

Mint gyakorló tanár, az orosz világi iskolarendszer tatár adaptációját tekintette a felemelkedéshez vezető út első lépcsőfokának. Terdzsumán (Tolmács) néven újságot indított, amelyben az arab elemektől megtisztított és megújított török nyelvet használta. Jelmondatát, „Dilde, fikirde, iste birlik” vagyis „Egység a nyelvben, a szellemiségben és a cselekvésben” előbb az ifjútörökök vették át, napjainkban pedig újra a jelszavak közé került a Török Köztársaságban.

A Gaszpirali eszméin nevelődött krími tatár értelmiség első generációja az orosz birodalmon belül képzelte el a Krím jövőjét. 1917-ben az Oroszországi Muszlimok Kongresszusán területi és kulturális autonómia követelésével léptek fel. 1918-ban felmerült az önálló tatár állam gondolata, de végül a Krími Szovjet Szocialista Köztársaságot kiáltották ki 1919. június 1-én. Az 1921-ig tartó orosz polgárháború sok áldozatot szedett a krími tatárok közül. (Ekkor menekült Magyarországra Bekir Szidki Csobánzáde, krími tatár költő és irodalmár, aki Németh Gyula tanítványaként és Eötvös-kollégistaként Budapesten fejezte be tanulmányait, majd visszatérve a bakui egyetem dékánja lett.)

A harmincas években erőteljesen megindult a társadalom szovjet mintára való átalakítása. Megkezdődött a kolhozok szervezése. Az ez idő tájt a Krímen tomboló éhség újabb rendet vágott a tatárok sorai között. A tatár értelmiséget száműzték, s a nemzeti irodalmat indexre tették. A tatár nyelvben lévő arab, perzsa, oszmán-török eredetű szavakat oroszokkal helyettesítették. Az arab ábécé helyett először bevezették a latint, majd 1938-ban rájuk erőltették a cirillt. A második világháborúba egy szellemileg megtört, számban megfogyatkozott krími tatár nemzet került.

1944. május 18-án Sztálin rendeletére, hazaárulás címén, a németekkel való együttműködés ürügyén az egész krími tatár lakosságot vagonokba terelték és Közép-Ázsiába szállították. 1945. június 30-án feloszlatták a Krími Autonóm Köztársaságot. Míg a krími tatárokkal együtt kitelepített csecsen-ingus lakosság 1957 után visszatérhetett szülőföldjére s autonóm köztársaságot alapíthatott, addig a krími tatárok továbbra is hontalanok maradtak. A Krím-félsziget 1954-ig az Orosz Szövetségi Köztársasághoz tartozott, majd Hruscsov Ukrajnához csatolta.

A kitelepített tatárok a háború után kérvényezni kezdték, hogy visszatérhessenek hazájukba. 1967-ben a nemzetközi közvélemény nyomására a Szovjetunió Legfelső Tanácsa törölte a krími tatárokat

RÖVID HÍREK, RÖVID HÍREK, RÖVID HÍREK, RÖVID HÍREK,

Az ankarai Szépművészeti Múzeumban tartott régi török zenei estek január 23-i előadását a Török-Magyar Baráti Társaság megalakulása ötödik évfordulójának szentelték. Az eseményen jelen voltak a magyar kolónia tagjai, a baráti társaság vezetőségi tagjai, valamint a török Kulturális Minisztérium művészeti ügyekben illetékes főigazgatója.

x x x

Ismet Birsél, a Török Köztársaság budapesti nagykövete 1997. január 15-én fogadást adott a Magyar-Török Baráti Társaság tisztségviselőinek. A jó hangulatú fogadáson áttekintették azokat a folyó évben aktuális kulturális feladatokat, amelyek ellátásában a nagykövetség és a Magyar-Török Baráti Társaság együttműködhet.

x x x

„Sziklarajzok és ótörök kö emlékek Belső-Ázsiában” címmel nagy érdeklődés mellett tartott diavetítéses előadást gyűjtőútjairól Kunkovác László etnofotográfus a Nemzetek Házában, február 6-án.

x x x

Társaságunk éves rendes közgyűlését március 4-én tartotta meg a Nemzetek Házában. A közgyűléstől akadályoztatás miatt távolmaradt tagtársak nagy része telefonon megerősítette tagságát, a jelenlévők pedig elfogadták a főtitkári, a gazdasági titkári és az ellenőrző bizottsági beszámolókat. Az éves tagdíj tekintetében olyan döntés született, hogy az 1997-ben is 1000 Ft, a nyugdíjasok és a diákok esetében 500 Ft.

A közgyűlésen megjelent Horváth László, a Török Köztársaság magyarországi tiszteletbeli konzulja is.

A Várbaráti Kör szigetvári kirándulásra hívta meg a társaság tagjait, május 23–24-re. Részletes felvilágosítás kapható Petőh Sándortól (telefon: (73) 310–051) és a Szigetvári Városi Könyvtárban Ravaszdi Lászlótól, a Várbaráti Kör elnökétől (telefon: (73) 311–407).

A társaság időszaki lapját, a Török Füzeteket a költségek (nyomda, posta) jelentős megemelkedése miatt a jövőben csak azoknak a tagtársaknak tudjuk megküldeni, akik az éves tagdíjat a társaság számlájára befizették. Tehát kérjük a tagtársakat, hogy ha a Török Füzetekre igényt tartanak, a tagdíjat mielőbb befizetni szíveskedjenek.

sújtó hazaárulás vádját. Néhány ezren visszamentek a Krímbe, de mindannyiukat hamarosan kitoloncolták. Változást csak a 80-as évek gorbacsovi politikája hozott. Ma már elvben nincs akadály a Krímbe való visszaköltözésnek, de a letelepedéshez munkaviszony kell, az állásokat pedig többnyire nem krími tatárokkal töltik be. A közép-ázsiai és az üdülőhelynek számító félsziget lakás- és ingatlanárainak különbsége is hátráltatja a visszatelepülést. A visszatérők átmeneti megoldásként sátorvárosokat létesítenek, ami viszont a félsziget más nemzetiségű lakóiban kelt félelmet. A Krím-félsziget lakosainak száma 1987-ben 2 millió 300 ezer főt számlált. A volt Szovjetunió területén (főleg Özbegisztánban) a hivatalos adatok szerint 271 ezer krími tatár élt, de a becslések több mint a duplájára teszik a tatárok tényleges lélekszámát. Azt, hogy a hivatalosan megállapított számok igencsak alacsonyak lehetnek, jól mutatja, hogy 1994-es adatok szerint már kb. 200 ezer krími tatár érkezett vissza a félszigetre.

A volt Szovjetunió kívül jelentős krími tatár kisebbség él Törökországban, Romániában és Bulgáriában (Dobruzsában), kisebb számban Németországban, Olaszországban, Lengyelországban és az Egyesült Államokban. A külföldön élő krími tatároknak színvonalas sajtótermékeik vannak. A legrégebbi az Emel című folyóirat, amely a romániai tatárság orgánusaként indult 1930-ban, de tíz év folyam után megszűnt. Törökországban indították újra ezt a kéthavonta megjelenő lapot, mely kulturális témájú cikkek mellett folyamatosan közli a kitelepítettek visszaemlékezéseit, tájékoztat a Krímen zajló aktuális politikai eseményekről és szemelvényeket nyújt a krími sajtóból. A másik, Törökországban megjelenő folyóirat a Kırım nevet viseli, amely a krími tatárság történetét és irodalmát népszerűsíti. Az Amerikában megjelenő Crimean Review a krími tatárok emberi jogaiért száll síkra.

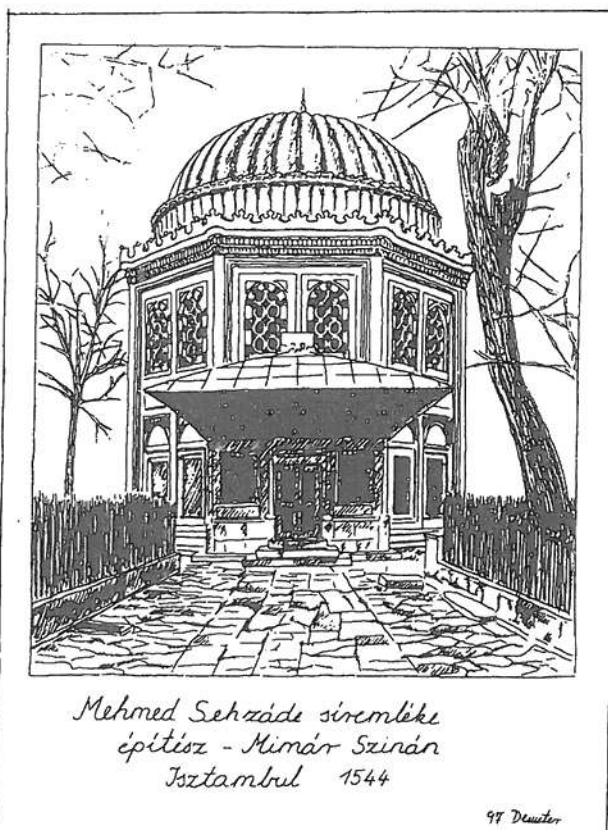
✍ Ivanics Mária

Mimár Szinán, az építész és munkái

Mimár Szinánnak, a 16. század leghíresebb török építészének a pályája megmutatja azt, hogy az Európa, Ázsia és Afrika több országában, városában máig fennálló, városképformáló életmű létrejöttében az Oszmán Birodalomban milyen fontos szerepe volt a személyes tapasztalatszerzésnek és a gyakorlati jártasságnak. Mimár Szinán, aki közel 50 éves volt, mire hadmérnökből mesterépítész lett, rövid idő alatt igen sok, mintegy 360 épületet és építményt tervezett és építtet, amelyek nagy része napjainkig megőrződött értékes műemlék. Az oszmán építészet legnagyobb mesterének a szobra Edirne (Drinápoly) főterén méltóságteljesen tekint az arra járókra, hiszen háta mögött, az enyhén emelkedő park végén a dombtetőn ott áll leghíresebb alkotása, a Szelimije dzsámi, amelyben építészeti útkeresésének a csúcspontjára ért. Ezt jelzi a nyolc

pillérre épített 31,5 méter átmérőjű kupola, amelyet csak egyetlen negyedgömbkupolával egészített ki és a befoglaló négyszög sarkaiban a csegegy helyetti negyedgömböcskékkel. Az épület tömegét ellensúlyozza a négy karcsú minaret és a tágas külső udvar. A 18 félgömbkupolával körbezárt belső udvar harmonikusan kialakított árkádsorával és váltott színű kőboltíveivel tovább fokozza az épület hatását. A díszítéshez hozzájárul az oszlopfők és a homlokzatok ornamentikája, belül pedig a színes csempemunka, a falfestés és a színes üvegablakok.

Mimár Szinán születésének idejét és fiatal korának főbb állomásait a források nem teljesen egyértelműen adják meg. A leghitelesebb tudósításnak Szinán kortársának, Száji Musztafa Cselebi költő és miniatúrafestőnek a visszaemlékezései tekinthetők. Eszerint a



Kajszerihez közeli Agirnasz faluban született 1489-ben. Erőszakkal vitték el janicsárnak 1512-ben. Részt vett a szultáni hadjáratokban, az 1521-es belgrádi ostromban, továbbá I. Szelim perzsiai, szíriai és egyiptomi vállalkozásaiban. Így megfordult a Balkánon, Magyarországon, Dél-Ausztriában is. Bizonyos, hogy már az 1520-as években részt vett néhány építkezésben, de önálló feladatokat csak később kapott. Ezek közül az egyik az 1536-37-ben épült Hüszrev pasa mecset és komplexum volt a szíriai Aleppóban. A következő évben az 1538-as moldovai hadjárat idején kivívta Szülejmán megbecsülését, mivel — az életrajzíró szerint — a Prut folyón keresztülvezető hajóhidat 13 nap alatt építette meg. Nemcsak a szultán kegyét nyerte el, hanem a főépítési rangot is, és egymás után kapta a megbízásokat az uralkodótól. Alkotásai közül a mecsetek a legjelentősebbek, amelyek közül a nagyobbak, mint komplexumok kiegé-

szültek iskolával, kórházzal, esetleg fürdővel. Az ő nevéhez fűződik a Topkapı palota konyháinak és a szultáni fürdőknek az építése, s irányította az isztambuli vízvezetékrendszer újjáépítését és bővítését is. Hosszú élete során négy egymást követő padisahnak szolgált, mielőtt a hagyomány szerint 99 évesen, 1588-ban meghalt volna.

Munkássága földrajzilag is nagy területre terjed ki. Májig megtekinthető a szíriai Banyá Basa dzsámi, vagy a damaszkuszi „Zarandok” dzsámi, de a krím-félszigeti Gözlevében (a mai Jevpatorijában) lévő dzsámi is az ő nevéhez fűződik. Munkássága persze főleg Törökországra és különösen Isztambulra koncentrálódott. A 16. századi Isztambulban a város minden pontján feltűnnek az épületei a Boszporusz mindkét partján éppúgy, mint az Aranyszarv-öböl körül északra és délre. Ezek a dzsámik a korabeli városkép uralkodó épületei voltak, s befolyásuk a településszerkezetben és az utcahálózat

alakulásában jelenleg is ér-
zékelhető.

Szinán 50 éves, amikor Szülejmán szultán megbízásából elkészítte a Haszeki komplexumot, amely felesége, Hurrem szultána nevének megörökítése végett épült. Ezután következnek leghíresebb alkotásai. A Sehzáde mecset az első ebben a sorban. Ez Szülejmánnak fiatalon elhunyt fia, Mehmed cselebi emlékére épült, 1543-tól 1548-ig. A 38 méter oldalhosszúságú négyzet fölé négy oszlopon álló 19 méter átmérőjű félgömbkupolát emelt, amelyet négy oldalán körszegmens ívű, nem teljes negyedgömbkupolákkal egészített ki. Ez egyben az épület újszerűsége, bár az alaprajz ötletét a jóval kisebb léptékű, negyedakkora területű dijarbekiri Fátih pasa dzsámi adta. A négy sarokba félgömböket és a negyedgömbkupolák két oldalához kisebb negyedgömböket épített. Az oszlopokat orgonásípszerűen díszítette, az őket leterhelő toronyfalazatra fodrozott kiskupolákat tervezett a főkupola körül. A homlokzatot nagyon gazdagon alakította ki a párkányok, tagozatok, köcsipkék alkalmazásával.

Szinán következő épületeiben főleg a térformálásban igyekszik felülmúlni önmagát. A homlokzatok díszítését visszafogja, ugyanakkor a belső ornamentikában két színű kőből készített boltövek, illetve a festés és a színes üvegablakok mellett a festett csempedíszítés is egyre nagyobb hangsúlyt kap. Ugyancsak 1548-ban fejezi be a Mihrimáh szultána dzsámi építését Szülejmán leánya, Rüsztém pasa felesége számára. Ez a mecset formáját tekintve egyszerűen meghökkentő. A megmagasított belső tér fölé kerül a kupola, amelyet a meredeken ívelő boltövek támasztanak

meg úgy, hogy a homlokzatok harmonikus ablaksorai bőséges megvilágítást adnak. Az egyszerű árkádsoros udvar is a központi rész tömegét hangsúlyozza.

Ezután következett a Szülejmánije dzsámi, melynek az építkezése 1550-től 1557-ig tartott az Arany-szarv-öbölre néző domb teraszain. A komplexum összesen 18 épületből áll, amely iskolákat, konyhát, fürdőt, kórházat, vendégfogadót és üzleteket egyaránt magába foglal. A mecset négyszög alaprajza fölé

mint a Vezír Kara Ahmed pasa mecset Isztambulban. Ugyanakkor megpróbálkozik kő és téglaváltóssal egyes falazatok alkalmazásával is. Ebből az időből származó legérdekesebb munkája a nagyvezír Szokollu Mehmed pasa számára épült isztambuli dzsámi. Ebben az a legérdekesebb, ahogyan a 15 x 20 méteres téglalap alaprajzú tér fölé úgy épít 13 méter átmérővel félgömbkupolát, hogy az egész térlefedést csak a falak, illetve a falba beépített pillérek támasztják meg. Ezt úgy tudta

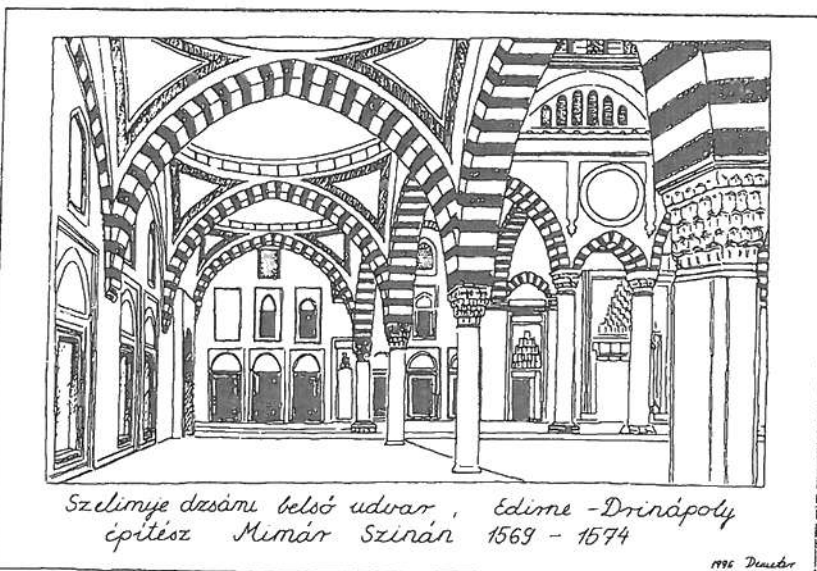
res alapterületű medreszét, amelyeknek a celláit azonban csak a komplexum külső falai mellé, a sarok két oldalára illesztette. Egymással szembenéz a két udvar fösterme. Ezek sarkaihoz tett mintegy „T” betű szarát formáló 100 x 65 méteres centrális részt. Ezt tovább felezte és így alakította ki a „T” betű közepén az 50 x 65 méteres központi épületet. Ezen belül a térelválasztó falak 45 x 50 méteres belső teret határolnak le, ahol egy 40 x 40 méteres négyzet alaprajzon belül nyolc 3,5 méter vastag

pillért helyez el, amelyek a 31,5 méter átmérőjű központi kupolát támasztják alá. A kupola belső magassága 43 méter. A központi épület négy sarkában a minaretnek 81 méter magasak, átlagosan 3,5 méter szélességgel. Szinán 80 éves volt, amikor elkezdte II. Szelim szultán parancsára a mecset építését és 85 éves korában fejezte be.

Ezt követő munkáiban — mint a két kapudán Pijá-le pasa és Kilidzs Ali pasa dicsőségét

hírdető dzsámi — bár további térformálási megoldásokkal próbálkozik, már nem éri el előző alkotásainak színvonalát. A következő szultán, III. Murád szintén dzsámi építéssel bízta meg 1583-ban, de akkor már olyan öreg, hogy elkészíti ugyan a manisai épület terveit, de az építkezést már nem ő vezeti. Végül elkészítette saját síremlékét is, ahová 1588-ban eltemették, és amelynek sarkában csesme áll. Kortársa és életrajzírója Szái Musztafa fogalmazta meg a rávéselt egyszerű feliratot: „A nagy építész eltávozott ebből a világból.” Egyszerűsége ellenére ez a rövid mondat mindent kifejez.

Demeter Tamás



Szelimye dzsámi belső udvar, Edirne - Drinápoly
építész Mimar Szinán 1569 - 1574

emelt 27 méter átmérőjű kupola két átellenes félkupolával egészül ki, amíg a másik két oldalon váltakozó átmérőjű kiskupolák sorakoznak egymás után. Így a négyzet belül hosszanti hatást kelt. Szinán térformáló ügyessége ebben is megnyilvánul éppúgy, ahogy a teraszok adta lehetőségeket kihasználta. A belső díszítésből első sorban a kupola gyönyörű festése és a színes üvegablakok kiemelendők.

Hetvenes éveiben Szinán még tele volt új elképzelésekkel, kísérletező kedvvel. Soron következő munkáiban többször jelennek meg az edirnei Ücs serefele dzsámi hatszög fölé épített kupolás alaprajzi elrendezésének különböző változatai, ilyen például a kapudán Szinán pasa nevét viselő dzsámi, vala-

megoldani, hogy a téglalap sarkaiban a kupolát támogató négy boltív mögé negyedgömböket illesztett. Érdekes a mecsethez csatlakozó iskolaudvar 16 cellájának számárhátíves kerengője, továbbá a központi terem épületrészének kétszintes kiépítése, amely a terepviszonyok miatt a bejáratú lépcső-sor fölé épült.

Ekkor fog hozzá a már említett edirnei Szelimije dzsámihoz, amelyben az építészeti harmonia kialakításának a csúcsára ért mind az épületkomplexum arányainak a megválasztásával, mind a szimmetria, aszimmetria változtatásával, mind a térlefedő boltozatok kialakításával. A 200 x 160 méteres komplexum rövidebb oldalának két sarkába helyezett egy-egy 40 x 40 méte-

Beszélgetés Terebess Gáborral könyvkiadásáról

A könyvpiacra a közelmúltban elegáns, kellemes tapintású, tetszetős, egységes formátumú könyvek jelentek meg, amelyek érdekes tartalmukkal is felhívták magukra az olvasók figyelmét. Kiadjuk a Terebess Kft., amelyről korábban nem sokat hallhattunk. Ezért a kiadó vezetőjéhez és tulajdonosához, Terebess Gáborhoz fordultunk, mutassa be vállalkozását.

— *Már régebből ismerjük üzletét a VII., Nefelejcs u. 50-ben, ahol Indiából, Japánból, Törökországból, Közel- és Távol-Keletről származó dísz- és használati tárgyakat árusítanak. A Pólus Centerben is található egy újabb boltja, amely a vásárlók kívánságait kibővített választékkal igyekszik kielégíteni, s egyúttal felkelteni érdeklődésüket a keleti kultúra iránt. Ehhez hívta segítségül a könyveket is?*

Valóban, mert napjainkban egyelőre még mindig a könyv hordozza a legtöbb információt tájakról, népekről, szokásokról, a mindennapi életéről és a művészetekről is.

Valaha könyvtáros voltam, s a könyvektől jutottam el a távoli kultúrák fzeit, hangulatát hordozó szép tárgyakhoz, majd onan ismét vissza a könyvekhez. Vásárlóink maguk igényelték ugyanis, hogy minél többet megtudjanak egy-egy megvásárolt cikkünk eredetéről, ősi funkciójáról, anyagáról, előállítási módjáról. Eleinte minderről csak részletes szórólapokat készítettünk (igaz, alaposan utánanéztünk a tárgyalta kérdéseknek a tudományos forrásokban is), majd egy-egy régi könyv reprintjével kísérleteztünk, most pedig már önálló művek kiadásával is foglalkozunk. Mindazzal, amely közelebb hozza a keleti kultúrák szokásait, életmódját, filozófiáját, kézművességét, képzőművészetét és irodalmát.

— *Igénylik ezt a vásárlók, „meghálálják” a bővebb és alaposabb tájékoztatást?*

Örömmel mondhatjuk, hogy nagyon is sikeres a könyvkiadásunk. Eddig kilenc kötetünk jelent meg: Chiang Lee: A mah-jong játékszabályai és történeti fejlődése; Yuan Xiang: Csikung gyógyító golyók az ősi Kínából; Franyó Zoltán: Hindu erotika; Kúnos Ignác: A török hodzsza tréfái; Mécs Alajos: Az ismeretlen Japán; Egressy Gábor Törökországi naplója; Tóth Béla: A dervis kilenc egere; Liu Cung-jüan: Megszeretem a száműzetést; Szun mester: A hadakozás regulái, és a kötetek máris szépen fogytak. Vannak, akik csak a megvásárolni szándékozott tárgyakhoz kapcsolódó kiadványokat keresik, de akadnak olyanok is, akik a könyveink miatt jönnek el hozzánk.

— *Mint tudjuk, a könyvkiadáshoz, akárcsak a háborúhoz, három dolog kell: pénz, pénz és pénz. Megtérülnek-e ezeknek a könyveknek az előállítási költségei?*

Részben igen, részben pedig úgy vélem, hogy míg mások reklámra költenek sokat, én e könyvekkel szeretném felhívni a figyelmet a cégemre, s az erre szánt összegeket forgatom a könyvkiadásba. Viszonylag kis példányszámban, ezer-kétezer példányban adom ki a köteteket, törekedve arra, hogy azok mindig különlegességek, ritkaságok legyenek, s azt gondolom, hogy idővel kiadónk nemcsak önfenntartó, de nyereséges vállalkozás is lesz. Tapasztalatom szerint a valódi értékek mindig megtalálják közönségüket.

— *Örömmel fedeztük fel, hogy a kiadott kilenc könyv közül három török tárgyú. Véletlen-e ez vagy tudatos választás?*

Természetesen tudatos választás. Úgy gondolom, hogy a török kultúra az, amely az ismert történelmi kapcsolatok miatt a legközelebb áll a magyar kultúrához, s az országot is könnyen felkereshetik turista honfitársaink. A török-magyar kapcsolatok területén nagyon sok olyan régi könyv van, amely ma már alig hozzáférhető, s reprint kiadás után kiált. Sok olyan mű van, amely még nem jelent meg, csak a nagy világ-nyelveken és fordítóra vár, s számtalan olyan részletesen fel nem tárt téma adódik, amelyre kíváncsi a nagyközönség is, s új munkára serkenti a tudósokat is. Igyekeztünk kötetekhez a legjobb szak-

embereket megnyerni, de azt mindig szem előtt tartjuk, hogy csak színes, érdekes és olvasmányos műveket jelentessünk meg. Íme egy csokor közelebbi és távolabbi terveinkből, most természetesen csak a török tárgyú könyveket említem:

Szemere Bertalan: Utazás Keleten a világosi napok után.

Ahogy a Kossuth-emigráció látta...

Törökország az 1800-as évek derekán (Emigráns magyarok naplóiából).

Orbán Balázs: Törökországról, s különösen a nőkről (Összegegyített török tárgyú írások).

César de Saussure: Törökországi levelek (1730-1739) Antal László kiadatlan fordítása, Steinert Ágota bevezetőjével.

Paul Rycaut: Az Oszmán Birodalom jelen állapota (1660) Barta Mária fordítása.

Tóth Ferenc báró emlékezései a törökökről és a tatárokról (Ágoston Gábor válogatása).

Szöcsényi István 1818-19-es keleti utazása (a Napló eddig kiadatlan teljes szövege, útítársa, Johann Ender képeivel).

Lady M. W. Montagu levelei Törökországról (1716-1717).

Luigi Ferdinando Marsigli: Az Oszmán Birodalom katonai állapota, annak tündöklése és romlása (Molnár Mónika fordítása).

Le Corbusier: Konstantinápolyi utazás.

Kós Károly: Sztambul.

K. Pintér Tamás: Törökországi rajzok (egy építész vázlat-könyvéből).

Buda Ferenc: Török közmondások.

Gyenes Erzsébet: Karagöz és egyéb vígasságok.

Fodor Pál: Török kávéházi élet.

Gerelyes Ibolya: A török fürdő.

Balázs Judit: A török konyha.

Ágoston Gábor: Gül Baba, az élő legenda (K. Pintér Tamás, Sudár Balázs, Polónyi Károly közreműködésével).

Szakály Ferenc: Magyar renegátok az Oszmán Birodalomban.

Oborni Teréz: Erdély követői a Portán.

Pálffy Géza: Bécs követői a Portán.

Ezen kívül szeretnénk még könyvet kiadni a török háremről, a török kertészetről, a kerengő dervisekről, a török birkózásról és más hasonló életmódbeli szokásokról.

— *Impozáns felsorolás, reméljük, sikerül is terveit megvalósítania. A kelendőség tiika azonban nemcsak az érdekes témaválasztás, a jó stílus, hanem a kötetek igényes, szép kivitele is. A már kiadott könyvek tele vannak illusztrációkkal, amelyek feltűnően érdekesek, de nem egyszer ismeretlenek. Ki tervezi ezeket a köteteket és honnan merítik anyagaikat?*

A könyveket általában magam tervezem, de természetesen a műszaki szerkesztést kiadói szakemberek végzik. Hatalmas, sokezer kötetes könyvtáram van, egész életemben tudatosan gyűjtöttem a keleti tárgyú műveket, s ötleteinket részben innen merítjük. Természetesen alkalmanként felkérünk művészeket — például megkeresésünkre illusztrálta Tóth Béla török tárgyú novelláit Gyulai Líviusz vagy H. Michaux: Egy barbár Indiában című kötetét Szirtes János. Nagyon szeretnénk e távolinak, egzotikusnak tűnő világot minél színesebben, minél érthetőbben megjeleníteni, ezért a mindennapi élet tárgyait épp oly hitelesen igyekszünk bemutatni, mint a művészeti alkotásokat.

— *A felsorolt címek és szerzők alapján úgy tűnik, jó előre meghozza döntéseit, meglehetősen tudatosan állítja össze kiadói terveit.*

Valóban erre törekszem. Ez azonban nem jelenti azt, hogy nem vagyunk nyitottak minden új, érdekes téma iránt és nem várjuk a tehetséges, felkészült fiatalok ötleteit, műveit.

Köszönjük a beszélgetést és sok sikert kívánunk hiányt pótló munkájukhoz.

Bosnyák rétes

Hozzávalók:

a tésztához:

kb. 20 dkg, azaz legalább 6 db házi jellegű réteslap (valójában *yufka*, amely nedvesebb és egy picit vastagabb, rugalmasabb, mint az itthoni réteslap),

1 db tojás,

1 dl tej,

6 dkg vaj vagy margarin;

a töltelékhez:

25 dkg darált birkahús (helyettesíthetjük borjúhússal, tejbe áztatott marhahússal, kicsontozott baromfival, de akkor használunk több vajat),

20 dkg lila hagyma,

3 dkg vaj vagy margarin,

40 dkg burgonya,

só (ízlés szerint),

őrölt bors vagy *köfte baharatı* (vagyis finom porrá őrölt koriander, kakukkfű, menta, fehérbors, kömény és más fűszerek keveréke, létezik csípős változatban is).

Először elkészítjük a tölteléket. A burgonyát meghámozzuk és apró, kb. 3 milliméteres kockákra vágjuk, vagy robotgéppel felaprítjuk. A vajon rózsaszínre pirítjuk az apróra vágott hagymát, közben megsózzuk, hozzáteesszük a húst és megforgatjuk. Megfűszerezzük, végül beletesszük a burgonyát, összekavarjuk és fedő alatt 5–6 percig pároljuk. Félretesszük hűlni.

A réteslapokhoz elkészítjük a kenőkeveréket. Mély tálba beleütjük a tojást és a tejjel együtt habosra kavargatjuk. Egy másik edényben felolvasztjuk a vajat és — langyosan — hozzáöntjük a tejes tojáshoz, az egészet jól összekavarjuk.

A rétest az idehaza megszokott módon csavarjuk össze. Nedves ruhára kiterítünk egy lapot, bekenjük a keverékkel, majd ráfektetjük a következő lapot, azt ismét bekenjük. A rétes legalább három lapból álljon. Az előkészített töltelék felét hosszabban, a lap kb. egyharmadánál egyenletesen elhelyezzük, a ruhát megfeszítve először a kisebbik lapot borítjuk rá, a két végét enyhén benyomjuk, hogy a töltelék ne szökjön ki. A ruha segítségével folytatjuk a rétes felgöngyölését, majd belehengerítjük a kivajazott tepsibe. A másik rétesrudat is elkészítjük. A két rúd tetejét és oldalát alaposan bekenjük a keverék maradékával, ha nem elég, még egy kis tejet teszünk hozzá.

Forró sütőben, alsó lángon sütjük kb. 20–25 percig. A sütő legaljára egy lapos edénybe tegyünk vizet, így a sütőnk kissé párássá lesz és a rétes teteje nem szárad ki. Ügyeljünk rá, hogy az alja is átsüljön! Ha a teteje mégis nagyon megszáradt, permetezzük meg egy kis vízzel, mielőtt lekapcsolnánk a sütőt.

Citromos olajos öntetű salátát, fokhagymával ízesített joghurtot vagy magyar savanyú káposztát, hordós uborkát adjunk hozzá!

Sajtos pide

Hozzávalók

a tésztához:

35 dkg liszt,

3 dkg vaj vagy margarin,

1,4 dl langyos víz vagy

tej,

2 db tojás,

1–2 kávéskanál só (ízlés szerint),

2 dkg élesztő,

1 kávéskanál cukor,

1 db tojássárgája a tészta bekenésére;

a töltelékhez:

25 dkg fehér sajt vagy gomolya sajt,

2 dkg vaj vagy margarin,

1 db tojás,

2 csokor kapor.

Az összemorzsolts élesztőt megfuttatjuk, vagyis 1 dl langyos tejjel, egy csipetnyi liszttel és 1 kávéskanál cukorral összekavarjuk és meleg, nem huzatos helyre tesszük. A lisztet kelesztőtálba öntjük, alaposan elkavarjuk benne a sőt. A liszt közepébe mélyedést készítenek, ebbe ütjük a két tojást, a felfuttatott élesztőt, a maradék langyos tejet. Összegyúrjuk, közben apránként hozzáteesszük az olvasztott vajat vagy margarint. A tészta akkor jó, ha leválik a kezünkről és széthúzza szálasnak, szivacsosnak látszik. A kész tészta tetejét enyhén meglisztezzük, majd lezárjuk a kelesztőtálat, vagy nedves ruhát teszünk rá. Száraz, meleg helyen — pl. pokróccal letakarva — 1–1 1/2 órán át duplájára kelesztjük.

Amíg a tészta kel, elkészítjük a tölteléket. Egy tálba belereszeljük a sajtot, a margarint, beleütünk egy tojást, beletesszük a tészta megkenésére szánt tojásfehérjét és a finomra vagdalt kaporot. Az egészet villával alaposan összekeverjük.

Ha a tészta megkelt, hat egyenlő részre osztjuk, majd egyenként dolgozunk a darabokkal. A tészta darabkát gölyövé formáljuk, tenyerünkkel összelapítjuk, lisztes gyúrótáblán kézzel, vagy nyújtófával kb. 15 cm hosszú, ovális, ujjnyi vastag lapot készítenek belőle. A töltelék hatodát a lap közepére tesszük és az egyik felén szétkenjük; a másik felét ráhajtjuk, és a széleinél összenyomkodjuk a tésztát úgy, hogy a töltelék ne látszódjon. Egy másik módszer szerint a tésztát hengeríteni is lehet, mintha kis réteseket készítenénk. A hat pidét kilisztezett tepsibe tesszük, egymástól legalább kétujjnyi távolságra, hogy legyen helyük tovább dagadni. Tetejüket tojássárgájával bekenjük és helyenként villával megsúrjuk, hogy sülés közben ne pukkadjanak ki.

A tésztát pizzaszerűen is formázhatjuk. Ebben az esetben 2/3—1/3 arányban osztjuk ketté a tésztát! A nagyobbik darabot nyújtófával kb. 30–32 cm átmérőjű kör alakú lappá nyújtjuk és kilisztezzük, 22–24 cm átmérőjű pizzasütőbe (tortasütőbe) tesszük, úgy, hogy a tészta az edény pereméig felérjen. A másik darabot akkorára nyújtjuk, hogy befedje a pizzát. A tölteléket elsímítjük az első lapon, ráteszük a fedőlapot, ráhajtjuk az alsó lap szélét és finoman összenyomkodjuk a széleket. A tetejét tojássárgájával bekenjük és villával néhány helyen átsúrjuk. Akármelyik formát választjuk is, ügyeljünk arra, hogy a tésztát ne gyúrogassuk, nyújtogassuk sokat, mert nem fog tovább kelni!

Langyos sütőben kb. 10 percig tovább kelesztjük, majd közepes lángon 20–25 perc alatt pirosra sütjük. Ügyeljünk rá, hogy az alja is megsüljön!

Ha a pizza formát választottuk és a sütőforma nem nyitható, a tészta kihűlte után fogjunk a tetejére egy megfelelő méretű tányért, fordítsuk fel és óvatosan, egészben rázunk ki a tésztát! Mindegyik változat kenyer helyett salátákhoz, sültetekhez ajánlott.

Horváth Judit gyűjtéséből

Törökország
a „földi paradicsom”
 ISZTAMBUL „Találkozzunk ott,
 ahol a kontinensek összeérnek.”
Egyéni utazások/Csoportos utak
Kulturális/Üzleti utak
 Halikarnasszos tengerén „Kék utazás”
 Egyéni/Csoportos
 Nyaralás az Égei-
 és a Földközi-tenger partjain
Egyéni/Csoportos
 12 napos „Selyemút túra”
 autóbusszal Isztambulból
Csoportos
 7 napos „Selyemút túra”
 autóbusszal Antalyából
Csoportos
 YEŞİL ELMA Utazási Iroda
 „Az Ön törökországi partnere
 a nyaralás során”
 „A közeljövőben Magyarországon is”
 İstiklal Cd. 81/1
 80060 Beyoğlu — İstanbul
 Türkiye
 Tel.: 0090 212 2495211
 Fax: 0090 212 2932076



YEŞİL ELMA
Seyahat Acentası

TÜRKİYE

Yeryüzündeki cennet
İSTANBUL Kıtaların buluştuğu yerde buluşalım
 Bağımsız / Grup
 Kültürel / İş amaçlı

Halikarnas diyarında Mavi Yolculuk
 Bağımsız / Grup

Ege ve Akdeniz Kıyılarında yaz programları
 Bağımsız / Grup

Antalya çıkışlı otobüsle 7 gün İpek yolu gezisi
 İstanbul çıkışlı otobüsle 12 gün İpek yolu gezisi
 Grup

YEŞİL ELMA Türiyedeki tatil arkadaşınız
Seyahat Acentası yakın gelecekte Macaristan'da

İstiklal Cd. 81/1 Tel.: 0090 212 2495211
 80060 Beyoğlu - İstanbul Faks: 0090 212 2932076
 Türkiye

Szubjektív sorok a Béla Bartók: Turkish Folk Music Collection című CD-ről

Török barátaim hívták fel rá a figyelmemet, hogy decemberben több török újság is hírül adta: Magyarországon egy dupla CD-n kiadták azokat a népdalokat, amelyeket Bartók Béla hatvan esztendővel ezelőtt Törökországban gyűjtött. A török sajtó arról is beszámolt, hogy Bartók adatközlői közül az akkor 13 esztendőes kislány, Hatice Delikoğlu évtizedek múltán ámulva hallgatta önmagát: az egykor tölcsérbe énekelt dalokat, majd újra elénekelte őket. Bartók halálának 50. évfordulója alkalmából beszámoltam már a Török Füzetek olvasóinak (1995/4. szám: Bartókról, Törökországból) arról, hogy milyen megható volt az anatóliai gyűjtőútjáról beszámoló Bartók hangját a messzi múltban készült, recsegő-ropogó felvételtől hallani.

Hasonlóan recseg-ropog ezúttal korunk tökéletes hangminőségre képes eszköze, a kompakt lemez is, hiszen régi-régi fonográf-fal fölvelt, viaszhengereken őrzött hangok szólnak meg most rajta. S ámulattal és meghatottan hallgatjuk az írástudatlan jürüköket: mintha nem is hatvan év, hanem évszázadok, évezredek mélyéből, a mi ismeretlen, elfeledett múltunkból szólnának hozzánk. Ahogy a Kakuk Zsuzsa által összeállított Örök kőbe vésve című antológiában a régi török szövegek olvastán úgy érzi az ember, mintha elveszett őseposzunkat vagy Ázsia végtelen pusztáin vándorló őseink hangját hallaná; ismeretlenül is ismerősek számunkra a dalok, amelyeket Bartók Béla lejegyzett.

✍ Tasnádi Edit

TÖRÖK FÜZETEK

A Magyar-Török Baráti Társaság időszaki lapja
 Szerkesztőbizottság:
 Dávid Géza, Gál Tímea, Puskás László, Szmilkó Györgyi,
 F. Tóth Tibor
 Felelős szerkesztő: F. Tóth Tibor
 Tervezés, tipográfia: Takács István
 Levélcím: Szmilkó Györgyi 1245 Budapest, Pf. 1000.
 Fax: 266-30-35. Terjeszti az MTBT.
 HU ISSN 1217-6141
 9722969 AKAPRINT