Kr. e. 1. század végére datálhatók. Bár a kolóniakorszak első 150 évében nem volt pénzverés, nyilvánvaló, hogy az még hosszú ideig folytatódott. Legalábbis a nagyszámú meglévő antiocheiai pénzérme ezt bizonyítja.

A pénzkibocsátásból arra következtetünk, hogy a város gazdasági virágzása a Kr. u. 3. században érte el tetőfokát. A városban ebben a korszakban létesített alkotások és kibővített építmények is ezt a nézetünket bizonyítják.

Antiocheiában a helyi nyelv mellett a város hivatalos nyelve a latin volt. A köznép azonban görögül beszélt. Ennek ellenére az is nyilvánvaló, hogy ezen a vidéken, amelynek földje termékeny és az életfeltételek jók voltak, az alsóbb és a vezető rétegek jól megvoltak egymással. A felépült létesítmények neve és funkciója, valamint az előkerült feliratok is arról tanúskodnak, hogy a város elöljárói az uralkodó családjával és annak rokonaival állandó kapcsolatban voltak.

713-ban az Antiocheia ellen vezetett háború során a város romba dőlt, és meglehetősen nagy pusztításnak volt kitéve. Az utóbbi években végzett ásatások során a régészek heves tűzvész nyomaira bukkantak, amiből a pusztítás méreteire lehet következtetni.

E harc után ugyan elkezdődött a város újjáépítése, de nyilvánvaló, hogy fényes napjai többé nem tértek vissza. Az akkor épített városfalak azt sugallják, hogy a város összezsugorodott, az épületeket pedig értéktelen anyagokból emelték. Ezzel együtt a város történetét a 12. század végéig nyomon követhetjük. A 13. század második felétől kezdve viszont, Yalvaç megalapításával a nép egy része ott folytatta életét, a többiek pedig más tartományokba költöztek, és ekként Antiocheia végleg letűnt a történelem színpadáról.

Az írott források és a régészeti leletekből ránk maradt ismeretek és dokumentumok alapján Antiocheiát olyan központként ismertük meg, amely a középkorban fontos történelmi eseményeket élt át. A nyugat-európai keresztények által szervezett kereszties háborúkban, amelyeknek célja a muzulmánok kezére került Jeruzsálem és más szent helyek megszerzése volt, az Anatólia földjére érkezők, különösen az első kereszties háború során, Pisidia Antiocheijába vonultak vissza, és e városban tették meg előkészületeiket (1097).

A törököknek Anatóliába való betelepítését biztosító és birtokháborúként jellemezhető myriokephaloni csata Antiocheia határain belül zajlott le 1176-ban.



Szent Pál mozaikképe

F. Tóth Tibor felvétele

Amint fentebb már említettük, a kolóniában élők közül sokan részt vettek a birodalom irányításában. Ezek között találjuk C. Caristianus Frontit, aki a Keleti Tartományok első consulja volt Traianus idejében, továbbá Anicus Maximust, aki Bithynia tartomány proconsulja volt.

A város központjában, vagyis az akropolison több mint 10 ezer ember lakott, a városban pedig 78-80 ezer ember élt. Ezt figyelembe véve elmondhatjuk, hogy a város tágabb határain belül 100 ezernél több ember élhetett.

Véleményünk szerint hasznos lesz a városban végzett ásatások és a feltárt főbb épületek rövid áttekintése.

Antiocheiában első alkalommal 1913-14-ben, majd 1924-ben a W. Ramsay és D. M. Robinson által vezetett ásatások kb. hat hónapig tartottak. A közben eltelt hosszú évek után, 1979-től kezdve e sorok írójának vezetése alatt megalakult csoport a Yalvaç Müzesi (Yalvaçi Müzeum) igazgatósága nevében végez ásatásokat. Ezúttal is szeretném köszönetemet kifejezni mindenekelőtt

az Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü illetékeseinek, továbbá mindazon személyeknek, intézményeknek és szervezeteknek, akik anyagi és erkölcsi támogatást nyújtottak és munkánk során segítségünkre voltak.

Az Antiocheiában feltárt főbb épületek

Városkapu: A város legpompásabb kapuja a város nyugati oldalán helyezkedik el. Két szélső és két középső oszlopa volt, ily módon három nyílású átjárónak épült. A kapunak, amelynek ma mindössze alapjai állnak, de számos építészeti elem is a helyén maradt, építészeti jellegzetességei mellett az ívén található Kr. u. 212-es évszám ad igen nagy jelentőséget. Mint ismeretes, eddig a dátumig a rómaiak a nem latin származásúaknak nem adtak polgárjogot. Az említett dátum után viszont más állampolgárok is részesültek ebben a jogban. A városkaput Septimus Severus császárnak a parthusokkal vívott csatája emlékére mint győzelmi emlékművet építették. Emellett azonban nem követünk el túl nagy hibát, ha ezt a kaput a szabadság emlékművének tekintjük.

Augustus temploma: A város legmagasabb pontján, természetes sziklás környezetben, eredetileg Kybelé istennő, majd a hellénisztikus korban Men isten tiszteletére emelt templom helyén később a rómaiak díszes és látványos templomot építettek, amelyet Augustus császárnak szenteltek, aki Pisidia területén az első és legnagyobb kolóniát létesítette. Ugyanezt a szent területet Kr. u. 400-tól kezdődően szabadtéri templomként használták. A szóban forgó Augustus templom mind építészeti megoldását, mind díszítő motívumait tekintve olyan sajátosságokat őriz, amely a hasonlók között elsővé és egyedivé teszi.

Római fürdő: A város északnyugati sarkában helyezkedik el. A terep lejtését kihasználva lépcsőzetesen építették meg. Az épület, amely Anatóliában a legkorábbi fürdő-épületek egyike (Kr. u. 25.) valószínűleg kétemeletes volt, s méreteit és építészeti megoldásait tekintve különbözik a többiekétől.

Színház: A város központjához közeli lejtőn épült hellénisztikus színház a római kori bővítést követően 15 ezer ember befogadására volt alkalmas. Az épület legérdekesebb vonása az, hogy a bővítvény a korábbi színház közvetlen közelében lévő főutca felett található. Más szóval az utcát egy boltíves építménnyel befedve, a déli oldal ülőhelye sorait itt alakították ki, a főutcat pedig a színház alatt 62,5 méter hosszú alagúton át vezették. A szóban forgó színházhoz hasonló megoldás sehol máshol nem fordul elő, az épületet tehát különlegességgént kell értékelni.

Emlék-kút: Az építmény az észak-déli út északi végében található. A nymphaeum, amelynek ma csak alapjai láthatók, két részből épült. Az egyik egy gyönyörű oszlopokkal díszített homlokzat, ami előtt a források találhatók, a másik pedig e homlokzat mögött a víz összegyűjtésére szolgáló tárolóból áll. Ezen kívül a város terein kisebb méretű kútak is voltak.

Vízvezeték (aqueductus): A város építményei közül az egyik legjelentősebb alkotás az aqueductus. A terület topográfiai viszonyaihoz alkalmazkodva vezette a vizet a településbe 10 km távolságról. A vízvezeték maradványai helyenként ma is állnak, ámulatba ejtve a szemlélőt sajátos és robusztus íveivel.

Stadion: A város nyugati részén foglal helyet. A patkó alakú stadion a hellénisztikus korszakban épült és a római korban renoválták. A stadion a város belsejében, egy alkalmas völgyben található és kb. 30 ezer ember befogadására volt alkalmas.

Szent Pál templom: Antiocheia legnagyobb temploma, a város nyugati részén helyezkedik el. A hatalmas méretű épület három hajós és két narthexet tartalmaz. A templom padlózata — a felépítmény nem maradt meg — teljes egészében mozaikkal van fedve és feliratok is találhatók rajta.

Men szentély: A város központjától 5 km-nyire, a Gemen erdőnek nevezett dombon alapított szentélyt a Holdisten, Men tiszteletére emelték. E létesítményen kívül két templom és egyéb emlékmű is látható ott.

Limenia szigete: Yalvaçtól 25 km-nyire, a Hoyran-tó falakkal körülvett szigetén található az Artemis templom. A szigettel szemben lévő lejtő sziklaiban nagyszámú szarkofág van bevájva, s ugyanitt egy Szűz Mária tiszteletére emelt monostor is található.

Az Anatólia közepén lévő, elfelejtett fővárosban — amelyet a fentiekben próbáltam bemutatni — az eddig végzett ásatások során az emlékeknek még csak mintegy tíz százaléka került napvilágra.

Ebben a városban, amely az anatóliai vallási turizmus egyik fontos helyszíne, amelyet második zarándok központnak tekintenek, az idáig nyúló konstruktív kezdek még sok fontos épületet fognak feltárni a föld alól, s akkor Antiocheia méltó helyet fog elfoglalni a régészeti helyszínek között.

✎ Mehmet Taşlıalan

(Az elmúlt évi gyűjtőutunk keretében kerestük fel a Yalvaç melletti ásatások színhelyét. A cikk szerzője, a Yalvaç Múzeum igazgatója, készségesen mutatta meg a Török Füzetek munkatársainak az ásatás helyszíneit és a fent közölt cikk megírására felkérésünkre örömmel vállalkozott.)

A török népköltés

Újabb remek kis könyvvél gyarapodott a Kúnos Ignác munkásságát bemutató magyar nyelvű szakirodalom. Tasnádi Edit magyarra fordította Kúnos Ignác „Türk Halk Edebijati” (Török népköltés) című, először 1925-ben még arab írással kiadott, majd 1978-ban Tuncer Gülensoy által latin betűre átirat munkáját. E munka Kúnos Ignácnak 1925-ben és 1926-ban a török népköltésről Isztambulban és Ankarában elhangzott egyetemi előadásait tartalmazza. T. Gülensoy előszavában elmondja, hogy a török nyelvben 1925 óta végbement jelentős megújulás ellenére, Kúnos szövegén alig kellett változtatni.

Kúnos Ignác (1862—1945) 1885-től kezdődően többször járt Törökországban, rendkívüli szorgalommal gyűjtötte a népi költészet különböző műfajainak anyagát: dalokat, meséket, közmondásokat, találós kérdéseket, népi színjátékokat, Naszreddin Hodzsa anekdotákat, felfedezte és megismertette magukkal a törökökkel és más országok kutatóival a török folklór eladdig mellőzött kincseit. Az itt közölt anyag teljes egészében saját gyűjtésén alapszik. A folklór anyagot Kúnosnak sokunk által ismert élvezetes stílusú előadása fűzi egybe, így a könyvecske nemcsak tudósoknak, hanem az érdeklődő és szépet kereső nagyközönségnek is szól.

Kúnos szövegei elé Tasnádi Edit írt rövid bevezetést, kiegészítette T. Gülensoy bibliográfiáját, külön összeállította a Magyarországon megjelent művek jegyzékét, s ahol szükséges volt, kiegészítette Gülensoy jegyzeteit.

Első előadásában Kúnos itthoni indíttatásáról, Vámbéry biztatásáról szól, majd elmeséli a hosszú hajós úton szerzett benyomásait. Megrendülését, amikor Ada-Kale szigetén először hallotta énekelni a Buda elvesztéséről szóló dalt, majd később Vidinben Ruszében és Várnában a többi szebbnél szebb népdalt. A dallamokat is szívesen feljegyezte volna, mert megérezte a magyar népdalokkal és kuruc dalokkal való hasonlóságukat, de nem volt zenetudós, erre nem vállalkozhatott.

Második előadásában elmondja a Boszporuszon át Isztambulba érkezését, látogatását Şejh Szülejmán efendinél és Ahmed Vefik Pasánál. Ez utóbbival hosszan beszélgetnek a manik formai sajátosságairól, sok *mani* szövege is bemutatásra kerül. Élvezi a Boszporusz-parti sétákat, a kávézókat, miközben mindenütt a nép dalait keresi és jegyzeti.

A harmadik előadásban a ramazán ünnepek alkalmából a *karagöz* játékokról beszél, megint csak gazdagon illusztrálva a játékokból vett részletekkel.

A negyedik előadásának az *ortaoyunu* a témája, több *ortaoyunu* részlettel gazdagítva. Ugyanitt szó esik Nigâr Hanım költészetéről, majd a török mesékről, azok bevezető részéről a *tekerlemér*ről, meg a történetek előadóiáról, a *meddahok*ról. Mindezeket meserészletekkel gazdagon illusztrálja. Ezután a *desztánok*ról, majd a török nyelvjárásokról beszél, előadva egy szép *zeybek* dalt és más nyugat-anatóliai dalokat.

Az ötödik, egyben utolsó előadás más területre visz bennünket. Az első világháború mohamedán hadifogoly táborában — az egyik az Esztergom melletti Kenyérmezőn, a másik a csehországi Eger (ma Cheb) mellett terült el — gyűjtött tatár folklór anyagot mutatja be. E hatalmas gyűjtemény jórészt azóta már kiadták Budapesten, Szegeden és Ankarában.

Hálával tartozunk a latin betűre átirat szöveg kiadójának, T. Gülensoynak, a török prózai és verses szöveget élvezetes szép magyar nyelvre fordító Tasnádi Editnek és a Terebess Kiadónak e tartalmában eddig alig ismert, külsőleg pedig igen szép kiadvány megjelenéséért.

✎ Kakuk Zsuzsa

Abdülkadir Ersoy:

Anatóliai esküvő

(Részlet az Anatolian Carpets and Weavers című könyvből.)

A hagyományos török faluban általában aratás után tartják az esküvőt, mert akkor van elegendő pénz a megrendezésére. Az anatóliai esküvői szokások nagy mértékben különböznek a Törökország más vidékein, az ankaraihoz hasonló nagy városokban ismertektől. Mint mindenhol, itt is van egyházi és polgári szertartás. A törvényes házasságot 18 éves korban köthetik, de engedélyt kell kérni a hatóságoktól. A falvakban némiképp más a helyzet: a válásos nép körében a hodzsza engedélye is elég. Miután a két család megkötötte a házassági szerződést — egy vagy több hetes ünneplés után — a pár a hodzsza elé térdelve fogadalmat tesz és fogadja áldását. A lányok általában 15-16 éves korukban vagy még korábban mennek férjhez. Ha a pár betöltötte a 18. életévét elmennek a helyi hatósághoz, hogy házasságukat a polgári törvények szerint is bejegyeztessék. Az „illegális” házasság idején született gyerekeket a férj szüleinek a nevén anyakönyvezik. Családon belül nem, csak a kívülről állók számára okoz fejtörést, hogy ki kinek a rokona.

A serdülőkor és a házasság közötti időszakban a fiúk és a lányok nem találkozhatnak. Erre a rokonok nagyon ügyelnek. A lányok csak az ablakból a függöny mögül figyelhetik a fiúkat. A fiúk pedig kizárólag a hivatalos ünnepeken, esküvőkön, az anyjukkal való vásárláskor láthatják a lányokat. Csak titokban nézhetnek egymásra vagy írhatnak titkos helyekre vagy üzenhetnek valakivel, aki hajlandó eljátszani a házasságközvetítő szerepét.

Szokás, hogy a férfi fésűt ajándékozik a leánynak, ami azt jelenti, hogy szívesen fésülné a haját; szíve vágya csak akkor teljesülhet, ha összeházasodnak. A leány hajlandóságát úgy jelzi, hogy a férfinak egy különlegesen hímvett zsebkendőt ajándékozik, amelyet választottja mindig magánál tart. Ha az ajándékot visszaadják, az azt jelzi, hogy a szerelem elmúlt.

Bár nem lehetetlen egy fiatal párnak összetalálkozni, de hivatalosan a fiú anyjának kell tudakozódnia a leányról. A leány felhívhatja magára a figyelmet egyéb alkalmakkor is a faluban, a mezőn vagy ajánlhatja a férfiaknak a rokonok és a barátok is.

A másod, sőt, első unokatestvérek közötti házasság is elfogadottnak számít. Általában a fiú anyja választja ki a megfelelő leányt. A régi Ankarában például a péket kérdezték meg, hogy melyik leány hozza a legtisztább edényben a sütni való ételt, mert abból lesz a legjobb háziasszony.

Ha egyszer a fiú anyja egy leánys anyát kinézett, hogy a leányát érdemes elvenni (nézd meg az anyját és vedd el a leányát), akkor egy közben járó asszonyt (dünür — magyarul gyalogsátn) kér meg arra, hogy segítsen az ügylet lebonyolításában. Az első látogatáskor a fiú anyja egy doboz cukrot visz a leánynak. Ez az első próba. A leány kávéval szolgál fel, bemutatva saját vendégszeretetét, ügyességét aggódó édesanyja és az árgus szemekkel figyelő anyós előtt. Ha a leány és a családja elfogadja az ajánlatot, a cukrot megtartják. Ha nem, visszaküldik. Ha a leányt megfelelőnek tartják, akkor a fiú küld ajándékot a leánynak: egy díszes kendővel letakart serlegben serbetet, valamint ékszert. A megbeszéléseket követően a fiú családja átadja a leány családjának a „baslik”-ot, azaz a menyasszony „árát” (kendőpénzt), hogy beszerezhesék a szükséges drágább háztartási eszközöket és a bútort. Az eljegyzés közzétételét, illetve az esküvői meghívókat személyesen viszik el a barátoknak. Az esküvőt megelőző héten történik a menyasszony hozományának megtekintése. A kelengyeládjában lévő dolgok az adott vidék jellegzetességét tükrözik. Az olyan közösségekben, ahol szőnek-fonnak, a kelengyeláda rendszerint szőnyegeket, kilimeket, szőttéseket, és olyan textíliákat tartalmaz, melyekből dívány- és ágytakarók, terítők, lepedők, párnák és vánkások készíthetők. Előfordulnak közöttük tároló zsákok, szárnnyereg-zsákok vagy nagyobb méretű ló-, illetve tevére való zsákok is, továbbá egyéb kézimunkák, pl. hímvetések, csipkék, tűvel vagy géppel készített díszszegélyek. A leány kelengyéje képezi az ő hozzájárulását a háztartáshoz; ahogy a török közmondás tartja: „yuvayı dişi kuş yapar”, vagyis a nőstény madár rakja a fészket. Ő készíti el tehát mindenféle bútortextilt.

A kelengyeláda a „çeyiz” szépsége, tartalma az egész család büszkesége. Természetesen büszkék a leány tehetségére, ügyességére, de a hozomány milyensége a család rangját is tükrözi. A szegényebb családok leányai kevesebb időt tudnak a kelengyék készítésére fordítani és ez megmutatkozik a használati tárgyak minőségében is. Az az idő amit a leány a hozománya elkészítésére, a láda megtöltésére áldoz már önmagában mutatja a család gazdagságát, és azt a minőséget, ami a családra jellemző.

A leányok taníttatása és ügyessége az anatóliai falvakban és a kisvárosokban éppen ellentétben. A falusi asszonyok más asszony leányait is oktatják, megtanítják őket mindarra, amire leendő otthonukban szükségük lesz. A leányok ezalatt együtt dolgoznak, játszanak, így a szokásoknak még az az előnye is megvan, hogy erősítik a közösség összetartását és közösségi tudatát.

A hozományláda vagy kelengyeláda tartalma nem csak a leány keze munkáját dicséri. Az anyák, a nővérek, a nagynénik is besegítenek, ha idejük van rá. Ha meg hívnak egy barátot, az leül a szövőszék elé és együtt szőnek, beszélgetnek. Gyakran egy ilyen segítség hagy valamilyen jelet, egy halványabb színt, egy sajátos motívumot, hogy a házasságkötés után a leány emlékezhessen rá. A nagyszülők a saját hozományládájukból adnak valamilyen értékes szőtt, amit megőriztek az évek folyamán, és elvárják, hogy a fiatalok továbbra is vigyázzanak féltve őrzött kincseikre. Bár ennek a ládának gyakorlati célja van, mégis akadnak közöttük nagyon szépen díszített, sőt luxus kivitelű példányok is. Egyes darabokat csak ünnepkor vagy nagyon szívesen fogadott vendég jelenlétében vesznek elő. Ezeket sok esetben a következő generációknak adják tovább. A nem ritkán apáról fiúra szálló szőnyegek és a kilimek egyfajta hosszú távú „befektetésnek” is tekinthetők, melyeket — ha a család megszorul — pénzzé is lehet tenni.

Két nappal az esküvő előtt a menyasszonynak leánybúcsút — kına gecesi — tartanak. Ez a szűznek az anyjától való végső elszakadását szimbolizálja. Az asszonyok összegyűlnek, időnként táncosokat és zenészeket is felfogadnak, s a rokonság énekel és táncol. Egy meghatározott időpontban a fények kiallszanak és a lefátyolozott menyasszonyt új, éjszakai ruhában, égő gyertyákkal, báránnői kíséretében bevezetik a szobába. A leány egy vánkoston foglal helyet, s egy idősebb nagynénit vagy a nagymama megható verset mond az anyjától elválni készülő fiatal leányról. Ezen közben az anya letérdel és szétnyitja a menyasz-

szony fátylát. A hagyomány megköveteli, hogy mindketten zokogjanak. Az illendőség megkövetelte mennyiségű könnyet a kezükben tartott ammónia vagy hagyma biztosítja. A légkör megindító, mindenki sír. Az anya ekkor egy díszes edényben hennakrémet ken a leánya kezére, lábára, hogy reggelre bőrét puhára varázsolja. Néha egy aranyérmét is tesz a nyitott bal tenyerébe. Az aranyérmét később, mint szerencsét hozó tárgyat a férjnek adják. Jókívánságokat kifejezendő a vendégek is behennázzák a kezüket, aztán a menyasszonyt éjszakára — feltehetően aludni — egy kocsihoz vezetik. A legközelebbi barátok közben éberben őrködnek. A hajadon leányok megpróbálják ráírni a nevüket, vagy tesznek egy jelet a menyasszony papucára abban a reményben, hogy azt fogja viselni az esküvő napján és ez meggyorsítja a házasságukat.

Másnap a menyasszony fürdőbe — hamamba — megy, különleges tisztálkodási rítusok után menyasszonyi ruhába öltöztetik. A következő nap kora reggel (ez az esküvő napja) érkezik az anyós és a vendégsereg. A földet szép szőnyegek és textíliák borítják. A menyasszony kilép a szobából letérdel az anyósa elé, kezét csókol neki, aztán a többi vendéggel is kezét fog. A földön lévő takarókat és az anyagokat a „dünnür”-nek adják, aki az egész házasságot nyélbe ütötte, elősegítette. A leány ezután visszatér a szobájába a vendégek pedig nekilátnak az esküvői lakomának: a menü hagyományosan rizsből és a vőlegény által hozott esküvői ételekből áll. A menyasszony háza előtt folyamatosan szólnak a dobok tudatva a faluval, hogy folyik az esküvői szertartás.

A férfiak eközben szintén ünnepelnek, táncolnak, énekelnek, esznek a vőlegény családjának a háza udvarán azokkal az asszonyokkal, akik a balkonnál vagy a tetőről figyelnek. Amikor a vőlegény táncol, a vendégek és a barátok

pénzt tesznek a vőlegény izzadó homlokára.

A megbeszélte időben a hodzsza is megérkezik, hogy eleget tegyen a házassággal kapcsolatos vallási előírásoknak. A hodzsát az após és három tekintélyes öreg kíséri a leány házához. Bekopognak és felszólítják a leányt: háromszor ismételje meg a szándékát, hogy férjhez kíván menni a vőlegényhez. Ezt követően visszamennek a vőlegény házához, aki már betért a nászszobába és ugyanúgy megkéri: ígérje meg háromszor, hogy feleségül veszi a leányt. Majd a menyasszony és a vőlegény a mecsetbe megy imádkozni, s ezzel véget ér az esküvő vallási ceremóniája.

A menyasszony — miközben a menetet a vőlegény házához megy — közszemlére teszi a kelengyeláda tartalmát, a kelengyjét, hogy a faluban mindenki megcsodálhassa munkáit. A menyasszony lefátyolozva, különleges öltözkében, lóháton megy a vőlegény házához. Az úton a vőlegény barátai és rokonai kísérik, akik végig táncolnak az utcán és lövöldöznek a levegőbe. Most jön el az idő az esküvői menet kialakítására. Elöl halad lovas kocsin vagy számaron vagy traktoron a lefátyolozott, pirosba öltözött menyasszony — Ázsiában általában ez az házasságkötés színe — az anyósával. Mögöttük bárki, aki szállítani képes a hozományt és a nővendégeket.

A vőlegény a férfiakkal lóháton vagy motoron követi őket. A menetet táncosok, zenészek egészítik ki, mutogatva a hozomány finomságát, szépségét. Gyakran szalagokat feszítenek ki az utcákon végig jelezve a közösség együvé tartozását, a közösség erejét. Amikor a menyasszony megérkezik az új otthonába újból zokog, sógornői vezetnek az új családjába, a nő tagjai közé, aztán a nászszobába, ahol egyedül hagyják. A vendégek hazamennek. A végső rítus akkor kezdődik, amikor a nőtlen barátok belökkik a vőlegényt a nászszobába. Ez az a pil-

lanat amikor először egyedül maradnak és a vőlegény szétnyitja a fátylat és meglátja asszonyát.

A vőlegény házának a belseje szőnyegekkel, kilimékkel, kilimpárnákkal van díszítve. A nyoszolya — egy dupla ágy — szintén kilimékkel, párnákkal van borítva. Kilimet — ami nagyon szép kézimunka — takaróként is használják, különösen, ha télen hideg van.

Nyáron a kilimek és a párnák az ajtó előtt vannak a földre vagy padra terítve. Különleges alkalmakkor a lovas kocsikat és a vontató traktorokat is feldíszítik. A lovakra vagy a szamarakra az alkalomhoz illő, hagyományosan kék gyönggyel ékesített szőtt vagy hímezett szerszámokat raknak. Ez a szemmel verés, rontás elleni szokás Törökország szerte ismert. A kék gyöngy visszajukra fordíthatja a balszerencsét, a betegséget hozó, féltékeny, gyűlölködő pillantások rosszindulatát.

A menyasszony most már szóba eleghedhet anyósával és apósával. Anyósának mindenben engedelmessékednie kell, legyen szó a háztartásról vagy a mezőgazdasági munkáról. Ha a párnak nem születik gyereke a nő el megy a mecsetbe, egy darab ruhaanyagot köt a reménység fájára és gyermekért imádkozik. Ha ez nem sikerül a férjnek joga van másik nőt is feleségül venni a gyermekáldás reményében. Ha ez sem sikerül újra nőül. Ezt hívják „kuma”-nak. A sok gyerekes és fiatalasszonyos családban a legfiatalabb asszony marad otthon vigyázni a gyerekekre, míg a többiek a mezőn dolgoznak. Ő egy speciálisan, hátul csomózott kilimre helyezi a gyerekeket, ami megóvjá őket a kígyóktól, a skorpióktól. A munka kemény, nehéz és kötelező, de a fiatalasszony nem panaszkodik, mert a gyerek szentté teszi az otthonát. Összel az új asszony lekvárt főz, befőz, ételeket konzervál télre.

Ha az asszony megövezgyül, a férje családjába és rokonai gondoskodnak róla. Ha a néhai férjnek nőtlen bátyja van, annak el kell vennie őt.

Az iszlám bevezetése előtt Törökországban a férfiak és a nők egyenlők voltak, osztozva a közösség jogaiban. Ma Anatóliában a falusi asszonyoknak nincs meg az a lehetőségük, mint a férfiaknak vagy mint a városiaknak, hogy polgári jogaikat gyakorolhassák. Negyven éves korában egy férfi jelentős szerepet kap a közösségben, megváltoznak a kötelezettségei és a családdal való kapcsolatai is. Például csatlakozhat mint polgármester vagy muhtar a közösséghez. Nem mutathat nyilvánosan semmiféle vonalmat a felesége vagy a gyermekei iránt, az ilyen férfi feleségének két lépéssel a férje után kell mennie, soha nem mehet mellette.

★ ★ ★
**AND
HOTEL**

RESTAURANT & CAFE

A Hagia Szophia közelében, reprezentatív, történelmi környezetben kedvezményes árral szeretettel várja a Magyar—Török Baráti Társaság tagjait az AND HOTEL.

A hotel éttermében kifogástalan kiszolgálás és csodálatos körpanoráma kilátás nyílik a városra.

Cím:

Yerebatan Cad. Cami Çıkmaşı No. 40.

Sultanahmet — İstanbul

Telefon: (90-212) 5120207

Tax: (90-212) 5123025

Szobafoglalás: (90-212) 5207676

Tárlatadonos: Remzi Erbaş

Az árva lány papucsa*

Volt egyszer egy lányka, még az iskolánál tartott. Történt egy napon, hogy a tanítójuk egy-egy gombolyag pamutot osztogatott szét a lányok közt. Fehérre kellett hogy mossák.

— Amelyikőtök három napig el nem készül vele, és szép fehérre ide nekem el nem hozza, annak fekete üszővé legyen az anyja — mondja ki a *hodzsa* (tanító) az átkot.

Mennek haza a lányok a pamuttal, és hozzálátnak a fehérítéséhez. Harmadnapra mint elkészült vele, odavitték a *hodzsájuknak*, csak a mi leánykánk késett el vele. Nem készült el vele időre. Amint hazamegy az iskolából, hát egy fekete üsző áll az anyja helyén. Sír-rí szegény lányka, azt se tudja, mihez kezdjen. Az apja meg, mit tehetett egyebet, veszi az üszőt, beköti az istállóba, és abrakot szór a jászlába.

A leányka sírdogál, az apja meg más asszony után néz. Rátalál egy arravalóra, és házasságot köt vele. Ennek az asszonynak is volt egy lánya, együtt nevelkedtek a házban. Rossz szemmel nézett az asszony az ura lányára, korholta, mocskolta, és minden dolgot csak vele végeztetett el. Szegényke be-betért az istállóba, és ott sírdogált az anyja mellett, a fekete üsző lábánál. Azt az üszőt se szenvedhette a mostohája, azon volt, hogy levágtatja az urával.

Megtudja a lány a mostohája szándékát, és szalad az istállóba, hogy elsírja a keservét. Egyszerre csak megszólal az üsző:

— Leánykám, ha majd levágnak és megeszik a húsomat, azon légy, hogy összeszedd a csontjaimat. Temesd el egy rózsafa alá, és amikor csak baj ér, jöjj el a csontjaimhoz, és panaszold ki magad. Majd csak megvigasztalódom valahogy.

Jön másnap az apja, levágja az üszőt, és megfűstölteti a húsát. A lányka meg összeszedi a csontokat, és elássa egy rózsafa alá. Megnyugodott volna már az apja is, a lánya is, de a mostohája csak gonoszkodott a házban. Nem volt az árvának tőle maradása.

Lakodalmat ültek a faluban, a mostoháék is hivatalosak voltak rá. Felcifrálkodik a mostoha, a lányát is öltözteti, díszítgeti. Az üsző lánya is el szeretne menni, de hallani se akar róla a mostohája. Elkergeti az istállóba, és még ütést, verést is kap szegény feje. Elmegy az asszony a lányával, a mi leánykánk meg ott sírdogál az istálló körül.

Eszébe jut az anyja szava, és odasiet a rózsafa alá, hogy elpanaszolja a sorsát meg a keserűségét:

— Mit tegyek — sírdogál —, hogy eltűnjem a bajomat? Szegény anyám, ha látná, ő se élné túl.

Ahogy ott sírdogál és kesereg, egyszerre csak egy *peri* (a szó tündért jelent — a szerk.) száll ki a csontsíróból:

— Ne sírj, leánykám — szólal meg —, hozok én neked olyan egy rend ruhát, hogy egy *szultánkisasszony* is felvehetné. — Azzal eltűnik, és alig egy gondolat, már megint ott áll a lányka előtt, piros ruha meg minden, ami hozzávaló, azt nyújtja oda neki.

— Vedd fel ezt a ruhát — mondja a *peri* —, a kapu előtt egy hintó, abba beleülsz és elmész vele a lakod-

almas házba. Fogd ezt a pénzt meg az ajándéknakvalókat, hogy szétszotgathasd a vendégek közt.

Egy marék aranyat ad oda a lánynak, egy csomó elajándékozni valót, és azzal eltűnik.

Alig hisz a lányka a szemének. Felveszi azt a szép piros ruhát meg a hozzávalókat, és a pénzzel meg az ajándékokkal megy a kapu elé, hogy kinézzen rajta. Ott áll előtte egy gyönyörűséges kocsi. Piros a festékje, aranyos a cifrája, deres a két lova és párnázott az ülőkéje. Beleül a lányka, és úgy mennek a lakodalmas házba. Nagy az ámulat a vendégek közt.

— Ki tudja, melyik *bejnek* vagy *pasának* a felesége — mondják, felvezetik, és főhelyre ültetik le. Odavannak a nagy szépségétől meg a ruhája ragyogásától.

Úl a lányka a vendégek közt, a lakodalmasoknak ajándékokat, a muzsikusoknak pénzt osztogat, és amikor felkél, hogy eltávozzék, majd elnyeli a sok vendég a szemével. Szaladnak hozzá a hírrel, hogy várja a kapunál a kocsija. Lemegy, és amint be akar szállni, hogy, hogy nem, a fél papucs lecsúszott a lábáról, még csak észre se vette valahogy. Elindul vele a kocsi, hazaviszi, és ahogy megér-

Ne énekelj fülemüle*

Ne énekelj fülemüle, tavasz lett,
vidám hangú dalolásod megbeszett,
rózsavásár idejére érkezett.
Elvette a német ékes Budánkat.

Forrásoknál fürdeni már nem lehet,
a dzsámikban imádkozni sem lehet,
pusztaság lett sok-sok népes terület.
Elvette a német ékes Budánkat.

Városunknak hosszú lett a bazárja,
fő helyen áll Mehmed szultán szent háza,
Szent Kábához hasonlít a formája.
Elvette a német ékes Budánkat.

Lánya vagyok a vezérnek magának,
szemefénye atyámnak és anyámnak,
kalitkában a széltől is vigyáznak.
Elvette a német ékes Budánkat.

Lőportorony gyúlt ki s eszünk vesztettük,
a szultáni dzsámik égtek felettünk,
sok kisgyerek tűzbeveszett mellettünk.
Elvette a német ékes Budánkat.

Végvárok közt mindig első volt Buda,
vérrel volt a földje, köve átgúyrva,
cserkesz zászlótartó a fő tanúja.
Elvette a német ékes Budánkat.

Három ágyú dörgött, ahogy lehetett,
csütörtökre szinte minden odalett,
pénteki nap volt, hogy Buda elesett.
Elvette a német ékes Budánkat.

* Kúnos Ignác adakalei népmese- és népdalgyűjtéséből Kovács Judit olvasta fel a neves turkológus-folklorista emlékére rendezett januári összejövetelünkön.

kezik, megint előtte a *peri*. Leveszi róla a ruháját, és így szól a lánykához:

— Meg ne mondd a mostohádnak, hogy hol jártál, hanem kezd el a sírást, ahol abbahagytad volt.

Nemsokára az asszony is megjön a lányával, és dicsekszenek a szegényke előtt, hogy még inkább fájjon a szíve:

— Be szép volt azon a lakodalmon, hát még az a csodaszép leányzó a piros ruhájával meg az aranyos kocsijával. Ajándékokat osztogatott, te bezzeg nem láttál semmit.

— Szegény anyám — sírdogál a lányka —, ha élt volna, tán én is láthattam volna.

Mi lett a lányka papucsával? Épp egy *beji*ú sétált volt arrafelé, amikor lecsúszott a lány papucsa. Felkapja a *bej*, és így sóhajt magában:

— Milyen szép ez a papucs, hát még milyen lehet a hordozója?

Menten beleszeretett a lányba, pedig csak a papucsát látta idáig. Siet a *bej* az anyjához, és így szól hozzá:

— Az a lány kell nekem, akié ez a papucs. — És kéri az anyját, hogy keresse a nyomát.

Veszi az asszony a papucsot, és kezdi a járást utcáról utcára, házról házra, és ahol csak lány van a háznál, minddel felpróbáltatja a papucsot. Egynek se illett rá a lábára. Eljutott egy nap abba a házba is, ahol a fekete üszőnek lakott a lány.

Megtudta a mostoha, hogy a *bej* anyja lányt keres a fiának, és hogy az lesz a menyasszony, akinek ráillik a papucs a lábára. Veszi a lányát, és felcicomázza, a mos-

toháját pedig egy teknő alá bújtatja. Jön kisvártatva a *bej*-asszony, és rápróbálja a papucsot a lány lábára. Nehezen ment, de mégiscsak felhúzhatta.

— Íme — mondja a mostoha —, egészen ráillik a lánynomra, hisz ő vesztette el az utcán.

Egy kakas kapirgált az udvaron, és miközben kellett a mostoha a lányát, ráugrik a teknőre, és elkezd, hogy:

— Kukurikú, teknő alatt a papucs gazdája, teknő alatt a papucs gazdája.

Meglátja a *bej*asszony a kakast, és kérdi, hogy mit kukorékol úgy az a kakas, talán van valaki a teknő alatt.

Kergeti a mostoha a kakasát:

— Így szokott ez a kakas — mondja —, ingerkedik a vendégeinkkel.

Nem hisz neki a *bej*asszony, hanem odamegy, és amint felborítja a teknőt, egy lány van alatta, akárcsak egy *huri* (paradicsombeli tündér).

Talpra állítja a lánykát, és rá is felpróbálja a papucsot. Hát mintha csak ráöntötték volna.

— Íme — örvendez az anya —, ezt a lánykát kerestem én, ez való az én fiamnak.

Aztán odamegy a lány apjához, és *Allah* parancsából megkéri a lányát. Jószívvél áll rá az apja, és egy áldott napon megvan az eljegyzés. Egymásé lett az egy pár, és holtomiglan-holtodiglan együtt vannak a bánatban, együtt vannak az örömben.

(Kúnos Ignác: A szóltan szultánkisasszony, Móra Kiadó, Bp. 1980. 309–314. o.)

A török konyha történeti fejlődése

Egy társadalom étkezési kultúrája összefüggésben van életmódjával, s így — természetesen — követi annak változásait. A történelem hajnalán a vadászat, a nyers gyökér- és gyümölcsgyűjtögetés volt a jellemző. Ahogy azonban telt-múlt az idő, az ember megtanulta hogyan természetesen növényeket magának. Az élelmiszertárolás csak később került használatba. A főzés célja az étkezés minőségének javítása volt.

Régen a török népek nomád életet folytattak. A világ számos más emberi közösségéhez hasonlóan a mezőgazdaságra és az állattenyésztésre alapozták megélhetésüket. Amikor Közép-Ázsiában az életfeltételek kedvezőtlennek váltak, déli és nyugati irányba jobb földek felé vándoroltak. Ott új növények és állatok honosodtak meg betelepítéseik nyomán. Ahogy egyre jobban megbarátkoztak az új környezetükkel, fokozatosan a területi adottságoknak megfelelő állatokat és növényeket neveltek ki; egyszerű eljárásokat fejlesztettek ki az általuk termelt élelmiszerek feldolgozására; megtanulták, hogyan tudják télire is eltenni az élelmiszereket.

Az emberi táplálkozáshoz használt alapvető állati és növényi eredetű élelmiszerek származási helyeinek beható vizsgálata során az derült ki, hogy ezek túlnyomó többsége Közép-Ázsiából származik, onnan, ahonnan a török népek elvándoroltak, illetve a mediterrán régióból, ahová ők letelepedtek.

Az élelemként fogyasztott állatok és növények származási vidéke:

Régiók	Állatok és növények
Közép-Ázsia	<i>Zöldség:</i> sárgarépa, zeller, uborka, padlizsán, fejes saláta, hagymák, spenótok, retkek <i>Gyümölcs:</i> almák, körték, szilvák, birsalmák, szőlők, kantalupdinnyék <i>Gabona-hüvelyesek:</i> árpa, babok, lencsék, rozs, búza
Mediterrán régió	<i>Zöldség:</i> káposzta, karfiol, spárga, petrezselyem <i>Gyümölcs:</i> füge <i>Gabona-hüvelyesek:</i> borsók, csicseri borsók <i>Állat:</i> bárány, szarvasmarha, kecskék
Délkelet-Ázsia	<i>Zöldség:</i> cukornád <i>Gyümölcs:</i> banánok, narancsok, barackok <i>Gabona-hüvelyesek:</i> rizs, szójabab <i>Állat:</i> sertés, csirke
Amerika	<i>Zöldség:</i> tök, paradicsomok, burgonyák <i>Gyümölcs:</i> ananász <i>Állat:</i> pulyka
Afrika	<i>Gyümölcs:</i> dinnye

A táblázatból is jól látszik, hogy az élelmiszerek többsége Közép-Ázsiában, a török népek őshazájában volt honos, illetve Kis-Ázsiában, ahol új otthonra leltek. Ezek az élelmiszerek később a föld más vidékein is elterjedtek.

A közép-ázsiai törökök különösen a birka, a kecske és a marhahúst kedvelték. A húst, a májat, a vesét és más belsőségeket a *tandırban* (egyfajta föld alá épített kemencében) sütötték meg, vagy nyílt fa- vagy faszén-tűzön roston, *kebab* készítéséhez használták fel. A húst apró darabokra vágják, majd zsírjában megsütik és sózva nagy

(Folytatás a 16. oldalon!)

agyagedényekben — mint *kavurmát* — tárolják a téli hónapokra. Egy másik hústartósítási módszerben sőt és különböző fűszereket használtak, aztán a húst a napon megszáritották, ez a *pastırma*. Fűszerezett sós bárány- és marhahús keveréket töltöttek kolbászbélbe vagy tömören szétlapítva vászonzacskóba, aztán téli felhasználásra a napon kiszáritották. Ezt az ételféleséget *sucuknak* hívják. Ezek az ételek — úgy mint a *kebabok*, *kavurma*, *pastırma* és *sucuk* igen népszerűek, és mindmáig részei a török konyháknak.

A tejet italként, joghurtként, tejtermékként, vagy *kumiszként* (erjesztett kancatej), továbbá sajtként is fogyasztották. A *kumis* régen a török népek fontos itala volt. Bőrtömlőkben tárolták. A friss joghurtot vagy frissítőként és az ételek járulékos kísérőjeként, vagy pedig később szárítva fogyasztották. A joghurtot szárítva *kurutnak* hívták. A joghurtot meleg vízzel keverték össze, bőrtömlőkbe tették és vajjá köpülték. Azután a vajat elkülönítették és a tejíróba sőt tettek. A lefölözött tejféléből készített sajterméket *çökelek*ként ismerték. A sós tejíró felforralták, majd később megszáritották. A *çökelek* szárított formáját *keşnek* hívták. Amikor a tej megsavanyodott felforralták és kicsapatták. A végtermék friss és lágy krémsajtféleség volt. Mindezek a *kumis* kivételével még a jelen időkben is széles körben elterjedtek. Eredendően alapvető növényük a búza és az árpa volt. Az éretlen szemeket tűz felett megsütötték, aztán összetörték és gabonaféleségként — *firik* — fogyasztották. Az érett szemeket megmosták, a pelyvát eltávolították, szárították, utána kőmoszarakban porrá őrölték, ez a *dibek*. A termék neve *döyme* vagy *yarma*. A *döymét pilaf* vagy más étel készítésére használták fel. A búzát vízben forralták, szárították, és különböző méretű szögletes szemcsékre aprították. Ez a *bulgur*. A *bulgur* a török népek táplálásában igen fontos gabonaféle volt és még ma is az. A sima sóval, vízzel készült lisztészta rétegekbe nyújtották ki, forró, vékony vaslapon mindkét oldalát megpirították, aztán kiszáritották és tárolták. Ezeket a papírvékony lepényeket *yufka etmek*, „yufka kenyér”-nek hívják. Vastagabb formái *bazlamaként* ismeretesek. A yufka kenyeret víz ráspricceléssel lágyítják, és így fogyasztják. Ezeket a kenyereket egyes vidékeken *tandırban* is megsütötték. A kinyújtott rétegeket változatosan sajtból, húsból, zöldségekből vagy hüvelyesekből készült töltelékekkel töltik meg, aztán forró, vékony vasserpenyőben pirítják meg. Az így kifejlődött török konyha pompás termékeinek többségét ma is készítik. A *börek*, a *gözleme*, a *pide* vagy a *katmer* sima nyújtott vagy kelt formái főzve, pirítva, párolva vagy alaposan átsütve kerülnek ki ma is a török kony-

hából, az ősi gyakorlatnak megfelelően. Manapság a kinyújtott téstaleveleket kis apró négyszögekre vágva, vagy hússal vagy lencsével töltve főzik, illetve joghurttal és/vagy fokhagymával szolgálják fel. Ez a *tutmacok* kedvenc ételéből eredeztetett *mantiként* ismert étele, amit szintén házi készítésű szaggatott téstából és hússal vagy lencsével készítettek el. Minthogy a búza nem igen terem hegyes és aszályos vidékeken, rizst használnak a búzaliszt helyettesítésére, a *bulgur* és a *döyme* készítéshez. A régi törökök téstafarmázáshoz a főtt búzát a dagasztott árpátésztával keverték és nemezbe csomagolták, hogy megkeljen. Ezután ezt a keveréket meglágyították, *tandırban* megsütötték és elfogyasztották. A *bulgur* és a *döyme* a főbb gabonaféleségek, amelyeket mind a mai napig is ismernek.

Búza, árpa vagy köles alap keverékét használják erjesztett *boza*, krémleveszerű ital előállításához, a hideg időszakokban kedvenc italként részesítették előnyben, éppúgy a régi időkben mint manapság.

A friss gyümölcsöket szezonálisan fogyasztották, de szárították a téli hónapokra is. A szárított gyümölcsöt *kaknak* hívják. Felhasználáskor előbb vízben áztatják, majd főzik. Gyümölcsök édesítésére szörpleveket adnak hozzá, a téli hónapokban desszertként szolgálják fel. Ez a desszert a *hoşaf*. A szörplevek fő összetevője a szőlőlé (must). Szörpleveket használnak a búza- vagy az árpalisztból készült *helvához*. Egyes vidékeken ezeket mind a mai napig készítik.

A legtöbb ma honos zöldségfajtának a régi törökök táplálkozásában is fontos szerepe volt. A vadon nőtt zöldféléket nyersen is fogyasztották, mezőkön és kertekben nevelték a zöldségtermesztésen kívül. A vad zöldfélék között a vad vízitorma, a sóska (*Rumex*) és a porcsin volt a legkedveltebb, amelyeket nyersen vagy főzve tálaltak. Manapság a vad zöldféléket a mezőgazdasági területeken a tavaszi hónapokban termesztett zöldségekkel helyettesítik.

A technológiai fejlődés hatalmas változásokat eredményezett a világban. Ezek a változások az élelmiszertermelési gyakorlatra és az élelmiszer feldolgozási eljárásokra is igen gyorsan hatottak. Azonban egyes vidékeken, falusi környezetben az előbbiekben említett ősi termelési, feldolgozási, befőzési, előkészítési, főzési és sütési gyakorlatot még mind a mai napig folytatják.

Fordította: Herczeg György

(A. Baysal, T. K. Merdol, N. C. Taşçı, H. Sacir, S. Başoğlu: Samples from Turkish cuisine. Publication of Ministry of Culture / 1570. Directorate of Publications Promotional Series / 56. Ministry of Culture, Ankara. 1993.)



Enerjetik Proje ve
Girişim Anonim Şirketi
H-1094 Budapest, Angyal u. 1-3.
Tel.: 218-5555 Fax: 218-5585
E-mail: eroterv@etv.hu

EN GENİŞ KAPSAMDA
ULUSLARARASI BOYUTTA TANINMIŞ
IQnet - ÖQS - MSZT
KALİTE SİSTEMİ
EN ISO 9001 : 1994 KANITTYLA



MÜHENDİSLERİNE HER ZAMAN
GÜVENEBİLİRSİNİZ

TÖRÖK FÜZETEK

A Magyar—Török Baráti Társaság időszaki lapja
Szerkesztőbizottság:

Dávid Géza, Puskás László, Szmilko Györgyi és F. Tóth Tibor

Felelős szerkesztő/Sorumlu redaktör: F. Tóth Tibor

Tervezés, tipográfia: Takács István

Levélcím/adres: Magyar—Török Baráti Társaság

H-1062 Budapest, Bajza u. 54. Fax: 266-30-35.

E-mail: defter@office.mta.hu

HU ISSN 1217-6141

24381 Akaprint Kft.