

Ferencesek főztje – Több mint háromszáz éves receptek Csíksomlyóról

MEGSZENTELT ÉLET – 2023. február 13., hétfő | 10:34



Háromszázharminc éves recepteket kínál a *Ferencesek főztje – Szakácskönyv Csíksomlyóról az 1690-es évekből* című kötet, veretes barokk magyar nyelven. Az olvasó emellett egy kultúrhistóriai kalauzt is kezébe vehet, amely bevezeti a korabeli szerzetesek mindennapjaiba. Fáy Zoltán írása a kötetéről az *Országút* kulturális folyóiratban jelent meg.



A Szentatya megválasztásának 10. évfordulója alkalmából

Sok évvel ezelőtt figyeltem meg a heiligenkreuzi apátság ajándékboltjában, hogy a kegytárgyak között válogatók körében nemcsak a rózsafüzér, imakönyv vagy a lelkeségi irodalom a kelendő, hanem a ciszterci szakácskönyvek, ha jól emlékszem, Buchinger Koch-Buchjának újabb kiadása vagy Ingrid Haslinger Kloster Kulinariuma is. Hiába, a több évtizede tartó „permanens gasztronómiai forradalom” nyomot hagyott a szerzetesi könyvkiadáson és -terjesztésen. Magyarországon kevésbé, bár épp a most megjelent *Ferencesek főztje* című kötetnek már volt előzménye. 2015-ben és 2017-ben adott ki részleteket a kéziratból Stoffán György *Barátok konyhája* címmel, kissé szokatlan műfajban.

A Csíkszereda Kiadóhivatal és a Tortoma Kiadó jóvoltából 2022-ben megjelent szép kiállítású kötet szintén „multifunkcionális”. A három előszót Urbán Erik erdélyi tartományfőnök, Korodi Attila csíkszeredai polgármester, illetve Gyarmati Zsolt

történész és Mihály László fotográfus írták. A nagy szakirodalmi háttérrel megírt és sok tekintetben alapos kísérőtanulmány Saly Noémi munkája.

Valószínűleg az olvasók többségét a konkrét receptek érdeklik majd és nem a „körítés”, gasztrotörténeti szempontból mégis a tanulmány a fontosabb – ha már a kötetből hiányzik a teljes szövegkiadás. Ami persze a Misztótfalusi Kis Miklós *Szakács mesterségnek könyvetskéje* könnyű elérhetősége miatt talán nem is annyira fontos. A híres kolozsvári nyomdász ugyanis alighanem azt a csaknem nyomdakész kéziratot, vagy annak egy másolatát – esetleg korábbi változatát – nyomtatta ki változtatás nélkül, amelyik most az ELTE Egyetemi Könyvtár kéziratárában található.

A tanulmány legfőbb erénye a szakácskönyvkézirat értelmezéséhez felhasznált hatalmas nyomtatott irodalom. A gyengéje viszont a levéltári források mellőzése. Egy lábjegyzetben a szerző így magyarázta e hiányosságot: a tanulmány keretei nem indokolták a mélyreható levéltári kutatást. A „keret” nyilván jól látható: fényes műnyomó papírra nyomtatott, kemény kötésű, szépen tördelt, látványos, napjaink szakácskönyveihez hasonló kötet, amelyhez – e feltevés szerint – az aprólékos levéltári munkán is alapuló kutatás nem szükséges.

Ez azonban tévedés, és ennek következménye a szöveg néhány olyan megkérdőjelezhető állítása, amely levéltári kutatás mellett – vagy egy alapos szakmai lektor közreműködésével – aligha került volna a tanulmányba. A 17. század végének szerzetesi életére vonatkozóan viszonylag kevés forrás áll rendelkezésre. Ám a csekély számú levéltári dokumentum alapján is biztosan állítható, Benedek Fidél (1907–1979) azon vélekedése, hogy a munkabeosztást a gvardián adta, és ebből arra következtetni, hogy „egy kis kolostorban bárkit küldhettek konyhai szolgálatra”, nem felel meg a valóságnak.

Igaz, az erdélyi stefanita őrségnek, majd 1729-től önálló rendtartománynak lehetnek egyéni sajátosságai, azonban a szerzetesek helyezését és feladatait felsoroló fennmaradt tabulák szerint a század első felében, amikor még a Legszentebb Üdvözítőről nevezett Rendtartomány őrségéhez tartoztak az erdélyi rendházak, minden esetben központi intézkedés jelölte ki, hogy egy-egy kolostorban ki lesz a szakács.

Az is jól látható, hogy amióta a tabulák évről évre az összes szerzetes beosztását megjelölik, nemigen fordult elő, hogy egy kolostorban ne lett volna „cocus”, szakács. És ha el is helyezték a szakácsokat (is) másik kolostorba, az új rendházban az esetek többségében szintén szakácsként folytatták tevékenységüket.

Így aztán egyértelmű, hogy nem akárki ment a konyhára, sőt nem is a házfőnök osztotta be, ki főzzön. De az is következik a tabulákból, hogy a szakácsoknak nyilván volt szakmai tudásuk. Nem fordulhatott elő, hogy hozzá nem értő került a konyhára. Ahogyan minden laikus testvérnek is volt (és van) foglalkozása, mesterségbeli tudása. Vagyis egy vitrariust, üvegest, nem osztottak be könyvkötőnek, hiszen ahhoz a szakmához nem értett. A szakácstudomány fontos lehetett, viszont szinte minden fellelhető adat szerint a 17. századtól a 20. századig a szakácsok kivétel nélkül laikus testvérek voltak, tehát már csak ezért is sántít, hogy bárkit beoszthattak konyhai szolgálatra.

A rendtartomány szakácsainak neve remélhetőleg a tabulák kiadásával könnyen kideríthető lesz. A levéltári források közül érdekes lett volna még a számadáskönyvek élelmiszer-beszerzéseit is összevetni a kézirat receptjeivel.

1696-tól áll rendelkezésre, mit vettek és mit koldultak össze a csíki ferencesek. Ez ugyan három évvel későbbi, mint a kézirat, de összefüggések természetesen vannak. A ferences rendházakban rendszeresen leltároztak is. Az inventáriumok szintén fontos levéltári források, bár Csíksomlyó tekintetében hatvan év a különbség a szakácskönyvhöz képest. De ez is fontos lehet. 1753-ban például többek között hat kondé alá való vas lábakat, húsvágó kést, vágó kést, tésztavágó karikát, meregető réz kalányt, abáló villát említ többek között a konyhai felsorolás. Érdekes módon a kézirat latin szövegében a konyhai lajstrom évről évre magyar. Valószínűleg a konyhára beosztott laikus testvérek nem tudtak latinul, vagy nem volt tehetségük az „abáló villa” latinositásához.

Persze lehet, hogy mindez szórszálhasogatás, és talán hamarosan lesz is majd kutató, aki hozzáfog egy alapos levéltári vizsgálatához. A kötet valóban izgalmas olvasmány. A gasztronómiai részéhez, ami pedig a nagyközönség számára biztosan fontosabb a tanulmánynál, a recenzens nem is mer hozzászólni. De Szőcs Előd főszakács, Cseh Levente és Gál Tímea munkája is káprázatos, akik a mai olvasó számára megvalósították a háromszázharminc éves recepteket.

Ezek között van, amelyik ismerős lehet a mai olvasó számára, mint a töltött káposzta, és van olyan is – például a köldör –, amit valószínűleg csak kevesen ismernek. Az alapanyagok is változatosabbak a ma megszokottaknál. A csirke vagy galambfióka tejfellel például így készült:

„Ezzel leg inkább tyuk vagy galamb fiat szoktak főzni így: a tyuk fiat ted fel vízben, sóban, ednehány szeltecske szalonnát, abárod csak úgy egészen, és a maga levét reá szűrvén petreselyem levéllel edgyütt ted fel, azomban hogy megfő, végy tejfelt, üss

vagy két tyúkmont belé, sodord meg, és a levével ereszd fel, mint a sufát, sodorni kell, hogy meg ne turodzék, tölcs a hus mellé, bors, gyömbér, ha sáfránt is téssz belé, lássad, de fejéren is jó, egynéhány szeltre ad fel.”

Ferencsek főztje – Szakácskönyv Csíksomlyóról az 1690-es évekből, Csíkszereda Kiadóhivatal, Tortoma Kiadó, Csíkszereda–Barót, 2022, 280 oldal

Forrás és fotó: Orszagut.com

Magyar Kurír