

egyéb; latin, görög, arab és török forrásokkal kiegészítve, sokszor egymással ütköztetve, korán túlmutató művet írt, ami évszázadokig alpműnek számított.

Csámcsján többször is járt Erdélyben és Magyarországon, ahol elsősorban a gyógyfürdőket látogatta. Erdélyben az erzsébetvárosi mechitarista gimnázium latin, görög és örmény tanára volt.

A magyar Csámcsján

Csámcsjással ellentétben *Dondoni Vár-tán Józseftől* csupán annyi információk van, amennyit műve előszavában elárul magáról. Örmény származású volt, de az 1800-ra keltezett művében elárulja, hogy „ősei régi nyelvét” külföldi tanulmányok során sajátította el, egyszerre tekintett magára magyarként és örményként. Műve céljaként az ifjúság nevelését jelölte meg, és hogy segítse őket abban, hogy megőrizzék vagy épp újra felfedezzék örmény mivoltukat.

A két szerző műve rendkívül hasonló, mind tartalmilag, mind felépítésben. Dondoni ugyan kijelenti, hogy műve önálló alkotás, nem pedig fordítás, mégis fennáll a gyanú, hogy Dondoni az ún. kompiláció eszközével írt műve között.

A kompiláció összevágást jelent. A korokban nagyon gyakran számított, hogy egy új vagy nem annyira ismert szerző egy sokkal híresebb szerző munkáját átfogalmazza a saját neve alatt jelenteti meg a művet. Ugyanakkor ez nem feltétlen jelentett plagizációt a korban, sőt gyakran meg is jelölték a „forrás(ok)at”. Dondoni műve is hasonlóképp épül fel, bevezetőjében bemutatja a forrásait, külön bekezdést szánva Csámcsjásnak, akít hosszan dicsér. Mindezek alapján szoros kompilációs kapcsolatot feltételezhetünk a két szöveg között.

A kompiláció vizsgálata

Ha alaposabban megvizsgáljuk a szövegeket, akkor felfedezhetjük, hogy a szövegek között azonban jelentős különbségek vannak. A vizsgálathoz az 5-9. század történelmét bemutató fejezeteket választottuk ki. Feltételezésünk szerint a két szöveg nem feltétlen a szókincsben, hanem a mögötte rejlő tartalomban egyezik meg. Látszólag fennáll a kompiláció, mivel mindkét szerző ugyanazokat az eseményeket említi meg, hasonló narratívákat használva, ugyanakkor teljesen eltérő szándékkal íródtak a szövegek.

Dondoni művében érezhető, hogy hőseket és példaképeket keres az örmény fiatalok számára, sőt sok esetben, amikor egy polgárháborúról kellene írnia, vagy egy csupán Dondoni céljának nem megfelelő eseményeket kellene bemutatnia, egyszerűen kihagyja a szerző, tíz-húsz évet átugorva.

Csámcsján ezzel ellentétben mindent nagyon alaposan és részletesen leír, részrehajlás nélkül, kifejezetten kerülve azokat a helyzeteket, ahol valamilyen hőskép alakulna ki. Mindezek alapján kijelenthető, hogy a feltételezett kompilációs kapcsolat nem áll fenn a művek között.

Annak ellenére, hogy Dondoni műve és Csámcsján műve között konkrét kapcsolat nem áll fenn, ezzel nem veszít értékéből, sőt, még értékesebbé teszi azt. Dondoni valóban saját művet hozott létre, melyben azonban a történelmet saját céljaira használja fel, mindezt rendkívül olvasmányos stílusban. Legnagyobb fájdalomokra azonban Dondoni művét sosem adták ki, csupán a kézirat áll rendelkezésünkre.

Dávid Csaba – Lectori salutem

Dávid Csaba 1999 és 2004 között volt az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület havonta megjelenő folyóiratának, az Erdélyi Örmény Gyökerek Füzetek-nek főszerkesztője. Sajátos stílusa, melyben mindig megjelent az ismeretek, a részletes információk sokszor tudományos igényű átadásának szüksége, könnyen beazonosíthatóvá tette írásait és markánsan jellemezte az általa szerkesztett időszakot a lap életében. Azonban több könyv szerzőjeként íróként is letette névjegyét az irodalom asztalára, írt önéletírást, történelmi regényt, verseket is. Rövidebb írásai a „Füzetek” hasábjain is megjelentek. A lap szerkesztőjeként eltöltött időszakának cikkeiből válogattunk ebben a kötetben, hogy felidézhesük alakját, néha érzelmektől fűtött, de mindig jószándéktól vezérelt írásain keresztül, megtaláljuk magunk is az utódainknak, a jövőnek továbbadandó lényeges dolgokat életünk eseményeiből.

Lectori salutem!

Ez a mondat talán az egyik legtöbbször használt szerkesztői, főszerkesztői bekezdőszó, de olvashatjuk régi könyvek fűszövegében is: üdvözlés az olvasónak.

E könyv főszereplője, *Dávid Csaba* az újság- és könyvírásban is jártas volt, mindkét területen alkotott. Szerkesztője volt nagyszerű, azóta is működő havi magazinnak, az IPM-nek, és főszerkesztője volt a fiataloknak szóló tudományos, ismeretterjesztő lapnak, az ALFA magazinnak. Írt könyvet, nem is egyet, melyekben akár történelmi regényről, akár életrajzi ihletésű történetről legyen szó, fontosnak tartotta, hogy a konkrét szöveg szövegét keresztül bemutassa családjának származását, gyökereit, történetét és az ebből fakadó saját helykeresés, a több nemzetiségű identitás sokszor nehézségekkel, vagy épp örömmel teli pillanatait.

Büszke volt apai ágról magyarörmény származására, az erdélyi alapokra, arra, hogy a család múltjának lehet és van mondanivalója a jelen és talán a jövő számára is. Magyarsága így erdélyi örmény identitással párosult, kiegészülve fiatalkori, több éves lengyelországi tartózkodásában



*Dávid Csaba: Lectori salutem!
Szerkesztette: Fabók Dávid
Kiadó: EÖGYKE 2021*

gyökerező érdeklődésével és elmélyülésével Lengyelországgal, a lengyeliséggel kapcsolatban. Ehhez a néphez kapcsolta első két gyermekének lengyel édesanyja is.

Ahogy személyisége, gondolkodása érett és ő maga idősödött, leginkább erdélyi gyökere örménysége foglalkoztatta, az ebben rejlő továbbadnivalót helyezte előtérbe. Ezért is lett nemzetiségi önkormányzati képviselő és évekig az Erdélyi



Dávid Csaba Sóhaj

Hópelyhek és jégvirágok...?
Szikrázó lesz a Karácsony?
Vagy fekete, sáros utca...
(S gyermekkori fenyő-émlék...
ajándékok, tárgyak, tárgyak - vagy egy
mosoly az arcodon - mert az ragyog a
másikra - s ezen az estén megérted -
hogya a másik is ezt várta?
Nem tárgyakat, nem tárgyakat.)
Havas, hideg és szikrázó - vagy fekete
lesz Karácsony?
Mindegy. Csak Te segíts, Uram - hogy
a kusza fenyőágak, a csillogó díszek
között - s még inkább a lelkünk
mélyén, kusza gondolatok között, kusza
érzelmeink mélyén -
mégis, mégis megszülessen...
Ő eljött, anya ringatta -
de lustának, esendőnek, renyheségből
elbutuló - félelmekkel tölt embernek
(ne is tagadd: az vagyunk mind) -
szükségünk van évről-évre - megújuló
biztatásra -
századszor is szükségünk van:
megváltásra, Megváltóra.
Hisszük, várjuk: megszületik.
Látjuk, halljuk, érezhetjük.
Csak lenne ép a hallásunk - csak meg-
látnánk, amit nézünk - csak sérelmeink
fátyolán - karácsonyi fényt szippantva...
Csak a kusza fenyőágak, a rendetlen
gondolatok, a keserű vereségek, a fájó
torzsalkodások...
Segíts, Uram, Karácsonykor.

(Karácsonykor is,
és az év minden napján, ámen.)

Örmény Gyökerek Füzetek szerkesztője. Sajátos stílusa, melyben mindig megjelent az ismeretek, a részletes információk sokszor tudományos igényű átadásának szüksége, könnyen beazonosíthatóvá tette írásait és markánsan jellemezte az általa szerkesztett időszakot a lap életében, amely időszak az örmény nemzetiség belüli nehéz, csatározásokkal teli időszak volt. A jelennek szerencséje, hogy békés időszakban, az örmény nemzetiségben immár békében építkezve veheti kezébe a volt szerkesztő Erdélyi Örmény Gyökerek Füzetekben megjelent írásainak csokrát, felidézve a kétezres évek első felének néhány történést, ünnepeit az újságíró tollán át. Rövidebb-hosszabb történeteinek, szépírásain keresztül pedig *Dávid Csaba*, az író alakjára is felpillantunk, aki gyökereihez hű tudott maradni és mindig ezen gyökereiből adódó érzései, értékei továbbadásán dolgozott, sokszor talán érzelmektől fűtötten, de mindig jó szándékkal. Lectori salutem!



KÉSZÜLT MAGYARORSZÁG
KORMÁNYÁNAK TÁMOGATÁSÁVAL

2021.

Receptek Karácsonyra - egy rég elhunyt, drága nénitől

„*Baby szakácskönyve*” három kiadást ért meg Kolozsvárott (dátum nélkül, az 1930-as évek végén, 1940-es évek elején). Szerzője *Novák Mária*. Több, mint ezer receptet tartalmaz. *Novák Mária* néni évtizedeken át híres, nagy „konyhát vitt” és nagyon finomakat főzött, süített. Receptjei a tökéletes erdélyiséget mutatják, sokuk mellé ugyanis odaírta a származást, nemzetiséget: román, orosz, török, szerb, bolgár, stb., vagy egyszerűen csak „keleti étel”. Legfőképpen pedig - már a családi hagyományok miatt is - örmény ételek. Mondhatni, „szokás szerint” jó kis, munkás dolgok. Köztük egy igen finom étel, amellyel családi (tehát erdélyi magyarörmény) körökön kívül soha, sehol sem találkozni. De beszéljen *Novák Mária*. Szövegét változtatások nélkül közöljük:

303-as számú recept: **Töltött hagyma** (örmény)

Kiért, szép, kerek hagymából készítjük. A közép nagyságú hagymából minden két személyre elegendő 3 darab. Lehámozzuk a külső, száraz haját és éles késsel gyökerénél levágunk egy-egy szeletet annyira, hogy a hagymának minden réteje látszódjon. 9-10 fejhez ezalatt 1 liter asztali bort zománcos lábosban (vagy cserépben) felforralunk, a hagymákat belerakjuk és megfőzzük annyira, hogy a réteket egymásból kiszedhessük. Egyet megpróbálunk s ha jól kijön, úgy az egészet elveszük a tűzről és ha kissé hűlt, egy villa segítségével előbb a középrészt húzzuk ki belőle s azután, ahogyan könnyebben megy, lehetőleg ne szakadjanak szét. Elkészítjük a 268. szám alatt leírt hústöltelék (lásd alább - *a szerk.*), ezzel a hagymákat kissé lazán megtöltögetjük, berakjuk a lábosba, reátöltjük a hagymás bort, feltöltjük még vízzel annyira, hogy a hagymákat elfődje, megszózzuk ízlés szerint. 2-3 kocka cukrot teszünk bele és lefődvé, puhára főzzük. Főleresztjük a következő módon: 2 kávéskanál lisztet kevés vízzel, hogy sűrű massa legyen, simára keverünk, 1 tojássárgát



hozzáadunk, 2-3 kanál tejjel főlhígítjuk, lassanként a hagyma levével fölengedjük, visszatöltjük a hagymára és összefőzzük. Nem kell sok leve legyen, csak éppen, mint egy ritkább mártás. 1-2 kanál tejfölre tálaljuk.

A 268. szám alatt **Rizses hústöltelék** címen találjuk a töltött hagymánál hivatkozott leírást:

Disznó- és marhahúsból (az eredeti szöveg szerint: „marhasütőből” - ami alatt vélhetően sütnivaló, tehát nem túl száraz hús értendő - *a szerk.*) vegyesen készítjük a legtöbb főzelékhez. A disznóhús puhábbá teszi a töltelék és zsírosítja a főzeléket, a marhahús ízesíti. Azonban ezt ízlés szerint és néha szükségből más hússal is lehet