

mtatkki

Hungarian Academy of Sciences  
Centre for Social Sciences  
**Institute for Minority Studies**

A PDF fájlok elektronikusan kereshetőek.

A dokumentum használatával elfogadom az  
[Europeana felhasználói szabályzatát](#).

## „A karácsonyunk magyar, a húsvétunk örmény...”

*/Néprajzi riport/*

Ջապահականն հիմնարկության գլխավոր բժիշկն էր թոշակի անցնելու առաջ: Նա, երկրասարդ հասակում ամուսնուն կորցնելուց հետո, կյանքի շար դժվարություններով էր անցել մեծացնելով ու դաստիարակելով իր երեք երեխաներին: Նա շար հասկացող գրվածք մեր ընտանիքի հարցերում: Մեկ կորի փակ ապրելիս, իմ կարծիքով ամենակարեւորն է իրար հասկանալն ու զիջումներ անելը: Երեխաներիս դաստիարակության մեջ էլ միայն սեր եւ օգնություն էի սպանում՝ նրանից: Նա բնական էր համարում իմ ձգտումը երեխաներին միանգամից երկու լեզուներին, երկու մշակութային ներքո դաստիարակելը:

*Հունգարիա վերադառնալուց հետո ամեն ինչ փոխվեց՝ այսօր 2եր ամուսինն ու երեխաները նոր վիճակում հայտնվեցին: Մի երկու խոսք դրա մասին հաճույքով կլսեինք:*

Արիպողական վերադարձը Հունգարիա բուրդիս համար էլ մի նոր փորձություն էր, քանի որ արդեն ընտելացել ու սիրել էինք Հայաստանի մեր ապրելակերպն ու շրջապարտը: Հունգարիայում ամեն ինչ սկզբից պէտք է սկսեինք: Ինձ համար էլ անսպասելի էր հայտնաբերել, թե ինչքան եմ «հայացել»: Առաջին հերթին, ընկերներս ու շրջապարտիս պակասն էի զգում: Այն զգացմունքն ունեի, որ մարդ նյութականի երեւից ընկած կորցնում է ամենակարեւորը՝ կենդանի կապը մյուս մարդու հետ: Դժվարությունները ու բուրդիս ընդհանուր Հայաստանի կարողը ավելի ամրացրեց մեր ընտանիքն ու միմյանց նկարմամբ ունեցած կապն ու սերը: Հասկացա, որ այսօր ամենակարեւոր խնդիրս է, որ երեխաները պահպանեն իրենց հայությունը, չմոռանան լեզուն, իրենց հայոց պարմությունն ու մշակույթը: Կապեր հաստատեցինք Հունգարիայում բնակվող հայերի հետ եւ ակտիվորեն մասնակցեցինք հունգարահայ մշակութային կյանքին, որն օգնեց ոչ միայն պահպանել մեր երեխաների հայ ինքնությունը, այլեւ օգնեց մի քիչ թեթեւացնել Հայաստանի ու այնտեղի մեր բարեկամների ու հարազատների կարողը: Այսօր նոր փորձն է միշտ այնպես ենք փորձում, ինչպես Հայաստանում, Ջարիկին էլ հիմնականում հայկական ճաշարեսակներ եմ պարտադրում:

Վերջացնելով, կարող եմ ասել, որ մեր ընտանիքում երկու լեզուները, երկու մշակույթները հաջողվեց այնպես համաձուլել միմյանց, որ Հունգարիայում էլ, Հայաստանում էլ մենք փանն ենք զգում մեզ: Մեզ մոտ երկու փարբեր մշակույթները խաղաղ ու ներդաշնակ են գոյարեւում իրար կողքին, ամեն մեկն իր գեղեցկությամբ: Եթե ցանկանամ ավելի պարկերազարդ ձեռով ասել, մեր ԱՄՆունը հունգարական է, իսկ Ջարիկը՝ հայկական:

*A tanulmány adatközlője az 1980-as évek elején, férjhezmenetele után került Örményországba. Tizenegy évet töltött el az akkor még a Szovjetunióhoz tartozó köztársaságban. Sorsát a történelem alakította tovább: a blokád, az éhínség és létbizonytalanság elől örmény férjével és gyermekeivel 1991-ben visszatért Magyarországra. Cikkünkben azt próbáljuk körüljárni, hogy a magyar nemzeti identitásából mit és hogyan sikerült megőriznie ott, a hazájától földrajzilag és kulturálisan is távol eső országban, illetve Magyarországra költözése után itt hogyan próbálta újratementeni magának az addigra nagyon megszeretett Arméniát.*

*Hogyan került egy fiatal magyar lány a távoli Kaukázus egyik köztársaságába, Örményországba?*

Én akkor Budapesten éltem, felsőfokú diplomám volt és egy országos intézményben dolgoztam. Amikor örmény férjemmel összeházasodtunk, Jerevánba költöztem - fővárosból fővárosba. Ám hamarosan meg kellett tapasztalnom, hogy egy sokkal homogénebb, összetartóbb, a nemzeti arcát jobban őrző patriarchális közösségbe érkeztem, mint ahol korábban éltem, még akkor is, ha ez a nagyváros már civilizált közösség volt. Mindenekelőtt meg kellett tanulnom a többséghez igazodni, hiszen Jerevánban nem volt magyar közösség. Annak okán, hogy a mindennapokban megjelenésem, viselkedésem, beszédem miatt ne kerüljek az érdeklődés középpontjába, amennyire csak lehetett, a személyiségi feladása nélkül - alkalmazkodni igyekeztem a környezet elvárásaihoz.

*Melyek voltak azok az attribútumok, amelyek a magyarsághoz való kötődését jelentették?*

A magyarságom otthon öríztem, s ezt is csak részben tárgyiasult formában. Magyar nyelvű könyvtáram egy részét férjemtől kaptam, aki megvásárolt számomra minden, a Szovjetunióban megkapható magyar nyelvű könyvet. Ezenkívül számtalan magyar lemez és hangkazetta idézte a távoli hazát. A nyolcvanas években még elő tudtunk fizetni magyar napilapokra és folyóiratokra is, így tulajdonképpen a szellemi köldökzsinór sem szakadt el, s amikor időről időre hazalátogattam, zökkenőmentesen kapcsolódhattam bele az itthoni kulturális életbe. Az igaz, hogy nekem nem voltak ún. magyaros tárgyaim, szötteseim,

kancsóim, viszont a kelengyém Magyarországról származott, és volt néhány gyönyörű, valódi népi hímzésű abroszom és terítőm, amelyeket az édesanyám és húgom hímeztettek nekem. Ezek a darabok inkább rájuk emlékeztettek, Magyarországot a személyes használati tárgyaim idézték. Lakásunk jellegét igyekeztem úgy alakítani, hogy az ne legyen se örmény, se magyar jellegű, hogy férjemmel mindketten egyformán otthon érezzük benne magunkat.

*Hogyan sikerült a számunkra kissé egzotikusnak tűnő világba beilleszkednie?*

A közösségbe való beilleszkedés nem volt nehéz. Az örmények szívesen fogadtak, s mint "örményfeleséget", nem tekintettek idegennek. Kezdetben meglepett az a közvetlenség, amely a mindennapok kommunikációjában megnyilvánult. Például az általános tegezés - különösen az idősebbek részéről - furcsa volt számomra. Az idős embert ma is *apámnak*, *anyámnak* szólítja az utca embere, akinek én *nővére* vagyok, az idősebbnek meg *lányá*. Lassan megszoktam, sőt megszerettem ezeket a megszólításokat, a beszéd kínálta közvetlenséget, mert a védettség érzetét keltették bennem. Munkahelyem - egy akadémiai tudományos kutatóintézet - nemcsak a kapcsolatok szempontjából volt fontos számomra, hanem azért is, mert így társadalmilag hasznosnak érezhettem magam, nem voltam "eltartott". Ilymódon nemcsak egy örmény közösségbe kerültem, hanem olyan szellemi közegbe, amely megfelelt képzettségi színvonalamnak, korábbi munkahelyeim nivójának, és ugyanakkor változatos és magas szintű továbbképzésre, művelődésre adott lehetőséget.

Az intézetben az volt számomra legmeglepőbb, hogy senki sem étkezett külön, ebédidőben kis csoportok alakultak, s mindenki "bedobta a közösbe", amit hozott. Nekem igazi gasztronómiai utazásokat jelentettek ezek az ebédek. Itt ismerkedhettem meg sokféle étellel, a keleti és a nyugati örmény konyha gazdag ízvilágával. Különösen ünnepek után volt bőséges terített asztalunk: mindenki igyekezett a legjobb falatokból kóstolót hozni otthonról. Ha örömteli esemény történt - gyermek születése, sikeres vizsga, esküvő -, a munkatársakat illet megvendégelni. A *magaricsot* senki nem tekintette kínos kötelességnek, mindenki szívesen vendéglát. Ebben is megnyilvánult az örményekre jellemző bőkezűség. Viszonylag rövid idő alatt megismertem a munkahelyi hagyományokat, s nem esett nehezemre, hogy a szokásokhoz alkalmazkodjam.

*Említette, hogy egy patriarchális közösségbe került. Melyek voltak azok a legdinamikusabb hagyományok, amelyekhez igazodnia kellett?*

Az ünnepek rendjében az örmények a hagyományos egyházi és családi ünnepeket - *újév*, *húsvét*, *születésnap*, *egyéb családi ünnep* - tartották. A rendszer ünnepei *november 7.*, *május 9.*, stb./ pusztán pihenőnapok voltak. Ilyenkor készítettek valami jobb, ünnepi ételt, de észre kellett vennem, hogy a rendszer ideológiája, annak rituális kivetülése az örmények mindennapi életét nem befolyásolta. Ősi, évszázados, évezredek tradícióikat továbbra őrizték.

Legkedvesebb ünnepem az *örmény újév* volt. Az örmények a legritkább esetben töltötték otthonuktól távol az év utolsó éjszakáját. Egyetlen, rettenthetetlen barátom - ma Amerikában él - töltötte évről évre a szilvesztert vendéglőben, baráti körben. Ismerőseim otthon készültek az újesztendő fogadására. Senki nem ünnepelt egyedül, a magánosan élő családtagokat, távoli rokonokat ilyenkor meghívták. A család nőtagjai egész este dolgoztak, hogy éjfélkor az asztalnál ülhessen mindenki. Számomra ez éles ellentétben állt a magyar szokásokkal, ahol mindenki szórakozni, mulatni akar, s az óév búcsúztatása már szilveszter kora estéjén elkezdődik. Bonyolult, munkigényes, gazdag ételsort állítottak össze, s az

elkészítés nem is volt nehéz, hiszen volt elég dolgozó kéz. Bár ekkor az örmény egyház előírása szerint még tartani kell a böjtöt, a vallásos szokások már nem voltak általánosak. Az újévi örmény terített asztal elképzeltetlenség volt hús nélkül. *Húsos phlav*, *húsos, átsütött palacsinta*, *sült hús*, *szőlőleveles dolma*, *savanyúkáposzta-levelbe takart böjtös dolma* és *számtalan saláta* alkotta a "vastagételek" rendjét. Különösen megszerettem a nyugati örmények hagyományos újévi ételét, a főtt-darált marhahússal töltött húsgombócot, az *icsli-köftét*. Az édességek között ott volt a cukros töltelékű *gatha*, a többretegű, vágott dióval töltött és cukorsziruppal leöntött *pahlava*, a vajjal-mézszel locsolt, dióval töltött *burma*, és az elmaradhatatlan, csak újévkor feltálatl pörkölt magvak keveréke, az *aghandz*, s *ennek édes változata*, a *pörkölt mogyoró és mazsola*. Férjem édesanyja a hagyományos édességeken kívül ilyenkor a család kedvenc - szerintem egyáltalán nem örmény - süteményét, a *napóleont* sütötte /krémes típusú, többretegű tortaféle/. A fenyőfát mindenki - orosz szokás szerint - december 31-én állította fel, és a boltban kapható nagyon csinos üvegdíszekkel szépitette. Örményországban csak nagyon keveseknek volt valódi fenyőfájuk. A fában szegény országnak messze földről kellett hozatni a fenyőt, s a többség ezért a boltban vásárolható műfenyőt díszítette fel. A szalancukrot mint díszítési lehetőséget senki nem ismerte. Csúcsnak sokan ötágú vörös csillagot tettek a fa tetejére, ez számomra meglepő volt. A gyerekek - és csak a gyerekek - kaptak ilyenkor ajándékot. Az ajándék vagy a fa alatt volt, vagy az ajtó elé halmozták fel a szülők, s a szomszédot kérték meg, hogy csengessen be, mintha ott járt volna a Mikulás.

Újév másnapján elkezdődött a vendéglátás. Csodáltam, hogy mennyire tudják és őrzik az évszázadok alatt kialakult illemet a társaséletben: a fiatalabb, a társadalmilag alacsonyabb szinten állók mentek köszönteni az idősebbekhez, a rangosabbakhoz, akik dúsán terített asztallal várták a vendégeket. A vendéglátás szabályait senki nem szegte meg. Mindenková illet ajándékot - egy üveg jobb italt, bonbont - vinni, s azt észrevétlenül letenni az asztalra, vagy minden ceremónia nélkül átadni a házigazdának. Az ilyen ajándékot nem volt szokás kibontani, megnézni, a vendéglátók megköszönték, s egész figyelmük a vendég, és nem az ajándék felé fordult. Később értettem meg ennek is a jelentőségét: nem az ajándék a fontos, hanem a vendég személye.

Mindenki tudta, meddig illik látogatóban lenni. Különösen az tetszett, hogy az fratlan illemszabályokat társadalmi helyzetre, végzettségre való tekintet nélkül mindenki egyformán betartotta. Közeli jó ismerősnél, kellemes beszélgetésnél el lehetett üldögnél, de ha nyílt az ajtó, újabb vendég jött, illet átadni a helyet. Egy helyen húsz perc-félóránál tovább csak nagyon indokolt esetben maradtak. Ennek is volt előnye, hiszen így az ünnep roppant dinamikus, mozgalmas volt vendéglátóknak és vendégfogadóknak egyaránt. Az ünnepi asztal láthatóan és mérhetően a vendéglátó társadalmi-anyagi helyzetét tükrözte. Volt, ahol sült csirke, másutt pulyka, vagy egész sült malac trónolt az asztalközépen, körötte a hagyományos örmény újévi ételsorral. A régi, Juliánus-kalendárium még élénken élt az emberek emlékezetében, a kétételes késés miatt a régi naptár szerinti újév január 13-ra esett. Az örmények két hétig ünnepi asztallal várták a vendéget, csak a húsneműeket tették hideg helyre, amit a vendég érkezésekor azonnal feltálatl. Ennek a szokásnak is megvolt az ésszerű magyarázata: a családi kapcsolatokat nálunk sokkal inkább számontartó örmények a legtávolabbi, vagy vidéki rokonoknak is megadták a lehetőséget, hogy évente legalább egyszer ünnepi asztalnál találkozzanak. Január 13-án újra összeült a család, hogy az ó-újévet */hin-nor taril* immáron szerényebb asztallal megünnepeljék.

*Melyik volt a leghangsúlyosabb ünnep a hagyományos örmény kalendáris ünnepek sorában?*

Az ünnepek között a legnagyobb az újév volt. A korábbi századokban a húsvét számított hangsúlyosabbnak, de ez a hangsúly az utóbbi évszázadban - akárcsak Európában - a téli ünnepkörre tevődött át. A *húsvét* - különösen a szocializmus évtizedei alatt - kisebb ünnep volt. Mivel "mozgó ünnep", meg kell jegyezni, hogy ideje nem az orosz ortodox, hanem az európai húsvétal esik egybe. Családi jellegű, az újévinél kisebb vendégjárással. Az asztalon *mazsolás phlav* a főétel, *zöldségekkel, zöldfűszerekkel*. A *phlav* mellé az előző évben szárított, főtt, hagymán piritott lósóskát, *avelukot* tálaltak. Nem hiányzott az asztalról a friss tárkony, korianderzöld, petrezselyem, bazsalikom, zöldhagyma sem. Ezt az ételek mellé nyersen fogyasztották. A hagyományos húsvéti sütemény a *kalács*, amit egyik barátnőm édesanyja 18 tojással *!!* készített, ezen kívül az élesztős *nazuk* és a *baghardzs*. *Gathát* is süt mindenki erre az ünnepre. A magyar módra készített sonkát nem ismerték. Disznóhúst egyébként is keveset fogyasztanak az örmények. Tojást hagymahéjjal festettek, de nem volt locsolkodás. A *tojástörés* szokását többnyire a gyermekek gyakorolták, a fiúk.

*Milyenek voltak ott a karácsonyok?*

Egyetlen ünnep hiányzott számomra: a *karácsony*. Hiányzott a hozzá kötődő hó, a villogó kirakatok, az ünnep előtti sürgés-forgás, a sok ajándék, a szaloncukor, mindaz, amit itthon megszoktam. Az örmények az újévet tartják igazi ünnepnek, az örmény karácsonyt, amely szigorúan egyházi ünnep, január 6-án ülik. Bár Ecsmiadzinban ezen a napon egy nagy fenyőfát mindig feldíszítenek színes villanygöggel, már ünnep utáni a hangulat, hiányzik belőle az a bensőségesség, ami a mi európai karácsonyainkat jellemzi. Honvágyam mindig karácsony körül erősödött föl, s hogy csillapítsam, megcsináltam a magunk kis karácsonyát. A karácsonyfát már december 24-re feldíszítettem, megajándékoztam a férjemet és a közeli családtagokat. Férjem Amerikába szakadt unokatestvére onnan írta nekem később, hogy kint értette meg rajongásomat az európai karácsonyok iránt. Amíg csak kettecskén ünnepeltünk, hiába kereste ki férjem a Csendes éjt valamelyik világadón, hiányzott az ünnep meghittsége, hiszen körülöttünk senki nem ünnepelt. Akkor értettem meg, hogy az ünnep attól az, hogy a közösség minden tagja megüli, s a szokásokban, a feltálatl hagyományos ételsorban az ember a közösséghez tartozás felemelő érzését éli át.

Később legjobb barátaink is megszerették ezt az ünnepet, s gyermekeim születése után velük - mint egy kis sziget-közösség - otthon magyar módra tartottuk a karácsonyt. Magyar ételekkel, Lukács evangéliumával, ajándékokkal. Az ajándékok külön fényt kaptak a szép magyarországi csomagolópapíroktól, ami ott kint akkoriban hiánycikknek számított. Elsodálkoztam az örmények kreativitásán: karácsonyi papír híján a hófehér csomagolópapírra összetört színes karácsonyfadísz üvegorát ragasztották, ebbe csomagolták a nekünk hozott ajándékot. Aztán sikerült megszerezni a "Csendes éj" örmény szövegét. Ezt megtanítottam a gyermekeknek, akik még évek múlva is emlékeztek a "magyar karácsonyokra". A fenyőfán szép üvegdíszek mellett mindig volt magyar szaloncukor - bár nem szeretem -, hazulról mindig ezt kértem. Amikor már nem lehetett küldeni, akkor ottani cukrot, ún. *karamelt* csomagoltam a papírba. Fenyőfámon ott lógtak a hazaiaktól kapott kis ajándékkísérő kártyák; kedves szövegük a távoli rokonokat idézte.

*Jó híre van az örmény konyhának. Melyek voltak a legjellegzetesebb örmény ételek, és mit sikerült meghonosítania a magyar táplálkozási kultúrában?*

A mindennapi életben az *étkezés* újdonsága nem jelentett számomra túl nagy megpróbáltatást. Kezdetől önálló konyhát vittem. Hamarosan hozzászórtam, hogy nincs az

az árubőség, ami Magyarországon már a nyolcvanas években is jellemző volt, nincs annyiféle mirelit és félkész áru. Nem lehet a piacon friss borsót kapni, gomba is ritkán van. Megtanultam, hogy amit nagyon szeretek, azt el kell készítenem magamnak. Így csináltam mirelit szilvásgombócot, levelestésztát, és félkész ételeket, amelyeket a saját hűtőszekrényemben tároltam. Régi francia tanárom sokat idézett közmondása gyakorlattá vált számomra: *Si l'on n'a pas ce que l'on veut, il faut aimer, ce que l'on a.* /Ha nincs az, amit szeretnénk, azt kell szeretnünk, ami van./ Szerencsém volt, hogy nem kedveltem a rántásos ételeket, sőt, a magyaros habarásos főzelékeket sem. /Örmény fülnek szentségtörésszámba megy, ha azt hallja, hogy a főtt sárgarépát, vagy a krumplit lisztel-zsiradékkal dúsítja valaki. / Könnyű volt átszoknom a sült zöldségekre, a salátákra, a töltöttkáposzta helyett a *dolmára*. A hazai repertoárból csak néhány kedvenct öríztem meg: a *paradicsomlevest*, a *gyümölcslevesekeket* és a *húslevest*. A főételekből a *húsoskáposztát*, a *szilvásgombócot*, az *édes töltelékű palacsintát*, a *paprikás csirkét*, a *gulyást* és a *lecsót*. Észre kellett vennem, hogy a gulyás hasonlít az örmények *szousz* nevű egytálételére, a *lecsó az adzsapszandalra*.

Számolnom kellett azzal, hogy az örmények étkezés tekintetében hihetetlenül konzervatívak. Egy-két kedvezőtlen tapasztalat után nagyobb vendéglátás idején nem próbálkoztam "érdekes főtételekkel", inkább megtanultam az ottani ízeket. Búszke voltam, ha a magam készítette hagyományos örmény *has*, a *dolma*, a *harisza*, a *húsos-mazsolás phlav*, a *gombás-hagymás blghur* ízlett a meghívottaknak. Megtapasztaltam, hogy az örmény férfiak étkezés tekintetében konzervatívabbak, mint az örmény nők, a nyugati örmények konzervatívabbak, mint a keletiek. Azt is megfigyeltem, hogy míg a saláták, főtételek tekintetében az ismeretlent elutasították, a desszerteket, a krémes tortákat mindenki örömmel próbálta ki, sőt, a receptek is kézről kézre jártak. A magyar konyhára jellemző ecetes-cukros lében készített saláták még a legszűkebb családi körben sem arattak sikert, így leszoktam a készítésükről, sőt kiszereztem belőlük. A magyar sajtos pogácsa viszont kivétel nélkül mindenkinek ízlett.

*Ahol élet van, ott temető is. Miben különböztek az örmény temetkezési szokások a magyar polgári temetés hagyományaitól?*

Az élet nagy fordulópontját, eseményeit az örmények sokkal díszesebb külsőségekkel, nagyobb nyilvánossággal élik meg, mint azt Magyarországon megszoktam. Különösen a *temetés* volt szokatlan. Örményországban mindig háztól temettek, a kórházi halál ritka volt. A gyógyíthatatlan beteget hazaadták, hogy szerettei között, emberi módon búcsúzhasson az élettől. A halottat otthon ravatalozták fel, a ravatal körül körben székeket helyeztek el. A közeli hozzátartozóknak a ravatal fejénél kellett ülni. A résztvevők hához mentek, illet keveset üldögélni az elhunyt rokonaival. Helyenként divatban volt a halottsiratás, erre siratóasszonyokat fogadtak fel. Én még láttam olyan temetést, ahol az utcán a siratóasszony a rokonok nevében ősi kántáló rigmusokban búcsúzott a halottól. A közeli hozzátartozók nem rejtették el szemérmesen érzéseiket, szabad folyást engedtek fájdalomuknak. A halottat mindig nyitott koporsóban vitték a halottaskocsiig, néha utcahosszakat, a ház kapuja előtt háromszor megfordították a koporsót. A kocsikaraván elején a koporsót szállító kocsin mindig ott volt a halott fényképe. Néha a valósnál évtizedekkel fiatalabb, retusált kép. A temetés után ez a kép került a falra. /Az örmények élő rokonaik képét soha nem akasztják a falra, csak a halottét, hogy így holta után is velük legyen./ A temetés után a síron tömjént égettek, mindenki vetett néhány szemet a lángok közé. Utána megtartották a halott torát /*kelekl*. Másnap is összegyűltek a rokonok, ismét terített asztal mellett /*inknahogh*. A

hetedik és a negyvenedik napon /kharaszunkh/ is összegyűltek, közben a halottra emlékeztek, róla beszélgettek, az ő lelki nyugalmaért, üdvösségéért ittak.

*És milyen volt Örményországban egy keresztelés?*

A keresztelő is különös gazdagsággal megy végbe, sok vendéget hívnak. A történelem folyamán az örmény nép sokszor nézett szembe a fizikai megsemmisülés fenyegető rémével. Ezért minden örmény gyermek születése különös jelentőséggel bír: nemcsak két ember, egy család, de a nemzet, a faj folytonosságát is biztosítja. Keresztanyát és keresztapát soha nem a rokonok közül választanak: köztisztelőben álló, idősebb baráti házaspárt kérnek fel. A keresztszülőknek /kavor/ a magyarországinál szorosabb anyagi-erkölcsi kötelezettségeik is vannak: nemcsak a gyermek, de a szülők irányában is óvó-védő szerepet töltenek be. Ez a szerep életük végéig tart. Az örmény szertartású *keresztelőnél* a kisdedeket teljesen belemerítik a keresztelőmedencébe. Szájukat-fülüket-szemüket a pap megkeni szent olajjal, *meronnal*, eközben bibliai szent ígéket mond. A meront hét napig nem szabad a gyerekekről lemosni. A hetednapos fürdetéshez összegyűlnek a rokonok, a fürdővízbe minden jelenlévő nő beleveti az aranyékszereit, ebben fürösztik a gyermeket: hitük szerint így gazdag és szerencsés lesz az életben. Ilyen fürdetésen magam is részt vettem, s puritán, kálvinista lelkemnek némi megpróbáltatást jelentett az ősi rítusban való gyakorlati részvétel.

*Szívesen hallanánk a saját magát körülvevő családjáról is, amelynek légkörét részben alakította.*

Kitelepülésem előtt az örmény mindennapokban járatos emberek jóindulatúan figyelmeztettek a kinti nehézségekre: a "menyek" hagyományosan alárendelt, kiszolgáltatott helyzetére, az örmény nagycsalád patriarchális-hierarchikus rendjére, ahol a menyecske az utolsó helyet foglalja el. Szerencsém volt, hogy toleráns és demokratikus rendszerű családba kerültem. A nagycsaládban mindenki diplomás, számos orvos, fizikus, mérnök volt, férjem édesanyja is egy egészségügyi intézmény vezető főorvosaként ment nyugdíjba. Korai özvegysége után sok nehézségen ment keresztül, talán ezért is volt megértő és engedékeny a mi családunkat érintő kérdésekben. Az egymás mellett élésnél szerintem legfontosabb a megértés, és a kölcsönös hajlandóság az engedményekre. Gyermekeim nevelésébe sem szólt bele, és természetesnek tartotta, hogy mindent megteszek azért, hogy mindkét nyelvtérületen otthon legyenek, hogy az örmény elem ne nyomja el a magyart, a két nyelv, a két kultúra mindig egyensúlyi állapotban legyen.

*Magyarországra történt visszaköltözésük után tulajdonképpen minden a visszájára fordult. Most örmény férje és gyermekei kerültek új környezetbe. Szívesen hallanánk erről is néhány mondatot.*

A kényszerű visszatelepülés mindannyiunknak traumát jelentett, hiszen egy kialakított otthonot, megszokott környezetet hagytunk magunk mögött, s életünket újra kellett itthon kezdeni. Magam számára is meglepő volt, hogy mennyire "elörményesedtem". Elsősorban a barátaim, munkatársaim, az örmény patriarchális közösség hiányát éreztem. Úgy tűnt számomra, hogy a civilizált ember az anyagi javak megszerzésének harcában elveszti a legfontosabbat: élő kapcsolatát a másik emberrel. A nehézségek, s az állandó vágyakozás Örményország után még jobban összekovácsolta a családunkat, s itthon úgy éreztem, elsősorban az én feladatom vigyázni az egyensúlyra: ne csorbuljon a gyermekeim

örménysége, ne felejtsek el a nyelvet, ismerjék a történelmet, a kultúrát. Bekapcsolódtunk a magyarországi örmények kulturális életébe, amely nemcsak az identitást segít megőrizni, de csillapítani tudja honvágyunkat Örményország után. Az újévet mindig örmény módra ünnepeljük, húsvétkor is örmény ételsorunk van. Amíg kisebbek voltak a gyerekek, eljártak locsolkodni is.

Összegzésül azt mondhatnám, hogy a mi családunkban a két nyelvet, a két kultúrát úgy sikerült harmonikusan ötvözni, hogy ez sohasem okozott problémát: Magyarországon itthon vagyunk, Örményországban otthon érezzük magunkat. Nálunk a két nemzeti kultúra is természetességgel van jelen és fér meg egymás mellett. Mindegyik a maga szépésgeivel. Ha illusztrálni akarnám, azt mondanám: a karácsonyunk magyar, a húsvétunk örmény.