

KÜLÖNLEGES KÖTETET MUTATNAK BE CSÍKSZEREDÁBAN: ÚJJÁSZÜLETETT A SZERZETESEK TÖBB MINT HÁROMSZÁZ ÉVES SZAKÁCSKÖNYVE

Időutazás: odaülni a régi ferencesek asztalához

Több mint háromszáz éves csíksomlyói ferences szakácskönyv menüsorát készítettek el újra ahhoz a kötethez, amely rendhagyó gasztronómiai időutazásra hívja az olvasókat. A szerzetesek kéziratos szakácskönyve 330 év után a lehető legegységesebb és legmodernebb köntösben kerül az olvasó elé. A kötetről Mihály László, a fotók szerzője beszélt a Krónikának.

» 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 a Marosvásárhelyen született, Magyarországon élő Dragomán György író ajánlásával, Saly Noémi művelődéstörténész bevezető tanulmányával, Mihály László fotóival jelent meg. Amint a Ferencesek főztje ismertetőjében szerepel, Szócs Előd gasztrovarázslataival, Szócs-Veres Imola díszleteivel, látványvilágával, Csillag István művészeti szerkesztésében, Urbán 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 rendtar-



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

» „Az is kiderül, hogy nagyon sok húséltet ettek, főként olyan állatok húsát, amelyek a szerzetesek felfogásában közelebb álltak istenhez: például a repülő tudó szárnyasokét. Disznóhúst keveset fogyasztottak.”

tomány főnökéről, 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 könnyű a látványvilágot megteremteni, mert az 1690-es szakácskönyv értelemszerűen kéziratos, ábrázolások nélkül, így csak elképzelni tudták, hogy 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 próbáltunk olyan vizuális megjelenítéssel ábrázolni, hogy egységes legyen, és illeszkedjen ebbe a milióba” – fejtette ki Mihály László. Azt is elmondta, Szócs Előd szerkesztésével eleve úgy készítet-

te 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 fellapoz, 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 mindenik ételt megkóstolták, és vannak a receptek közt a ma embere számára meglepő ételkülönlegességek is – talán eszünkbe nem jutna, hogy ilyen hozzávalókat tegyünk egymás mellé.

Amikor még nem volt krumpli Erdélyben

„Érdekes alapanyagok is szerepelnek a kéziratos szakácskönyv háromszázharminc év után végre otthonában is kinyomtatott, nem is akárhogyan: a lehető legegységesebb és legmodernebb köntösben kerül az olvasó elé. „A receptek a régiek, de minden más vadonatúj, a krimiszerűen izgalmas bevezető tanulmányt jegyző Saly Noémi gondos figyelmétől az étkeket mai csúcstermek asztalára kíváncsító minőségben újrakészítő Szócs Előd–Gál Tímea–Cseh Levente szakácsszemes munkáján át egészen Mihály László festményszámába menő ételfotóig. Öröm kézbe venni, nézegetni, álmélkodva végigolvasni, figyelni, hogy az előszónak, a képeknek és a szövegbe főzött hasznos gasztro-kommentároknak köszönhetően miként válnak az egzotikusan és avított régi étkek 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 odaülnénk a szerzetesek asztalához.”

te 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 fellapoz, 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 mindenik ételt megkóstolták, és vannak a receptek közt a ma embere számára meglepő ételkülönlegességek is – talán eszünkbe nem jutna, hogy ilyen hozzávalókat tegyünk egymás mellé.

Régi étkek maiakká válnak

Dragomán György az ajánlóban azt írja, szépséges és játékos könyv ez, igazi gasztronómiai időutazás, a csíksomlyói szerzetesek kéziratos szakácskönyve háromszázharminc év után végre otthonában is kinyomtatott, nem is akárhogyan: a lehető legegységesebb és legmodernebb köntösben kerül az olvasó elé. „A receptek a régiek, de minden más vadonatúj, a krimiszerűen izgalmas bevezető tanulmányt jegyző Saly Noémi gondos figyelmétől az étkeket mai csúcstermek asztalára kíváncsító minőségben újrakészítő Szócs Előd–Gál Tímea–Cseh Levente szakácsszemes munkáján át egészen Mihály László festményszámába menő ételfotóig. Öröm kézbe venni, nézegetni, álmélkodva végigolvasni, figyelni, hogy az előszónak, a képeknek és a szövegbe főzött hasznos gasztro-kommentároknak köszönhetően miként válnak az egzotikusan és avított régi étkek 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 odaülnénk a szerzetesek asztalához.”

» IN MEMORIAM

Búcsú a Kolozsvár Társaság örökös elnökétől, Buchwald Pétertől

Életének 86. évében elhunyt a hétvégén Buchwald Péter Szilárd, a Kolozsvár Társaság elnöke, a kincses városbeli gyógyszerkémiai tudományos intézet kutatója. Buchwald Péter az 1989-es eseményeket követően a Kolozs megyei Nemzeti Megmentési Front alelnöke, majd a Kolozs megyei RMDSZ elnöke, RMDSZ-es szenátor, Kolozs megye alprefektusa volt. Buchwald Péter hamvait a Házsongárdi temetőben, egy későbbi időpontban helyezik örök nyugalomra. A Kolozsvár Társaság elnöke, Szabó Zsolt, és ügyvezetője, Veress Enikő írt a szervezet örökös elnökéről nekrológot, amelyet eljuttattak szerkesztőségünkhöz. „A Kolozsvár Társaság 20. születésnapját még együtt terveztük nem is olyan régen, s az utolsó öt éves tevékenység gyorsmérlegét

elkészítve, kis házi kiállításunkon bemutatva kiderült, hogy a Társaság a világjárvány megszorításai ellenére, vagy tán éppen azért, a Kántor Lajos hirtelen halála miatt 2017 őszén beugró Buchwald Péter elnöksége alatt nemcsak számbelileg jóval több kulturális eseményt kezdeményezett, hanem még szélesebb közönséget szólított meg, és újabb területeket pásztázott végig a civil szférában. S ha korábban inkább az irodalmi és a képzőművészeti élet változásaira figyeltünk elsősorban, az elnök érdeklődésének köszönhetően a világháló adta lehetőségeket is igénybe véve a sport, a természettudományok, az egyetemi oktatás, sőt a politikatörténet felé is nyitottunk. Noha egészségügyi gondjai miatt már két hónapja takarodót fűjt, felhőtlenül tudott örvendeni az unitárius kollégiumban lezajlott könyvbemutatónak a diákok érdeklődését látva, amikor a rendszerváltás titkait boncolhatta Zolcer Jánossal, vagy nagy interjút készíthetett a sokszoros világbajnok Orosz-lányokkal. Köszönettel vette tudomásul, hogy továbbra is számítunk a segítségére, és a Kolozsvár Társaság örökös elnökének választottuk. Ekként próbáljuk megőrizni emlékét, folytatni azt a munkát, amit az alapítók szellemében sikeresen folytatott.”

