

Török fürdők

Meskó Csaba fürdőtörténeti előadását hallgathattuk meg a Frankel Leó úti Malom-tó vízililiomos, szomorúfüzes partja mentén, a „Török” fürdőnek elnevezett, százesztendőss kicsiny, kupolás helyiségben, egy kiállítás megnyitása ürügyén.

A Malom-tó környékén eredő termálvizű forrásokat a hódoltság idején szívesen használták fel a törökök fürdőik üzemeltetésére. Mint köztudott, „már” a rómaiak fejlett fürdőkultúrával rendelkeztek, melynek egykori, pannóniai emlékei ma is megtalálhatók (pl. Aquincumban). Az ezt követő időszak nem kedvezett a fürdőzésnek. A magyarországi fürdőélet újabb fellendülését az Árpád-házi királyok, főként a budai gyógyforrások felhasználásával tették lehetővé (ezt az időszakot idézik az Al- és Felhévíz, napjainkig élő helységneveink is).

A XV. században Zsigmond, majd Mátyás király építtette, fejlesztette — a társasági érintkezés lehetőségét sem hagyva figyelmen kívül — a Rác Gyógyfürdőt, amelyet — állítólag — a királyi palotából alagúton lehetett megközelíteni.

A fürdőkultúra elterjedését, fejlődését hazánkban a török kori hódoltság tette általánossá. Ebből az időszakból csak Budán, mintegy nyolc termálvizű közfürdőről rendelkezünk leírásokkal. A korábbi Rác Gyógyfürdőt a törökök Kisfürdőnek (Küçük ilica) nevezték. E periódusban a török írott források gyakran említették a hódoltsági Magyarország fürdőit (Székesfehérvár, Szeged, Esztergom, Vác, Tata, Eger, Tolna, Nógrád), a budaiakról nem is szólva. Tudomásunk

van arról is, hogy a budavári Úri utca 49. szám alatt létezett egy közfürdő, amely az egykori Kirba (vizeztömlő) dzsámi mellett állt, és amelyről 1557-től folyamatosan emlékeztek meg az utazók. Rüstem pasa 1563-ban alapítványából építtetett több fürdőt, melyek között egy ún. çifte hamam is volt (ikerfürdő) a pesti oldalon. (Ikerfürdőnek nevezték azokat a közfürdőket, amelyeknek férfi és női részlege is volt, külön-külön bejáratokkal.)

A hódoltsági Magyarországi fürdőiről a legtöbb adatot Evlia Cselebi török világutazó korabeli útleírásaiból ismerhetjük meg, aki a közfürdőkön kívül beszámolt a magán- és palotafürdőről is (mint pl. a budai pasa palotájának pompás fürdőjéről). De az írott forrásokon kívül gazdag városképi ábrázolások is őrzik e fürdők emlékét, teszik lehetővé rekonstrukciójukat.

A török fürdőknek kilenc típusa létezett, de hazánkban csupán két eltérő típust ismerünk. Az egyik csoportba tartoznak a termálfürdők (ilica, kaplica), a másikba a gőzfürdők (hamam). Az utóbbiakra utaló magyarországi épületekről nincsenek ismereteink. Mindkét csoportban megtalálható volt: 1. az előcsarnok (camekân), 2. az előtér vagy átmeneti helyiség (soğukluk), 3. a fürdőcsarnok vagy hararet (sicaklık), kiegészítésként pedig több, kisméretű kiszolgáló helyiség.

Az előcsarnok kupolával fedett, csorgókutas (fiskiye), négyzetes alaprajzú vetkőzőhelyiség volt. Fűtését a padlózat alá süllyesztett, falazott tűzhely szolgálta vagy a „mangal” (egy fémhálóból, fő-

ként rézből készített, fedeles, általában faszénparázssal fűthető eszköz).

Az előcsarnokból keskeny kis ajtó vezetett az előtérbe, amelyben kerevetek, padok voltak elhelyezve. A helyiséget kis kupolák fedték, felül több sorban elhelyezett világító nyílásokkal. E helyiségekben végezték el a rituális és tisztálkodási mosdást, mely célra díszes mosdómedencékkel (kuma), kis csorgó falikutak voltak kikepezve.

A hararet a török fürdő legfontosabb helyisége, melybe az előcsarnokból lehetett egy újabb, keskeny ajtócskán bejutni. Ez általában nagyméretű, négyzetes alapú helyiség, amelyet dobon nyugvó kupola fed, apróbb, felső világítóablakkal. A hararetek középső részén volt kikepezve a rendszerint nyolcszögű (esetenként köralapú), többlépcsős fürdőmedence (ez a hamamokban teljesen ismeretlen).

A fürdőcsarnokoknak kétféle típusa ismeretes: az oszlopos (mint a Rudas fürdő) és a kupolás (mint a Rác és a Király fürdők). Az ilica nem csupán rituális mosdásra, hanem gyógyfürdőként is szolgált.

A Szokollu Musztafa-pasa alapítványaként építtetett fürdőről számos leírás maradt fenn (pl. a Rudas fürdőről). Másik, a törökök által épített és az írásos forrásokban szereplő ilica a mai Császár fürdő (Veli bég fürdője), amely az egyik legismertebb és közkedvelt török fürdőnk. A mai Lukács fürdő helyén állt a törökök Tahtali ilica-ja (Deszkás fürdő) és annak közelében a Baruthane és Bekir efendi ilica-ja.

A török hódoltság megszüntével megváltozott az ál-

taluk létesített fürdők élete is. Számos épület teljesen rombadőlt, de létezik néhány, napjainkban még funkcionáló termálfürdőjük (pl. a középkori Felhévizen, a Vízivárostól északra és a déli melegforrásoknál a valami-kori török Tabánban).

A városfalakon belül volt a Király fürdő (későbbi, König nevű bérldőjéről lett elnevezve), amely a Kakas kapunál épült (Horozkapi ilica). Ez a török korban a mostani Lukács fürdő forrásából kapta a termálvizet, amit vörösfenyőből készült vízvezetékken szállítottak a helyszínre. A Tabánban, a Duna-parton építették fel a Yeşil direkli ilicasí-t (a Zöldoszlopos fürdőt, a mai Rudast).

Az oszmán-török építészeti klasszikus korszaka egybeesett a magyarországi hódoltság időszakával, melynek következtében hazánkban is fellendült a fürdőépítészeti. Nagyszerűsügről meggyőződhetünk, ha felkeressük egyiküket. Ezek a hajdan épült fürdők még mindig gyógyító célú, bár többé-kevésbé átalakított építészeti alkotások, ma is fővárosunk gyöngyszemei.

Hazánk fürdőkultúrája a törökök távozása után erőteljes hanyatlásnak indult, csupán a XIX. — XX. század fordulóján kezdett ismét fellendülni, amikortól intézményesen támogatták fenntartásukat, 1893-ban alapítva meg a Lukács Részvénytársaságot is. A világszerte egyre erőteljesebben fejlődő fürdőkultúra, a hazai balneológiai tevékenység eredményeként Budapest, ahol az első nemzetközi fürdőügyi kongresszust is tartották, 1937-ben nyerte el a „a fürdők városa” kitüntetett címet ...

Ez év június 6-án, a Lukács Részvénytársaság megalakulásának centenáriuma alkalmából hangzott el a figyelemre méltó fürdőtörténeti megemlékezés.

Dr. Mátffy Györfné

Törökország idegenforgalmi statisztikájában Magyarország előkelő helyet foglal el. Évente magyar állampolgárok százezrei látogatják Törökországot, gyönyörködve az ország rendkívül gazdag történelmi múltjában, kultúrájában, a természet által bőkezűen ajándékozott elbűvölő tájaiban. Megízlelve a világhírű török konyha és cukrászati termékek remekeit, a török kenyeret és pékárut, a különleges tésztaféléket és édességeket.

Az utolsó évtizedben, de főleg a rendszerváltás óta eltelt három év alatt a magyar fővárosban gomba módra növekvő kínai éttermek mellett a belváros területén néhány török étterem és büfé is nyílt. Nem régen pedig a Sugár, a Skála, a Julius Meinl üzletek, a Közért és a Duna Fűszért élelmiszer kereskedelmi központok nagy üzleteinek polcai a török kenyérfélék és pékáruk sokaságával gazdagodtak. Tudomásunkra ju-

tott, hogy ezeket a kenyereket a Budapesten tevékenykedő GONCA Termelő és Kereskedelmi Kft-hez tartozó referencia péküzemben állítják elő. A Kft török érdekeltségű, tulajdonosa és vezetője Arif Mankan úr török állampolgárságú. Kérdésünkre Mankan úr a következő válaszokat adta.

— Mankan úr, a GONCA szó a magyar hallgató fülének szokatlanul hangzik. Mit jelent ez? Egyáltalán, hogyan jutott eszébe Önnek Magyarországon török pékséget létrehozni? Szakmai elfoglaltság inspirálta Önt erre a lépésre?

Török kenyér

A GONCA, amelynek helyes kiejtése gondzsza, a magyar ember fülének valóban szokatlanul hangzik. Ez a török szó egyébként „bimbót” jelent. Egyetlen unokámat nevezik így, a Kft tehát az ő nevét kapta.

Ami a kérdés utolsó részét illeti — amely szerint szakmai elfoglaltság inspirálta volna a magyarországi török pékség létrehozására — határozottan nemmel kell válaszolnom, hiszen soha nem voltam pékmester és soha nem dolgoztam e szakmában. A GONCA Kft, amelynek alapítója és tulajdonosa vagyok, eredetileg Magyarország és Törökország között a legkülönbözőbb export—import ügyletek lebonyolítását tűzte ki fő céljául. A Kft főprofilja természetesen továbbra is ez marad. Időközben azonban a GONCA Kft a korszerű sütőipari géprendszereket előállító isztambuli „SARMASIK” vállalat termékeinek kizárólagos joggal rendelkező forgalmazója lett Magyarországon. Magyar szakmai közönség ezekkel a gépekkel és berendezésekkel a Budapesti Nemzetközi Vásár „UKBA 1992.” szakkiállításán ismerkedhetett meg. Ezt követően a SARMASIK gépek iránt érdeklődő magyar vállalkozóknak az volt az óhajuk, hogy e gépeket üzemeltetés közben is szeretnék látni. Így jött létre a jelenlegi péküzem, mint referencia üzem. Tehát nem a szakmai elfoglaltságról, hanem a GONCA tudatos kereskedelmi politikájáról van szó.

— Az elmúlt három évben Budapesten a pékboltok száma gyorsan növekedett, az ABC-k és a szupermarketek polcai magyar fogyasztók által eddig ismeretlen, többféle kenyér- és pékáruval teltek meg. Többek között a szomszédos Ausztria, valamint Németország cégei is növekvő aktivitást mutattak e területen. Ilyen körülmények között hogyan tudnak megbirkózni a belföldi és a külföldi konkurens cégekkel? Egyáltalán, van esélyük a talponmaradásra?

Találós kérdés! Tényleg nagy a konkurencia a sütőipari termékek kínálata terén. Például nem tudunk lépést tartani a korszerű és széles körű értékesítési hálózattal rendelkező külföldi, de a belföldi cégekkel sem. De erre nekünk igen határos fegyverünk van, amellyel

Az isztambuli BILSAK Színházi Műhely vendégszereplése

Június 10—19 között rendezték meg Budapesten a fiatal színjátszók rangos nemzetközi találkozóját, a BROUHAHA Fesztivált. Ez a találkozó sorrendben a harmadik fesztivál ezen a néven; az első kettő 1990-ben és 1992-ben volt Liverpoolban.

A BROUHAHA elnevezés nyüzsgést jelent, és valóban eseménydús, vidám nyüzsgő hangulat jellemezte a budapesti fesztivált is, ahová az idén tizenhat országból huszonhárom együttes kapott meghívót. A résztvevő együttesek a színházi utánpótlást képező intézmények, iskolák, színházi műhelyek és stúdiók köréből kerültek ki. Számos kelet- és nyugat-európai ország mellett az idén törökországi résztvevője is volt az eseménynek.

Az isztambuli BILSAK Színházi Műhely Melih Cevdet Anday, a nemrégiben társaságunk támogatásával bemutatott „Beszélő” című darab írójának egy másik egyfelvonásosát, az „Ellenörök” című darabot mutatta be, nagy sikerrel a fesztivál két helyszínén is, 12-én és 14-én a Budapesti Kamaraszínházban, 13-án pedig Szentendrén a Művelődési Házban.

A BILSAK Színházi Műhely Isztambul nagy hagyományokkal rendelkező amatőr színházi társulata. Mint ahogyan azt az együttes tagjaitól megtudtam, az együttesben valódi műhelymunka folyik. Az együttműködés egyik legfőbb alapelve, hogy a közös dramaturgiai munka, valamint a szerepek megformálása közben a szokásosnál tágabb teret kapnak a színészek saját értelmezései, elképzelései. Így tulajdonképpen mindannyian szereplői is és rendezői is a darabnak. A négyszereplős darabot török nyelven adták elő, de a nagyszerű előadás, a szereplők rendkívül kifejező szerepformálása mindazok számára is nagy élményt jelentett, akik nem értették a nyelvet.

A szereplők: Eşber Güvenç, Önder Güvenç, Şerif Erol és Tolga K. Yalçinkaya, a rendező Alp Giritli, a zenei rész előadója Cem Çınlar, a produkció asszisztensei: Leman Giritli és Handan Türkeli voltak.

A fesztivál vezetőségének meghívására megfigyelőként részt vett a fesztiválon a török Állami Színházak főigazgatóhelyettese, Tamar Levent is, akitől megtudtuk, hogy két év múlva valószínűleg Törökország rendezi meg a soron következő Brouhaha fesztivált.

(FOR—TI—TER)

Magyarországon

más pékség egyáltalán nem, vagy alig rendelkezik. Ez pedig a kiváló minőség és különleges török íz!

Az a magyar, aki valaha is Törökországban járt, emlékszik a török kenyér és pékáru különleges ízére. Ennek előteremtése és megőrzése a török kenyérgyártási technológia szigorú betartása és a megfelelő nyersanyag felhasználása nélkül szinte lehetetlen. Ami a kenyérünk minőségét illeti, annak a főbb jellemzője az, hogy a török kenyér nem morzsolódik, napokig friss marad. Ez pedig gazdaságossá teszi kenyérünket a magyar fogyasztó számára.

— Ön arról beszélt, hogy a török kenyérgyártás technológiája különbözik a többitől. Miben áll ez a különbség? Magyarországon a magyar munkaerővel hogyan lehet elérni az említett célt?

Nálunk a fő munkaerő nem magyarokból, hanem török pékmesterekből áll. Magyar személyzetet a kenyérszállításnál, az adminisztratív feladatok

végrehajtásánál, illetve a gyártási technológia lényegét nem érintő munkáknál alkalmazunk. Ezzel én nem akarom a magyar pékmestereket megsérteni, illetve a szaktudásukat lekicsinyelni hanem csak azt szeretném hangsúlyozni, hogy ahogyan a török pékmester nem képes a hagyományos magyar kenyér megfelelő előállítására, az előzetes technológiai ismeretek és a megfelelő tapasztalat megszerzése nélkül, a magyar pékmester sem képes a kívánt minőségű török kenyér megsütésére. Nem felejtethető el az, hogy pékségünk létrehozását komoly előkészítés előzte meg. Többek között törökországi laboratóriumokban tizenkét féle minőségű magyar lisztet vizsgáltattunk meg, és ezek közül kellett kiválasztanunk a török kenyérsütéshez legmegfelelőbbet. A kiválasztott liszthez szükséges élesztőt és adalékanyagokat is törökországi külön laboratóriumban vizsgálták és választották ki. Az állandó megrendelőinknek a megígért minőséget csak így tudjuk biztosítani, és az erős konkurenciával

szemben is csak így tudunk talpon maradni.

— Pékségük idén januártól üzemel. A megszerzett tapasztalatok alapján hogyan képzei el a török péküzem jövőjét? Várható-e a választék bővítése?

Valóban kevés termelési idő áll mögöttünk. Ez alatt az idő alatt sikerült a főváros legtekintélyesebb élelmiszer kereskedelmi központjaihoz tartozó megrendelők tetszését megnyerni, és viszonylag stabil piacot kialakítani. A vevőkör folyamatos bővülése a jelenlegi kapacitásunk kibővítését igényli. A megrendelőknek eddig csak hét féle kenyeret szállítottunk, a jövőben a török pékáru bő választékával is szeretnénk kiszolgálni a vevőket. Távoli terünk egy török cukrászati termékeket árusító és a helybeli fogyasztást biztosító török cukrászda létrehozása. Figyelembe véve azt, hogy a Törökországot látogató magyarok százezrei ismerik és szeretik a török cukrászati remekeit, bízunk a jövőendő vállalkozásunk sikerében is.

Török tulajdonnevek írása

A Török Füzetek első számának szerkesztése során szembeállokottunk azzal a gonddal, hogy a török tulajdonnevek írása tekintetében sem a könyvkiadásban, sem az újságírásban nem alakult ki egységes gyakorlat. Egyes könyvkiadók a török tulajdonneveket — felfogásunk szerint helytelenül — átírják.

Ezért a szóban forgó kérdés tisztázására a Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézetéhez fordultunk. Az intézet rangos szakemberei a következő levelet juttatták el szerkesztőségünkhez:

„Tisztelt Szerkesztő Úr!

A levelében feltett helyesírási kérdésre az alábbi választ adhatjuk.

A török nyelv 1928 óta latin betűs írású, ezért neveinek magyar szövegbeli írására az akadémiai helyesírási szabályzat 214. pontja az irányadó. Eszerint „A latin írású nyelvek tulajdonneveiben általában változtatás nélkül követjük az ide-

gen írásmódot” (AkH. 11, 86. 1.: Az idegen írásmód szerinti írás; A tulajdonnevek írása).

Bár a fenti mondatban az általában szó használata lehetőséget nyújt az általános szabálytól való eltérésre, ezt ebben a konkrét esetben nem tartjuk célravezetőnek. Mint Ön is írja, lapjuk „várhatóan belföldön és külföldön hivatalos külügyi körökben is ismertté válhat”. Ez a körülmény szerintünk nem mellette szól a török nevek magyaros átírásának, hanem ellene. (Ti. a török nevek az angol, francia, német stb. szövegekben s nem utolsósorban az illető személyek névjegyén az eredeti írásmód szerint vannak írva, s az ettől való, a magyar olvasó netáni kényelmét szolgáló eltérés csak zavart okozna.)

Egy konkrét példán szemléltetve nem javasolhatjuk tehát a Cevdet Anday névnek ily módon való „átírását”: Dzsevdet Andaj. Aki az Önök lapját kézbe veszi, bizonyára tudja (s ha nem tudja, tanítsák meg rá!), hogy a török c nem „c”, nem is „cs”, hanem „dzs”. Emiatt kár volna rendszeresen megszegni az akadémiai szabályzatot!

Ami a mellékjelek használatát illeti, erre nézve a magyar helyesírási szabályzat említett pontja a következőket írja: „Így (tehát az eredeti írásképet megtartva) járunk el természetesen akkor is, ha az idegen nevek a magyarban nem használatos mellékjeles betűket tartalmaznak. ... Nyomtatásban, ha nincs megfelelő betű, és ha a nyomtatási eljárás a mellékjel pótlását nem teszi lehetővé, a mellékjelet elhagy-

(Folytatás a következő oldalon!)

Repüljön az Omnibusz Utazási Irodával a török tengerpartra!

1 hét szállodában már 26 800 Ft-tól.

Várja Önt a Török Riviéra és az Égei-tenger!

Ha csak repülőjegyet rendel, már 17 900 Ft-ért megkapja oda-vissza.

*Helyfoglalás és részletes felvilágosítás: Gulyás Enikőnél a 149-4124
és Gál Tímeánál a 142-5016 telefonszámon.*

(Folytatás a 11. oldalról!)

juk, az alapbetűt megtartjuk: Capek, Francois, Moliere ... stb. A mellékjelek elhagyása szükségmegoldás, de a mellékjeles betűk helyett az alapbetűktől eltérő más magyar betűk alkalmazása, azaz a névnek fonetikus vagy éppen eltorzított átírása ... teljességgel helytelen."

Mint a Török Füzeteknek Ön által elküldött példánya mutatja, ezt a nyomdatechnikai nehézséget Önöknek már sikerült leküzdeniük, így ez nem kényszeríti az új lapot a nevek eredeti írásmódjától való eltérésre.

A helyes megoldás nézetünk szerint az volna (ahogyan ezt a lap 4. oldalán egy helyütt már meg is tették), hogy a nehezebb ejtésű török nevek mellett első előfordulásukkor közlik azok helyes magyar kiejtését is, így nevelve, tájékoztatva a magyar-török kapcsolatok iránt érdeklődő, de a török nyelvben kevésbé jártas hazai olvasókat.

Az új lap működéséhez sok sikert kívánva

tisztelettel üdvözl

*Kemény Gábor
tudományos
osztályvezető*

*Bakró-Nagy Marianne
igazgatóhelyettes"*

A gyors segítséget és a jókívánságot ezúton is megköszönjük.

F.Tóth Tibor

Társasági hírek

Tájékoztatjuk tisztelt Tagtársainkat, hogy a Fővárosi Bíróság 9.Pk.60379/1993/1. számú — immár jogerős — végzésével a Magyar-Török Baráti Társaság szervezetét az 1989. évi II. törvény 15. §-ának /1/ bekezdésében foglaltak alapján 5183. sor-szám alatt a társadalmi szervezetek nyilvántartásába felvette.

A szervezet székhelye: 1071 Budapest, Városligeti fasor 45.

Működési köre: kulturális

Képviselőjének neve: dr. Fehér Géza.

Örömmel tudósíthatunk arról is, hogy a Művelődési és Köztudományi Minisztérium sajtóigazgatási munkatársának gyors és készséges ügyintézésével lapunk, a Török Füzetek hivatalos nyilvántartásba vétele megtörtént. A nyilvántartásba vételt igazoló okirat száma: B/KUL./550/1993.

TÖRÖK FÜZETEK

a Magyar-Török Baráti Társaság időszaki lapja

Szerkesztőbizottság:

Puskás László, Szmilkó Györgyi, F.Tóth Tibor

Felelős szerkesztő: F. Tóth Tibor

Tervezés, tipográfia: Takács István

Levél-cím: Szmilkó Györgyi 1361 Budapest, Pf. 6.

Fax: 117-94-53; 117-27-19

Terjeszti az MTBT díjmentesen, a tagjai részére.