

Clapheck és a kb. 51 éves Gaspar Steen arról tanúskodtak, hogy "kb. 9 évvel ezelőtt Matteo Johanesszel együtt megjelentek egy bizonyos Nicholas, másként ongernek (magyarnak) nevezett személy házában, hogy rendeljen és csináltasson vele egy sorozat acélbélyegzőt (patricát), matricát és nyomtatásra való betűket. Ugyanakkor a kereset benyújtója (Máté Vananteci) az első tanú közbenjárásával és közvetítésével (Gerrit Huijgen) a fent nevezett Nicholas Kissel az említett stempelyek, matricák és ólombetűk készítésében akkor végleg megegyeztek."

Schütz Ödön tanulmányában még azt írta, hogy a nyomda a zsoltáros könyv, a Hymnarium (Saraknoc) és a Breviárium kinyomtatása után anyagi nehézségek és az üzlettársak közt felmerült ellentétek miatt szünetelni kényszerült. Mint a zsoltároskönyv kolofonjából is kiderül, a vállalkozás már kezdettől anyagi nehézségekkel küzdött. Az alapításkor épp csak annyi pénze volt - talán ez is kölcsönből -; hogy a betűket kifizesse. Misztótfalusi munka díja ekkor még nem lehetett túlságosan magas, hiszen csak két éve volt önálló. Bizonyára kevesebbet kért mint Christofel van Dyck húsz évvel azelőtt Dzarecitől, de hát ezt a munkát mindenütt meg kellett fizetni és az ólom sem volt olcsó. Pénzhiányában ezért - mint a kolofonban elmondta - a jeriváni tiszteletes paphoz fordult és Paoló Poghosz dzsulfai kereskedővel szerződést kötött két könyvének kinyomtatására, aki a könyvek nagyrészt el is szállította Szmirnába, a mai Izmirbe, de ott valami oknál fogva elégték. Később Mátét beperelte a nála maradt könyvek harmadának kiadásáért. Az anyagi nehézségek tehát kezdettől fogva megvoltak, s idővel csak szaporodtak, azért a nyomda mégsem szünetelt teljesen, csak 2-3 évi kihagyásokkal dolgozott 1688-ban adta ki imádságos könyvét, 1692-ben az egyházi énekes könyvét. A zavaros anyagi ügyek és perek miatt Máté Vananteci 1694-ben tisztáznia akarhatta a jogi viszonyokat. Így kerülhetett sor Tixerandet közjegyző előtt a három könyvkötő kihallgatására. A felvett jegyzőkönyvből kiderül az is, hogy már 1692-ben megpróbálkozott annak a nyomóprésnek a visszaszerzésével, melyet kilenc évvel azelőtt ő vásárolt 150 guldenért. A prés Ogourlen örmény pap lakásán volt (feltehetőleg a korábbi tartozás zálogaként), de sem megvételre, sem kölcsönbe nem akarta átengedni a nyomdásznak. A tulajdonjogi viszonyok tisztázását célozta Gerrit Huijgen tanúvallomása is Máté Vananteci és Misztótfalusi üzletkötéséről. Bár a betűk készítésének áráról a tanú nem szólt, noha jelen volt a megállapodásnál, és azt sem említi, hogy megtörtént-e a kifizetés. Tanúvallomása mégis azt célozta, hogy a betűket minden kétséget kizáróan Máté Vananteci készítette. Hogy erre a vallomásra közelebbről miért volt szükség, ma már nehéz megállapítani. Ez már az örmény kutatók feladata lenne. A jegyzőkönyv azonban a Misztótfalusi-kutatás szempontjából nemcsak azért fontos, mert az Amszterdamban fellelt egykori okmányok közül ez mond legtöbb személyeset, ha csak pár szóval is Misztótfalusi amszterdami szerepéről. Megtudjuk belőle, hogy Misztótfalusit, "az onger", a 75 éves Gerrit Huijgen ajánlotta 8-9 évvel azelőtt Máté Vanantecinek, aki nemrég érkezhetett Marseillesből Amszterdamba, tehát ekkor még helyi ismeretekkel nem rendelkezhetett, és szakmai összeköttetése sem igen lehetett. Feltételezhető, hogy az öreg Gerrit Huijgen 25 évvel azelőtt már kötött könyveket Oszgán nyomdájának. Huijgen nevét Vananteci Livornóban hallhatta Oszgántól, s megérkezése után őt kérte meg, hogy ajánljon neki egy jó betűmetsző mestert. Huijgen és két társa, a jegyzőkönyvben említett időpontban, nem véletlenül járhatott Misztótfalusi műhelyében, hiszen ekkor már elkészült a Biblia nyomtatásával és megkezdődhetett a kötés. Így nem férhet tehát kétség hozzá, hogy Gerrit Huijgen révén került Misztótfalusi kapcsolatba Máté Vanantecivel.

(Folytatjuk)

\*\*\*\*\*

Zsiday-Galgóczi Krisztina

## **Rendhagyó pinceteszt Örményországban, Hajastanban**

### **Borok és emberek a civilizáció bölcsőjéből**

#### **3. rész**

#### **Bevásárlóközpont méretű borászat**

A cég több kilométerrel odébb lévő feldolgozóüzemébe érkezünk. Ha jól értettem, akkor ez csak az egyik a többi közül. A kapuban egy óriás lép elénk. Az ember illik a helyhez, aminek faragott, szőlővel díszített kapuja alatt egy kisebb családi ház is elférne. Tempósan átsétálunk az udvaron. Hatalmas rozsdásodó

tartályok, halomba rakott fahordók, futó szőlő. A pince lejárataiban a rendszerváltás előttről jól ismert mosolygós képi világú, buzdító, termelésre serkentő képek örmény változatai. Alászállunk. Egymás mellett sorakoznak a prések. Alaposabban körülnézve valószínűnek tűnik, hogy a felszerelés 1938-ban kerülhetett ide, amikor az épületet felhúzták. A folyamat gépesített, fix csöveken áramlik az anyag az egyik fázistól a következőig. A különböző eszközök mozgására sínpálya van kiépítve a bevásárlóközpont méretű borászatban. Tízezer tonna szőlőt tudnak itt feldolgozni, érlelni évente, hogy ténylegesen mennyi jön be, azt nem hajlandó elárulni vezetónk. Átkirándulunk a következő csarnokba, ahol a tartályos érlelés folyik. Elképesztő állapotban vannak a tárolók. Csak hüledezem, és a korábban kóstolt boraikra gondolok. Nehéz elhinni, hogy amit ittam, az innen jött ki. Közben vezetónk büszkén mondja, hogy itt természetes módon készül a bor, nincs semmilyen keverék az italokban. Egy apró jelzésére két hallgatag ember poharakat és bort hoz. *Vernashen* ez, ami közkedvelt az országban, hallom. Belekóstolok, nem stimmel. Vezetónk azonnal visszakeri és elviteti. Újabb hatalmas tereket keresünk fel. Az egész látogatás olyan, mint egy avantgárd kastélyban tett látogatás, varázslatosan érzem magam. 420-1200 literes ászokhordók sorakoznak számos ágon. Itt szervírozzák második borunkat egy láthatatlan jelre. A két éves *areni* erős, és maradjunk ennyiben. Kimegyünk a napsütötte udvarra, és próbálom a látottakat emészteni. A helyiek nagyon örültek az üzem újraindításának, mert munkát ad az itt lakó 500 családnak. 1993 és 1999 közt gyakorlatilag semmit nem termelt az üzem. *“A régi generáció már elment, az újak pedig mit sem tudnak a szőlőről és borról. Nagyon nehéz ilyen körülmények közt dolgozni.”*

**Esszencia:** Időutazóknak és azoknak, akik meg szeretnék érteni a kiinduló pontot.

### **Nem csúcstechnika, de nem baj**

Előzékenyen fogadnak, és bár a főnök még nem érkezett meg, az egyik szakember körsétára invitál minket az üzembe. Tisztes rend fogad, és magyarországi nézőpontból első látásra elmaradott technika. Kísérőnk mindent türelmesen, barátságos magyarázatokkal mutat meg. A hátsó udvaron zajlik a préselés, ahonnan a különféle szintmagasságú betonmedencékbe folyik a must. A megérkező főnök átveszi a szót. A szőlőhéj és a mag marad az első medencében. A másodikban forr ki a bor, a hűtést a természetre bízzák. A terem hátsó részében zománcozott fekvő tartályok. Az igazgató büszkén mondja, hogy a munka 80-90 százaléka kézi, nem gépesített. Az 1999 óta működő cég ragaszkodik ehhez a manufaktúrális termelési módhoz, a fejlesztést nem itt akarják véghezvinni. Két szakaszban, de egy préselésből és alapanyagból készülnek a borok. Az első adagból készülnek a jobb minőségű tételek, a másodikból a kevésbé nívósak. Az épület pincerészebe, a 450 liter körüli fahordókhoz látogatunk, ahol két évet töltenek a borok palackozás előtt. A kézi palackozónál kiderül, hogy ő a falu polgármestere. És hogy miképp tanult meg bort készíteni? *“Gépész vagyok végzettségem szerint. De az üzlet megtanított a borkészítésére.”* Így most 17 hektáron dolgoznak, évente 60-70 ezer üveg bort termelve. És 20 hektáron most zajlik a telepítés. Itt úgy tartják, ha valaki jó termést akar, akkor 1200-1500 méterrel tengerszint fölé kell ültetni.

### **Hajrá száraz borok!**

Felmegyünk egy világos részre, ahol kis kiállítás van a boroktól, és egy hordón várnak minket a kóstolópoharak. Első borunk a főfajta *Areni Country* (2000). Sokat mondó illat és szín, magas extrakttartalmú, erős bor. Egyre inkább foglalkoztat, hogy a Magyarországon is használt modern technológiákat alkalmazva vajon milyen borok születnének itt. Félédes változata követi, ami nekem a cukortartalma miatt nem ízlik, de amúgy problémamentes ital. Ezután egy huszárvágással, valószínűleg kíváncsi tekintetem miatt, áttérünk a fehérekre. Következik *Sose* (ez nem magyar fordítása, hanem az örmény neve), ami egy száraz, 2004-es tétel. Sikkes bor kissé szokatlan aromákkal, a talajíz, a mineralitás pedig ebben az esetben értelmet nyer egy kevésbé gyakorlott kóstolónál is. Mskhali és arevabuir fajtákból készült. Ugyanezekből a szőlőkből készült a következő félszáraz, *Mariam* (2004) nevet viselő bor is. Ekkor szervezett turistacsoport érkezik, amire igazán nem számítottam. A skandináv, amerikai és német fiatalok kicsit elveszve ácsorognak, de a kóstoló lehetősége felvillanyozza őket.

A borokat főként az országon belül adják el. Az idei az első év, hogy Oroszországba exportáltak. Ők főként édes, félédes bort készítenek, de zajlik az átállás a szárazra. Eddig a piac ugyanis, a szovjet

“hagyományokból” kiindulva, leginkább ezt kereste, de a minőségi borfogyasztás, amint már sejthető, a száraz felé tart a világ ezen táján is.

*Esszencia:* Megbízható minőség törekvő hozzáállással, mely barátsággal ajánlható.

### **Présrestaurálás**

Nem tudom, hogy miképpen kezdődött, már csak arra emlékszem, hogy házigazdánk és a borászat varázsa alatt állok. Lehet, hogy akkor, amikor arról beszélt, hogy a prést saját kezűleg itt az udvaron kreálták - egy fotó alapján. Lehet, hogy akkor, amikor észrevettem a modern, szabályozható hőmérsékletű acéltartályokat, vagy amikor feltűnt az egyszerre szerény és büszke pillantása, ahogy körülnéz. Ide megérkezni olyan volt, mint hazaérni. Minden a legnagyobb rendben megy az 1999-ben alapított borászatnál. Azóta egyenletesen törnek felfelé. 2003-ban 90 tonna szőlőt vettek át és dolgoztak fel. Ez a mennyiség egy év múlva már 200 tonnára nőtt. Bolgár tartályok, portugál dugó, olasz palackok. Mindez itthon is komoly befektetést igényel. A családi vállalkozás egyedülálló fejlettségét pályázati, amerikai támogatási források tették lehetővé. Amire pedig nem volt forrás, azt maguk gyártották le. Például a zúzó-bogyózót is. Az apa gépészmérnök, az anya pedig saját laborjukban laboráns. Mindeközben beszéljük az amúgy nem túl nagy üzemet. A fahordók szépen karban vannak tartva. Saját kádárunk van, aki a megvásárolt régi hordókat nagyon szép szakmunkával hozta helyre. Csak a kisebb, Karabachból érkező hordók újak.

### **Shat lav! - Nagyon jó!**

Tágas irodába lépünk, amelynek a falán sorakoznak a díjak. Sikerek Londonban, Moszkvában, Jerevánban stb. Itt az ideje, hogy kóstoljunk! *Voskehatból* készült az első tétel, ami egy száraz fehérbor (2003). Tiszta, az itthoni fehérboroktól megszokotthoz képest sötétebb mézszínnel. Az íz először rövidnek tűnik, de lassan kibontakozik a számban. A fahordó íze erős, de nem bántó. Itt van kiöntő! Ahogy a beszélgetés zajlik, észreveszem a falon az amerikai, görög és egyéb diplomákat mindenféle borászati képzésekről.

Kóstoltatónk közgazdász, de hat éve már csak a borral foglalkozik. A fehérbort leginkább kínálat-bővítés miatt tartják. Következő pohárba *Getmatount* tölt (2003). Ez egy csoda! Ez az az ital, ami függővé tehet bárkit. Mondjuk engem. Az elmúlt fél év meghatározó borélménye. (Egy palackot hazahoztam, gondoltam, hátha csalt a nyelvem, fáradt voltam - ellenőrzés végett. Amikor itthon megittuk, ismét csak elvarázsolódtam. Minden kortyban újabb részlet, apróság tűnik fel.) Ezek után nincs sok kedvem bármit is ízlelni, de gazdánk harmadik borát kínálja, *Vernashent*. Félédes, minőségi, tiszta bor. Nem lenne baj, ha minden édesbor-kedvelő ezt inná. De nekem eszem ágában sincs.

(*Folytatjuk*)

\*\*\*\*\*

### **Köszönetnyilvánítás**

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület hálás köszönetet mond *Mészáros Ábel* úrnak, aki az örmény építészet remekeit bemutató fotókiállításának anyagát - a kiállítási tablókkal együtt - az Egyesületnek adományozta. Az EÖGYKE vállalja, hogy az adományt a közösség számára kiállításon be fogja mutatni.

*dr. Issekutz Sarolta elnök*

\*\*\*\*\*

### **Az erdélyi örmények nyomában**

**Az erdélyi örmények történetéről hallhattak érdekes előadást a Fővárosi Örmény Klub résztvevői 2007. január 18-án Budapesten, a Magyarok Házában. *Gazdovits Miklós* Bukarestből érkező előadó 15 esztendeje foglalkozik az örmények történelmével, s első alkalommal szolt az “érintettek” előtt e**

**témáról. Román nyelven megjelent munkája után olvasói elé tette a magyar nyelven olvasható *Az erdélyi örmények története* című kötetét. Előadásának írott változatát az alábbiakban közöljük.**

A januári klubdelután másik izgalmas epizódjaként, három vállalkozó szellemű fiatal: *Schmidt Péter*, *Bilász Marianna* és *Jurcsák Tibor* örményországi vetített-képes beszámolóját láthatta a nagyerdemű. A kalandozó fiatalok szinte üres zsebbel indultak a távoli Keletre, ám az örmények vendégszeretetének jóvoltából "kézről-kézre" adták őket. Így szereztek életre szóló kalandos élményeket Örményországról.

F. Á.

\*\*\*\*\*

*Gazdovits Miklós*

## **Az erdélyi örmények története**

**Kedves hallgatóim! A mai nap, számomra dupla premier. Elsősorban azért, mert annak ellenére, hogy már több mint 15 éve írok, közlök és előadásokat tartok az erdélyi örmények történetéről, a mai napon született meg a lehetősége annak, hogy azok előtt, akikért dolgoztam, először beszéljek. Másodsorban Önök előtt bemutathatom azt a könyvet, mely a magyar történelem során összefoglalóan először tárgyalja az erdélyi örmények történetét.**

Azok, akik közelebbről ismerik az erdélyi örmények történetével kapcsolatos működésemet, tudják, hogy az erdélyi örmények történetét - a román irodalomtörténetben első alkalommal - megírtam, s 1996-ban kiadtam (Ararat, Bukarest) román nyelven is. Ezért a magyar nyelven írt könyvem megjelenésekor többen megkérdezték tőlem: "*Te Miklós! Ez a magyar nyelven megjelent könyved a román nyelven írtnak a magyar fordítása?*" - Nem! - válaszoltam. Azért nem, mert a román nyelven megjelent könyvvel, valamint a két könyv megjelenése közötti dolgozataimmal kapcsolatban több javaslatot és kritikát kaptam, melyek közül a helyes észrevételeket beiktattam a magyar nyelvű könyvembe. Másodsorban azért nem, mert a két könyv megjelenése közötti tíz év alatt sokat olvastam, tanultam, s olyan ismereteket szereztem, melyek részemre lehetővé tették, hogy több, erdélyi örmények történetéről szóló kijelentésnek ellentmondhassak, vagy új, eddig nem tárgyalt témát tárjak fel a szakemberek előtt, s a széleskörű olvasóközönségnek.

Így született meg a két részből álló könyv, melynek első részében ismeretek szerezhetők az örmény nép és ország eredetéről, történelmi fejlődéséről, bukásáról, újrászületéséről, az örmény diaszpóra világi kialakulásáról, az örmény mítoszokról, legendákról valamint mondákról, továbbá az örmény nyelvről, írásról, számokról és időszámításról. Mindezek után, mint újonnan tárgyalt témát, a könyv bemutatja a havasalföldi, moldvai és lengyelországi örmények Erdélybe jövetelük előtti időszak keserves történetét és Erdélybe menekülésük okait.

Kimerítően tárgyalja a két erdélyi örmény város (*Szamosújvár* és *Erzsébetváros*) alapításának szükségszerűségét és fejlődését. A könyv második részében a szerző tisztázza az örmények vallásával kapcsolatos téves felfogásokat, elsőként bizonyítja a Kárpát-medencében több, mint 110 kívülről kerek, de belülről hatkaréjos templomok egy részének az örmények által, saját használatukra építését, ismerteti az örmény rítusú katolikus vallás létrejöttének okait és lépcsőzetes elterjedését, valamint az örmény rítusú katolikus püspökség helyreállításáért vívott küzdelem mozzanatait. Bemutatja az erdélyi örmény tanrendszert, és mint először tárgyalt témát, ismerteti az Erdélyi Örmény Iskola megszervezése alatt lefolyt erdélyi örmények honosítási mozgalmát. Végigjárja az Erdélyi Múzeum Egyesület keserves útját és bemutat 34 erdélyi örmény városalapító családot, valamint 49 erdélyi örmény nemesi címet.

### **Az örmények szerepe a kereszténység terjesztésében a Kárpát-medencében**

Az ősrégi magyar-örmény kapcsolatok a magyar történészek "kényelmetlen dilemmájának" témakörébe tartoznak, hiszen nagyon ingoványos talajon járunk. Épp ezért az ősi magyar-örmény kapcsolatok lehetőségét általánosan, de meggyőző módon, bizonyítékokkal ismertetjük. E lehetőség bizonyításához és megértéséhez szükséges visszatekinteni a korabeli örmény ország és nemzet helyzetére, az ősmagyar