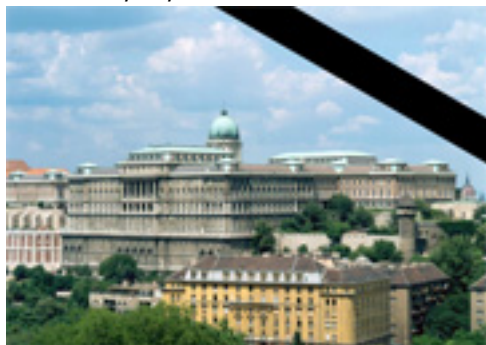
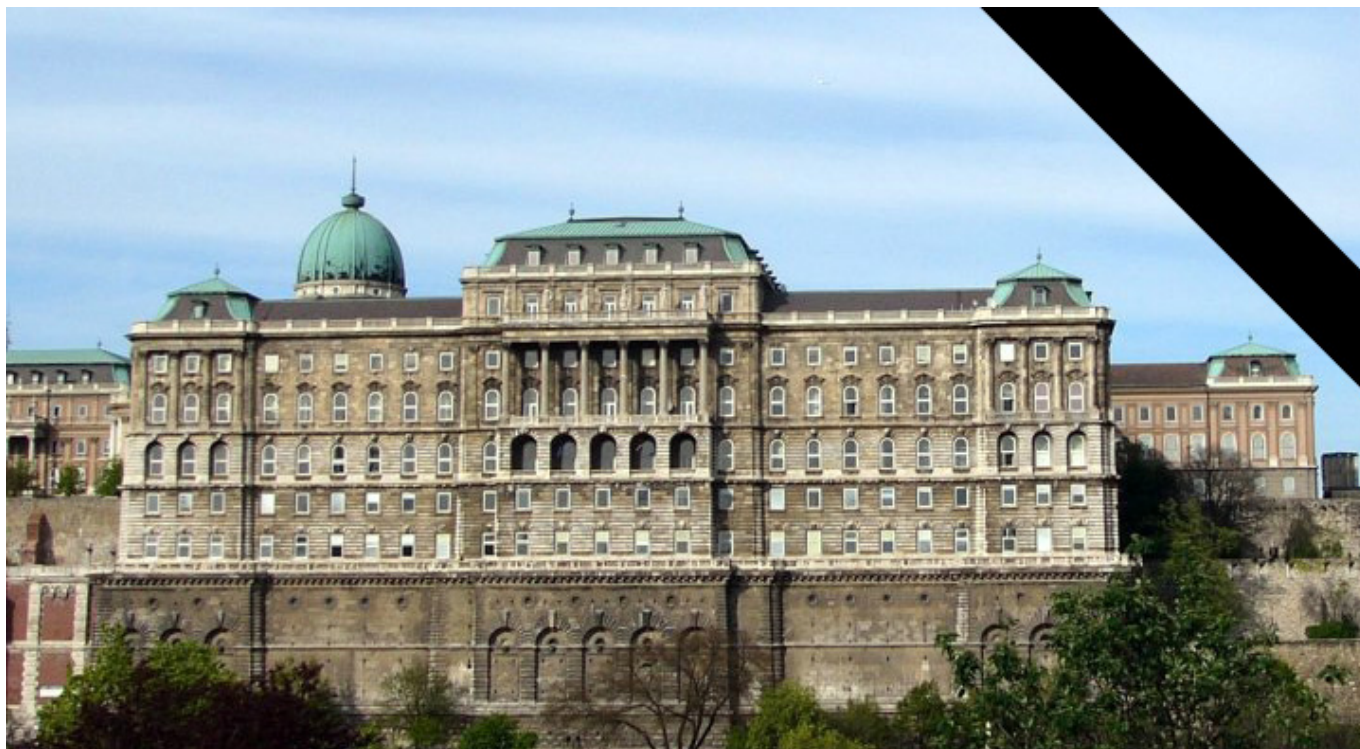


Elhunyt Andor Csaba

2023/01/26



Kézirattárunk nyugalmazott munkatársa, Madách Imre életének és munkáinak fáradhatatlan kutatója 2022 karácsonyán hunyt el.



Kézirattárunk nyugalmazott munkatársa, Madách Imre életének és munkáinak fáradhatatlan kutatója 2022 karácsonyán hunyt el. Andor Csaba matematikát tanult az ELTE-n, ahol később egyetemi doktorátust szerzett filozófiából. Tanított ugyanitt, később az Akadémia Filozófiai Intézetének, majd a Petőfi Irodalmi Múzeumnak volt munkatársa.

2002-ben érkezett Kézirattárunkba, és itt is fejezte be hivatali pályáját 2010-ben.

**[1]Andor Csaba (†2022)**

Ifjú korában a filozófia felé induló matematikus, majd a Madách-életrajz és -életmű ihletett kutatója. Nem túlzás azt mondani, hogy mindent tudott Madáchról, a legapróbb részletekbe menően ismerte életét és környezetét. Fáradhatatlanul kutatott, írt, szerkesztett és szervezett, mindent, ami választott szerzőjéhez akár a legvékonyabb szálon is kapcsolódott.

Az életet nagyon szerető ember volt, annak minden szépségét élvező, a szépségeket csaknem rituális rendbe rendező, így már-már az archaikus közösségekre jellemző ciklikus életet élő ember. Advent idején rendezte emlékezetes baráti vacsoráit, ahol tudásának legjavát tálalta föl nekünk, kéziratárosoknak, az asztal örömeit és legkedvesebb szellemi étkeit egyaránt.

Karácsonykor halt meg, akkor, amikor számára az év, immár évtizedek óta, legünnepelesebb pillanatához érkezett: a *Madách könyvtár* (Új folyam) aktuális kötetének végső összeszerkesztéséhez és nyomdai munkálataihoz, mellyel az új év kezdetére mindig végzett.

Nagyon szerethető ember volt.

Drága Csaba, nyugodj békében!

„A kenyeret [...] az egyszerűség kedvéért Kovásznán venném meg, borért leugranék Villányba, [...] a disznózsírral nem vacakolnék sokat, kérnék a szomszédtól Csesztvén, és fokhagymaként is azt használnám, ami a csesztvei kertben terem.[...]”

A bort [...] fahéjjal és szegfűszeggel (egyik sem lehet őrölt, csakis darabos!), fedő alatt 3-4 percig forralnám, majd negyedórás hűtést követően egy kevés akácmézzel elkeverném. A forralt bort általában gyenge minőségű fehérborból készítik, amelyet ráadásul vízzel hígítanak. Ennek épp az ellenkezőjét, testes vörös bort ajánlottam, hígítás nélkül, nem véletlenül. A mély, ájulás-szerű alvást, amelyhez [...] nagyjából fél liter is elegendő, tapasztalatom szerint ez a változat segíti elő a legjobban, következésképpen az utolsó vacsorához is ez illik.”

(Andor Csaba: Ízes étkek. Csesztve, 2013.
Utószó avagy az utolsó vacsora /részlet/)

OSZK Kézirattár

2023/01/26 - 10:00

Source URL: <http://193.6.201.226/en/node/5818>

Links:

[1] http://193.6.201.226/sites/default/files/Andor-Csaba_VKBalassa.jpg

[2] <http://193.6.201.226/en/category/foszotar-es-pozicionalo/hirek>