

Gasztronómiai időutazás

Különleges kötetet mutatnak be Csíkszeredában

• Több mint háromszáz éves csíksomlyói ferences szakácskönyv menüsorát készítették el újra ahhoz a kötethez, amely rendhagyó gasztronómiai időutazásra hívja az olvasókat. A szerzetesek kéziratos szakácskönyve háromszázharminc év után a lehető legelegánsabb és legmodernebb köntösben kerül az olvasó elé. A kötetről Mihály László, a fotók szerzője beszélt lapcsaládunknak.

KISS JUDIT

Különleges kötet látott napvilágot Ferencesek főztje – Szakácskönyv Csíksomlyóról az 1690-es évekből címmel, a nem mindennapi gasztronómiai kalandba hívó kiadványt ma 18 órakor mutatják be Csíkszeredában a városházán. A Full Culture Egyesület, a Csíkszereda Kiadó, a Tortoma Kiadó gondozásában megjelent könyv Dragomán György marosvásárhelyi születésű, Magyarországon élő író ajánlásával, Saly Noémi művelődéstörténész bevezető tanulmányával, Mihály László fotóival jelent meg. Mint a Ferencesek főztje ismertetőjében szerepel, Szócs Előd gasztrovarázslataival, Szócs-Veres Imola díszleteivel, látványvilágával, Csillag István művészeti szerkesztésében, Orbán Ferenc gasztrokommentjeivel, Gyarmati Zsolt vezetésével jelent meg a könyv.

Szerzetes a szakácskönyv borítóján

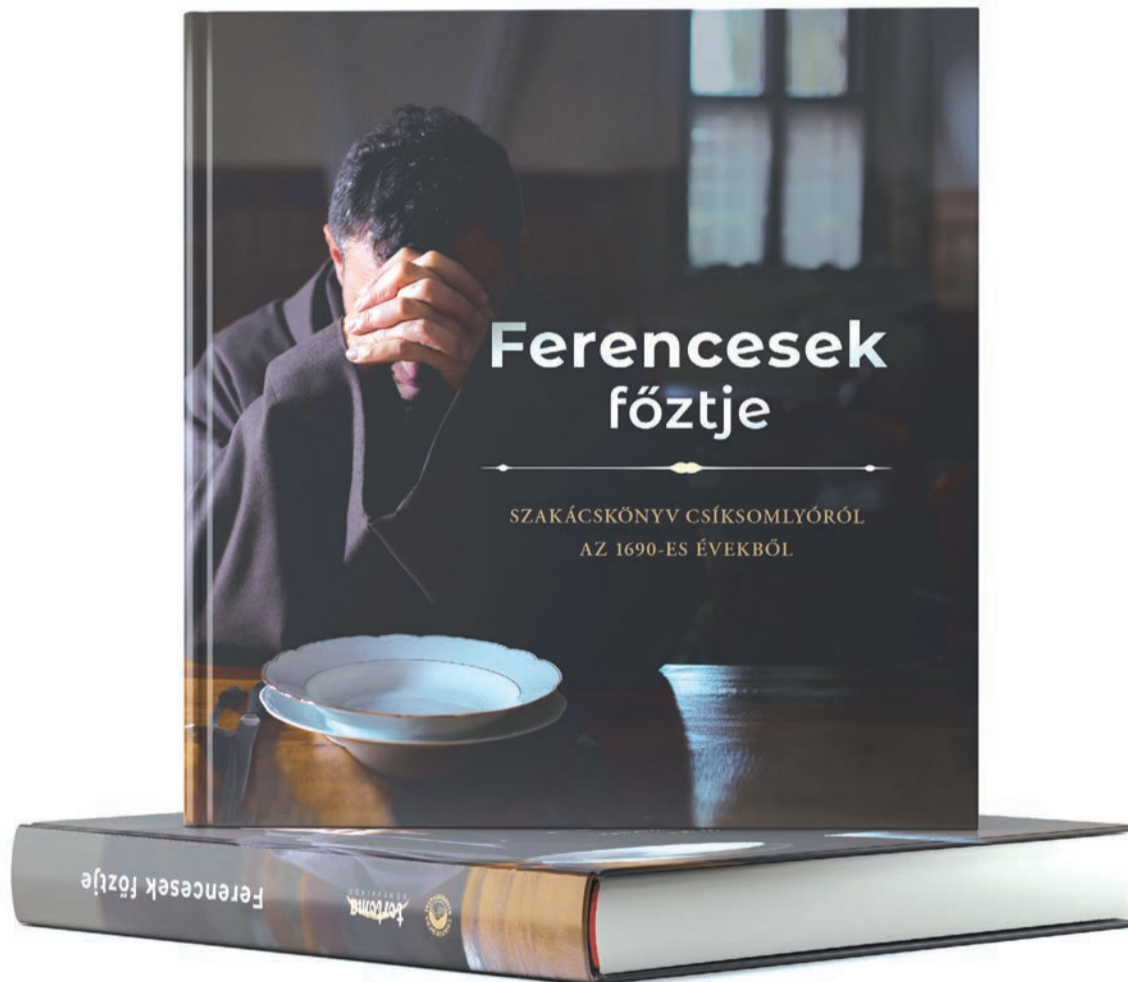
Mihály László, a fotók készítője a Krónika megkeresésére kifejtette, a könyv létrehozását nagymértékben támogatták a csíksomlyói ferencesek, sőt a borítófotó az erdélyi rendtartomány főnökeről, Urbán Erikéről készült, és ő írta az egyik ajánlót a kötetbe. A szerzetesek egyébként segítenek a kötet népszerűsítésében is. Mihály László azt is elmondta, nem volt könyvnyű a látványvilágot megteremteni, mert az 1690-es szakácskönyv értelemszerűen kéziratos, ábrázolások nélkül, így csak elképzelni tudták, milyen volt a környezet. „Előbb igyekeztünk korhű környezetet teremteni, de letettünk róla, mert nem lett volna autentikus, mert nincsenek feljegyzések arról, hogyan nézett ki a konyha, a terített asztal, az evőeszközök. Inkább hangulatában idéztük meg a régi kort, a tálalást, alapanyagokat próbáltuk olyan vizuális megjelenítéssel ábrázolni, hogy egységes legyen és illeszkedjen ebbe a milióba” – fejtette ki Mihály László. Azt is elmondta, Szócs Előd szakcsú munkával eleve úgy készítette el az ételeket, hogy nagyon jól néztek ki. „Fontos szempont volt, hogy ne akármilyen szakácskönyv legyen – hiszen abból elég sok van

a piacon –, hanem minőségben is olyan szintű legyen, amit szívesen ajándékoz az ember, szívesen fel lapoz, kultúr- és gasztrotörténeti érdekességeket is tartalmaz, és az is megtudható belőle, hogy miként éltek 300 évvel ezelőtt a ferences szerzetesek, milyen fűszereket használtak” – mondta a fényképek készítője. Mihály László arról is beszélt, hogy a szerkesztők mindenki ételt megkóstolták, és vannak a re-

nóhúst keveset ettek” – fejtette ki Mihály László. Megemléített egy érdekes fogást, az úgynevezett „Lutter lève” elnevezésűt, amelyet régen csukából készítettek szalonnával, később pisztránggal, a lève pedig a leves régies neve. „Mivel akkoriban nem volt használatos a konyhai mérleg, azt írták a receptbe, hogy tegyél hozzá egy kicsi ezt, egy kicsi azt. Szócs Előd szakács azonban konkretizálta a mennyiségeket, tehát aki meg akarja főzni ezeket a recepteket, nem kell találgatnia, grammban szerepelnek a hozzávalók, és a régi kifejezéseket is névmutató magyarázza” – mondta el Mihály László. „Milyen étel készülhet tyukmonyokból? Eszik vagy iszszák a tehénlét? Miért kellett „megtrágyázni” a mézes borba

Régi étek maiakká válnak

Mint Dragomán György az ajánlóban írja, szépséges és játékos könyv ez, igazi gasztronómiai időutazás, a csíksomlyói szerzetesek kéziratos szakácskönyve háromszázharminc év után végre otthonában is nyomtatottat, nem is akárhogyan: a lehető legelegánsabb és legmodernebb köntösben kerül az olvasó elé. „A receptek a régiak, de minden más vadonatúj, a krimiszerűen izgalmas bevezető tanulmányt jegyző Saly Noémi gondos figyelmétől az étkeket mai csúcstermek asztalára kíváncsozó minőségben újraíró Szócs Előd–Gál Tímea–Cseh Levente szakácshármasként munkáján át egészen Mihály László festményszámába menő ételfotóig. Öröm kézbe venni, nézegetni, álmélkodva végigolvas-



A kötetben látható fotókat Mihály László készítette, a borítón Urbán Erik, az erdélyi ferences rendtartomány főnöke látható

▲ FORRÁS: CSÍKSOMLYÓI FERENCES REND

ceptek közt a ma embere számára meglepő ételkülönlegességek is – talán eszünkbe nem jutna, hogy ilyen hozzávalókat tegyünk egymás mellé.

Amikor még nem volt pityóka Erdélyben

„Érdekes alapanyagok is szerepelnek a kéziratosban abból az időből, amikor Erdélybe még nem érkezett meg a krumpli, paradicsom, paprika. De az is kiderül, hogy nagyon sok húséltet ettek, főként olyan állatok húsát, amelyek a szerzetesek felfogásában közelebb álltak istenhez: például a repülő tudó szárnyasokét. Disz-

zta az ismertetőben. áztatott kenyeret? A székely konyha, akárcsak nyelvünk, rengeteget változott az évszázadok alatt: egyrészt sokat gazdagodott, ezzel párhuzamosan viszont számos eleme kifakult vagy teljesen eltűnt. De izgalmas kérdés marad, hogy vajon milyen ízeket élveztek 300 évvel ezelőtti őseink? Szócs Előd mesterszakáccsal újraíróztuk egy háromszáz éves ferences szakácskönyv menüsorát, megfűszerezve Saly Noémi művelődéstörténész olvasmányos betekintőjével egy letűnt kor hétköznapijaiba, étkezési kultúrájába, igényes vizuális tálalást nyújtottunk neki, és most az Olvasók elé tárjuk” – áll az ismertetőben.

ni, figyelni, hogy az előszónak, a képeknek és a szövegbe főzött hasznos gasztrokommentároknak köszönhetően miként válnak az egzotikus és avított régi étek maiakká és elevenekké úgy, hogy feltámad bennünk a vágy, és eljárszunk a gondolattal, hogy mi lenne, ha egyiket-másikat bátran megpróbálva valóban visszautazhatnánk háromszáz évet a múltba, és odaülhetnénk a szerzetesek asztalához.”

• RÖVIDEN

Rövid korlátozás



A csíkszeredai vasúti felüljáró felújítása ismét olyan fázisba érkezett, amely megköveteli a vasúti forgalom korlátozását. A sínek melletti pillér állványzatának bontása miatt december 20-án, kedden 9 óra 10 perc és 15 óra között vonatpótló autóbuszok szállítják az utasokat a Madéfalva–Csíkszentkirály közötti útvonalon, mindkét irányban. A Budapest felé induló Hargita nemzetközi vonatját még a megszokott időpontban és módon veszi fel utasait. A pótlóbuszokra való felszállás feltétele az előzetesen megvásárolt vonatjegy felmutatása – hívta fel a figyelmet Facebook-bejegyzésében Korodi Attila, Csíkszereda polgármestere.

Előadásra várnak

Az Operett című zenés-táncos előadást mutatja be csütörtökön este hét órától a székelyudvarhelyi Tomcsa Sándor Színház. Helyfoglalásért a 0743-212131-es telefonszámot kell tárcsázni, a belépőket a művelődési ház jegypénztárában lehet megvásárolni.

Tárlatvezetés szakmai szemmel

Marosvásárhelyen a Kultúrpalota jobb szárnyának második emeleti kiállítótermében a Pittner Olivér (1911–1971) retrospektív kiállítás december 20-án, kedd délután 5 órától magyar, 6-tól pedig román nyelvű vezetéssel tekinthető meg. Ez alkalommal Salat Csaba, a kiállítás társkurátora a gyűjtő szemszögéből nyújt betekintést Pittner Olivér festőművész életébe és alkotói szakaszaiba. A belépés múzeumi látogatójegy alapján történik: 16 lej felnőttek, 8 lej nyugdíjasok és 4 lej diákok számára. Foglalás a 0749-912992-es telefonszámon vagy a pr@muzeulmures.ro e-mail-címen.

Adventi nótagála

„Legyen úgy, mint régen volt...” címmel adventi nótagálát tartanak december 20-án, kedden 19 órától Csíkszeredában, a Szakszervezetek Művelődési Házában. A Gyergyómedencei Magyaróta Társulat előadásában fellép Koós Éva vendégművész, Sövév Benedek Tímea, Vass Annamária, Bota Paula Denisa és Kolcsár Endre. Az énekeseket Oláh Ferenc és zenekara kíséri.