

UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI CLUJ NAPOCA
FACULTATEA DE TEOLOGIE ROMANO-CATOLICĂ

LUCRARE DE DISERTAȚIE

COORDONATOR ȘTIINȚIFIC:

Prof. dr. Nóda Mózes

Candidat:

Rózsa Rebeka

Cluj Napoca

2022

UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI CLUJ NAPOCA
FACULTATEA DE TEOLOGIE ROMANO-CATOLICĂ

Gastroteologie în Eparhia de Alba Iulia printre călugări

COORDONATOR ȘTIINȚIFIC:

Prof. dr. Nóda Mózes

Candidat:

Rózsa Rebeka

Cluj Napoca

2022

BABEŞ–BOLYAI TUDOMÁNYEGYETEM
RÓMAI KATOLIKUS TEOLÓGIA KAR

**Gasztroteológia a gyulafehérvári egyházmegyében
a szerzetesek körében**

Dolgozatvezető tanár:
Dr. Nóda Mózes
egyetemi tanár

Jelölt:
Rózsa Rebeka
II.évfolyam

Kolozsvár,
2022

Tartalom

0.Bevezetés.....	6
1.Az erdélyi egyházmegye rövid története.....	8
1.1.Az Erdélyi egyházmegye	9
1.1.1.Gyulafehérvár története.....	10
1.1.2.A történelem árnyékában.....	12
1.1.3.Szerzetesközösségek	15
1.2.Kulcsfogalmak	18
1.2.1.Gasztroteológia.....	18
1.2.2.Alapanyagok, textúrák, tálalás	21
1.3.Csattanó gyanánt	25
1.3.1.A magyar konyha	25
1.3.2.Védőszentek a konyhában.....	27
2.Szerzetesek asztalánál	30
2.1.A Ferences rend.....	31
2.1.1.Pacifika OFM	31
2.1.2.Esszenciális fogalmak	35
2.2.A Pálos rend	38
2.2.1.Botond OFSPPE.....	38
2.2.2.Mérvadó gondolatok	42
2.3.A Jezsuita rend	45
2.3.1.Jakabos Barnabás SJ.....	46
2.3.2.Kulcsfogalmak	51
2.4.Összegzés	52
3.Szerzetesi lakoma.....	54
3.1. A Ferences rend vendégsége	55
3.1.1. Tárkonyos krumplileves	56
3.1.2. Rakott krumpli.....	58
3.1.3. Csokoládéfagylalt.....	60
3.2. A Pálos rend agapéja.....	61
3.2.1. Marhahúsleves.....	62
3.2.2. Csirkepaprikás nokedlivel	64
3.2.3. Zserbó.....	66
3.3. A Jezsuita rend lakomája.....	68
3.3.1. Francia hagymaleves	69
3.3.2. Spagetti al dante	71
3.3.3. Tiramisu	73
3.4. Összegzés	74
4.Záró gondolatok	75
Abstract	77
Felhasznált irodalom	78
Szakkönyvek	78
Tudományos folyóiratok	79
Internetes források.....	80
Mellékletek.....	81
Pacifika OFM, Brassó, 1992-től nővér.....	81
Botond OFSPPE, Hargitafürdő, 1990-től atya	87
Képcsarnok.....	92

0 Bevezetés

Dolgozatom az erdélyi egyházmegyében jelenlevő és tevékenykedő szerzetes közösségek életét járja körül a gasztrológia szemszögéből, a történelem és gasztrológia témában megjelent szakkönyvek és tanulmányok, valamint a megkérdezett személyes szíves közlésének alapján. Végül, de nem utolsó sorban a saját tapasztalataim és meglátásaim mentén.

Ami a témaválasztást illeti, meg kell vallanom, tudatában vagyok, hogy egy nem mindennapi kifejezéssel élek, amikor a *gasztroteológia* fogalmát használom, de mindenképpen olyan témát szerettem volna választani, amely közel áll hozzám, illetve, amivel újat alkothatok. Ennek fényében esett a választásom az ételek és a szerzetes közösségek kapcsolatára, ugyanis úgy gondolom, hogy ez a témakör még az olvasók azon csoportját is magával ragadhatja, amely nem mozog otthonosan a történelem titkos folyósóin.

Az elmúlt évben egy egyetemi kurzus kapcsán tanulhattam a Romániában élő kisebbségek gasztrokultúrájáról, illetve arról, hogyan is alakult a történelem során, a világ különböző pontjain az étkezés folyamata, az alapanyagok és módszerek fejlődése. Ezen a ponton szükséges megemlítenem a szerzetes közösségeket, amelyek ma már a világ bármely pontján megtalálhatóak, viszont a történelmük alapján adott régióban kezdték a tevékenységüket, és a különféle misszióiknak és terjeszkedésüknek köszönhetően nagyban hozzájárultak ahhoz, hogy adott régióból egy másik közegbe vigyenek szokásokat és módszereket, akár gasztrológiai szempontból.

A dolgozatom három nagy egységre tagolódik, melyek a következőképp sorakoznak fel. Az első fejezetben igyekszem egy olyan alapot felépíteni, mely mentén válik igazán érthetővé a következő két nagy fejezet, így tehát elsősorban egy (egyház)történelmi- és földrajzi áttekintés kap helyet ebben a fejezetben. Ezt követi a fogalmak tisztázása, melyeket elengedhetetlennek tartok a dolgozatom kapcsán. Végül néhány olyan érdekesség felsorolása következik majd, melyek a gasztrológia és gasztroteológia témakörében fontosak.

A második fejezet a szerzetesközösségek és beszélgetések otthona, ugyanis itt, néhány általam kiválasztott szerzetesközösség történetét vázoló röviden, ezt követve az adott

közösségek egy-egy képviselőjével folytatott beszélgetés tárul az olvasó elé, a megtörés elkerülése végett, a teljes párbeszéd a mellékleteknél olvasható, szerény személyem itt csak összegezni fog.

Végül, de nem utolsó sorban, a harmadik fejezetben a szerzetes közösségek képviselői által megnevezett ételekkel óhajtók foglalkozni, így tehát az adott ételnek a történetével és módoszataival. A rövid leírást a saját receptjeim követik, melynek az a célja, hogy az adott ételt eredeti receptjével, és az általunk ismert receptúrájával elkészítsem, és mintegy összehasonlítást tehessek. Ebben a fejezetben arra szeretnék rávilágítani, hogy milyen sokat köszönhetünk a szerzeteseknek, akár az ételek viszonyában is, valamint arra, hogy milyen szép és sajtóságos a mi (magyaros vagy székely) gasztro konyhánk.

Ami a könyvészetet, illetve a mellékleteket illeti, igyekeztem olyan munkákat kiválasztani, amelyek kifejezik, milyen fontos a szerzetesközösségek jelenléte, illetve melyek rávilágítanak arra, hogy a gasztrológia milyen összetett és szép tudomány. Az interjúk teljes szövegének begépett verziója is itt kap helyet, hogy ne szakítsa meg a dolgozatot. Végül a receptek és az ételekről készült fotók mintegy koronaként sorakoznak fel ebben a melléklet-gyűjteményben.

Munkám során, volt szerencsém elutazni az adott településekre, és megismerkedni-beszélgetni az adott szerzetesekkel, akiknek itt és most köszönetet szeretnék mondani. Ezen felül a családomat illeti óriási hála, hiszen a dokumentálásban, az utazásban, a főzésben mind-mind ők segítettek nekem; továbbá barátaimnak is köszönettel tartozom, hiszen lelkileg ők támogattak a leginkább.

„Hihetetlen káoszba csöppen, aki arra vállalkozik, hogy gasztrolegendák nyomába eredjen, azzal a szándékkal, hogy tisztázza egy-egy étel születésének körülményeit.”¹

1 Az erdélyi egyházmegye rövid története

Ebben a fejezetben arra törekszem, hogy egy olyan alapot, átfogó képet nyújtsak az erdélyi egyházmegyével és a gasztronómiával kapcsolatban, mely révén a továbbiakban érthetőbbé válnak az ok-okozati összefüggések.

Akár egy előadásról legyen szó, akár egy regény felvezetéséről, fontosnak tartom a részleteket, így tehát a történelmi és földrajzi behatárolást, a szereplők minél tüzetesebb bemutatását, és nem utolsósorban egy olyan szótár jelenlétét, mely megkönnyíti a történet megértését; így a következőkben én is erre törekszem, azaz, ennek a néhány egységnek a részletes bemutatására vállalkozom.

Ez a fejezet leginkább a szakkönyvek és tanulmányok adataira korlátozódik, hiszen a személyesebb egységeket az ezt követő fejezetekre tartogatom. Igyekszem néhol olyan gondolatokat is belefűzni a nagy adathalmazba, melyek mintegy kitekintésként arra igyekeznek majd rávilágítani, hogy a világtörténelemmel összehasonlítva adott szegmensek miért is olyan jelentősek, illetve milyen befolyásoló tényezők domináltak az adott esemény lezajlását illetően. Itt meg kell jegyeznem azt is, hogy akárcsak bármiféle világtörténelmi eseménynél, vannak olyan időszakok, melyek homályosan mutatkoznak meg a történelem megsárgult lapjain.

Végző soron úgy vélem, hogy a történelmi-földrajzi behatárolás után, a gasztrológiai felvezetés, mely szintén ebben a fejezetben kapott helyet, olyan könnyed lesz, mint tejszínhab egy sütemény tetején. Ezen szegmenséhez a dolgozatomban számos esetben előadásokra vagyok kénytelen hivatkozni – a szakkönyvek mellett- melyeket az egyetem, illetve az internet támogatásának köszönhetően tudok beleszőni a dolgozatomba.

¹ CSERNA-SZABÓ András – FEHÉR Béla: *Ede a levesben*. Gasztrokrimik, Magvető, Budapest, 2011, 205.

1.1 Az Erdélyi egyházmegye

A következő alfejezetek mindegyike arra vállalkozik, hogy az erdélyi egyházmegye történetét körüljárja, és annak minden szegmensét egyenként megvizsgálva egy átfogó képet alkosson róla. Bár az egységre és az összhangra törekszem, úgy gondolom, hogy a különféle egységek részletezése közelebb vihet az ok-okozati összefüggések megértéséhez.

A részletek, melyek majd az egész képet alkotják a következők: Gyulafehérvár, mint központ; a történelem eseményei, mint befolyásoló tényezők, végül az előjárók, akik a fennállását nagyban segítették. Az első részlet Gyulafehérvár, hiszen egyrészt itt található az egyházmegye központja, másrészt Gyulafehérvár története nagyban összefügg az egyházmegye történetével. A második pillér a történelem maga, hiszen a világtörténelemben lezajló események, példának okáért a reformáció is, egy olyan befolyásoló tényező, mely nagyban hozzájárult az egyházmegye mai állapotához. Végül a harmadik szegmens, az előjárók jelenléte, akik egyedi látásmódjukkal és személyiségükkel mind-mind hozzáadtak valamit ehhez a törékeny történethez.

Az erdélyi egyházmegye területe, voltaképpen Erdély történelmi és földrajzi értelemben vett területével esik egybe, így tehát a következő megyéket foglalja magába: Hunyad-, Fehér-, Szeben-, Brassó-, Kovászna-, Hargita-, Maros-, Kolozs-, Beszterce-Naszód-, valamint Szilágy megye keleti része. A székhely, mint már említettem, Gyulafehérváron található, kiindulva a történelmi múltjából, és az első szent királyunk alapításának emlékéből. „Napjainkban (...) az utazó számára Erdély fogalma általában a magyar-román határtól a Kárpátok gerincéig terjedő vidék.”²

Földrajzi szakzsargonnal megfogalmazva, az egyházmegye területe az Erdélyi-érchegység, a Keleti-Kárpátok és Déli-Kárpátok által közrezárt medencével egyezik meg (bár a középkorban még -16.századig- ide tartozott Kraszna, Ugocsa és Szatmár is)³. Ez a terület, ha úgy tetszik, Románia szívének is mondható, a tengerszint fölé magasodó, hegyvonulatokkal szegélyezett fennsík. Hajdan, az egész területet erdőség jellemezte, ezért kapta az *Erdőhát* nevet, ez alakult át később az által is oly előszeretettel használt Erdélyé.

² ELEKES Tibor: *Erdély*. Carthographia Kft, Budapest, 2019,5.

³ LÉSTYÁN Ferenc, BERNÁD Rita, KOLTAI András: *A gyulafehérvári (erdélyi) főegyházmegye története*, 2011, <https://leveltar.katolikus.hu/index.htm?https&&leveltar.katolikus.hu/gyulafehervar.htm> 2022.02.22.

1.1.1 Gyulafehérvár története

Ami az egyházmegye történelmét illeti, akár a vándornépek idején is elkezdhetnénk, ugyanis Gyulafehérvár történetével kell indítanunk, és ennek a legkézenfekvőbb módja visszatekinteni az ókor-végi századokra, mely időszakban a különféle népek igyekeztek a határokat és önmagukat megtalálni ezen a területen; ezzel kapcsolatban számos esetben nevezik meg a történészek például Gyulafehérvárt, mint az első települések egyikét, mely a rómaiak számára éppoly jelentősnek bizonyult, mint az itt élő törzseknek.⁴

A különféle források mégis eltérően jellemezték Apulum városát, íme néhány példa: „előnyös földrajzi fekvése már a legrégebb idők óta megfelelő telephelyet kínált a mindenkorok emberének”⁵ avagy „közmondásos vízhiánya, polgári lakossága, viszonylagos zsúfoltsága már önmagában is sebezhetővé tette”⁶ Bár Traianus császár idején ide került a közigazgatási és katonai központja Dacia tartománynak, mégis Dacia 271-es kiürítése kapcsán vándornépek telepedtek le ezen a területen, amelyek közül a szlávok letelepedése vált a legjelentősebbé, ugyanis ebben az időszakban vált Gyulafehérvár a Bolgár Birodalom várává, Belgrád (Fehérvár) néven⁷; később, Szent István idején vált királyi birtokká, ahogy a legendák tartják.⁸

Ebben a városban alapította királyunk, I. Szent István, 1009⁹-ben az Erdélyi Püspökséget, ami a mai napig kisebb-nagyobb sikerekkel fennállt. „A székesegyház mellett a püspök ősi rezidenciájának nagy kapuján gördül be az autó. Több épületszárnyból áll az

⁴ Radu OLTEAN, *Geții lui Burebista și lumea lor*, Humanitas, 2021

⁵ GÁL László: *Gyulafehérvár magyar múltja és jelene – az oktatás szemszögéből*. In: Művelődés LXXI évfolyam, 2018 <https://muvelodes.net/m/gyulafehervar-magyar-multja-es-jelene-az-oktatas-szemszogeabol> 2022.02.18.

⁶ Kovács András: *Gyulafehérvár, az erdélyi fejedelmi udvar színtere a 16. században*. In: G. Etényi Nóra – Horn Ildikó: *Idővel Paloták*. Budapest, 2005, 236.

⁷ „A Fehérvár megnevezés utalás arra, hogy az itteni falak fehér mészkőből épültek, ellentétben a jóval gyakoribb földvárakkal, melyeket gerendákkal erősítettek meg, s ha ezek ostrom során leégtek, akkor 'feketé' lettek.” DEÁK Ferenc – LÁSZLÓ László: *Erdély útikalauz*. Erdélyi Gondolat, Székelyudvarhely, 2005, 345-348.

⁸ A magyar nép vezérei nem messze Gyulafehérvártól pihentek le, hogy erőt gyűjtsenek a győzelmeik után. De Gyulát elkerülte az álom, s valami megmagyarázhatatlan érzés végett, egyre bennebb ment az erdőbe nyugalmat találni, melyet később úgy jellemezett, mintha nimfácskát követne. Ám az üldözés közben megpillantott egy fehér tömböt, melyhez közelebb menve ráeszmélt, hogy egy málladozó vár és Apullumnak nevezte el. A várba belépve megpillantotta nimfácskáját, aki pironkodva kért bocsánatot, amiért magával csalta a szerelem jelszava alatt. Vö. SZATMÁRI PAP Károly, *Erdély Képekben*, Kriterion Kiadó, Kolozsvár, 2012, 200-204.

⁹ “1009. Az erdélyi római kat. püspökség alapításának feltételes időpontja” ELEKES Tibor: *Erdély*. Carthographia Kft, Budapest, 2019., 13.

erdélyi római katolikus egyházfő palotája...”¹⁰ A székesegyház épülete is (leszámítva a 13. század tatárjárási hullámát¹¹) itt talált otthonra.

Továbbhaladva a történelem folyamán, a 16-17. században, mint az Erdélyi Fejedelemség központjaként tartották számon Gyulafehérvár városát, ahol javarészt Bethlen Gábor, illetve II. Rákóczi György kaptak főszerepet a városfejlesztést illetően. Ennek kapcsán számos olyan humanista és olasz művész lelket hívtak segítségül, akikkel sikerült elérniük, hogy a város egy virágzóbb településsé váljon.¹² A 17. század második felében III. Károly is kivette részét a fejlesztésből, amikor elrendelte, hogy várat építsenek a város köré, főként védelmi szempontból.¹³

Az idillikus, kulturális századok után következett az időszak, melyben a reformáció kapta a főszerepet; ebben az időszakban a katolikus püspökség működése is szünetelt egy kis ideig (1715-ig)¹⁴. Az ezt követő időszakban olyan eseményeknek adott otthont még a város, így tehát: a Horea-féle felkelés vezetőinek kivégzése, az 1848-49-es szabadságharc idején dúló polgárháborúk, de még az úgy nevezett nagy egyesülésnek is, melyet 1918. december 1.-én lezajlott gyűlés¹⁵ fényében szavaztak meg a jelenlevők.

Végül egy szívemnek kedves gondolatot szeretnék idézni, az erdélyi egyházmegye történetével kapcsolatosan:

„Az erdélyi egyházmegye közel ezer évnyi története egyszerre reménykeltő és lehangoló. Annyi tragédia, annyi széthúzás, szakadás, annyi fájdalmat okozó, szimbolikussá vált dátum szegélyezi ezt a történelmi utat, hogy az őszintén szemlélő akár bele is keseredhet. Ugyanakkor ezeréves

¹⁰ BÍRÓ József: *Erdély beszélő kövei*. Kriterion Kiadó, Kolozsvár, 2008, 126-129.

¹¹ „A 12.-13. század fordulójára (...) Gyulafehérvárott is megindult a ma álló, az első bazilikánál jóval nagyobb, háromhajós, szentélynégyzettel bővített félköríves szentélyű, két mellékapszisos, kereszthajós, két nyugati, illetve négyzeti tornyos, rangos, újabb székesegyház építése..” KOVÁCS András: *A gyulafehérvári Szent Mihály- székesegyház és érseki palota történetéről*. In: Knecht Tamás: *Élő múltunk. A gyulafehérvári Szent Mihály-székesegyház és érseki palota*. Kolozsvár, 2012, 12.

¹² ELEKES Tibor: *Erdély*, Carthographia Kft, Budapest, 2019., 149.- 150.

¹³ „Cetatea sa unică, română și medievală, era de mult depășită ca valoare militară. (...) Arhitecții lui Castaldo au încercat – în acest context – să construiască la colțurile cetății (de formă aproximativ pătrată), din lemn și pământ, patru bastioane de artilerie.” Radu OLTEAN: *Cetății și alte fortificații din România*. Volumul II, Secolul al XVI-lea, Editura Humanitas, București, 20219, 20.

¹⁴ Szintén Kovács András professzor úr jelenti ki, mintegy bizonyítékként: „A templom 1565-ben került protestáns kézbe 1594-1603 között ismét a katolikusoké, 1605-től, illetve 1614 utáni helyreállításától 1716-ig a reformátusoké.” KOVÁCS András: *A gyulafehérvári Szent Mihály- székesegyház és érseki palota történetéről*. In: Knecht Tamás: *Élő múltunk. A gyulafehérvári Szent Mihály-székesegyház és érseki palota*. Kolozsvár, 2012, 14.

¹⁵ „In Alba Iulia, on 1 December 1918, the act of the union of Transylvania, the Banat, Maramureș, Crișana and Romania was signed. In the Ortodox Cathedral of the Holy Trinity, Ferdinand I. was crowned King of Romania.” Mariana PASCARU, *Orășe vechi, orășe noi (Towns Old and Now)*, Editura Ad Libri, 2019, 5., 26.

keresztény jelenlétünk, kultúrateremtő szerepünk, küzdelmünk és – minden veszély ellenére – fennmaradásunk bátorítást jelent számunkra. A történelem fürgetegeinek kiszolgáltatott erdélyi egyházmegyénk Szent István alapításától máig fennáll, még ha voltak is olyan időszakok, amikor türelmetlen törvények és erőszak, felekezeti hiúság vagy éppen rövidlátás miatt – vezető náluk tengődött.”¹⁶

Gyulafehérvárt, több megközelítésből is vizsgálhatjuk, hiszen, ahogy megfogalmaztam, akár történelmi, akár egyházmegyei szempontból igencsak jelentős szerepköre van. De nem engedhetem meg magamnak azt, hogy a benne működő gróf Majláth Gusztáv Károlyról elnevezett iskolát ne csempésszem be –bár egy fél mondat erejéig- ebbe a történetbe. Az iskoláról, nem sokkal ezelőtt megírt államvizsga-dolgozatom (A Történelem és Filozófia Kar, Levéltár szakán) kapcsán egy kérdőívben kérdeztem egykori diákokat és tanárokat; egy szívemnek kedves egyházi előljáró gondolatait szeretném tolmácsolni most, aki igazgatója is volt az említett oktatási intézménynek: „Tudom, hogy elfogult vagyok, de állítom, hogy a Szent István királyunk által alapított 10 püspökség legegyszerűbb, legerényesebb de a legtöbb hitet, történelmet és magyarságot sugárzó székesegyháza és palotája a miénk.” (Cs. L. nyugalmazott pap, 2021. 05. 17.)

Összességében, kijelenthetjük, hogy egy olyan színes történelmi múlttal rendelkező településről van szó, mely méltán kapott figyelmet, és ekkora szerepet az erdélyi egyházmegye történetében. A város mai napig egy olyan misztikus légkörrel, és történelmi tekintéllyel bír, melyet számos más település elirigyelhet- méghozzá, joggal.

1.1.2 A történelem árnyékában

Néhány bekezdésben már említést tettem arról, hogy milyen fontos az a tény, hogy kitekintést tegyünk az adott események és időszakok kapcsán arra, hogy a világviszonylatban mi hogyan is történt, mennyire befolyásolta az adott világméretű esemény az általunk vizsgált közösség életét. Jelen esetben, nem térhetek ki minden apró részletére a történelemnek, csupán a nagyobb egyháztörténelmi szempontból fontos tényezőket foglalhatom össze.

A történelem folyamán számos olyan eseményről vannak feljegyzések, melyek a kereszténységet negatív színben tüntették fel, illetőleg nehezebb létállapotba hozták; én most leginkább az elmúlt évezred nevesebb pontjaira óhajtom szegezni a reflektort, így

¹⁶ MARTON József- JAKABFFY Tamás: *Az erdélyi katolicizmus századai*. Képes egyházmegye-történet, Gloria, 1999., 9.

tehát teszem azt, az 1054-es szkizmára, a reformációra, avagy a nagy terület-szerző/vesztő megnyilvánulásokra a 20.századból, melyeket a különféle háborúk eredményeztek. Ezen felül kötelességemnek tartom, hogy a szerzetesrendekről is szóljak érintőlegesen, hiszen bár egy másik fejezetben még visszatérek ezekre, mégis, szükséges itt is megemlítenem őket, a kezdeti munkásságuk kapcsán.

A második történelmi pillér a 12-13. századokra jellemző szerzetesmozgalmak, melyek főként az egyház laikus tagjait befolyásolták, hiszen olyan mindennapi szokásokat és hagyományokat csempészték be életükbe, mint az ima, a munka, a finom ételek; de nem szabad elfeledkeznünk a ciszterciák (mező)gazdasági újjátásairól¹⁷ sem. Összességében talán Nick Page sorai foglalják össze leghitelesebben a szerzetesközösségek születésének és jelenlétének folyamatát:

„Néhány hitbuzgó keresztény arra ébred, hogy az egyház túl gazdaggá/ lazává/ korrupció/ gyengévé/ diktatorikussá vált (ami nem talál, törlendő). Új mozgalmat indítanak, hogy vigyék vissza a kereszténységet méltó gyökereihez. Az új mozgalom sikeresnek bizonyul és népszerűvé válik. Az új mozgalom annyira népszerű lesz, hogy előbb-utóbb túl gazdaggá/ lazává/ korrupció/ gyengévé/ diktatorikussá válik (ami nem talál, törlendő). Öblít, áztat, ismétel...”¹⁸

A Nick Page gondolata kapcsán máris rátérhetünk a reformációra, mint olyan eseményre, mely nagyban hozzájárult az egyház életének alakulásához, hiszen az idézetben ott szerepel, hogy az egyház túl valamilyené vált, és ezért néhány hitbuzgó keresztény új mozgalmat indít. Az ágoston-rendi szerzetesek egyik egyéne, Luther Márton főként az Isten ígéjéhez való hűség¹⁹ kapcsán indította csendes hadjáratát, de ezen felül az egyház megreformálása a teendő listán szerepelt – a különféle visszaélések és anyagiasság végett, noha nem ilyen mértékben. Maga a magyar lutheránus külön egyház 1554-ben²⁰ alakult, köszönhetően főként a könyvnyomtatásnak – s ez által az írott szó elterjedésének és az értelmiségi réteg növekedésének. Erdélyben a kialakult helyzetre, mintegy válaszként, alakult meg a Státus, mely mind a mai napig a reá bízott²¹ feladatokat teljesíti.

¹⁷ SOUTHERN, R. W.: *A nyugati társadalom és az egyház a középkorban*. Ford. Jászay Gabriella. Budapest. 1987. Gondolat. 307-335.

¹⁸ PAGE, Nick: *A kereszténység majdnem tévedhetetlen története*. Cluj-Napoca. 2018. Koinónia. 260-263.

¹⁹ OTTLYK Ernő: *Az egyház története*, Magyarországi Evangélikus Egyház Sajtóosztálya, Budapest, 1979, 162.

²⁰ HOLLÓ László: *A világiak által vezetett egyházmegye*. Az Erdélyi Római Katolikus Státus társadalmi jelentősége. I. kötet, Kolozsvári Egyetemi Kiadó, 2009, 63.

²¹ CSONTA István: *Az Erdélyi Római Katolikus Státus avagy mit üzen a múlt a jövőnek*, Kolozsvár 2006, http://etdk.adatbank.ro/pdf/kat_csonta.pdf 2021.02.18.

Ezt követte azon időszak, melyben Luther cselekedetén felbuzdulva mások is próbát tettek az egyházalapításra, mint például az anglikán egyház VIII. Henrikkel az élen²², vagy egy a mi térségünket is érintő úgynevezett *észak-dél ellentét*, mely abból tevődik össze, hogy a reformáció tanainak terjedése és a szerzetes közösségek hívő-gyűjtő tevékenysége összeütközik, és adott régiókban is megosztja a laikus közösséget. Természetesen ezen korszakhoz kötődik a szekularizáció kifejezés is, mely szerint minden ember azt a vallást gyakorolhatta, melyet szíve óhajtott²³; valamint az 1568.január 6.-i tordai országgyűlés, mely a vallásszabadság fogalmát képviselte a köztudatban.

A reneszánsz és humanizmus idején a műveltség és a civilizáció fogalmai domináltak a köztudatban, az egyház, akárcsak más intézmények, a fejlődésre fektették a fő hangsúlyt, természetesen az antikvitás szellemiségében, vagyis teljesen nem szerettek volna elrugaszkodni ennek a mezsgyéjétől. Végül a 20. század idejéről, amit kötelességem megemlíteni, elsősorban az 1932-es konkordátum²⁴, mely Románia és a Szentszék között megkötött egyezmény²⁵; másrészt a világot átjáró háborúk és uralkodó rendszerek, melyek nem csak az egyszerű ember, de az egyház életét is befolyásolták, és nem mindig pozitív értelemben.

Szemléltetésül a világháborúk idején a területekért és világhuralomért vívott harcokban, számos esetben a magyar közösség mintegy szolgálólány szerepet kapott a nagyobbak összetűzéseiben, így az esetleges győzelem esetén is így viszonyultak hozzá az osztozkodásnál (Trianon). De, ha a rendszerek fényességére gondolunk, teszem azt, a kommunista rezsim diktatórikus életfelfogásáról, az egyház sem kapott dicsőbb szerepet, sőt, még szolgálólányként sem érvényesülhetett úgy, ahogy illett volna; itt arra engedek utalni, hogy milyen sok hívőt vesztett el az egyház a kihallgatások, börtönévek és fekete autók érkezésének következtében. Ám, hogy ne csak fekete századnak tüntessem fel a

²² Egyháztörténelem előadás, 2018. március, Római Katolikus Teológia Kar

²³ 1557. jún. 1-14 országgyűlés. Elsősorban a katolikusokra és evangélikusokra vonatkozólag, ám nagy segítségnek bizonyult a kálvinizmus terjedésében is. Vö: HOLLÓ László: *Az erdélyi katolikus autonómia*, ill. az Erdélyi Római Katolikus Státus tegnap és ma, in: Holló László (szerk.), *Katolikus autonómia. Fejezetek az Erdélyi Római Katolikus Státus történetéből*, Státus Kiadó, 2007, 16.

²⁴ Monitorul Oficial 1932. augusztus 3-i, 180. szám, valamint Monitorul Oficial 1940. március 1.-jei, 52. számában, mint 659 számú törvényerejű rendelet. Római egyezmény, in: Monitorul Oficial 1932. augusztus 3-i, 180. szám, valamint Monitorul Oficial 1940. március 1.-jei, 52. számában, mint 659. számú törvényerejű rendelet. Francia eredeti szövege és magyar fordítása kiadva in: I. Kultusztörvény. II. Konkordátum és Római Egyezmény. III. Egyházmegyei Tanács ügyviteli szabályzata, Cluj 1937.

²⁵ NÓDA Mózes: *The Historical, Political and Ecclesiastical Background of the 1927 Concordat Between the Vatican and Romania*, Journal for the Study of Religions and Ideologies, vol. 9, no. 27, Winter 2010, 285.

20.század időszakát, ki kell emelnem a II. Vatikáni Zsinat zsenialitását, melyet azóta sem sikerült felülmúlni.

Végül itt tartunk ma, a 21. században, aban az időben, amikor mindenki csak az aktualizálásról beszél, valamint az egyház árvaságáról, melyet az előbb felsorolt események befolyásoltak, így tehát a hívek elcsalását (más felekezetek esetén), illetve a semlegességet vallási szempontból (kommunista rezsim). Összességében, kijelenthetem, hogy bármelyik eseményt is vesszük kiindulópontnak, az egyháztörténelmünk feltehetőleg nem így nézne ki most, ha akkor ezeken az eseményeken túl nem lépett volna az egyház.

1.1.3 Szerzetesközösségek

A gyulafehérvári egyházmegyében színes közösség van jelen, ide tartozik a számos etnikai és felekezeti csoport s ezek tagjai, a különféle politikai nézeteket valló egyének, az előljárók. Számos foglalkozású és érdeklődésű emberek, de a dolgozatom szempontjából legérdekesebb közösségek, a különféle szerzetesrendek. Napjainkban a gyulafehérvári egyházmegyében, és úgy általában az országban, a világon ismert szerzetesrendek közül, több is képviselteti magát, többek között: a Ferences Rend, a Pálos Rend, a Jézus Társasága, a Szeretet Misszionáriusai, a Domonkos Rend vagy a Premontrei Rend.

A dolgozatom szempontjából kézenfekvőnek éreztem, hogy a fent említett szerzetesközösségekből néhányat kiválasztva, alkossak átfogó képet a gasztroteológia fogalmáról, itt, a gyulafehérvári egyházmegyében. Az általam választott közösségek a Ferences Rend, a Pálos Rend, illetve a Jézus Társasága. Mindegyik közösség a maga nemében érdekes és jelentős, ám mégis, azért választottam pont ezt a három közösséget, mert a szívemnek ezek a legkedvesebbek.

A *Ferences Rend*, vagyis az Ordo Fratrum Minorum története a középkor virágzó szakaszában kezdődött, Itáliában, ahol egy ifjú²⁶ maga mögött hagyta kincseit, és Isten követésének szentelte életét. Az Assisi Szent Ferenc-féle új mozgalom hamar követőkre talált, hiszen programja megnyerő volt, főként a társadalmi ranglétra alsóbb rétegeit képviselők számára.²⁷ A Rend évtizedek leforgása alatt jutott el Franciaországba, de még a Német-Római császárságba is. A különlegességük az egyszerűségben rejlik, ugyanis a

²⁶ LÁZÁR Zsanett: Assisi Szent Ferenc napja, Cultura, 2016 <https://cultura.hu/aktualis/assisi-szent-ferenc-napja/> 2022.03.09.

²⁷ Jacques Le GOFF: *Assisi Szent Ferenc*, Európa Kiadó, Budapest 2002, 5

közösség fő feladatai a filantróp tevékenység, emellett a világi javak hátrahagyása kapcsán a lelki értékek megélése, és Isten követése. Erdélybe az 1240-es években kezdett megjelenni és kibontakozni a ferences közösség, és eleinte leginkább a szász-városokban bontogatta szárnyait. Az ezt követő évtizedben a tatárjárás igencsak negatív hatással mért nyomást a ferencesekre, a legtöbb rendházat felszámolta, másutt pedig megtizedelte a közösség létszámát. A 15. században kezdett újjáéledni az éppen kibontakozó szerzetes közösség, olyan központokkal, mint Csíksomlyó, Székelyvásárhely, Kolozsvár, vagy Brassó.²⁸

Az említett rendházak a következő településeken vannak: Brassó, Csíksomlyó, Dés, Detroit, Déva, Eszternek, Gyergyószárhegy, Kaplony, Kolozsvár, Szászsebes és Székelyudvarhely. A mai napig Németország, s azon belül Bajorország, egy kisebb települését tekintik otthonnak és központnak; Mellersdorf-ot. Emlékeim mai napig úgy elevenítik fel az itt látottakat, mint valami mesebeli manó-várost, ahol minden megterem, minden virágzik, minden csendes és nyugodt; maga a béke szigete, -jómagam 2011-ben jártam ott, még a székelyudvarhelyi Musica Sacra Kamarakórusal.

A második általam választott szerzetesközösség, a *Pálos Rend*, vagy latinul *Ordo Fratrum Sancti Pauli Primi Eremitae* rögtön a ferencesek után kezdték meg tevékenységüket, hála Boldog Özséb azon cselekedetének, miszerint egyesítette a a Patacs-hegyi és a pilisi remetét. Elengedhetetlennek tartom megemlíteni azt is, hogy ez az első magyar alapítású szerzetes közösség. Manapság a rend központja a lengyelországi Czeszochowában (és Pécsen) található; nevük Szent Pál remeteségére utal.

A rend leginkább abból született, hogy a remetétet összegyűjtötték, és együtt igyekeztek működni a továbbiakban; de ugyanakkor a fő tevékenységük alapján a monasztikus rendek közé sorolhatóak, akik az ágostonos regulát követik.²⁹ A történelem bár mostoha sorsot szánt nekik, az utóbbi évtizedben visszatértek Erdélybe, és 2013 óta ismét az erdélyi szerzetesközösségek életét tarkítják, csendes életvitelükkel. Egy rendházzal van tudomásunk: Hargitafürdőn. „Ezen felül lakatlan hegyekben és erdőkben

²⁸ Erdélyi Ferences Rendtartomány: A provincia története <http://www.ofm.ro/node/9> 2022.03.09.

²⁹ Magyar Pálos Rend: Lelkiség <https://www.palosrend.hu/lelkiseg/499-magunkrol> 2022.03.09.

Magyarország szélein szétszórva a remetéknek sok különféle helye van, amit bajos volna megszámlálni. Ezeken egyedül, vagy csak néhányan élnek.”³⁰

Az utolsó, általam választott szerzetesrend, a *Jézus Társasága*, latinul Societas Jesu, akik talán még a fentieknél is kedvesebbek számomra, köszönhetően a 2019-es Erasmus+ programnak, amely kapcsán közelebb kerülhettem ezen közösséghez, a mentalitásukhoz és lelkiségükhöz. A fentiekkel ellentétben ez egy olyan rend, mely inkább értelmiséginek mondható, hiszen nem a remete életről, vagy az anti-anyagiasságáról híres; inkább a lelkigyakorlatairól, és a különféle oktatással kapcsolatos tevékenységükről.³¹ Jelmondatuk is erről tanúskodik: Ad Maiorem Dei Gloriam (Mindent Isten Nagyobb Dicsőségére).

Történetük nem olyan nagymúltú, mint a fent említett két szerzetes közösségé, hiszen a rendet a 16. században alapította Loyolai Szent Ignác, baszk (spanyol-francia határvidék) származású lelkivezető. Halálos ágyán – elgondolkodva addigi lovagéletén- írta meg lelkigyakorlatos könyvet, melyet a követői előszeretettel terjesztettek a világ különböző pontjain. Manapság, Erdélyben, Marosvásárhelyen van a székhelyük, de az érdeklődők számára máshol is szívesen vezetnek/vezetnek lelkigyakorlatokat. A belgiumi Leuven, valamint az általam is ismert budapesti Jezsuita Szakkollégiummal vannak összeköttetésben.

Összességében ezt a három rendet választottam, főként személyes szimpátia alapján, de a következőkben majd megmutatkozik, hogy milyen jelentős is a jelenlétük és tevékenységük ezen rendeknek. Előljáróba csupán néhány érdekességre óhajtok rámutatni, így tehát: a ferenceseknek köszönhetjük az első magyar nyelvű szakácskönyvet, a pálosok az első magyar alapítású rend; a jezsuiták pedig világszerte annyi helyen fordultak meg³², hogy félelem nélkül állíthatnám: önmaguk biztosítékai a jelen dolgozat kapcsán.

³⁰ DARVAS-KOZMA József: A pálos rend története Erdélyben, Partiumban, Bánságban és Kárpátalján, Csíkszereda, 2016

³¹ Jezsuita Udvar: a magyar jezsuiták küldetése Erdélyben <https://jezsuitaudvar.ro/jezsuitak-marosvasarhelyen/bemutakozas/> 2022.03.09.

³² A már említett Erasmus+ program kapcsán 2019 nyarán részese lehettem a budapesti Jezsuita Szakkollégium életének. Az esetek többségében irodai munkát kaptunk mi gyakornokok, ám nekem inkább a kutatási témákat adták mindig. Egy alkalommal fel kellett kutatnom az összes olyan intézményt a világban, ahol jezsuiták tevékenykednek, az oktatás szempontjából. Emlékeim szerint nem volt olyan országa a világnak, ahol ne kaptam volna akár egy 10 fős osztályt.

1.2 Kulcsfogalmak

A *történelem*, a *teológia*, illetve a *gasztrológia*, mint tudományágak valamennyi ember előtt ismert fogalmakként élnek a köztudatban; ám kevés embernek elérhető, avagy érthető a felsorolt tudományágak egyvelege, a gasztroteológia fogalma. Ennek a fogalomnak is sok féle-fajta megközelítéséről van tudomásunk, ám én igyekszem egy új megközelítéssel megvizsgálni ennek a tudományágnak a sajátos zsenialitását. A következőkben tehát leginkább a gasztrológia definícióit, és az általam választott megközelítési módot szeretném bemutatni, néhány fontosabbnak mondható kulcsfogalomra alapozva.

1.2.1 Gasztroteológia

A gasztroteológia definíciója ebben a félmondatban foglalható össze: „A gasztroteológia az étkezés és az ételek szociális, antropológiai, esztétikai és etikai jelentőségét vizsgálja.”³³, ám úgy érzem, ez még igencsak kifejtésre szorul, hiszen ennél jóval összetettebb. A legtöbb esetben, amikor bárki erre vállalkozik, mármint a teológia és a gasztronómia összehangolására, kiindulópontnak az utolsó vacsorát, illetve a feltámadást választja, mint a két tudományterület határán elhelyezkedő mindenki számára lényeges eseményeket: „Az evés olyan alapvető tevékenység, hogy a feltámadt Jézus azzal bizonyítja megdöbben tanítványainak, hogy nem szellem, hanem valóságosan feltámadt test, hogy sült halat eszik.”³⁴ Itt máris utalás történik a szentírásra is, melynél számottevőbb forrást nem is említhetnék, a teológia tudományának határain belül:³⁵

Mérvadónak számíthat a fenti gondolat, hiszen a legtöbb esetben valóban az utolsó vacsorán ránk bízott asztalközösség szerepét buzgólkodnak hozzákapcsolni a gasztroteológia kifejezéséhez, kizárva ezzel annak a lehetőségét, hogy messzebb láthassunk az orrunk hegyénél. Az én megközelítesemben ez a tudomány a teológia keretein belül tevékenykedők életét vizsgálja, valamint az általuk hozzánk is elhozott ételek történetét; így tehát a témában már meglévő tanulmányokkal ellentétben én nem a bibliikum és egzegézis síkján óhajtom megközelíteni a gasztroteológia fogalmát, hanem

³³ Gasztroteológia: https://gasztroteologia.blog.hu/2017/09/30/pap_a_tortan 2022.02.22.

³⁴ FRÁTER Erzsébet: *A biblia ételei*. Scholar, 2020, 10.

³⁵ „Mivel örömben még mindig nem hittek, és csak csodálkoztak, azt mondta nekik: 'Van itt valami ennivalótok?' Erre adtak neki egy darab sült halat. Elvette, és a szemük láttára evett belőle.” Ó- és Újszövetségi Szentírás a Neovulgáta alapján. Szent Jeromos Katolikus Bibliatársulat, Budapest, 2008. Lk 24, 41-43.

szigorúan az (egyház)történelem perspektívájából, hiszen ezáltal az ételek is rivaldafényt kaphatnak néhány perc erejéig, nem csak az étkezés folyamata.

Azért tartom elengedhetetlennek, hogy a történelem látószögéből szemléljem a gasztroteológia fogalmát, hiszen már a bibliai időkkel megelőzőleg³⁶ létezett az étkezés fogalma, a növénytermesztés és állattenyésztés gyakorlata; és pont ebből kiindulva nem korlátozhatja senki – sem más, sem én – pusztán kétezer évre ezt a történetet. Az őskorból fennmaradt források (barlangrajzok, cserépedények, különféle csont és kőeszközök) arra engednek utalni, hogy az étkezés³⁷ mindennapjaik³⁸ része volt.

Ezen felül, az őskorral kapcsolatos tanulmányok mindegyike hangsúlyt fektet a spirituális hagyományok jelenlétére, amely kimagasló mértékben kapcsolódik az étkezés különféle egységeihez.³⁹ Példának okáért, a temetkezések, esküvők, esetleges kultuszünnepek⁴⁰ kapcsán, a jelenkori történészek nem egyszer találtak olyan komponensekkel, melyek szorosan összefonódtak az étkezéssel, teszem azt, földművelő eszközökkel, ételtároló tégelyekkel; és arra a következtetésre jutottak, hogy feltehetőleg a kor embere hitt a túlvilági lakomák jelenlétében. Úgy vélem, ha már a túlvilág gondolata jelen van, és ilyen szakrális egységekhez is becsempésződik a gasztronómia, akkor már egyfajta gasztroteológiáról értekezhetünk.

³⁶ „However, we shall find that the imagery of the symposium is not used in so simple and unproblematic a manner, but is employed in a number of different ways to examine and articulate the questions raised by the dramas: like a myth, the symposium seems to be 'good to think with'.” A. M. BOWIE: *Thinking with Drinking: Wine and the Symposium in Aristophanes*. In: *The Journal of Hellenic Studies*, Vol. 117, 1997, 1.

³⁷ „We are dealing with different routes of selection that led to alterations in local feasting customs and the result, as recorded by archaeology, could fluctuate substantially.” Franco De ANGELIS: *Regionalism and globalism in antiquity*. Peeters, Leuven – Paris – Walpole, 2013, 96.

³⁸ „az állatáldozat és annak rituális elfogyasztása a pogány vallásosság lényeges eleme volt” Massimo MONTANARI: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*, Atlantisz, Budapest, 1996, 95.

³⁹ „There is some archaeological evidence from the sanctuaries than can be mentioned in this connection. Among the objects which have been found in Mycenaean sanctuaries are small tripod offering tables.” Helène WHITTAKER: *The Role of Drinking in Religious Ritual in the Mycenaean Period*, in Dais. University of Melbourne, Liège 2008; Eleni KONSOLAKI: *Mycenaean religious architecture: The archaeological evidence from Ayios Konstantinos, Methana*. https://bora.uib.no/bora-xmlui/bitstream/handle/1956/24409/Mycenaean%20religious%20architecture_Konsolaki.pdf?sequence=1 2022.02.23.

⁴⁰ „Another Dionysiac festival, was the three-day Anthesteria common to Athens and Ionian states, held in the spring (the month of Anthesterion, i.e. roughly February). The Anthesteria focuses on the new wine, but it contains many mysterious elements: on the first day, called “Pithoigia” (“Opening of the storage-jars”), the new wine was opened, having been stored since the Autumn. On the second, called “Khoes” (“Jugs”), Dionysus is represented as arriving in the city, where he ritually marries the wife of the “king arkhon”, the supreme religious magistrate. All citizens are supposed to drink wine, but it is also a time of ritual reversal, when all temples are closed (the only such occasion in the year), The third day, called “Khutroi” (“Pots”) was characterised by the eating of vegetable stew in pots, and we hear that people called “get away, Kares”, where “Kares” is usually interpreted as “spirits of the dead.” Gerfrid G. W. MÜLLER: *Liturgie oder Literatur?* Harrassowitz Verlag, Wiesbaden, 2016, 77.

„a valaha közösen vadászó és a megszerzett ételt a törzs tagjaival megosztó őseinktől örökölt legrégebbi, hagyományos együttlétünk az asztalközösség, Krisztus pedig az úrvacsora szentségében ugyancsak az asztalközösséget hagyta ránk. Ugyanakkor az asztalközösség a kommunikáció lehetősége is, hiszen a közös étkezés alkalom arra, hogy valóban megismerjük egymást. Az úrvacsorai ostya és a bor, vagyis Krisztus teste és vére önnön testünk részévé válik, ám ennél is fontosabb, hogy amit magunkhoz vettünk, az sokkal inkább a lelki eledel.”⁴¹

A kulcsfogalmunkkal kapcsolatban az is egy lebilincselő szegmens lehet, hogy amikor a világtörténelem kezdetére utazunk vissza, a teremtés aktusához, ott is az étel kapja a legfontosabb szerepeket egyikét: „Nem csupán a közös asztalnak, de az ételnek is nagy szerepe van az említett légkör megteremtésében. Az emberiség világi története egy rosszul megválasztott étel megkóstolásával vette kezdetét”, és a gondolat eképp folytatódik: „A különböző ételek az emberiség legjelentősebb szimbólumai (alma, szőlő, kenyér, bor, víz), ezért teológiai jelentésük és mai kontextusba állításuk nélkülözhetetlen a felelős teológiai gondolkodás számára.”⁴²

Szintén a történelem apropóján említendő az a tény is, hogy az első magyar nyelven, nyomtatott formában megjelent *szakácskönyv*, a ferences szerzetes közösség jelenlétének és tevékenységének köszönhető; ez is egyfajta gasztroteológia alkotásként említhető. A 17-18. században tevékenykedő, kolozsvári nyomdász, Misztótfalusi Kis Miklós⁴³ nevéhez fűzhető ez a szakácskönyvecske, eredeti címén: „Szakats mestersegnek konyvetskeje. Mellyben kulonbkulombfele valogatott tzifra, jo, egeszseges, hasznos, tiszta es szapora etkeknek megkeszítése, sutese és fozese, mintegy eles-kamraba, rovideden leirattatik, es kinek-kinek hasznara leabrazoltatik”⁴⁴ („Régi közmondás szerint, ha az embernek nincsen étvágya, akkor szakácskönyvet kell olvasni: attól megjön.” –Tömörkény István)

A gasztroteológia fogalmának szemügyre vételét szintén Orosz Gábor Viktor, evangélikus lelkész gondolataival zárnam:

„A táplálkozásra tekinthetünk olyan egyszerű szimbólumként, amely az élőlények világra való nyitottságát jeleníti meg. Csak abban az esetben képes életben maradni egy élőlény, amennyiben energiát és anyagot cserél környezetével, és ez az energia átáramlik rajta. (...) A valódi

⁴¹ ILLISZ L. László: Ízlelgessük a Biblia ígét, s akkor a lelkünk jóllakik! beszámoló Orosz Gábor Viktor előadásáról. In: Evangélikus élet, 82. évfolyam, 51-52. szám, 2017.dec.31. http://epa.oszk.hu/04100/04140/00114/pdf/EPA04140_evangelikus_elet_2017_51-52.pdf 2022.02.23.

⁴² OROSZ Gábor Viktor: Asztalközösség. In: Credo, evangélikus folyóirat, XXIV.évfolyam, 2018/1-2. https://medit.lutheran.hu/files/Credo_2018_01_02.pdf. 2022.02.23.

⁴³ MISZTÓTFALUSI Kis Miklós <https://mek.oszk.hu/01600/01650/html/fej25.htm> 2022.02.23.

⁴⁴ Az említett szakácskönyv <https://mek.oszk.hu/08300/08343/08343.pdf> 2022.02.23. Egy új köntösben: FÜSKÚTI LANDERER Mihály: Úri és közönséges konyhákon megfordult Szakáts-könyv. Pest. 1803

asztalközösség is erre mutat. Olyan tér, ahol a kommunikáció során a vendégek egyazon belátásra, de legalább is egymás nézeteinek tiszteletére juthatnak.”⁴⁵

1.2.2 Alapanyagok, textúrák, tálalás

További kulcsszavak lehetnek az *alapanyagok*, a *texturák* és a *tálalás*, melyek szintén a gasztronómiát segítik kibontakozni. Az anyagi kultúra egyik nagy kritériuma a „Der Mensch ist was er isst”⁴⁶, vagyis a gondolata annak, hogy az vagy, amit megeszel. Hiszen ez is, csakúgy, mint az ismerkedéskor felmerülő egyéb kérdések, melyekkel a kedvenc könyv, zenei stílus, vagy művészeti alkotás kapcsán próbálunk beskatulyázni valakit, jelentősen megkönnyítik feladatunkkal. Ugyanis az alapanyagok és technikák mentén könnyedén besorolható valakinek a származása, természetesen etnikai és földrajzi értelemben.

A Dictionaire de Trévoux (1771) szerint „A népi táplálkozásban olyan makacsul ott van továbbra is a mindenféle pempő meg a másodrendű lisztekből vegyesen és csak nagy időközönként, egy-két havonként süített kenyér. Ez a kenyér szinte mindig penészes és kemény. Egyes vidékeken fejszével darabolták. (...) a parasztok rendszerint elég ostobák, mert csak durva táplálékot fogyasztanak.”⁴⁷ A kijelentés háttérében az áll, hogy (főként) az európai emberek életében sokáig (XV, de sok régióban akár a XVIII. századig) az egyszerű növények kaptak főszerepet a mindennapi étkezést illetően, és csak az elmúlt néhány évszázadban barátkoztak meg az itt élő emberek olyan alapanyagokkal, melyeket a felfedezők és egyéb világbjárók hoztak ide más földrészekről.

Olyan alapanyagokról van szó, mint (a mindennapi kenyérhez használandó búza), a rizs, a kukorica, a burgonya, de akár a hústermékek, szeszes italok, vagy az esetleges eufórikus állapotot előidéző izgatószerke, mint a dohány. A mindennapok fő táplálékát az állatoktól nyert termékek (tojás, tej), illetve a kertekben könnyen termesztendő zöldségek (káposzta, bab) képezték. A mai étkezéssel összevetve –bár szegényesnek tűnik- a kor emberének elegendőnek bizonyult.

⁴⁵ OROSZ Gábor Viktor: *Asztalközösség*. In: Credo, evangélikus folyóirat, XXIV.évfolyam, 2018/1-2. https://medit.lutheran.hu/files/Credo_2018_01_02.pdf. 2022.02.23.

⁴⁶ Fernand BRAUDEL: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV-XVIII. század*. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és a lehetetlen, Gondolat, Budapest, 1985, 101.

⁴⁷ V.ö. Fernand BRAUDEL: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV-XVIII. század*. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és a lehetetlen, Gondolat, Budapest, 1985, 74.

A *búzával* kapcsolatban, olyan szegmensekre kell visszautalnom, mint a középkorban jelenlevő négy-hat ökrös föld-szántás tevékenységére vagy a vetésforgók jelenlétére; ugyanis a búzatermő földek keménysége ezt eredményezi, ha úgy tetszik követeli meg a mezőgazdaságtól. De ide tartozik az is, hogy nem minden évben van ugyanolyan hozamszám, a történelem során számos esetben találhatunk feljegyzéseket arról, hogy csere-kereskedelem címszó alatt igyekeztek pótolni a kenyéradaghoz még szükséges terménymennyiséget: „Mínthogy a falvak népe a termelésből élt, a városok pedig a terméstöbbletből, az utóbbiak számára azt diktálta a józan ész, hogy a közvetlen szomszédságukból szerezzék be élelmiszereiket, a 'saját birtokaikról', ahogyan azt már 1805-ben javasolta egy bolognai határozat.”⁴⁸

A *rizs*, a búzához hasonlóan, vagy még annál is nagyobb mértékben zsarnoki, uralkodó növény, hiszen bár táplálja művelőit, mégis művelését vagy tárolását tekintve egy nehéz növényről beszélünk. A termesztése világviszonylatban: 95%-ban a Távols-Keletre korlátozódik. „Minden sík terület megművelnek. Nem látni sem növényt, sem árkot, sem fát, annyira félnek akárcsak egy hüvelykujnyi területet elveszteni.”⁴⁹

A *kukorica és a burgonya*, bár nem egy időszakban fogadtatott el a mi régióinkban, de mégis egyszerre lépett Európa partjaira- a nagy felfedezések apropóján. A kukorica a 15. században már jelen van az inkák és aztékok kultúrájában, legalább is a teraszos termelések is erre utalnak. A burgonya ezzel szemben - a spanyoloknak köszönhetően - a 16. században nyerte meg a nagy közönséget, addig úgy vélték az európaiak, hogy egy nagyon alantas alapanyag, és csak az állatok elé vetették.

Az alapanyagok kapcsán szükségesnek tartom megemlíteni a luxuscikkeket, az italokat, illetve a különféle izgatószerket is, hiszen ezek szintén nagy utat bejárva érkeztek ide, eleinte nem nyertek meg oly sok embert, mint amennyi hívővel rendelkeznek manapság. A *fűszerek* és különféle *luxuscikkek* kapcsán olyanokat kell kiemelnem, mint a cukor, a bors, vagy esetleg a fahéj, melyek igazság szerint nem követelnek olyan jelentős mértékű termesztési folyamatot, mégis olyan termékeknek bizonyulnak, melyeket a mai európai ember még mindig külföldről importál, sem mint megteremtsen magának. De ugyancsak ebbe a kategóriába tartozik a közép európai ember számára a tenger

⁴⁸ Jean GLENISSON: *Une administration médiévale aux prises avec la sidette*. La question des blés dans les provinces italiennes de l'État pontifical en 1374-1375. In: *Le Moyen Age*. 47. kötet, 1951, 303-326.

⁴⁹ J.-B. du HALTE: *Description géographique, historique, chronologique, politique et physique de l'Empire de la Chine et de la Tartarie Chinoise*, 1735, II., 65.

gyümölcsseinek nevezett kosár, mely nagyban hozzájárult a húsfogyasztás kultúrájának gazdagodásához.

Az *italok és izgatószer*ek témakörében kicsit összetettebbnek bizonyul a történet, hiszen az alkoholkészítés történelme már az ókorban megmutatkozik, bár ott még gyermekcipőben sétál. Leginkább olyan alapanyagok jelenlétét kívánja meg ez a szakma, melyek a különféle gyümölcs és búzacsaládok tagjait jelenti; így tehát a szőlő, ribizli, egres, vagy a búza, zab, rozs, árpa⁵⁰, tönköly. A tömény szeszes italok az elmúlt évezredben hódították meg a világnak ezen részét, és olyan neveket kaptak, mint az aqua vitae, vinum sublimatum, aqua ardente, vagy az orvosság. „A gyúlékony szeszeknek kissé fanyar az ízük, gyakran le vannak kozmásodva. E kellemetlen íz megszüntetése végett találtak ki különböző (...) keverékeket. Ezek nem egyebek, mint közönséges pálinkák vagy borpárlatok, amelyekbe különböző hozzávalókat keverték. (...) Szokásba jött, hogy csata előtt pálinkát osztanak a katonáknak, aminek egy orvos szerint nem is volt rossz hatása.”⁵¹ Az élénkítőszer

ek között a dohány és ópium sikereit említeném meg a XVI-XVII. századokból.

A *textúrák és tálalás* címszavai jegyében olyan jellemzőire kellene utalnom az ételnek, melyeket a 20-21.századból ismerhet a nagyközönség, hiszen azelőtt nem foglalkoztak az emberek ilyen jellegű apróságokkal, mint például a tányéron melyik étel hol talál helyet magának, vagy, hogy melyik alapanyag milyen formát kapott a főzés folyamatában: mondjuk zeller kocka vagy karika; az özgerinc a tányér jobb oldalán, vagy a vadas mártás tetején helyezkedik-e el.

A napjainkat meghatározó *gourmet* szokásokat megelőzőleg az emberek csak arra figyeltek, hogy étkezni tudjanak, hiszen az éhség volt a hétköznapi egyik legveszedelmesebb ellenfele: „A Ceaușescu-rezsimben töltött gyermekkorom kapcsán sokszor jut eszembe az éhezés. Pontosabban nem annyira az éhség érzete, inkább az ízek utáni sóvárgás. Az igazi éhségről –szerencsénkre- dunsztunk sem volt, valamilyen étel mindig kikerült. Nem tudtuk, legfeljebb nagyanyám generációja mesélte, hogy az éhség ordas, mint a farkas, felfalja, bekebelezi az éhezőt.”⁵² „Az SS-ek a haláltáborokban minden

⁵⁰ „Nem pazarolják a búzát sörnek, abból inkább csináljanak kenyeret” KATONA Csaba: <https://youtu.be/1qrDwveeWAw> 2022.02.27.

⁵¹ Louis LÈMERY: *Traité des aliments, où l'on trouve la différence et le choix qu'on doit faire de chaun d'eux eu particulier*, 1702, 59.

⁵² KIRÁLY Kinga Júlia: *Az újratekés receptjei*. Erdélyi zsidó történetek életről, éhségről és reménységről, Mentor, Marosvásárhely, 2018, 10.

olyan szenvedést előidéztek, amelyeknek az idők folyamán valaha is ki volt téve az ember. (...) Mindegyik elviselhetetlen volt. És mégis, volt egy, valamennyinél kegyetlenebb. Neve: Hunger. Éhség.”⁵³

Végtére is úgy gondolom, hogy joggal állíthatom azt, hogy ezek az alapanyagok, textúrák és tálalások mind egy olyan egységet alkotnak, melyek a kultúránk mai állapotát segítették elő olyan apró lépésekkel, melyek talán a történészeket leszámítva mások figyelmét nem ragadták meg, mégis a ma emberének az életébe csenték be magukat, hiszen mindenki eszik, és végső soron, nem léteznek sem pörkölt tavak, sem főzelék szökőkutak, de még a főtt és sült zöldségek legendáját sem voksolták valóságnak.

⁵³ Oliver LUSTIG: *Lágerszótár*, Dácia, Kolozsvár, 1984, 92-93.

1.3 Csattanó gyanánt

Őszinte embernek tartom magam, és ha én azt mondom, hogy most egy frappáns rész következik, hinni lehet nekem. Úgy gondoltam, ha már a történelem és a gasztronómia bemutatkozik röviden, és választ kapunk arra, hogyan is néz ki az ő kombinációjukból született tudományág, némi fokozás már igazán belefér a nyitásba. Ebben a rövid alcímben a magyar konyháról, szeretnék értekezni, valamint annak sajátosságairól. Ezt követően pedig néhány olyan szentről szeretnék szót ejteni, akik azon kívül, hogy történelmi jelentőséggel bírnak, egy-egy gasztronómiai cikknek, esetleg a konyha világában jelenlevő személyeknek a védőszentjei.

1.3.1 A magyar konyha

Minden nemzetnek, és régióknak van sajátos gasztro-kultúrája, mely a nyelvhez, vagy egyéb jellemzőkhöz hasonlóan képviseli az adott nemzetet; így tehát beszélhetünk például olasz, vagy német, de francia vagy skandináv gasztro-kultúrákról, konyhákról is. A következőkben, mivel mihozzánk ez áll közelebb, ennek vagyunk a képviselői mi is, a magyar konyháról szeretnék értekezni, és annak sajátosságairól, összehasonlítva ezeket a szegmenseket egyéb konyhák egységeivel. Az esetek többségében egyetemi-tanórai-jegyzeteket vagyok kénytelen-kelletlen felhasználni források gyanánt. (Történelem és Filozófia Kar, Gasztronómiai hagyományok c. kurzus, 2021) A gasztronómia egy összetett egység, ahogy a fentiekből is kimutatkozik; a legfontosabb egységei az alapanyagok, a módok, a receptek, az utasítások, az irodalom, és végül, de nem utolsó sorban a történelem (régészeti leletek és levéltári források). Ennek fényében *a nemzeti konyha a nemzeti kultúra lenyomata.*

Az *olasz* konyha az egyik legelső, melyet a történelem a látókörünkbe mozdít; s ennek a legfontosabb összetevője a mediterrán vidék nyersanyagbősége, valamint az, hogy az étkezés társadalmi eseménynek számít – a legegyszerűbb ételt is odaadóan és jóízűen eszik. A legfőbb jellemzőik a változatosság, a zöldfűszerek, a könnyedség és a kávézás⁵⁴, mi sem bizonyítja jobban, mint a több mint ötvenféle tesztaféle, a citrus-félék használata, illetve a krémes és omlós ételek jelenléte. A *francia* konyha az olaszoktól kölcsönözte a legtöbb összetevőjét, így tehát, a könnyedséget és a mértékletes fűszerezést. A francia

⁵⁴ KATONA Csaba: Illy Ferenczről a presszó kávé atyjáról, a Millásreggeliben. 2017.11.21. <https://youtu.be/YRAd11sR5ck> 2022.02.27.

konyhaművészettel kapcsolatban: „A gasztronómiának élvezetet és egyben jó egészséget is kell hoznia, és az étel élvezete már nem bűn.”

A franciáktól kölcsönözve a *német* konyha⁵⁵ a tejfőles és vajas fogások, valamint a hús előszeretett használatától válik különlegessé. A süteményeik gyümölcsökben gazdagok, sok esetben a sajtot sem félnek becsempészni receptjeikbe, fűszerezés terén a krémesség mellett, az enyhén csípős hatásra törekednek. Szomszédai, az *osztrákok* a legkiválóbb hentesárukkal dicskedhetnek, emellett pedig a fűszeres italkészletükkel. Az *angolokra* az egyszerűség és a bőség jellemző, hiszen étkezéseik is könnyű ételekből állnak (gyümölcsle, tojás, bab) mégis fejedelmi adagjaiknak köszönhetően az ebéd- vagy vacsoravendég a telítettség érzésével távozhat. Továbbá erősen fűszereznek mindent, egyik legismertebb fűszerük a gyömbér.

A fentiekkel ellentétben a *skandinávok* az éghajlatnak és a hagyományoknak köszönhetően a barbár elődeikhez hasonulnak inkább. Tenger gyümölcsei, rozskenyerek, illetve a savanykás ízek jellemzik konyhájukat a leginkább; süteményeik pedig a mi leveles tésztáinkhoz hasonlóak. Végül a *spanyol* konyha a fentiek keverékeként jelenik meg, hiszen egyaránt használ zöldfűszereket, krémes textúrákat, csípős és fokhagymás ízeket, húsokat és fanyar ízeket.

Végül, de nem utolsó sorban, a mi térségünkben számos olyan kisebb gasztro régió van jelen, melyek egymástól kölcsönöznek bizonyos technikákat és ízvilágokat, de a legkimagaslóbb konyhák a román, a magyar és az erdélyi konyhák, hiszen legfőbb jellemzőikkel a többi kisebb gasztrókultúra is egészen jól kiismerhető. A *román* konyha akárcsak a skandináv, vagy a zsidó hagyományokban elődeik receptúráit követve tevődik össze. Ortodox előírásokkal, kukoricás és tejfőles ízek, vadhúsok és savanykás ételek mentén álmodik és alkot nagyokat. A *magyar* konyha ezzel szemben főként a török uralomnak köszönhetően olyan jellemzőket visel, mint az olasz, francia vagy amerikai konyhákra jellemző fűszerezés és alapanyaghasználat; így tehát a savanykás és édes ízek keveréke, a hagyma és paprika előszeretett használata, a marha és a szárnyasok tenyésztése

⁵⁵ Érdekesség: A német konyhákból származnak a legfigyelemfelkeltőbb feljegyzések annak apropóján, hogy létezett az előkóstoló szakma, és bár más korokban és régiókban is jelen volt ez a mesterség, itt magaslik ki a legjobban, hiszen a 20.században Adolf Hitlernek volt a legtöbb előkóstolója, pontosabban 13-15 ember, minden falatra és minden kortyra vigyázva. Egyikük történetéből származik a következő gondolat. „Az utolsó vacsora vicc lett számunkra” utalva ezzel a munkájuk veszélyességére. V. S. ALEXANDER: *Az előkóstoló*, Maxim, 2018, 73.

és felhasználása, illetve az aprósütemény. Az *erdélyi* konyha pedig egy olyan sajátos egység, mely a fentiek egyvelegéből született.

A magyar konyhával kapcsolatban Katona Csaba, történész, a következőket mondta: „aki tipikusan magyar ételt szeretne felfedezni az csalódní fog, átvett dolog a legtöbbje (...) ma is ugyanúgy betartjuk a recepteket, csak el kezdjük kicserélni az alapanyagokat.”⁵⁶ Ezzel szemben Cserna-Szabó András a következőkről számol be: „'nehéz emésztésű a magyar koszt' nyöszörgi más szavakkal a kákabélű generáció. Ehj, ez csak szokás dolga. (...) az aktuális étlap mindig hű fotográfiája az előző nap időjárásának”⁵⁷

A fentiekből kiderül, hogy a magyar konyha a paprika- és a húsételek hazája, ezt támasztja alá Krúdy Gyula is: „1914-ben még kocsmailat volt Magyarországon. Származott a kocsmailat a különböző borjú- és marhapörkölttől, amelyek paprikától pirosan, hagymától szagosan, frissen csapolt, aranyhajú, csipkefodros ser társaságában várták gáberfrüstkre az utazókat, a legkisebb vendégfogadóban is. (...) Ehetetlen kenyérbe ütközik a keze, idegen katonák ülnek a régi törzsasztalnál, sovány, zsírtalan konyha, és a szél süvölt, mint a temetőben. A fogadói szobában fényes délben kukorékol a kakas, mert már ő sem tudja hány óra van.”⁵⁸

A magyar konyhára tehát a leginkább jellemző tulajdonságok a húsfogyasztás, a paprikás-kesernyés ízvilág, a tejföl, mely krémessé teszi a nehéz zsíros ételeket, és a többit az egyéb konyháktól kölcsönzött egységeket, mintegy velejáróként hasznosítja. Összességében ezt képviseljük mi is, hiszen mindannyian –legyen szó bármiféle főtt ételről- hagymát aprítunk, paprikát szórunk rá és olajon tükrösre készítjük; innen döntik el a további lépések, hogy milyen étel lesz belőle, annak fényében, hogy mit adunk ehhez az alaphoz.

1.3.2 Védőszentek a konyhában

A kezdetekben, ha a szentekről olvastam nem szenteltem akkora figyelmet nekik, hogy ők milyen egységnek a védőszentjei, csupán élet-történetüket memorizáltam, és esetleges csodáikról végeztem kisebb kutatásokat, de amikor elértem erre a pontra (a dolgozatban), úgy gondolom, néhányukat, mintegy példaként megemlíthetem, már csak azért is, mert ez

⁵⁶ KATONA Csaba: Podcast: „A magyar konyha korántsem világhírű” - Bíró Lajos és Katona Csaba a magyaros konyháról. <https://youtu.be/rK6TWGNgzV4> 2022.02.27.

⁵⁷ CSERNA-SZABÓ András – FEHÉR Béla: Ede a levesben. Gasztrokrimik, Magvető, Budapest, 2011., 8-9.

⁵⁸ KRÚDY Gyula: Gasztrohangulatok. Alinea. 2012. 7.

is egy olyan részlet, amely a gasztroteológia témakörében teljesül ki igazán. A kiválasztott védőszenetek: Szent Mihály arkangyal, kildarei Szent Brigít, madridi Szent Izidor, milánói Szent Ambrus, Szent Lőrinc, Remete Szent Antal, Szent Márta, és végül, az én kedves bérmaszentem, Árpád-házi Szent Erzsébet. De milyen alapanyagokért, vagy milyen alkalmazottakért felelnek és miért, íme:

A *fűszerek* védőszentje, Szt. Mihály arkangyal, ugyanis a mítosz szerint ő nem csak a vérbeli gonoszokat ítéli el, és bünteti meg, hanem az olyan pitiáner bűnözőket is, akik a piaci standok körül osonnak, egy nagyobb zsákmány ígéretének hitében.⁵⁹ A *sütés és főzés* védőszentje nem más, mint Szent Lőrinc, természetesen halálával szolgált rá erre a posztra: az elbeszélések alapján rostos/ olajban süttették meg az említett szentet, így természetesnek vették a hívők, hogy ő érdemli ennek a tevékenységnek a pártfogó szerepét.⁶⁰

Az *őstermelők* védőszentje, madridi Szent Izidor, aki azzal érdemelte ki a pozícióját, hogy a számos csodatétele közül, az egyikben három angyal segítségével végezte a szántást.⁶¹ De ott van a *sajtkészítők* szentje, kildarei Szent Brigít, tulajdonképpen a vajszaporítási csodájának köszönhetően⁶²; ezt egészíti ki a *méhészek* védnöke, milánói Szent Ambrus, akiről nem csak az derült ki, hogy nem allergiás a méhcsípésre, de az is, hogy már kisgyermekként megette reggelire a méheket, félelem nélkül⁶³. A *pincérek és vendéglátók* szentje, a Szentírásból ismert Márta, aki Jézus vendéglátásával olyan kiváló példát mutatott a ma emberének, hogy méltán ítélték neki a védnöki posztot⁶⁴.

A kenyér és kenyérsütés, valamint a bacon annyira nélkülözhetetlenek számító étel-cikkek a ma emberének, hogy méltónak tartottam őket koronaként utoljára bemutatni. A *kenyér és kenyérsütés* védőszentjei Szent Miklós⁶⁵ és Árpád-házi Szent Erzsébet⁶⁶, és mindkettő leginkább a filantróp tevékenysége révén került be ebbe a védőszent-

⁵⁹ Katolikus Lexikon/ Mihály <http://lexikon.katolikus.hu/M/Mih%C3%A1ly.html> 2022.03.02.

⁶⁰ Katolikus Lexikon/ Lőrinc <http://lexikon.katolikus.hu/L/L%C5%91rinc.html> 2022.03.02.

⁶¹ Katolikus Lexikon/ madridi Szent Izidor <http://lexikon.katolikus.hu/I/Izibel.html> 2022.03.02.

⁶² Védőszenetek a gasztronómiában <https://foodandwine.hu/2016/04/07/vedoszentek-szallodasok-vendeglosok-pincerek-vedoszentjei/> 2022.02.23.

⁶³ DIÓSI István (szerk.): *Szentek élete!* milánói Szent Ambrus <https://archiv.katolikus.hu/szentek/1207.html> 2022.02.03.

⁶⁴ „Márta pedig sürgött-forgott a sok házi dologban. Egyszer csak megállt, és így szólt: 'Uram! Nem törödsz velem, hogy a húgom egyedül hagy engem szolgálni? Szólj már neki, hogy segítsen!' Az Úr ezt válaszolta neki: 'Márta, Márta! Sok mindenre gondod van és sok mindennel törödsz, pedig csak egy a szükséges. Mária a jobbik részt választotta, és nem is veszíti el soha.' Ó- és Újszövetségi Szentírás a Neovulgáta alapján. Szent Jeromos Katolikus Bibliatársulat, Budapest, 2008. Lk 10, 40-42

⁶⁵ Jostein GAARDER: *Karácsonyi rejtély*, Noran Libro, Budapest, 2012, 228-231.

⁶⁶ KINDELMANN Győző: *Magyarország Rózsája*. Árpád-házi Szent Erzsébet élete, Szent István Társulat, Budapest, 2007, 33-35. valamint MAGYAR Zoltán: Árpád-házi Szent Erzsébet, Kairosz, 2007, 9-25

közösségbe. A *bacon*, (hentesáru) bár utoljára maradt, úgy hiszem, joggal kap helyet a felsoroltak között, hiszen a ma embere már nehezen bírja ki hús nélkül az életét. Ennek a komponensnek Remete Szent Antal az őrzője, ugyanis a legendák szerint, gyógyításai terjedelmesebb részében disznósírt használt, esetleges növényi eredetű krémek helyett.⁶⁷

Bár életük is megérdemel egy őszinte csodálkozást és elismerést, de az a tény, hogy még a konyha világában is otthonra találtak, már a kalapemelés szintjét követelik meg. Úgy gondolom semmi sem lenne találóbb, mint az ő példájukat –kevésbé halálközeli– követni, és odaadással keresni a fennvaló és a realitás közti egyensúlyt.

⁶⁷ Védőszentek a gasztronómiában <https://foodandwine.hu/2016/04/07/vedoszentek-szallodasok-vendeglosok-pincerek-vedoszentjei/> 2022.02.23.

„Az ételek fontos szerepet játszanak életünkben: az, hogy hogyan és mit eszünk, megmutatja valódi énünket.”⁶⁸

2 Szerzetesek asztalánál

A következőkben arra törekszem, hogy átfogó képet alkossak az erdélyi konyháról három interjú mentén, melyeket az erdélyi szerzetes közösségek képviselőivel készítettem. Az említett szerzetesrendek képviselői, a Ferences, a Pálos, illetve a Jezsuita Rend tagjai. Kötelességemnek tartom itt megjegyezni, hogy ezen rendek mellett, még számos szerzetesi közösség van jelen a gyulafehérvári egyházmegyében, de úgy gondolom, hogy a jelen dolgozatomhoz, ez a három szerzetesrend is elégnek bizonyul.

Az általam választott közösségek, leginkább a szimpátia alapján lettek megszavazva, de emellett, mindegyik a maga módján jelentősnek bizonyul az egyházmegyénk történelmét illetően, hiszen a ferencesek, pálosok, és jezsuiták mind olyan lelkiséget képviselnek, ami szerény véleményem szerint, jelentős mértékben befolyásolta és befolyásolja mind a mai napig, az itt élő hívek mentalitását és vallásosságát.

A következőkben tehát elsősorban az általuk képviselt közösségről értekezem, illetve magukról az interjú alanyokról, ezt követi majd az általuk képviselt közösség mindennapjai és szokásai, főként gasztronómiai szempontból. A teljes interjúkat itt ezen fejezetben nem közlöm szó szerint, helyette inkább csak hivatkozok a párbeszédben elhangzottakra, hogy ezáltal se törjem meg az írást. Az interjúk teljes szövegét a mellékletekben lehet elolvasni.

Végül, köszönetet szeretnék mondani itt és most Pacifika ferences nővérnek, Botond pálos atyának, illetve Barnabás jezsuita atyának, főként az idejükért, amit a beszélgetésre szántak, illetve a forrásanyagokért, amivel segítették a dolgozat megszületését. De ezek mellett azt is köszönöm, hogy beleegyezésüket adták, hogy –bár a szerzetesi nevükkel-, de leírhasam a mondanivalójukat és hivatkozhasam ezekre a gondolatokra.

⁶⁸ Annie GRAY: *A hivatalos Downton Abbey szakácskönyv*, 21. Század Kiadó, Budapest, 2021, 15.

2.1 A Ferences rend

A következőkben a ferences rend képviselőjével készített interjúra igyekszem reflektálni, azt foglalom össze, hogy miről is beszélgettünk, miket osztott meg velem a kedves nővér. Ezt követően szeretnék rámutatni néhány olyan aspektusra, melyek, véleményem szerint elengedhetetlenek bizonyulnak majd, a gasztroteológia kapcsán, végül összegzésként kiemelem a legfontosabb kulcsszavakat. Jelentősnek tartom ezen szegmensek kiemelését, hiszen ennek fényében talán átértékelődik mindannyiukban a helyzet, miszerint miért mások a ferences nővérek a fivéreiknél, annak ellenére, hogy egy családhoz, egy rendhez tartoznak. Emellett, egyfajta érdekességként, amolyan *heuréka gondolatként* viheti tovább magával mindenki.

Az interjúról előljáróban annyit szeretnék megemlíteni, hogy korábban még nem volt szerencsém a nővérhez, és álmomban sem gondoltam volna, hogy ennyi mindent mesél majd nekem a ferences rendről. Olyan személynek bizonyult számomra, aki tele van meglepetéssel, és nem fél az érzéseiről beszélni, hiszen a főzés egy érzelemteljes cselekvés; és ahogyan ő is fogalmazott, hivatásról van szó, nem csupán egy egyszerű munkáról, amin túl kellene esni. A következőkben tehát az őáltala megfogalmazott gondolatokat szedtem össze, hogy ezáltal is közelebb kerülhessünk a ferences rendhez, és a ferencesek gasztonómiájához.

2.1.1 Pacifika OFM

A ferences rend képviselőjével találkoztam először, így a bemutatást is vele kezdeném. Az interjút megelőzőleg nem volt még szerencsénk egymáshoz, a családom révén sikerült találkozoznunk. Az interjú mentén teljesen világossá vált számomra, hogy okkal találkoztam pont övele, és keresve sem találhattam volna alkalmasabb képviselőt erre az interjúra a ferences közösségből. Az említett képviselő ugyanis, azonfelül, hogy a rend odaadó tagja, szakácsnőként tevékenykedik; így igazi felüdülésnek tetszett a beszélgetés.

Az említett képviselő, szerzetesi nevén Pacifika nővér, önmagában is egy különleges személynek bizonyult, de a beszélgetés folyamán egyre világosabbá vált számomra, hogy a ferences rend méltó képviselője is, a maga nemes egyszerűségében és jó kedélyében. Az ő történetével indult a beszélgetés, vagyis, hogy hogyan került a ferences közösségbe, miért választotta pont ezt a közösséget, illetve, hogy milyen szerepkört tölt be, és természetesen ezek miértjei.

Elmesélte, hogy ő eleinte Magyarországon, az Árpád-házi Szent Erzsébetről elnevezett közösségben kezdte pályafutását, hiszen akkoriban még nem volt annyira egyértelmű az erdélyi apácáság, illetve, ha mégis, nem a neki tetsző mentalitású rendek körében volt erre precedens. A mallersdorfi ferences nővérek közé '92-től tartozik, főként a karitatív munka végett választotta őket. A konyhában eleinte segítőként kezdett tevékenykedni, de később hivatássá alakult ez a szerepkör, hiszen a főzés közben is lehet imádkozni, segíteni tud másokon az étel kapcsán, és ez közelebb állt hozzá, mint a gyógypedagógia, amivel az elején indított.

Mióta a szerzetesrendhez tartozik, volt szerencséje néhány állomáshoz, rendházhoz; így tehát volt már Mallersdorfban, Székelyudvarhelyen, és jelenleg Brassóban tevékenykedik. Ezeken a helyszíneken mindig más közösség fogadta be, más korosztályokra kellett főznie, de a beszélgetés alapján, úgy gondolom, mindegyik helyen szívesen szolgált. A németeknél és Székelyudvarhelyen apácaközösség vette körül, ha úgy tetszik, a saját családja. Brassóban, egy leány-bentlakás szakácsnőjeként tevékenykedik egy szűk évtizede, övelük még spontán főzések is közrejátszhatnak, és alkalmanként ételkészítés tanítás-tanulás; itt pár éve egy kőműves cég is tevékenykedett a templom körül, így a munkások ellátása is ide tartozott abban az időszakban.

Ezt követően az általa, majdnem két évtizede betöltött munkaköréről érdeklődtem, a szakácsmesterség ugyanis egy nagyon összetett dolog, így inkább arra voltam kíváncsi, a ferences rendnél hogyan is működik ez a szerepkör. Elmondása alapján, ami a konyhához tartozik, az mind főként az ő felelősségteljes munkaköre, így is nevezik, hogy *konyhafelelős*. Ide tartozik az alapanyagok beszerzése, a segítő személyek beosztása, a különféle ételérzékenységekre való odafigyelés, a menüsor összeállítása, és végső soron a főzés. De emellett, a konyhaeszközök rendben tartása, a konyhagépekért felelős cégekkel való kapcsolattartás is ide sorolható. Mindezen felül ráadásul ő is részt vesz, szerzetesi regulájának⁶⁹ apropóján a lelki életben, és a közösség életében.

Az alapanyagok kapcsán, kifejtette azt is, honnan szerzik be ezeket: a pékárut legtöbb esetben ő maga készíti el, a zöldségeket a piac biztosítja, a hús- és tejtermékeket a

⁶⁹ A ferences regula főbb pillérei: az evangéliumi jelleg, a javakról való teljes lemondás és a pénzhasználat elvetése, semmi tulajdon feltétlen engedelmesség, az apácák kolostoraiba való belépés tilalma, missziós elkötelezettség (pogányok, szaracénok között), mezítláb-járás, lovon utazás csak szükség esetén, soha nem kérni ajánlólevelet a Római Kúriától, semmi regulamagyarázat (glossza). V.ö. PUSKELY Mária: A keresztény szerzetesség történeti fogalomtára, Kairosz Kiadó, 2006

nagyáruházak, hasonlóan a fűszerek, az alapkészlet, és az italok esetében is. Kifejtette azt is, hogy a legtöbb esetben ő tényleg csak alapanyagokat vásárol, és a feldolgozást már otthon végzi el. A beszerzés lehet a számos teendő közül talán a legösszetettebb, hiszen komoly számítások előzik meg, miből mennyi szükséges, mihez-milyen alapanyag, illetve fűszer illik; főként, hogy Pacifika nővér mindig a változatosságra törekszik, és pont evégett tűnhet ennyire sokoldalúnak az ő szerepköre.

A fentiek alapján, bátorkodtam rákérdezni arra is, hogy ő honnan tanulta meg a főzés varázslatos világát, illetve, hogy a többi ferences fivér és nővér vajon tudna-e hasonlóan helytállni a konyhában. Ezen a ponton sikerült, talán a leginkább meglepnie, hiszen elmondása alapján a ferencesek, a noviciátus időszakban, egy adott félévben, kötelező módon kell részt vegyenek a konyhai munkálatokban, általában tanulóként, vagy segédként, főként azért, ha majd olyan helyszínre szólítja őket a hivatásuk, ahol nem adott a szakácsnő jelenléte, akkor is tudják ellátni magukat. Innen arra következtettem, hogy a ferencesek körében, valóban fontos érték az önfenntartás, hiszen ebből is látszik, hogy nem akar rászorulni semmiféle segítségre, a kész ételekre, vagy más szakácstudományára.

Pacifika nővér a szakácstudományát főként otthon, a családjától kapta ajándékba, de nagyon sokat tanult Mallersdorfban is, hiszen ott nagyon sokat tevékenykedett a különféle egységekben. Itt meg kell említenem, hogy aki még nem járt Mallersdorfban a nővéreknél, úgy képzelje el a helyet, mintha egy kicsi német falucska lenne, hiszen ott minden megtalálható: a templom, az egészségügyi helyiség, a gyümölcsös- és a zöldségeskert, a pékség, az istálló, a vágóhíd, a sör-, illetve tejgyár és sorolhatnám napestig a lajstromot, gyönyörű hely. Ezekben az egységekben, vagy legalább is a legtöbbször Pacifika nővér mind-mind tevékenykedett, így onnan is elsajátított néhány taktikát. De ezekre nemsokára visszatérek.

Arra a kérdésemre, hogy recepteket használ vagy inkább fejből készíti el az adott ételeket azt válaszolta, hogy főként a desszerteknél használja a feljegyzéseket, hiszen ott nagyon fontosak a mennyiségek, viszont a többi étellel kapcsolatosan leginkább a megérzéseire és ízvilágára hagyatkozik. A legtöbb étel, a hétköznapi étkezéseket fedi le, amelyek leginkább egyszerű, mindenki által ismert ételek.

A hétköznapi napok kapcsán egy érdekességre vonta fel a figyelmemet, miszerint náluk, az ő közösségükben a szerda és a péntek, ami picit másabb a többi naphoz viszonyítva,

ugyanis ezeken a napokon többnyire *bőjtösebb* ételek kerülnek elfogyasztásra. Az ünnepek viszonylatában pedig, azt mondta Pacifika nővér, hogy sosincs állandó ünnepi fogás, ott is mindig a változatosságra törekszik, inkább az italok kapcsán tesznek különbséget, hiszen az ünnepi asztalon helyet kapnak már az alkoholos italok is; illetve még a desszertek egészítik ki ezeket a napokat.

A konyha felszereltségét illetőleg volt, szintén egy számomra érdekes dolog, hogy a Sanepid által jóváhagyott előírásokat betartva van berendezve és felszerelve a helyiség. A legtöbb eszköz olasz gyártmány, s ha valamivel gond adódna, akkor a céggel egyeztetve kellene orvosolni az adott szituációt – bővebben nem mentünk bele, ugyanis nem volt még ilyen precedens. Itt már volt egy enyhe utalás az olasz kapcsolatra, mint láthattuk; de ezt kiegészítve a német hatásra is rátértem. Pacifika nővér mosolyogva mesélte, hogy vannak bizonyos egységek, melyeket a német konyhából kölcsönzött a saját tudományába, de ezt csak szépen fokozatosan igyekszik becsempészni a kóstolók étrendjébe. Példaként említette meg a krémleveseket, a turmixolás módszerét, illetve a gyümölcsök intenzívebb használatát.

Azon kérdésekre, miszerint önfenntartóak-e az erdélyi rendházak, sajnos negatív választ tudott adni Pacifika nővér, magyarázatként pedig csak annyit mondott, hogy akár a területek kicsinysége, akár a szakértelem hiánya befolyásoló tényező lehet ebben a helyzetben, bár amúgy is nehéz lenne leutánozni, vagy hasonlóvá válni Mallerysdorf mesebeliségéhez. Amit még ezen a ponton megfogalmazott az az, hogy nincsenek kifejezetten ferences receptek, leszámítva azt a néhányat, amit még Misztótfalusi Kis Miklós gyűjtött össze; bár azokat, ha valaki megvizsgálja, rádöbbenhet, hogy nem olyan idegen étkek ezek sem, mint ahogyan elsőre gondolná az ember.

Ezt követte néhány olyan szegmens kiemelése, mely elengedhetetlen lenne Pacifika nővér szerint a főzéshez, így tehát: hit, magabiztosság, bátorság, kreativitás, érzés és végül hivatás.⁷⁰ Aki nem szívvel-lélekkel készíti el az ételeket, annak a munkáján érződik ez – és itt muszáj volt hevesen bólogatnom, egyetértésemet kifejezve ezáltal. Majd elmondott néhány stiklit, melyeket, mint főzésének legismertebb jellemzőit foglalta össze; néhány ezek közül: a gyümölcslevesek eresztékénél liszt helyett pudingot érdemes használni,

⁷⁰ „...ugyebár az emberek nagy része azt kérdi, mi kell a főzéshez? Na mi kell? Tűz meg tűzhely, edények, só meg ugyebár mindenféle élelmiszerek. Nahát, nagy-nagy tévedés, édes fiam, Öcsi. A főzéshez mindenekelőtt szív kell. Szív! Odacsapni egy darab húst, behabarni egy levest, ezt egy szobafestő is tudja.” MÉHES Görgy: Micsoda társaság!, Cerkabella Könyvkiadó, 2015, 52.

hiszen ezáltal krémesebbé válik a leves állaga; az ételek mindig egy bizonyos fűszerkeveréket kapnak (só, bors, paprika), a többi fűszert leginkább bónuszként kezeli.

Végül a saját receptjeiből tárt fel előttem néhányat, de azt a mellékletekben olvashatják el, az arra kíváncsiak; illetve a következő fejezetben olvashatnak azokról részletesebben, de ezen a ponton ezek most nem relevánsak.

2.1.2 Esszenciális fogalmak

Az interjú során elhangzott néhány olyan jelentős aspektus, melyeket kötelességemnek érzek ezen a ponton kiemelni, ilyenek a szolgálati helyek, a konyhafelelősséggel járó alfeladatok és végül a mentalitást tükröző félmondatok. Azért tartom jelentősnek ezeket a gondolatokat kiemelni, hiszen ebből egy tágabb kép alakulhat ki a mallersdorfi ferences közösséggel kapcsolatban.

Első sorban tehát a szolgálati helyekkel kapcsolatban reflektálnék az elhangzottakra, hiszen ebből is kitűnik a ferencesek jelenléte a nagyvilágban. Az előzőekben már említést tettem arról, hogy történetük Olaszország idillikus környezetéből eredeztethető, de Pacifika nővér elmondásai alapján a ferences nővérek inkább Németországot determinálják otthonukként. A magyarázata ennek az, hogy egy Paul Josef Nardini-nek nevezett pap közel százötven évvel ezelőtt hozzájárult a Szent Családról Nevezett Szegény Ferences Nővérek szerzetestársulatának⁷¹ megszületéséhez, melynek központja Mallersdorf lett, így az általunk ismert ferences nővérek ott találtak otthonra. Ennek kapcsán válik érthetővé, hogy miért nem az olasz élet és ízek felé húz a szívük, helyette inkább a német konyha sajátosságait viselik szokásaikon.

Nem csak a németországi jelenlét fogalma lehet érdekes számunkra, hiszen a fent elhangzottak alapján a gasztrókultúrának is jelentős befolyásolója a mallersdorfi élet. Az interjú során egy pár gondolat erejéig a nővér is kitért arra, hogy vannak olyan módszerek, esetleg ételek, melyeket a *német konyhából* kölcsönzött. A különféle gasztrotechnikák, illetve az alapanyagok sokszínűsége összevethető a német konyha szokásaival, és szembetűnő hasonlóságok ejthetik rabul az embert. A krémesebb, illetve tejfölös étkek, illetve a gyümölcsben gazdag desszertek hazájaként tarthatnánk számon Németországot,

⁷¹ Szent Családról Nevezett Szegény Ferences Nővérek honlapja/ Nardini élete és munkássága <https://ferencesnoverek.ro/nardini.html> 2022.04.09.

melyet összehasonlítva az interjúval, teljes mértékben képviselnek a mallersdorfi ferences nővérek.

A konyhafelelősséggel kapcsolatos aspektusok szintén elengedhetetlen részecskéi a gasztronómia témakörének, hiszen olyan összetett szerepkörrel beszélünk, melyben elengedhetetlen a kreativitás, a számtan, a szépérzék, a megfontoltság, illetve a készség a csapatban való együttműködésre. Jelentős mindazért, mert egy késhegynyi hiba is rögtön feltűnhet, annak ellenére, hogy nem egy ételkritikus bizottság jelenlétében tevékenykedik a főszakács. A pontos mérések, az esztétika, illetve a kreativitás fontos mindazért, hogy a különféle étkezések ne csak monoton napi rutinokként legyenek jelen a hétköznapi életben, hanem ünneppé emeljék a napokat.

Itt említhetném meg a teológiai vonatkozást is, hiszen Jézus is asztalközösségre hívott el⁷² bennünket, ennek fényében az étkezés ünneppé emelkedik a pódiumon. Ezért is fontos, hogy változatos legyen a menü, hogy színes és pompás legyen. Számottevő az is, hogyan készül, és itt most nem az elkészítési technikákra szeretnék utalni, sokkal inkább arra, hogy a szakács milyen lélekállapotban készíti el az ételkölteményt.

Ezeket nevezhetnénk mentalitásbeli összetevőknek is. Melyekhez hozzájárul az önfenntartás fogalma, az étkek elkészítésének mikéntje és hogyanja, de az is, hogy mennyire összeegyeztethető közösségük regulájával. Pacifika nővérrel beszélgetve, arra következtettem, hogy hipotézisem bevált, hiszen az egyszerűség és a szegénység, a tisztaság mind-mind tükröződik konyhájukon is. Az ételekkel nem hivatkoznak, nem törekednek a gourmet alapanyagokra, igyekeznek olyanképpen alkotni, mely közel áll a szívükhöz.

A nővér ugyebár kifejtette, hogy mennyire fontos, hogy nem *műanyag ételeket* (félkész dolgokat) vásárolnak, helyette szívesebben készítik önmaguknak az étkezésekre szánt költeményeket. Ráadásul betartják a böjti napokat, nem mutatják magukat másnak, mint

⁷² “Amint elérkezett az óra, asztalhoz telepedett a tizenkét apostollal együtt. Így szólt hozzájuk: „Vágyva vágytam rá, hogy ezt a húsvéti vacsorát elköltsem veletek, mielőtt szenvedek. 16 Mondom nektek, többé nem eszem ezt, míg be nem teljesedik az Isten országában.” Aztán fogta a kelyhet, hálát adott és így szólt: ‘Vegyétek, osszátok el magatok között. Mondom nektek: nem iszom a szőlő terméséből addig, amíg el nem jön az Isten országa.’ Most a kenyeret vette kezébe, hálát adott, megtörte és odanyújtotta nekik ezekkel a szavakkal: ‘Ez az én testem, amelyet értetek adok. Ezt tegyétek az én emlékezetemre.’ Ugyanígy a vacsora végén fogta a kelyhet is, és azt mondta: ‘Ez a kehely az új szövetség az én véreben, amelyet értetek kiontanak. De nézzétek, az áruló keze is rajta az asztalon. Az Emberfia ugyan elmegy, de jaj annak az embernek, aki elárulja.’ Erre kérdegetni kezdték egymást, ki az közülük, aki ilyet tesz.” Ó- és Újszövetségi Szentírás a Neovulgáta alapján. Szent Jeromos Katolikus Bibliatársulat, Budapest, 2008. Lk 22, 14-23

amik. Megeshet, hogy egy ráksalátát is éppoly sikerrel készítene el, mint mondjuk egy főzeléket, de úgy gondolom, és a szavaiból úgy vettem ki, hogy a nővér is osztja nézeteimet, valahogy ez utóbbi jobban illik a *ferencesek* fogalmához.

Összességében, úgy gondolom sikerült egy átfogó képet alkossak arról, milyen is a ferences közösség asztalánál ülni, milyen is az, amikor egyszerű, de annál nagyszerűbb dolgok születnek szorgos kezek és gondviselésben bízó személyek konyhájában. A beszélgetés során szerény személyem számos dolgot megtanult, és őszintén várom, hogy ismét találkozhassam a nővérral, remélve, hogy az már egy közös főzés kapcsán adódik majd.

2.2 A Pálos rend

A fentiekhez hasonlóan, ebben az alfejezetben is egy interjú kerül bemutatásra. Az interjú alanyt itt sem ismertem azelőtt, közös ismeretség alapján volt módunkban megélni ezt a beszélgetést. A pálos atya, akivel találkoztam, elsőre egy nagyon visszahúzó embernek tűnt a szememben, akitől nem reméltem terjedelmes válaszokat. De be kell vallanom, kellemesen csalódtam, hiszen egy nagyon pozitív beszélgetés született köztünk, telve történelemmel és jó kedvvel.

Erre a beszélgetésre két csoporttársam is elkísért, egyrészt, hogy támogassanak engem, másrészt, hogy ők is megismerhessék a pálos rendet egy picit mélyrehatóbban. Ezt azért éreztem fontosnak megemlíteni, hiszen volt olyan kérdés, melyet ők fogalmaztak meg a beszélgetés kapcsán, ezt az interjú gépelt formájában nem jeleztem külön.

Az előző interjú-bemutatóhoz hasonlóan, itt is ki szeretnék emelni majd néhány kulcsfogalmat az interjút követően, főként azért, mert úgy gondolom, másként, véletlenül elsiklanánk fölöttük. A legjelentősebb a következő párbeszédben az, hogy talán a pálos rend áll, a mi gasztrókultúránkhoz a legközelebb, hiszen magyar alapítású rendről értekezünk, és nem csak földrajzilag, de nemzeti lelkület szerint is, ennél közelebbi rendet keresve sem találhatnánk.

2.2.1 Botond OFSPPE

A pálos rend képviselője, szerzetesi nevén Botond atya, akárcsak Pacifika nővér, az interjú előtt nem volt ismeretes számomra, az interjú a barátaimnak volt köszönhető. Bár számos alkalommal hallottam és olvastam a pálosokról, mégis meg tudott lepni az atya a beszélgetés során néhány alkalommal. Az interjú elején végigmérve az atyát, egy csendes, visszafogott férfit láttam, akiről azt feltételeztem, hogy szűkszavúan válaszol majd az adott kérdésekre, ám ez az interjú során beigazolódott: téves hipotézis volt.

Botond atyáról előljáróban annyit szeretnék megemlíteni, hogy ő most Hargitafürdőn tevékenykedik, Imre testvérral, egy üdülőtelepen. Eleinte őt is arról kérdezgettem, hogy miként esett a választása a pálos rendre, illetve milyen beosztásban végzi tevékenységeit.

A következőket közölte: '90-től tagja a pálos rendnek, és már fiatal korában megismerkedett a közösséggel Puskely Mária művei⁷³ kapcsán.

Vonzó volt számára a remeteség, illetve az, hogy magyar alapítású rendről volt szó; benne olyan egyénekkal, akik nem az egyszerű sorsukról híresek, hiszen volt köztük olyan, aki börtönt viselt, vagy bányában tevékenykedett, mégis vidámság övezte tevékenységüket. Tanulmányai között említette a Pázmány Péter Hittudományi Akadémiát, többek között. Más rendek közül esetleg még a domonkos rendet választotta volna, a többi nem bizonyult álmai netovábbjának, hiszen a kifejezett tanítás nem volt annyira kecsegtető számára.

Tevékenykedett már Pécsen, Budapesten, Márianosztrán, és 2014/5 óta Hargitafürdön; ezeken a helyeken pedig a következő szerepköröket töltötte be: noviciusmester, tartományfőnök, házfőnök, plébános, gazdasági vezető. Itt, Hargitafürdön Imre testvérrel közösen végzik a teendőket, melyek kapcsán a következő napirendi pontokat emelte ki: reggel hat órakor már a templomban vannak és negyed-, fél nyolcig imádkoznak. Ezt követik a ház körüli teendők, példaként a hólapátolást említette, de persze Mária Rádiózni is szokott. Különféle lelkigyakorlatokra és lelki napokra hívják és várják őket, ezekre is ilyenkor szoktak előkészülni. Délben és kora délután is imaórák vannak, este pedig általában szentmise. Ezen felül még megemlítette a „motorosok pátyolgatása”⁷⁴-t, mely tevékenység igazán meghatározó a pálos renddel kapcsolatban.

Az ételek kapcsán jött elő, az általam megjövendölt szűkszavúság, ugyanis arra a kérdésemre, hogy az étkezések hol vannak a napirendben, illetve, hogy ilyenkor milyen ételeket fogyasztanak azzal felelt, hogy erre nem fektetnek különösebb hangsúlyt. Ritkán főznek, akkor palócvidéki receptúrákat⁷⁵ használnak; de az esetek többségében a vendéglők étlapjait böngészik inkább a receptúrák helyett, elmondása alapján így egyszerűbb.

Ezt egészítettem ki azzal a kérdéssel, hogy a noviciátus időszakban tanultak-e főzni, mire a válasz így hangzott, hogy nem volt kötelező, csak néhány feladatsorban vettek részt, így tehát például a szederlekvárok befőzésében vagy alapanyagok feldolgozásában. Végül

⁷³ Hedvig gyümölcsöskertje/ Interjú Puskely Mária nővérrel, 2012 <https://gyumolcsos.blogspot.com/2012/05/interju-puskely-mariaival.html> 2022.05.02.

⁷⁴ Magyar Pálos Rend/ Motorkerékpálosok - A Pálos Motoros Baráti Kör Rövid Bemutatása <https://www.palosrend.hu/bemutakozas/koezoessegek/palos-motoros-barati-koer/bemutakozas/290-motorkerekpalosok> 2022.05.02.

⁷⁵ Palóc receptek <http://www.palocreceptek.hu/index.php/2-uncategorised/14-gasztronomiai-hagyomanyok-palocfoldon> 2022.05.02.

itt az utolsó kérdésemre, miszerint nem volna-e megoldás egy képzett szakácsnő jelenléte, negatív választ adott, indoklasként pedig azzal egészítette ki a gondolatot, hogy egy szakácsnő jogköre idővel kibővülne, amit ők nem szeretnék.

Mivel az előző pontban összefoglaltak alapján kíváncsivá tett Botond atya, azzal a kérdéssel folytattam, hogy az ünnepeken, milyen megoldáshoz folyamodnak, hiszen számomra nem volt egyértelmű, hogy a vendéglők akkor is elégnek bizonyulnak. Ezen a ponton sikerült először meglepnie, hiszen a válasza így hangzott: ilyenkor a férfiak főznek, mégpedig nagy kondérokban kiadós alföldi ízeket kavargatnak össze, és példaként említette meg a krumpli gulyást.

Örömben, hogy mégiscsak van némi főzés a pálos rend köreiben is, bátorkodtam feltenni azt a kérdést, hogy esetleg van-e valamiféle lengyel hatás az ételeket illetően, mire a következőket mesélte el: a világháborúk idején ismerkedtek meg egymással a lengyelek és a magyarok, de nem voltak agresszívek, inkább asszimilációról beszélhetünk, mint ráerőltetésről, így nem lehet beszélni gasztro viszonylatban arról, hogy a pálosokat nagyobb lengyel hatás érte volna. A kapcsolat szinten persze jó viszony van a lengyelek és magyarok között, de ez nem jelenti azt, hogy az itt élők teszem azt, céklalevest ennének előszeretettel.

Ezt követően tértünk rá a történelemre annak apropóján, hogy miért pont Hargitafürdőn találtak otthonra a pálosok, illetve milyen események befolyásolták a helyválasztást. A következőket tárta elénk Botond atya: 2002/3-ban egy Tövisen megrendezett emléknapon, ahol ő tartott előadást a pálosok történelméről, Jakubinyi György nyugalmazott érsek atya meghívta őket ide Erdélybe, pontosabban Csíkdelnére. 2006-ban *vizitre* érkeztek tehát ide Erdélybe, és *háztűznézőt* tartottak azon településeken, melyek esélyesként indultak a helyválasztást illetően: Kézdivásárhely, Marosvásárhely, Csíkdelne. Ezt követően 2010-ben Darvas-Kozma József kereste meg őket. Az ő hívására 2013-ban megnézték Hargitafürdőt, mint lehetséges helyszínt, végül 2014 januárjától hivatalosan is, megkezdték tevékenységüket az üdülőtelepen.

A gasztroteológia fogalmával folytattuk a beszélgetést, melynek mentén számos olyan nevet említett, akik a szerzetesek, esetlegesen pálosok történelmével foglalkoztak, olyan munkák felmutatásával, ahol akár a történelem, akár a gazdaság rivaldafényt kaphatott, és ezen munkákból csipegetve, véleményezte, miből is áll ez a fogalom. Olyan nevekre

hivatkozott, mint Csáki Árpád⁷⁶, Stoffán György⁷⁷, Romhányi Beatrix, Bojtos Anita⁷⁸, Pető Zsuzsa⁷⁹, Sudár Annamária⁸⁰; akiből kiemelte Romhányi Beatrix munkásságát⁸¹, ugyanis a középkori gazdálkodással foglalkozott leginkább, és olyan munkát állított össze, melyből kirajzolódik a pálosok tevékenysége is.

Egyik legkedvesebb gondolata Botond atyának a következő volt: „De, ami nagyon fontos volt, hogy nyilván voltak böjti fegyelmek, vagy megszabott étrendek, szokások, és ezeknek meg volt a teológiai hátterük, hogy miért azt ették, amit ettek, mi volt annak a jelentősége. Nyilván a böjthöz hozzátartozik, nem kifejezetten minden esetben teológiai alapon, a gyakorlat.”

Továbbhaladva, fejtegetni kezdte ezt a szókapcsolatot, hogy *gasztroteológia*, főként a teológiai vonatkozásra igyekezett alapozni, és a következőket vetették fel, hogy: Boldog Özséb is lehetett vegetáriánus, avagy a teológiai szempontból szimbolikus ételek jelenléte határozta meg a pálosok étrendjét, végül arra a következtettünk, akárcsak Romhányi Beatrix, hogy a pálosok ugyanazt ették, mint a többi körülöttük levő ember, hiszen a környezet befolyásolta az étkezést.

Ami speciálisan pálos lehet, az a gyógynövénytermesztés, ez szintén meglepetés volt számomra. Botond atya kifejtette, hogy botanikusok számos esetben fejtegettek olyan hipotéziseket, miszerint a pálosoknak köszönhető néhány gyógynövény meghonosítása. A gyógynövények által gyógyítottak, emellett bizonyos gyógynövények lelőhelyei segítettek rátalálni elveszett pálos kolostorok romjaira is- ez fontosnak bizonyult a feltérképezésben. Végül néhány ételről beszélgettük, melyekről a következő fejezetben fogok értekezni bővebben, de aki kíváncsi, az a mellékletekben is utánajárhat.

⁷⁶ Csáki Árpád egy kortárs történelem tanár, melynek publikációi legfőképp a református egyházköztség, valamint a népi vallásosság témakörét érintik. <https://docplayer.hu/11160942-Csaki-arpad-szulettem-sepsiszentgyorgyon-1978.html> 2022.05.02.

⁷⁷ Stoffán György író és egyháztörténet-kutató, neki a munkássága foglalkozásából fakadóan főként az egyháztörténelem bizonyos részeinek feltárására fókuszál, de nem áll messze tőle a gasztoónómiai berkekben való kutakodás sem, hiszen példának okáért a Misztótfalusi-féle szakácskönyv újraesztésében is segédkezett. https://hu.wikipedia.org/wiki/Stoff%C3%A1n_Gy%C3%B6rgy 2022.05.02.

⁷⁸ Bojtos Anita tanulmánya a „Társadalom térben és időben” tanulmánykötetben, melyben főként a pálos kolostorok jelenlétére tesz utalást és azok rövid történetének bemutatására igyekszik reflektálni.

⁷⁹ Pető Zsuzsa Eszter, régész és szakmuzeológus, aki többek között a pálos rend elfeledett kolostoraival is foglalkozott, azok feltárása kapcsán említette az atya. <https://mmm.hu/hu/munkatarsak/peto-zsuzsa-eszter> 2022.05.02.

⁸⁰ Sudár Annamária Sarbak Gáborral közösen jelentetett meg könyvet a “Pálosaink, a fehér barátok” címmel; Pécs/ Budapest, 2015

⁸¹ F. ROMHÁNYI Beatrix: A lelkiek a földiek nélkül nem tarthatóak fenn... – Pálos gazdálkodás a középkorban, Gondolat Kiadó, Budapest, 2010

Az interjú záróakkordja egy rövidebb eszmecsere volt négyünk között, melynek a fő kérdése azt volt, kinek ajánlaná a pálos rendet, illetve mit gondol a telepen jelenlevő vallásosságról, a pasztoráció sürgető kérdéseiről. Egy, véleményem szerint gyönyörűen megfogalmazott gondolata volt ebben a körben –többek között- amit szintén idézni szeretnék: „a hámréteget érinti a vallásosság”.

2.2.2 Mérvadó gondolatok

A beszélgetés során az egyik legjelentősebb gondolat, ami megszületett bennem, az az volt, hogy Botond atyát nem is tudnám elképzelni más szerzetesközösség tagjaként. A komolyság, mely a remeteség velejárója, kellő mértékű életvidámsággal párosult. Bölcsessége feltehetőleg élettapasztalatából eredt, ami kiegészült a gyermeki kíváncsisággal. Volt néhány olyan pillanat, amikor zárójelet nyitott, és gyermeki csínytevésekről, vagy családi meghitt pillanatokról számolt be nekünk, melyek közrejátszottak abban, hogy végül a szívünkhöz nőjön ez az ember.

A számos szolgálati hely rámutatott arra, hogy a pálosok bár magyar alapítású rendként vannak számontartva, mégis beszüremkedtek más országok és régiók életébe is. Példaként Lengyelországot említeném, ahol a lengyel-magyar barátság⁸² ismét megmutatkozott, s érdekes módon ennek említésében is csupa pozitívítást hallhattunk végig.

Ehhez a ponthoz érve elgondolkoztam, hiszen korábbi fejezetekben már számos konyhát mutattam be, mégis a lengyel gasztrókultúráról nem értekeztem még. Mindez azért történhetett, ugyanis ez az a konyha, melynek nincsenek speciális stiklijei, azon kívül, hogy a kedvenc alapanyagaik a zöldségek, s azon belül is a saláta-félék. Erre a konyhára a leginkább az jellemző, hogy szomszédai egyvelegeként létezik.

Egy másik érdekesség lehetett a Hargitafürdői-történet, ugyanis úgy gondolom, még most is érdekes választásnak bizonyul a helyszín. Fönn a hegyekben, hétvégi házakkal színesített település ez, ahova bár tucatjával látogatnak el az érdeklődők, mégsem gondolhatunk tömegre, akikkel ez a két pálos atya foglalkozni tudna. Mégis, a beszélgetés során kiderült számunkra az is, hogy ettől függetlenül ők igyekeznek a lehető legjobban

⁸² "Polak, Węgiel, dwa bratanki / I do szabli, i do szklanki / Oba zuchy, oba żwawi / Niech im Pan Bóg błogosławi." ("Lengyel-magyar két jó barát / Együtt harcol s issza borát / Vitéz s bátor mindkettője / Áldás szálljon mindkettőre.") - lengyel közmondás

helytállni, s nemcsak a telepen tevékenykedők életében, hanem a számos érdeklődő hétköznapijaikban is, amelyek egy-egy lelkigyakorlat erejéig ugyan, de annál nagyobb lelkesedéssel fogadják a tanítást.

Ezt tetézve pedig azt is ki kell jelentenem, hogy a létszámkérdés még nem minden, hiszen az egyik legmeghatározóbb elem, hogy az a kevés ember, akikért ők felelősek nem biztos, hogy teljes szívvel-lélekkel és odaadással adóznak a tanításuk iránt. Persze vannak egyének, akik előszeretettel vesznek részt a lelkigyakorlataikon, látogatják az általuk celebrált szentmiséket, és hallgatják örömmel az ő Mária Rádiós előadásukat, de tény, hogy nagyon sokat emeltek az ott élők lelki-életén.

Ezeket kiegészítve, amit még kiemelnék, azok a gasztronómiai szokások, ugyanis érdekes volt számomra, hogy önmaguknak (két személy) nem szívesen főznek, mégis, ha a vendégek sokadalmával kell számolni, akkor előkerülnek a nagy üstök; vagy például az az okfejtés, melyet a gasztroteológia és böjt kapcsán végzett az atya. Emlékszem, hangosan kacagtunk föl, amikor Boldog Özsébet vegetáriánusnak titulálta Botond atya⁸³, de utána magunk között a csoporttársak megvitattuk, hogy még a végén igazság is rejtezhet benne.

A legnagyobb újdonság, a gyógynövények⁸⁴ kapcsán ért, hiszen itt már a biológusok és geográfusok kalapemeléseivel is szembetalálhatjuk magunkat a pálosok oldalán, hiszen ki gondolta volna, hogy egy rend képes meghonosítani gyógynövényeket, gyógyítani tud velük, illetve, hogy ezek kellene ahhoz, hogy más diszciplínák is rádöbbenjenek: ez a pálos rend zseniális a maga nemében.

Végző soron úgy gondolom, hogy sikerült másodszorra is egy olyan szerzetessel beszélgetnem, és interjú készítenem, aki nagyon sokat tanított nekem már ott a kerekasztal

⁸³ “Egy dolgot hadd mondjak, nem tudományosan, csak a magam látásmódjában, hogy én bennem is volt egy ilyenfajta lelkesedés, hogy például a hal, hogy a pálosok halat ettek, és hogy ez biztos a biblikus életre utal, és persze vannak, akik ezt az ősmagyar kultusznak világot magyarázzák, és hát gyakorlatilag, ezek szerint, Boldog Özséb egy vegetáriánus étrendet állított össze. De kiderült, hogy nem ez volt, pont a Beatrix volt, a középkori források alapján gyakorlatilag bebizonyítja, hogy egy pálos szerzetes ugyanazt ette, mint egy paraszt ember az ő körében, s miért ettek halat?- mert nem voltak lecsapolva a folyók, annyi hal volt, hogy a Duna vízének a 80%-a az hal volt, tehát ezt, amikor nekem mondták, nem akartam elhinni, benyúltak és kivették a halat és megették, most nem a pálosok. A pálosoknak tavaik voltak, a középkorban a királytól megkapták azt a jogot, hogy vízimalmaik lehettek, ez az élet fenntartásának nagyon fontos része volt, ők örölték a gabonát a környéken. S, ha a víz fel van duzzasztva, van tó, ha van tó, akkor van hal, amit meg lehetett enni. De ugyanúgy ettek disznót is, mert van szó a középkori kolostorban arról, hogy rőfögött a disznó.” Intejú az atyával, 13. kérdés

⁸⁴ Több forrás is bizonyítja ezt: <https://kesztohc.hu/hir-144> valamint <https://gourmetreporter.hu/index.php/mindenmentes/497-gyogynovenyek-csalogatnak-a-palos-kertbe> 2022.05.02.

beszélgetés közben, de még utána is, amikor a hanganyagot újra és újra végighallgatva meghallottam a rejtett üzeneteket is. Ha valakit Hargitafürdőre vinné útja, és lehetőleg nyáron, a kellemes időben, keresse ezeket a pálos testvéreket bizalommal, hiszen valami apró üzenet, egy félmosoly, egy példás lelki élet mindig tanítani tud valamire, ha másra még nem is, arra biztosan, hogy sosincs késő elkezdni az Istennek tetsző életforma gyakorlását.

Összegzésként, a fentiek alapján kijelenthetem, hogy örülök, hogy megismerhettem Botond atyát és az ő történetüket, hiszen nagyon sok hasznos gondolatot tárt elénk, és érződött a szavain, hogy örömmel beszélt mind-erről. Ezen felül egy olyan szerzetes közösséget ismerhettünk meg őáltala, mely a köztudatban bár ismertnek titulálható, mégis számos ködfolt övezi. A magyar alapítású pálos rend bebizonyította azt is, hogy nem kell Michelin-csillagos séfnek születni, elég csupán, ha az ember felméri a körülötte levő természetet s az abból adódó lehetőségeket. Az egyik csoporttársam szavaival zárnám a pálosok bemutatását: „Ha férfi lennék, pálos lennék.”

2.3 A Jezsuita rend

Bár a jezsuitákat hagytam a bemutatásban utoljára, mégis ugyanolyan kedvesek számomra, illetve a dolgozatom szempontjából, mint az előzőekben bemutatásra került két szerzetes közösség. Az, hogy mégis a végére tartogattam őket, az csupán azért van, hiszen az interjúsorozatot is velük fejeztem be a sűrű időbeosztás végett.

Bátorkodom itt megjegyezni, hogy az interjú kifejezést ezen rend kapcsán inkább baráti beszélgetésre óhajtom kicserélni, ugyanis, bár a jezsuita atya beleegyezett abba, hogy kérdéseim mentén diskuráljunk kicsit, a hanganyag felvételbe, illetve ennek hiányában a teljes szövegű beszélgetés közzétételét már nem engedélyezte nekem. A következőkben tehát saját szavaimmal igyekszem legjobb tudomásom szerint összegezni beszélgetésünket, hasonlóan az előző alfejezetben alkalmazott séma szerint.

A jezsuiták képviselőjét már felületesen volt szerencsém megismerni korábban, egy Csíksomlyói Ifjúsági Találkozónak köszönhetően, amikor ugyanis a mi korcsoportunknak ő volt az előadója. Akkor ismerkedtem meg először a jezsuita renddel és mentalitással. Az ifjúsági találkozó alatt nem volt szerencsénk személyesen is találkozni, de mindenképpen egy új és érdekes perspektívával rendelkező személynek bizonyult az atya, aki nemes egyszerűséggel arra törekedett, hogy mi, az akkori kamaszok, felfedezzük saját hangunkat és csendünket, és ezek között egyensúlyozva tudjuk jobbra alakítani a már meglévő Istenkapcsolatunkat.

Az előadás-sorozat kapcsán arra következtettem, hogy egy nagyon szabados és fiatalos rendről lehet szó, legalább is az atya stílusa is erről árulkodott. Úgy gondoltam a vele való találkozás, illetve beszélgetés is erről tesz majd tanúságot; és –mint utólag kiderült- nem volt téves a hipotézisem itt sem, hiszen egy egyszerű és lezser szerzetessel ismerkedhettem meg Marosvásárhelyen Jakabos Barnabás jezsuita atya személyében.

Összességében, úgy vélem, mindenképpen tanulságos beszélgetés született az atya és én között, telve történelemmel, hagyományokkal és konyhakultúrával. Az egyetlen csorba csupán annyi lehet, hogy itt a teljes beszélgetést nem közölhetem, de gondolatait igyekszem teljes mértékben csokorba fogni.

2.3.1 Jakabos Barnabás SJ

A beszélgetésük elején a szerzetesi nevére kérdeztem rá, hiszen mindenki csak a teljes névén szólította azelőtt az atyát; ezt követően pedig hivatásáról, a renchez való tartozásáról érdeklődtem; az atya pedig így válaszolt: a jezsuita közösségben nincsenek szerzetes nevek, mindenkinek egyértelmű, hogy az anyakönyveztetett nevét használják. Annak kapcsán, pedig, hogy miért pont a jezsuita rend először csak annyit felelt, hogy „a rend talált meg engem”, majd így folytatta, hogy minden, „ami jezsuitás volt, fejbe kólintott”, itt példaként az olvasmányaira hivatkozott főként, de elejtett párbeszéd fozzlányokra is akár. A többi rend, mint lehetséges választás, úgy nyilatkozott, hogy nem jöhetett volna szóba, ugyanis őt nem ragadta meg a többi közösség által képviselt mentalitás és tevékenység.

Tanulmányai kapcsán megemlítette Gyulafehérvár misztikus környezetét, ahol '95-'97 között volt diák. Ennek kapcsán kérdeztem meg, miért hagyta ott tanulmányait, miért nem lett pap? Mire a következőket felelte: „tudtam, hogy valami ilyesmi szeretnék lenni, de nem ez”; végül ezen gondolaton indult tovább a hivatáskeresésben. Ezt követően egy évet arra szánt, hogy mesterséget tanuljon a nagyvilágban, így példának okáért tevékenykedett auto bádogosként, illetve sajtó-tanoncként is, ez utóbbinál elmesélte azt is, hogy mesés könyvek gyűjtésében végezte tevékenységét, ez számomra egy érdekes megosztás volt.

Ezt követően utazott Szegedre, úgynevezett háztűznézőbe, hiszen hivatása ezen a ponton már javában kikerekedett. Kérdésemre, miszerint hazánkban nem lett volna-e lehetősége, azt válaszolta, hogy a nyelvi nehézségek miatt döntött amellett, hogy idegen országban kezdje el noviciátusi életét, 1998-ban; „és az volt az érzésem, hogy hazajöttem”. Kifejtette azt is, hogy bár az ember képes magát otthon érezni számos helyen, mégsem fogalmazható meg, milyen békességet is érzett ő ott, a közösségben.

Ezt követően arról érdeklődtem, hogy miben más a jezsuita közösség más szerzetesrendekhez viszonyítva, mire egy rövid történelmi kitekintővel felelt nekem, ezt foglalnám össze röviden a következőkben. Loyolai Szent Ignác⁸⁵ nevével indított, mint egy előző alfejezetben jómagam is tettem, és arra hívta fel a figyelmemet, hogy igazából az az igazi számottevő komponens, hogy ő mit élt át, mit gondolt, hiszen ez a lelkiület, ez a szellemiség járta át a közösséget az elmúlt majdnem ötszáz év alatt. Elsősorban a lelkigyakorlatok jelenlétére vonta fel a figyelmemet, ezt követte a rend rövid története.

⁸⁵ Jezsuiták/ Szent Ignác élete <https://jezsuita.hu/szent-ignac-elete/> 2022.05.02.

A szentignáci lelkigyakorlatokat illetően kifejtette, hogy „az ember átmegy egy sűrített lelkigyakorlaton”, amit tevékenységleírások határoznak meg, amelyek leginkább -a meditációhoz használható támpontok- determinációt képviselnek; de persze nem egy naplószerű feljegyzéshalmazként értelmezhető, hiszen a legfontosabb nem a jegyzetelés, hanem sokkal inkább a gyakorlat, ezt magyarázva kanyarodtunk át a történelmi síkra.

Az első társaság az 1500-as évek elején verbuválódott össze, ez mindössze 10-12 férfit jelentett, akik a lelkigyakorlat elsajátításán és tökéletesítésén fáradoztak. Céljukként azt fogalmazták meg, hogy Isten szolgálatában óhajtanak állni egész életükben, amolyan készenléti állapotban, hogy bármikor alkalom adódik, odaadó segítői legyenek Istennek. Itt következett egy rövid történet Loyolai Szent Ignác kis közösségével kapcsolatban, miszerint Isten körbenézett a Földön, és látta, hogyan szenved a sok ember a hétköznapi nehézségei végett, mire megsajnálta az embereket. Erre Jézus, mintegy válaszként azt mondta Istennek, hogy „Atyám, majd én elmegyek segíteni nekik!” Innen már mindannyiunk számára ismeretes a folytatás, a Szentlélek segítségéről, Mária közbenjárásáról a kereszt által. Ehhez szeretett volna hasonulni Szent Ignác, aki azt kérte a Jóistentől, hogy közbenjárhasson Jézus társaként. Innen ered a rend elnevezése is, a *Jesu ita* kifejezés, mely a latin nyelvről fordítva Jézus társát igyekszik kifejezni.

A történet folytatásaként a jezsuiták olyan tevékenységek révén igyekeztek méltó társai lenni Jézusnak, mint például: az Oszmán Birodalom idején a zarándokok megmentésében vagy imaélet és tanítás révén Jézust közelebb vinni az egyszerű emberekhez. Kalandvágóknak bizonyultak ezen a ponton, hiszen utazásra szánták el magukat, hogy személyes jelenlétükkel is segíteni tudják a bajban levőket, ám Velencében, az indulásra várva, türelmetlenségükben a pápánál tettek látogatást. A kérésük abból állt, hogy szolgálhassanak - hogy hol, azt a pápára bízta. Útközben azon tanakodtak, hogyan mutatkozzanak majd be őszentsége előtt, s ennek a beszélgetésnek az apropóján született meg a döntésük, miszerint, nincs szükségük adott vezetőre, és ők mivel Jézus Társasága, nem nevezhetik el egy földi személy után rendjüket.

A pápa előtt, végül Loyolai állt elő, mintegy szóvivőként. A pápa és a testület kifaggatta óhajáról, elképzeléséről, de iskolázatlansága végett elutasította a tanítás és igehirdetéssel kapcsolatos kérelmét. Ezen felbuzdulva, Ignác harminc annyi évesen pályát váltott, és lovagi mivoltából diáknak adta fejét, Párizsban, ahol végül a Sourbonon Magisteri képzéssel végezte el tanulmányait. Ezt követően a szentanya áldásával indult el a

munkássága a világ különféle pontjait. Itt kötelességemnek tartom megemlíteni, hogy ennek fényében vált egyértelművé számomra, hogy a jezsuita rendnek nincs egy adott központja, egy otthona, helyette inkább mindenhol otthon érezhetik magukat.

Itt Barnabás atya is kiegészítette a történetét⁸⁶ azzal a gondolattal, hogy nem egy monasztikus rendről van szó, ez azt is jelenti, hogy közvetlenül a pápának tettek fogadalmat a közösség tagjai. Tudjuk ugyanis, hogy a szerzetesek eskütételénél a három legfontosabb alappillér a tisztaság, a szegénység és az engedelmesség; ám ez a jezsuita rend esetében kiegészül a pápának tett fogadalommal, mely szerint bármikor és bárhová elküldheti őket szolgálatra – innen ered a jezsuiták „a pápa könnyű lovassága” megnevezése is.

Továbbhaladva a tanításról, mint a rendet meghatározó megbízatásról értekeztünk, hiszen a történelem során számos esetben találkozhatunk olyan feljegyzésekkel, miszerint iskolák és kollégiumok alapítása is megfigyelhető volt a Jézus Társaságának tevékenysége kapcsán. Itt egy pár gondolat erejéig az ellenreformáció kapcsán kifejtett erőfeszítéseikre is megemlékeztünk, hiszen ők voltak azok, akik Báthori fejedelem hívására Erdélybe látogattak⁸⁷, és „rendet raktak” a reformáció terjedése mentén. Ezen időszakban már megfigyelhető volt az építkezés a rend részéről, ezen épületeket rendszerint mocsaras vidékek és faépületek jellemezték.

Végül a kuruc-labanc szabadságharc idejét emelte ki még Barnabás atya, ahol a jezsuitákat amolyan „Robin Hoodos” leleményességgel ruházta fel, akik a szegényeket segítették a tehetősebb személyektől kapott javak szétosztásával. Ezen a ponton kiemelte a jezsuiták fordítói talentumát, mely abban az időszakban még különlegesebbé tette őket. Végző soron pedig, amiket kiemelt, mintegy legjelentősebb feladatokat, a következők voltak: tanítás és nevelés, misszió, illetve a lelkigyakorlatok általi Isten-kapcsolatok orvoslása.

A továbbiakban ismét visszakanyarodunk Barnabás atyához, és első körben a szolgálati helyeiről érdeklődtem. A felsorolásban olyan települések kaptak helyet, mint Szeged, München, Kolozsvár, Párizs, Gyulafehérvár, Dublin, illetve Marosvásárhely, ahol jelenleg is tartózkodik másik három társával együtt. Ide, Marosvásárhelyre meghívásra érkeztek, és

⁸⁶ Jezsuiták/ A zarándok <https://jezsuita.hu/a-zarandok/> 2022.05.02.

⁸⁷ DAVID, Eugen: *Introducere in istoria pedagogiei*, Sibiu, 2006, 17.

jelenlétük szorosan összekapcsolódik az itt élő és tanuló diákok életével, hiszen bentlakással is rendelkeznek, melyben rendszerint 54-60 diák lel otthonra évente.

A mindennapos teendőkkel kapcsolatban olyan feladatokat emelt ki, mint az egyetemi lelkészséggel kapcsolatos ügyintéзések, a templomi szolgálat, különféle képzési egységek, illetve a mindennemű lelkigyakorlatok megszervezése, és egyéb apróbb napi teendők. Ezen a ponton következett a napi rend rövid bemutatása, melynek mentén elől járóban a következő kijelentéssel élt Barnabás atya: „a mi regulánkban⁸⁸ nincsenek ilyen szigorú kötelező programok”, majd azzal folytatta, hogy különféle képzési szakaszban levő szerzetestársaknak más és más programja van, hiszen „másként néz ki egy noviciátus, egy scholaris és egy professus napirendje”.

A nap kezdése pont emiatt változó négyüknél, ami mindig stabil pont, az az, hogy délután egy óraker közösen ebédelnek. Itt elmesélte azt is, hogy hetente két alkalommal főz rájuk a szomszéd, Jutka néni; akiről azt is megtudhattam, hogy őstehetség. Ez az említett két nap a szerda és a vasárnap; a többi napot önmaguknak imádkozzák ki: „vagy mi főzünk, vagy maradékokat veszünk elő, kivéve pénteken, mert olyankor nincsen közös ebéd, ugyanis az amolyan szabadnap nálunk”.

A beosztást ismertette azt is megtudhattam, milyen nemű ételeket fogyasztanak leginkább: Hétfőn Csabáé a konyha, ilyenkor általában a vasárnapról megmaradt étek kerülnek az asztalra; Kedden és Szombaton a két Barna főz közösen, többnyire felváltva vannak szakács és kukta beosztásban, ők leginkább főzelékeket és leveseket készítenek – „bio ételeket édesanyám kertjéből”. Csütörtökön ismét Csaba kapja meg a kötenyt, ilyenkor valamiféle krémleves vagy gombás csodát varázsol az étkezőasztalra.

A napirendi pontok kiegészítéseként mondta a következőket, miszerint hétfőnként mindig van egy úgynevezett munkamegbeszélés, ez mind a négyüknek egy közös programként szerepel az órarendben. Ezen felül mindig van a héten egy jezsuita est, amelyet leginkább csütörtökönként szerveznek meg maguknak, ilyenkor egy pár óras együttlétre kell gondolni és legtöbbször különféle programok színesítik ezt az estet. Van, amikor adott témát beszélgetnek át; van, amikor kilencedet végeznek, hogy ezáltal is eleget tegyenek apostoli munkájuknak; de előfordul, hogy az együttéléssel kapcsolatban közlik egymással az örömeiket és bánataikat, ezt Magisnak is nevezik maguk között. Bónuszként

⁸⁸ A jezsuita regulából egy kis ízelítő http://acta.bibl.u-szeged.hu/4344/1/belvedere_1993_001_002_042-043.pdf 2022.05.03.

említette az Ünnepet, amikor ugyanis ünnepelni tanulnak, ilyenkor egymás jobb megismerése a cél. Végül általában kéthavonta van egy szabad este, amikor a városba mozdulnak ki kicsit.

Szintén az én legnagyobb meglepetésemre említette, hogy ezek mellett mindig ott van a Tandem. Azt hittem ez is valamiféle jezsuita szokás, bár miután ismertette és belegondoltam, nem is olyan eget rengető dolog ez a Tandem, sőt, azt kívánom, mindannyian tapasztaljuk meg az egyszerűség nagyszerűségét. Abból áll a Tandem, hogy minden munkát ezzel a módszerrel közelítenek meg és végeznek el, tehát két fős csoportokban készülnek el az adott teendőkkel, ezeket a párokat pedig mindig maguknak választják, de mégis cserélődnek, így mindig mindenki szerepet kap.

Az ünnepek kapcsán Barnabás atya azt tárta elém, hogy náluk nincs nagy hagyománya az ünnepek megülésének, lévén, hogy a bentlakók ünnepekre mindig hazautaznak. A sátoros ünnepeket így általában önmagukban szokták megtartani csupán, de ezeket mindig megelőzi egy lelki nap, vagy valami hasonló ráhangolódás. Ha önmagukban ünnepelnek, akkor otthonosabbnak kell elképzelni ezt a folyamatot. Bár a szentmiséket és szertartásokat az utóbbi időben mindig közvetítették, a ház körüli teendők és az elcsendesedés voltaképpen az ő kincsük maradt.

Itt kifejtette azt is, hogy házon belül mindenkinek vannak feladatai, mindig van egy Minister és egy Előljáró, akik amolyan apuka és anyuka szerepkörökbe bújnak ilyenkor, és segítenek a szektorok (adott területek) rendbe tételénél. Az apuka szerep (Minister) általában az, aki szigorúan kiköti, hogy ki milyen feladatot kell elvégezzen, és igazgatja a társakat a legpontosabb munkavégzésre. Az anyuka szerep (Előljáró) ezzel szemben az a személy, akihez oda lehet menni mindig egy kis bátorításért, hiszen ő, mintegy szurkoló van jelen ezekben a tevékenységekben; biztat és noszogat. Véleményem szerint, ez nagyon szórakoztató lehet.

Szent Ignác ünnepével kapcsolatosan nincsen külön hagyományuk, fogalmazása szerint, ismételten kiindulva abból, hogy egyetemi lelkeszségként tevékenykednek, illetve abból kiindulva, hogy ez egy minorita hely, nem is lenne nagy érdeklődés az ünnep iránt, ami, mint tudjuk Július 31-én, „az uborkaszazon közepén” van. Ilyenképpen alakul a nyár is náluk, hiszen olyankor a „már” és a „még” feszültségében gondolnak vissza az elmúlt tanévre, illetve hangolódnak a következőre. A beszélgetés végén Barnabás atya, a többi

interjúalanyhoz hasonlóan, néhány ételt nevezett meg, de azokat majd a későbbiekben kifejtem, itt most nem relevánsak.

Összességében ilyenképpen zajlott le a beszélgetés köztünk, és bár volt bennem egy kezdeti kíváncsiság és kételkedés, a beszélgetés végére elégedettség töltött el, hiszen nagyon sok mindent tanított közben Barnabás atya, és amúgy is, a dolgozatom szempontjából esetleges legjelentősebb pontokat sikerült átbeszelnünk. Reményeim szerint, a következő találkozásnál az atya majd engedélyezni fogja a diktafon használatát, vagy, ha mégsem, akkor lelkigyakorlaton tanít majd valami igazi jezsuitás varázslatot.

2.3.2 Kulcsfogalmak

Őszintén megvallva, amikor felkerestem a jezsuitákat nagyon egyedi elképzeléseim voltak a renddel kapcsolatosan, például ilyen volt az is, hogy mivel egy spanyol úriembernek köszönhetjük a közösség megszületését, majd biztosan találok valami spanyol vonást az ő életükben vagy konyhai szokásaikban; így utólag persze mosolyogni-valónak tartom jómagam is, főként, miután végighallgattam a Barnabás atya által elem tárt történelmet.

A történelmükből kitűnik ugyebár, hogy őket a szentatya bármikor bárhová elküldheti szolgálni, és pont ennek apropóján, nem rendelkeznek központtal, ha úgy tetszik otthonnal. Ez lehet a fő magyarázata annak, hogy keresve sem találhatnék spanyol vonásokat az életükben, kivéve abban az esetben, ha a szolgálati helyek között említésre került volna egy-egy spanyol tartomány is.

Egy másik érdekességként azt emelném ki, hogy bár életük és tevékenységük a tanítás és lelkigyakorlatok mezsgyéjén mozog, a *gyakorlat* kifejezés máshol is megmutatkozik, például egyéb tevékenységeikben, illetve a konyhában. Hiszen egyikük sem képzett szakács, mégis időt kerítenek arra, hogy önmaguknak étkezést biztosítsanak. Igyekszem nem elfogult lenni, amikor azt mondom, hogy becsülendő, hogy a számos teendő között, négy férfi időt kerít a főzésre. Ennek mentén Barnabás atya említést tett arról is, hogyha Jutka néni nem segítené ki őket azon a két napon, valószínűleg úgy készítenék a beosztást, hogy azokon a napokon is főzzenek valami finomat maguknak.

Végül, ami lehet, hogy csak nekem volt kissé bonyolult gondolat, az az, hogy maga a rend, tényleg azon célból született, hogy Jézus társai legyenek, az ő munkáját segítsék,

tehát közelebb vigyük az embereket Istenhez, és hogy tanítsák-neveljék őket. Mégis, amikor például az ünnepek kapcsán értekeztünk, az esetek nagyobb részében arról tanúskodott Barnabás atya, hogy ezeket az ünnepeket leginkább a maguk csendességében élik meg. Ez a gondolat azóta is motoszkál a fejemben, hiszen hogyan lehet az, hogy ez a sok kedves ember önmagát ajánlja fel szolgálat címszó alatt, aztán pont a pompában marad egyedül? Ez itt most költői kérdés marad, de úgy gondolom, ez is egy számottevő gondolat lehet.

Összességében tehát, a fentiek fényében bátran jelenthetem ki, hogy a jezsuiták nem csupán egy átlagos szerzetes közösség, hiszen amellet, hogy céljukat követik és teljesítik feladataikat, nem feledkeznek meg sosem az emberek segítségéről, illetve önmaguk kiegyensúlyozott életéről sem. Egy olyan nyugalmi állapotot, mint az övék, kívánok mindenkinek, és azt, hogy egyszer szerencsénk legyen az általuk kialakított lelkigyakorlathoz vagy imamódok elsajátításához.

2.4 Összegzés

A fenti beszélgetések alapján úgy ítélem meg, hogy ez is szerves része kell, hogy legyen a dolgozatomnak, hiszen azon kívül, hogy ők olyan szépen elmesélték mibenlétüket és velejáróikat, most mégis egyfajta összegzést óhajtok tenni, mindezt főként azért, hogy ezáltal is mélyrehatóbban ismertethessem ezen rendek különlegességét, ezáltal elősegítve ezen közösségek jobb megismerését. Bár mindegyik szerzetesközösség a maga nemében egyszerű és nagyszerű, mégis vannak olyan nüansznyi különbségek közöttük, melyek a jelen okfejtésben igencsak fontos szerepet töltenek be.

Az általam kiválasztott három szerzetesközösség mindegyike terjedelmes múlttal rendelkezik, mégis sorsuk alakulása, esetenként változott; a mallersdorfi ferences nővérek esetében ez a történelem leginkább a német, illetve magyar területekre szűkült, míg ezzel szemben a magyar alapítású pálos rend átlépve a határokat, lengyel területekkel bővítette tartományát. De mindkettőn túltesz a jezsuita rend, melynél a világ bármely pontját vizsgálhatnánk is meg, talán keresve sem találnánk olyan pontot, melyen ők még nem fordultak volna meg.

Ezen földrajzi sokszínűség és összetettség befolyásolta az általuk képviselt gasztró kultúrákat is, hiszen az, hogy ki milyen tapasztalatokat gyűjt össze élete során, folyamatos személyformálást eredményez. Az, hogy megismerünk régiókat, és népcsoportokat, mind-

mind asszimilálódik egyéni mentalitásunkba, kultúránkba, és életünkbe- úgy gondolom, ezzel a gondolattal, mindenki tud azonosulni, aki valaha is átlépte otthonának küszöbét.

Ezen a ponton a lelkiségről is kötelességem szólni, hiszen mindegyik rend sajátos célt képvisel, van, amelyik a karitatív munkára és a szegények segítésére hivatott; van, amelyik inkább a remete életmóddal próbál utat törni, és van; aki a puszta jelenlétével és Istenkapcsolatával válik reformátorrá adott régiókban, de mindegyikben van valami, amit közös egységként lehetne megnevezni, mégpedig az, hogy Isten szolgálatában, az emberek segítőként van jelen. Legyen szó tanításról, támogatásról vagy kísérésről, az alapgondolat ugyanaz, csak a köntös változik csupán.

Végül, de nem utolsó sorban, a szerzetesrendek képviselői, akikkel találkozhattam és beszélgethettem, mind-mind olyan személyek, akik önmagukban is kedvesek a szememben, akik, ha nem lennének tagjai az adott közösségeknek, akkor is hasonló módon tevékenykednének a világban, úgy gondolom. Főként azért, mert mindegyikük elbeszéléséből, az derült ki számomra, hogy hivatásuk nem csak az adott rendekbe való csatlakozásból tevődött össze, hanem magára a szolgálatra. Készen lenni Isten szolgálatára, ez az, ami valóban egyedivé teszi őket. Ahogy egy pap-barátom fogalmazott egyszer: „aki úgy tud mesélni az életéről és álmairól, hogy közben csillog a szeme, annak valóban hivatást adott a Jóisten!”

Ezúton szeretném megköszönni még egyszer ezeknek a szerzetes fivéreknek és nővéreknek, név szerint Pacifika nővéreknek, Botond, illetve Barnabás atyáknak, hogy idejüket és tudásukat a beszélgetésünkre fordították, hogy ezáltal is kerekébbé tegyék a dolgozatomat. Az egészben a legjobb pedig az volt, hogy végre az ő hangjukat is meghallhattuk, hiszen könyvekből és levéltári feljegyzésekből is összekutathattam volna ezeket az adatokat, de mégis úgy érzem, az élő szó, többet jelent. Remélem más is talált magának olyan gondolatokat, amik meglepetésként érhatték.

„Egyszerű, mégis meg tudja lepni az embert,
és akkor is finom, ha elrontom.”⁸⁹

3 Szerzetesi lakoma

A következő fejezetben arra vállalkozom, hogy egy korábbi hipotézisemet, miszerint nagyon is sokat köszönhetünk a szerzeteseknek – akár gasztronómiai szempontból-, alátámasszam. A bizonyításom alapja főként a gasztronómiai és szimbolikai tanulmányoktól és szakkönyvektől kér majd segítséget, de azok a szerzetesek beszámolóí révén válnak majd teljessé, ugyanis: „...a különböző ételek többet meséltek, mint amit mi tudtunk volna.”⁹⁰

Az előző fejezetben bemutatott beszélgetések legutolsó kérdéseit mutatom be itt, megfűszerezve egy kis gyakorlattal, ugyanis az interjúk záróakkordjaként mindegyik szerzetes közösség képviselőjét arra kértem fel, hogy nevezzen meg egy rövid menüsört (leves, főétel és desszert), melyek hozzá a legközelebb állnak, melyekről úgy gondolja, közössége specialitása is lehetne. Ezeket az ételeket szeretném itt és most bemutatni a következő módon: Az étel rövid története, az alapanyagok csokrának rövid felsorolása és magyarázata, bizonyos elemek szimbolikai értelmezése és végül záróakkordként: mennyire van teológiai vonatkozása.

Elöl járóban még azt szeretném leszögezni, hogy az ételek bár a világ különféle pontjain elérhetőek manapság, én igyekeztem mindenhol arra az elkészítésre törekedni, mely a mi régióinkban is ismeretes lehet, természetesen betartva az interjúalanyaim szempontjait. Voltak eleinte komplikáltnak tűnő hozzáfűzéseik, de összeségében úgy ítélem, mindegyik étel –a maga egyszerűségében- vált igazán ínycsiklandóvá.

Köszönöm szüleimnek és a testvéremnek, hogy segítettek, valahányszor elakadtam, illetve, hogy előkóstolókként visszajelzéseket adtak ezekről a receptekről. Az ételekről fényképeket a mellékletekben láthatnak majd.

⁸⁹ SZÁLINGER Balázs: Al-dunai álom, Magvető, Budapest, 2020, 24.

⁹⁰ J. S. MARGOT: Mazeltov, Európa Könyvkiadó, 2021, 93.

3.1. A Ferences rend vendégsége

Pacifika nővérrel beszélgetve, először megleptem a kérdéssel, miszerint a kedvenc ételeire vagyok kíváncsi, melyek akár ferences ételek is lehetnének; ám az első pillanatok után könnyedén meg tudta nevezni nekem a menüsört, melyet bármely oldalról közelítenék meg, valóban állná helyét egy elképzelt ferences- szakácskönyvben.

Kötelességemnek tartom ezen a ponton ismét megemlíteni, hogy már létezik egy ferences szakácskönyv, és jelentős térséget, illetve történelmet karol át, mégis látok arra esélyt, hogy egyfajta modernizálást vigyünk végbe, vagy akár kiegészítsük a már meglévő könyvet. A könyvben számos esetben olvashatunk korabeli feljegyzéseket, most sem szeretnék másként cselekedni. „Ami ’terítékre’ kerül, hogyha jó szívvel nyújtjuk, magunkból adjuk, meghatároz bennünket. és közösségre hív azzal, akinek ebben része van.”⁹¹

A kiinduló pont az volt, hogy egyszerű és könnyű ételek legyenek, így a következő ételeket nevezte meg a ferences nővér: Tárkonyos krumplileves, Rakott krumpli, végül pedig a Házi csokoládéfagylalt. Személy szerint úgy gondolom, valóban helytálló ételek, hiszen egyszerűek, mindenki számára elérhetőek, és természetesen finomak. A következőkben ez a három étel kerül bemutatásra, röviden.

Itt, a ferences ételek elkészítésénél volt a legkönnyebb dolgom, hogy hűen adjam vissza az ízeket, ugyanis Pacifika nővér nagyon sok dologra kitért részletesen, azáltal, hogy elmesélte, ő hogyan szokta elkészíteni lépésről-lépésre. Az elkészítés, az alapanyagok megfőzésével együtt, sehol sem tartott másfél- két óránál hosszabb ideig, és nem kellett hozzá ötven éves konyhai rutin. Mindenkinek ajánlom, aki szereti a hagyományos ízeket és az egyszerűséget.

⁹¹ Fr. Bőjte Mihály ofm, in STOFFÁN György: Barátok konyhája, Kárpát-Haza, 2015, 8.

3.1.1. Tárkonyos krumplileves

Pacifika nővér itt főként a tárkony szerepére vonta fel a figyelmemet, hiszen elmondása alapján ettől lesz olyan igazán rendkívüli ez a leves.

"A füstös léről leszedjük a fölösleges zsírt, a lébe belerakjuk a kockára vágott burgonyát, az apróra vágott hagymát és puhára főzzük. Amikor kész, beletesszük a finomra vágott tárkonyt és lisztes, tojásos-ecetes vagy tojásos-tejfölös habarással besűrítjük. Ha nincs füstös lé, a krumplit hideg vízben hagymával, néhány szalonnabőrrel kis sóval tegyük fel főni. Amikor kész, sűrítjük be lisztes ecetes habarással. (...) adjunk hozzá tárkonyt és hagyjuk egyet lobbanni. Tálaláskor tejfölözzük."⁹²

A hozzávalók tekintetében tehát ami nélkülözhetetlen ezen leves elkészítéséhez, az nem más, mint a zsíradék, a burgonya, a hagyma, a tárkony, a só, a tojás, a tejföl vagy ecet, illetve a víz, esetlegesen a szalonna. Az általam elkészített pityóka levesben a tejföl, illetve a szalonna nem szerepelnek, de ez csupán ízlés kérdése.

A krumpli, mint már egy korábbi fejezetben is említettem, nem tartozott azon alapanyagok közé, melyet a nagyközönség előszeretettel fogadott volna el. Történetét tekintve, már időszámításunk előtt is jelen volt, bár Európában csak a 16. századtól ismeretes; sőt, a kezdetekben főként Svájc, a Skandináv régiók, illetve Németország bizonyult annyira merésznek, hogy megismerkedjen vele⁹³. Természetesen ezekről a területekről vették át felmenőink is a krumpli termesztés és fogyasztás hagyományát, ám, például a ferences nővér esetében ez egy utalás is lehet a német-kapcsolatra.

Ugyanakkor a magyar konyha sajátosságait is megfigyelhetjük, hogyha a leves elkészítéséhez lapozunk a szakácskönyvben: A zsíron dinsztelt paprikás hagymaalap, illetőleg a fűszerek – só⁹⁴ - használata, mind a magyaros konyhára utal. Itt tehát főként egy fúzióról, egy nagyon szép együttműködésről láthatunk ábrát. A német és magyar konyha ötvözéséről.⁹⁵

⁹² Erdélyi ízek, Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda, 2019, 65-66.

⁹³ Fernand BRAUDEL: Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV-XVIII.század. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és a lehetetlen, Gondolat, Budapest, 1985, 170-174.

⁹⁴ „(...) mondjad, hogy szeretsz? Úgy, édesapám, ahogyan az emberek a sót!” A só, In: Magyar népmesék. Az igazmondó juhász, Pannon-Literatúra KFT., Kisújszállás, 2020, 28.

⁹⁵ A németek zöldségszeretetére, valamint a magyarok zsíros-hagymás-paprikás alapjára utalok itt. Történelem és Filozófia Kar, Gasztronómiai hagyományok c. kurzus, 2021

A hagymával kapcsolatban, ezt az alapanyagot is Ázsiának köszönhetjük, akiktől előbb az egyiptomiak, majd a görögök, végül pedig az európaiak is átvették. Magyar területeken először a 19.században említik a feljegyzések. A legtöbb ételben használatos zöldségféle ez, és nem kimondottan a tápértékei vagy ásványi anyagai miatt, hanem inkább azért, mert általában minden háznál van, ráadásul nem kis mennyiségben. Ezenfelül gyógyító erejéről is értekezhetünk, hiszen mikrobaölő hatású vegyületeket is tartalmaz.⁹⁶

Végül a tárkony, mint az utolsó titkos összetevő, főként Ázsiában honos, és feltehetőleg a népvándorlás következtében vált ismertté a Kárpát-medencében. Két fajtáját különböztethetjük meg: a francia, és az orosz változatokat; Európában inkább az előbbi a használatos, hiszen jóval gazdagabb az illat- és aromaanyagaiban.⁹⁷

Végül, de nem utolsó sorban a víz, mint a levesek elengedhetetlen hozzávalója, az a bizonyos szegmense ennek az ételkölteménynek, mely életet ad neki. A víz az az alapanyag, melynek a szimbolikájával is foglalkozhatunk, hiszen, a négy elem egyikeként, egy ősi dologról értekezhetünk. A víz az élet és a halál, valamint a tisztaság jelképe; ugyanakkor sokszor tükörként is értelmezhető⁹⁸; ezért mondják joggal elődeink, hogy a leves önmagában orvosság: édesanyám szokta mondani, hogy amikor a meleg lé átjárja a gyomrot, az sokszor többet segít, mint valami csomagolt orvosság.

A teológiai viszonylatban, természetesen a Szentírásban sehol sem fogunk még csak utalást sem találni arra, hogy valaki krumplilevest fogyasztott volna, viszont, ha a történelmi síkon követjük figyelemmel a szerzetesközösségek életét, akkor találkozhatunk olyan helyekkel, miszerint az ő gazdálkodásuk milyen terményekre is szorítkozik, vagy miféle ételekkel dolgozhattak. A Misztótfalusi Kis Miklós nyomdájában megjelent szakácskönyv egy remek példa erre.

⁹⁶ NAGY Jenő: Növények az egészségért, Pannon-Literatúra, 2021, 84-85

⁹⁷ MEGYERI Szabolcs: Zöldfűszerek, CSER, 2022, 71-72

⁹⁸ Basilus DOPPELFELD: Szimbólumok, Lazi Kiadó, Szeged, 2021, 47-50.

3.1.2. Rakott krumpli

Ennél a főételnél a nővér szavait szeretném recept helyett beilleszteni, ugyanis hasonló a könyvek leírásaihoz, mégis egy olyan egyszerű trükköt épít bele, mely valóban különlegessé teheti ezt az eledelt.

„A rakott krumplinál, nálam az a stikli, hogy nem így szeletem fel karikára, hanem lereszelem – a nagy lyukú reszelőn. A krumplit is azelőtt való nap megfőzöm, meghántom, az teljesen hideg, másnap lereszelem. Ugyanúgy lereszelem a tojást is. A rétegelésbe, egy tejsit kivajazok, teszek zsemlemorzsát alól, akkor jön a krumpli ráreszelve, s akkor erre jön ez a hármas fűszerezés, amit én szoktam, de csak éppen úgy a tetejére. Akkor jön egy rend tejföl, jön a tojás, s akkor erre is egy picit só, de tényleg kevés. S akkor ez a réteg addig megy, amíg elfogy a hozzávaló, a tetejére pedig jön egy rend krumpli, mert ha tojást tartunk a tetején, akkor megszárad. Mert ugye ez még bemegy a sütőbe. Amit én még szoktam, kavarni, hogy legyen kicsit ilyen zaftosabb, ne legyen ilyen száraz. Lehet rétegelni még kolbászkarikával, ha valaki szeretné, de ez az én egyszerű verzióm. Tejbe szoktam még egy pár tojást, felverem, úgy nyersen, s azt ráöntöm még a krumplira, s akkor megsütöm; addig amíg a teteje kap egy jó szint. Tálalva savanyú uborkával. Már érzem a számba az ízét!”

Láthatjuk, nem sokban különbözik az általuk ismert receptúrától, csupán a vágás helyett, itt a reszelés technikájával találkozunk, amitől az egész egy sokkal krémesebb állagot kap, nem marad olyan nehéz, mint a darabolással készült receptúrájánál.

Az alapanyagokat tekintve, itt sem kell messze utaznunk, hiszen a krumpli, a tojás, a só-bors-paprika, a tejföl, a tej, a vaj, a zsemlemorzsa (prézli) a mi régiókra is jellemző alapanyagok. Itt főként a tejtermékeket szeretném kiemelni, ugyanis az sem jellemző minden országra és régióra. A román, illetve a német területeken jellemző a nagyobb mértékű tejfeldolgozás, ahol a környezet megadja az ehhez szükséges feltételeket. Itt tehát ismét egy kooprodukciót láthatunk, de itt a magyar konyhát a román váltja fel.

Ezen felül a tej már születésünktől fogva egy fontos szerepet kap az életünkben. Az emberek egy éves korukig nem tudnak az anyatejen kívül más tejet fogyasztani, viszont onnantól kezdve, főként a tehéntejet fogyasztjuk, ugyanis, az ásványi anyagok csokrát tudjuk általa a szervezetünkbe juttatni: kalciumot, vasat, nátriumot, káliumot, foszfort, magnéziumot, jódot, de még cinket is; ezek mellett pedig számos vitamint is, mint például A, D, E, K, B₁, B₂, B₆, B₁₂ vitaminokat. Ha nem is a tápanyagok miatt, de az ízéért a legtöbb ember fogyasztja manapság, ha másra nem is, de a receptek elengedhetetlen

szegmenseként. Főként, hogy a különféle tejipari termékek is a tej különlegességéről tesznek tanúságot.⁹⁹

Ami szintén kiemelendő az nem más, mint a zsemlemorzsa, ismertebb nevén a prézli, melynek alapja a kenyér, hiszen az elfelejtett kenyeret a legtöbb háziasszony megszáritja, és egy kézi őrlő segítségével darálja pépesre, amiben később megforgathat panírozásra szánt élelmiszereket. A kenyér az az összetevő, melynek a szimbolikájára rátérnék most, hiszen ez már egy olyan alapanyag, melyről a Szentírásban is olvashattunk nem is egy ízben. A kenyér az isteni eledel, az utolsó vacsora díszvendége¹⁰⁰. Hosszú utat jár be a földtől az asztalig, s ez a folyamat a tisztulást jelképezte mindig.¹⁰¹

„Csak ülj veszteg odakinn, várokozzál egy keveset, s tűrj te is, mert én is eleget türtem, s várokoztam. Engemet még az elmúlt esztendőben ősszel elvetettek a földbe, egész télen ott ültem s várokoztam. Várokozzál te is! Mikor kitavasult az idő, akkor nőni kezdettem lassanként, s vártam, hogy nagyra nőjek. Várj te is! Mikor az aratás eljött, valami horgas vassal nekem estek, levagdaltak, csomóba kötöttek, de túrnöm kellett. Tűrj te is! Aztán szekérre raktak, egy rúddal lenyomattak, faluba vittek, s várokoztam. Várokozzál te is! Ott asztagba raktak, rámtapodtak, hogy ropogtam belé, s túrnöm kellett. Tűrjél te is! Onnan behánytak a csűrbe, valami összebogozott két darab fával agyba-főbe vertek, s két oldalba is jól megsupatoltak, de túrnöm kellett. Tűrj te is! Onnan zsákba gyúrtak, malomba vittek, két keringő kő közé öntöttek, hogy egészen összeromlottam, de el kellett túrnöm. Tűrj te is! Onnét hazavittek engem, tekenőbe tettek, rám töltöttek valami sós vizet, s az öklükkel valami két óráig dőböcsköltek, gyúrtak, kínoztak engemet, akkor ami legnagyobb kín a világon, egy behévítt égő tüzes kemencébe behánytak egy nagy falapockával, de túrnöm kellett. Tűrj te is! Ott jól megsütöttek, még meg is égettek, onnét kiszedtek, ide behoztak, itt is majd nekem esnek egy-egy vaskéssel, s darabokra hasogatnak, vagdalnak. No látod már, hogy én mennyit türtem, mennyit szenvedtem, s várokoztam. Tűrj, szenvedj, s várokozzál te is.”¹⁰²

⁹⁹ Eva SCHIEFER – Eva-Maria LIPP: Házi készítésű tejtermékek, CSER, Budapest, 2019, 12.

¹⁰⁰ „Én vagyok az élet kenyere. Aki hozzám jön, többé nem éhezik (...) A kenyér, amelyet adok, a testem a világ életéért.” Ó- és Újszövetségi Szentírás a Neovulgáta alapján. Szent Jeromos Katolikus Bibliatársulat, Budapest, 2008. Jn 6, 35-51

¹⁰¹ Basilius DOPPELFELD: Szimbólumok, Lazi Kiadó, Szeged, 2021, 58-60.

¹⁰² A kicsi dió, In: Székelyföldi mesetár. Válogatás Benedek Elek és Kriza János meséiből, Bookyard Kiadó, 2014, 27.

3.1.3. Csokoládéfagylalt

A legelején, amikor megkértem a nővért, hogy nevezzen meg egy desszertet is, szándékosan használtam a desszert szót, ugyanis nem szerettem volna kedvét szegni azzal, hogy leszűkítem a lehetőségeit a tányér-, vagy pohárdesszert kifejezésekkel. Első körben, a fagylalt története jutott eszembe, és az, hogy csak lehet némi összeköttetés az olasz ferences fivérek, valamint a német ferences nővérek között.

Pacifika nővérrrel erről is beszéltünk kicsit, az interjúk kívül, hogy ő, mióta ismeri a közösséget, a fagylalt a repertoáron volt mindig: „a mallersdorfiaknak van erre gépük” – mondta. Feltehetőleg az olasz gyökereknek is köszönhetően, de biztosra ő sem mert állítani semmit. Pacifika nővér, ennél az ételnél nem részletezte különösebben az elkészítési folyamatot, helyette azt mondta, a receptet szokta követni ő is, ugyanis itt fontosak a mértékegységek.

„6 tojás sárgáját 6 evőkanál cukorral habosra keverünk. Felhígítjuk egy kevés tejjel, amit a fagylalhoz szánt egy liter tejből vettünk el. A többi tejet felforraljuk egy fél rúd vaníliával vagy vaníliás cukorral. Beleöntjük a cukorral kikevert tojássárgát. Forralásig hevítjük, s ha kihült, hozzáadjuk a 6 tojásfehérje vert habját. A masszát megfagyasztyjuk. (...) A csokoládéfagylalt ugyanúgy készül, mint a vaníliafagylalt, azzal a különbséggel, hogy két-három szelet előre megpuhított főzőcsokoládét adunk a masszához.”¹⁰³

Az alapanyagok viszonylatában ismét ártatlan összetevőkről olvashatunk: tojás, tej, csokoládé, ami az én esetemben kakaópor, illetve kevés cukor. A kakaó, illetve a cukor, amik ezen a ponton érdekesebbnek bizonyulhatnak a többi alapanyagnál, hiszen ez a két összetevő nincsen jelen a mindennapi életben olyan régóta, európai viszonylatban a XVI-XVII. század körül datálják a történészek a megjelenésüket.¹⁰⁴

Ezek főként a nagy felfedezések, illetve a cserekereskedelem kapcsán jutottak el a mi régióinkba is, hasonlóan a többi fűszernövényhez és luxuscikkhez. A cukor míg főként Ázsiából és a Mediterrán térségből érkezik, addig a kakaópor, melyet a kakaóbabból készítenek, Dél-Amerikára jellemző termény.

¹⁰³ POLCZ Alain: Főzzünk örömmel!, Jelenkor, 2018, 307.

¹⁰⁴ Fernand BRAUDEL: Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV-XVIII.század. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és a lehetetlen, Gondolat, Budapest, 1985, 225-230; 258-263

3.2. A Pálos rend agapéja

Az interjú készítés közben a pálos atya számos esetben szabadkozott és fejtette ki azon nézeteit, miszerint az ő mostani gasztronómiai szokásaik nem biztos, hogy úgy tükrözik a pálos rend gasztronómiáját, mint ahogyan én azt elképzelem. Ilyenkor természetesen megnyugtattam, hogy még ha nem is képviselik ugyanazt a hagyományt pontról pontra, mint mondjuk a rend alapításakor, de úgy gondolom jelentős mértékben hozzásegíthetnek engem a dolgozatom megírásához. Úgy gondolom, főként arra törekedett, hogy az általa tanult és olvasott forrásokhoz hasonló, esetleg azzal megegyező szokások világába kalauzoljon el engem, de a gasztronómiai jellegű kérdéseimnél is igyekezett a segítségemre lenni.

Végül Botond atya is három ételt nevezett meg: egy levest, egy főételt és egy desszertet, melyet a beszélgetés során már elejtett kulcsfogalmak egészítették ki, kész receptek helyett. Persze, itt már nem egy képzett szakácsnővel beszélgettem, nem is vártam részletes receptúrákat, és később a főzések alatt, könnyedén fordítottam előnyömré ezt a szabadságot. Az atya által megnevezett ételek - a Marhahúsleves, a Csirkepaprikás nokedlival, valamint a Zserbó - voltak.

Botond atya főként gyermekkorának áldozott tisztelettel ezeknek az ételeknek, ahogyan a mondandójából érezni lehetett, de néhány esetben azért most is elkészítésre kerülnek ezek az étek. Mivel gyermekkori ízeiről beszélünk, jó kiindulópontnak tetszhet a palóc-vidék kifejezés, így én is leginkább erre törekedtem. Az ételek elkészítése itt sem bizonyult nehéz feladatnak számomra, ugyanis hozzánk közel álló ételekről van szó, lévén, hogy a magyar konyha sajátos eleme mindegyik.

Az ételek elkészítése, mint már említettem, nem igényelt nagy konyhai tapasztalatot, többnyire inkább időigényes ételekről volt szó itt. Az ízek szívünkhöz közelállóak, és én bátran merem ajánlani mindenkinek, aki szeretne egy picit nagyobbat dobantani, és van ideje bőven, hiszen ezek nem *megúszós kaják*.

3.2.1. Marhahúsleves

Igazi magyaros konyháról tesz tanúságot Botond atya itt megnevezett étele, hiszen ha ünnep van, legalább is Székelyföldön, akkor majdnem minden háznál a húsleves kerül a fehér abrosszal terített asztalra; és bár a mi régióinkban közkedveltebb a szárnyas húsból készült alap, a palócvidékre a marhahús jellemzőbb.

„Fogunk egy nagyobb fazekat. Belehelyezzük a megmosott levescsontokat, némi levesnek való húst, 1 nagyobb fej vöröshagymát, 2 gerezd fokhagymát, néhány szál sárgarépat és petrezselyemgyökeret, zellergumót, karalábét, néhány szem szegfűborsot, 10-15 szem egész fekete borsot. Mindezt felöntjük hideg vízzel, hogy az egészet jól ellepje, és lassú tűzön 2-2,5 órát főzzük. Mikor gyöngyözni kezd, a habját 2-3 alkalommal leszedjük. Ha elkészült, a levet leszűrjük, s kevés lében külön cérnametéltet főzünk hozzá.”¹⁰⁵

Az hozzávalókat tekintve, olyan alapanyagokkal találkozhatunk, melyek mindegyike megtalálható a kertben, illetve - ha palócvidékről értekezünk- a legelőn. A következő alapanyagkészlettel rendelkezünk: marha lábszár, sárgarépa, petrezselyem, hagyma, karalábé, zeller, só-bors-szegfűbors, víz, és természetesen a grízgaluska, avagy csigatészta, ez utóbbi ízlés szerint. „Ám a főzés sajátos dolog. Az elszántság ahhoz elég tén, hogy az ember levesse magát egy magas toronyból. De húslevest főzni metélttel, ahhoz több kell.”¹⁰⁶

A palóc-vidéki, illetve az erdélyi receptúra annyiban tér el egymástól, hogy még ott a paprikás -tejfőles ízvilágot álmodják meg, addig a mi ízlésünk inkább a petrezselyem világába kalauzol el; a zöltségek pedig ízlés és éléskamra kérdése, de a legtöbb alapanyag itt is ugyanaz, akár a palóc konyhában; de az alap, a marhahús tekintetében ugyanaz. Fontosnak tartom itt megjegyezni, hogy néhány alapanyag a korábbiakban tárgyalva volt, úgyhogy nem óhajtok újfent visszatérni ezekre, de az újdonságként ható alapanyagokra akarva akaratlanul ki kell térnem, így tehát a marhára, illetve az szegfűborsra.

A tehén, vagy marha szintén a legismertebb szimbólumok egyike. Eleinte a nyugalom és az anyaság asszociációjaként utaltak a tehenre, később ezt vitték tovább, így vált az életadás és a jóság szimbólumává, hiszen a teje is egyfajta életelixír. Minden kultúrában egyaránt az életet szimbolizálja, sőt, Indiában szent állatként tisztelik. A Földközi-tenger menti kultúrákban a szerelem és termékenység istennőinek attribútuma, de

¹⁰⁵ MAJTHÉNYI László: Anyánk főztje, Szülőföld, 2021, 24.

¹⁰⁶ Erich KÄSTNER, A két Lotti, Móra, 2021, 53.

az egyiptomi kultúrkörben is találkozhatunk ezen állat ábrázolásával. Párja, a bika, a potencia és az erő szimbóluma, valamint a reményé, pontosabban a halál utáni életbe vetett reményé.¹⁰⁷ Az Ószövetségben is találunk utalást rá, a Kivonulás könyvében, illetve a Számok könyvében¹⁰⁸.

A zöldségek közül ott van a sárgarépa, mely a XVII. Századtól ismeretes területünkön és főként vitaminingazdagsága, színe és édessége miatt kedvelik oly sokan. Fontos társáról, a vöröshagymáról már tettem említést az előző menüsorban. A karalábé főként a rómaiak sajtóságaos növénye volt, bár akkor még Pompei káposztájaként emlegették. Végül a zeller, a földközi-tenger vidékéről érkező gumós növény, az egyiptomiak, görögök és rómaiak csodaszere. Ez az ő kultúráikban úgy funkcionált, mint nálunk a hagyma, ha tehették, mindenbe tettek egy keveset.

Ezt egészítette ki a fűszerek egyvelege, melyek közül a petrezselymet szeretném kiemelni, a maga lágy és utánozhatatlan ízvilágával. A petrezselyem a Földközi tenger térségére jellemző zöld fűszernövény, melyet manapság már a legtöbb konyhakertben megtalálhatunk, ám ha mégsem, szárított és mozsarazott formájában bárki számára elérhető.¹⁰⁹

¹⁰⁷ Basilius DOPPELFELD: Szimbólumok, Lazi Kiadó, Szeged, 2021, 197-199.

¹⁰⁸ „Öntött borjút készített belőlük” Kiv 32, 4; illetve A tisztító víz című szentírási részben, melyben a vörös tehén feláldozásáról olvashatunk Vö. Szám 19 Ó- és Újszövetségi Szentírás a Neovulgata alapján. Szent Jeromos Katolikus Bibliatársulat, Budapest, 2008.

¹⁰⁹ NAGY Jenő: Növények az egészségért, Pannon-Literatúra, 2021, 60-61, 70-73, 76-77

3.2.2. Csirkepaprikás nokedlivel

A magyar menyecskek legkedveltebb étele ez, hiszen nem igényel nagy erőfeszítést, és az az öröm, mellyel lakomavendégeink fogyasztani szokták, felér bármivel.

„A megmosott csirkét feldaraboljuk. A hagymát apróra vágjuk, és zsírban megfuttatjuk. Mielőtt erősebben pirulni kezd, meghintjük pirospaprikával, beletesszük a csirkedarabokat, egy kevés vizet öntünk rá, és jól elkeverjük. Beletesszük a főszeletelt paprikát, paradicsomot, és megsózzuk. Fedő alatt pároljuk, mindig csak egy kevés vizet öntve alá, hogy rövid sűrű leve legyen. Ha a hús puhulni kezd, már ne keverjük, inkább csak rázogassuk a lábost, nehogy lesüljön, de a húsdarabok se törjenek szét.”¹¹⁰

A nokedli ezzel szemben még egyszerűbb talán, hiszen tojás és liszt összedolgozásával, melyet sóval ízesítünk, kapjuk meg azt a masszát, melyet egy jó éles szaggatóval percek alatt a forró vízbe apríthatunk. Ezt követően, pár percet várva már le is szűrhetjük, és a paprikás mellé, köretként tálaljuk.¹¹¹

A fenti szövegrészlet alapján a következő elemekről beszélhetünk az étel elkészítése kapcsán: csirkecomb, hagyma, olaj/ zsíradék, paradicsom, főzőtejszín, só-bors-paprika, végül a tojás és liszt. Ez is egy olyan fogás, melyet a magyar konyha büszkén mondhat a magáénak, hiszen hamisítatlanul mutatja a magyar konyha legkarakteresebb jellemzőit: a paprika intenzív használatát, a tejfölt, mint krémesítő elemet, illetve a zsíros alapot.

Az étel elkészítését tekintve, nem egy bonyolult feladatsor, bár ahogyan a magyar néphagyomány tartja: „aki nem tud paprikást főzni és nokedlit szaggatni, az még nem keresheti a fátylat” – ez a mondás arra utal, hogy egy igazi háziasszonynak a kisujjában kell lennie a tökéletes recept.

A kakas leginkább a gőgösséggel hozható összefüggésbe, de számos régióban a Nap szimbólumaként használják, míg más területeken a vörös taréjuk miatt a tűz szimbólumaként nevezik meg. Ezen felül az éberség és harci kedv szimbóluma. A keresztény szimbolikában a lelkiismeretet helyettesíti, utalván Péter árulására, az épületek tetején is ezért van szélkakas, hogy óva intsen minden embert a rossz tettektől. Ezzel

¹¹⁰ PELLE Józsefné: Nagy Szakácskönyv, Pannon-Literatúra, 2021, 88.

¹¹¹ JÁNOSSY Alíz (szerk.): 100 gyergyószéki recept több mint 100 gyergyószéki háziasszony, Tortoma, Barót, 2021, 94.

szemben a kitartás és elszántság szimbóluma, fáradhatatlan szemelgetése és türelmes költése végett.¹¹²

A másik igencsak jelentős eleme ennek az ételnek a paradicsom, melynek segítségével sűrűsíti be minden háziasszony kellően ezt a ragut, pörköltet. Ez egy tipikus amerikai növény, melyet előbb a spanyolok, majd a portugálok, az olaszok, és végül onnan a többi európai térség is, átvett, és kezdett termelni-fogyasztani. Hazai területeken a XIX-XX. századokban kezdődött el a nagyobb mértékű termesztése, hiszen ráeszméltek az emberek, hogy nyersen és feldolgozott állapotban egyaránt zamatos és sokféleképpen fogyasztható.¹¹³

A pörkölt elkészítése akkor válik teljessé, ha a nokedli is mellé kerül a tálra, vagy ahogy mi szeretjük, a kenyér. Mindkettőnek ugyanaz az alapja, a liszt. „A lisztünkre – így a gluténtartalmára és viselkedésére – az is hatással van, hogy a gazda milyen fajtájú búzát választott termesztésre, és az milyen környezetben nőtt. Mint a kerti rózsák, nagyon sokféle gabona létezik, mindegyiknek más az illata, az íze és az állaga. És persze a napfény elengedhetetlen.”¹¹⁴

¹¹² Basilius DOPPELFELD: Szimbólumok, Lazi Kiadó, Szeged, 2021, 188-189

¹¹³ NAGY Jenő: Növények az egészségért, Pannon-Literatúra, 2021, 92-93

¹¹⁴ Vanessa KIMBELL: Kovász iskola, Csipet, 2022, 30.

3.2.3. Zserbó

Ez egy olyan sütemény, amit még a legedzettebb háziasszonyok is óvatosan vállalnak el, hiszen egyrészt nagyon kényes és hosszadalmas az elkészítése, másrészt, ez nem az az étel, aminek hozzávalóinak mértékével kisebb adagot lehet készíteni, hiszen a tepsi az tepsi, és ha már nekifog az ember zserbót sütni, akkor érdemes vele jól-lakatni a társaságot. Mindehhez elengedhetetlen a pontos mérés: „A munkát az alapanyagok kimérésével kezdjük, elsőként a liszttel.”¹¹⁵

„Az omlós tésztához a tojás kivételével az összes hozzávalót (liszt, vaj, porcukor, sütőpor, csipet só) morzsásra dolgozzuk kézzel vagy S késes aprítógépben. Hozzáadjuk a tojást is, és gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. A esetleg nem állna össze ekkor a tészta, akkor egy kevés hideg vizet adunk még hozzá. Frissen tartó fóliába csomagolva hűtőbe tesszük egy órára. A darált magot (darált olajos mag, ez nálunk a dió) összekeverjük a porcukorral. Ha kicsit darabosabb a lekvárunk, akkor azt botmixerrel átdolgozzuk. A kész omlós tésztát lemérjük, és pontosan négy részre osztjuk – így fogunk egyenletesen vastag rétegeket kapni. Kinyújtjuk a tepsi méretével megegyező méretűre az első adag omlós tésztát, és a sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. A tésztalapot megkenjük egyharmad lekvárral, majd egyenletesen eloszlatjuk rajta az olajos magos (diós) töltelék harmadát. ez ismételjük az utolsó adag, negyedik lap omlós tésztáig. A legfelső tésztalapot megszurkáljuk villával, majd előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt készre sütjük. Rögtön kiborítjuk egy tálcára a tepsiből – ekkor már az alja lesz a teteje, így kapunk egy szép sima felületet. Hagyjuk kihűlni. A mázhoz: Összeolvasztjuk a csokoládét és a vaját mikrohullámú sütőben vagy vízfürdő felett, és elkenjük a zserbó tetején. Hűtőbe tesszük, míg a bevonat meg nem szilárdul.”¹¹⁶

A hozzávalók tehát a következők: liszt, vaj, porcukor, sütőpor, csipet só, tojás, lekvár, dió, végül pedig csokoládé. Mivel az én esetemben a lekvár, a házi szilvalekvár, és a darált olajos mag pedig a dió, úgy is mondhatnánk, hogy karácsonyi zserbót készítettem, hiszen a nagy szakácskönyvek mindegyikében azt írják a cukrászmesterek és séfek, hogy többféle kombináció szóba kerülhet a zserbó elkészítésekor, s ezen opciók variálása leginkább az évszakok befolyásolása alapján változik.

Ennek fényében van: meggyes-mandulás tavasszal, fügés-diós Húsvétkor, szilvás-törökmogyorós ősszel, barackos-pisztáciás nyáron, és végül az általam választott köntösben szilvás-diós, ami a téli időszakhoz, a Karácsony ünnepéhez igazodik ízeiben. Amit ennél a receptnél szeretnék kiemelni, az a töltelékhez kerülő lekvár, illetve olajos mag, melyek egyrészt a zserbó elnevezését befolyásolják, másrészt, és talán ez az

¹¹⁵ TÓTHNÉ Libor Mária: Limara péksége, Csipet, 2022, 16

¹¹⁶ ÖTVÖS Zsuzsanna: Régi receptek, mai desszertek, HVG, Budapest, 2020, 48-50

elsődlegesebb, az ízét. Természetesen, az általam készített zserbónál nem is annyira az ízlés döntött, hanem inkább az, hogy az alapanyagok – ha csak tehetem- háziak legyenek. A lekvárt még édesanyám főzte be, a diót pedig a rokonság adta, így alakult ki ez a párosítás.

A lekvár a mi esetünkben tehát a szilva, amely egy csonthéjas gyümölcs, melyet leginkább nyári, illetve őszi szüret jellemez, de persze hálás növény, elég megrázni a fát, és már ugrik is a kosárba a sok gyümölcs. Az ízét tekintve kissé savanykás, fanyar ízvilágot képvisel, feltéve, ha frissen, vagy lekvár formában találják. A férfinem inkább a pálinka alapanyagai közé sorolja, ott a párlatok kapcsán szinte teljesen elhalványul a fanyar ízvilág.¹¹⁷

Eközben a dió, szintén csonthéjas növény, bár a szilvával ellentétben a dió inkább a keserűbb ízvilágot nyújtja, és kéz a kézben járva a szilvával valódi ételkölteménnyé válhat. Előszeretett fogyasztás jellemzi a diót: gyakran készítenek belőle morzsát, vagy találják sajttalak mellé is. A termékenység szimbólumaként is ismert, régi néphagyomány szerint az ifjú párra gyakran szórtak diót az esküvőn.¹¹⁸ A gasztronómián kívül még a gyógyászatban használják nagy előszeretettel, ugyanis serkenti az agyműködést, illetve krém formájában a külső bőrbetegségekre is kiváló gyógyír, hatása hasonló a körömvirág kenőcséhez.

¹¹⁷ Kay MAGUIRE: Gyümölcstermesztés, Kossuth, 2021, 71

¹¹⁸ FRÁTER Erzsébet: Mesés növények, növényes mesék, Scolar, 2021, 68

3.3. A Jezsuita rend lakomája¹¹⁹

Barnabás atya, hasonlóan Botond atyához számos esetben szabadkozott, hiszen, ha a lelkeségről kérdezném, vagy a szerzetes közösségük történelmi múltjáról, akkor nem lenne gond, viszont az étkezéssel kapcsolatosan nem ígéri, hogy hasznos információkkal láthat el. Visszagondolva a beszélgetésre természetesen alaptalan ez a szabadkozás, hiszen, ha csupán abból indulunk ki, hogy az ő közösségükben milyen szép közös program a főzés, illetve az étkezés; vagy abból, hogy nincs egy központi rendházuk, és ezért a világ bármely pontján tevékenykedhetnek, ezáltal is gazdagodva az ottani környezetben szerzett tapasztalatokkal; ezek arról tesznek tanúságot, hogy cáfolható a szabadkozás minden jellegű próbálkozása.

A kérdést, miszerint milyen menüsört alakítana ki, egy percre sem igyekezte kikerülni Barnabás atya, helyette inkább igyekezett leszűkíteni a számos lehetőséget. Természetesen ellátott néhány tanáccsal, hogy ő például milyen alapanyagokat választ, vagy mire érdemes odafigyelni, de konkrét receptúrákkal itt sem találkozhattam. Az általa megnevezett három étel: Francia hagymaleves sajttal és pirított kenyérrel, Spagetti al dante (Bolognai), végül pedig a Tiramisu. Talán ez a legsokoldalúbb menüsor, hiszen egyszerre képviseli a francia és az olasz konyhák sajátosságait, mégis egyszerűségében akár a miénk is lehetne.

A három menüsor közül, talán ez bizonyult a legnagyobb feladatnak számomra, mivel azelőtt sosem készítettem el ezeket az ételeket, főként azon okból, hogy számomra nem mindegyik alapanyag olyan kedves, vagy pedig egyszerűen a receptúra nem volt még ismeretes számomra idáig. De persze, ezek a főzések is örömfőzéseknek mondhatóak, a végeredmények is finomak voltak, és természetesen tanultam is közben, nem is keveset.

¹¹⁹ A lakoma már a Szentírásban megjelenő fogalom, utalást találunk ugyanis a MTörv 12,7, illetve a Zsolt 23,5 ígérésekben. Ezekből az derül ki, hogy nem csak a lakomára felszolgált ételek lehetnek éltető elemek, hiszen a meghívott a vendéglátó kedvességéből is részt vesz. A lakoma mindig összehozza az embereket, és akit nem hívnak meg, akit kizárnak, az úgy élheti meg, mint a halált. Enni mindenki szokott, de a lakomán való részvétel sokkalta több ennél, hiszen ebben benne foglalják az, hogy közösséget vállalunk másokkal. Vö. Basilius DOPPELFELD: Szimbólumok, Lazi, Szeged, 2021, 63-66.

3.3.1. Francia hagymaleves

Ez volt az az étel, a felsorolt menüsorokból, mellyel nem volt szerencsém korábban találkozni, és természetesen igyekeztem a lehető legtöbb forrást felkeresni, amelyekből összeállíthattam a fejemben ezt az ételt. A következőkben Stoffán György gyűjteményéből választottam ki a receptúrát, hiszen ennél jóízűbben nem is lehetne megfogalmazni.

„Québeci hagymaleves a 'nagykönyv' szerint: Sok hagymát apróra vágni. (Bezzeg az éttermekben nem vacakolnak! Óriás hagymadarabok vagy vastag hagymakarikák is akadnak az élénk tálat csuporban.) Az apróra darabolt hagymát kevés vízben nagyon puhára kell főzni, majd fölönteni erős húslevessel, húslével, csontlevessel vagy – lével, húskocka-lével, stb... Tűzálló (lehetőleg nyeles) tálkába adagolni, a tetejére egy erősen megpirított kenyérszeletet rakni, megszórni valami megjegyyezhetetlen nevű méregdrága svájci sajttal, ménkúforró sütőben, fűlő lángon halovány pirosra pirítani rajta a sajtot, s azonnal tálalható.(...) Québeci hagymaleves szerintem – azaz minden hókus-pókusz nélkül: A hagymát vágjuk minél apróbbra. Hintsünk rá kevés frissen őrölt borsot, és egy vagy két gerezd apróra darabolt fokhagymát. – Semmi mást! Sózzuk meg, öntsük föl vízzel, hogy rendesen elfedje, de gondoljunk arra, hogy a víz egy része elfő. Szép színt ad a levesnek, ha egy szál száraz hagymahéjat is belefőzünk. Amíg a hagyma megpuhul, néhány szelet kenyéret közepesen pirosra pirítunk jó lassan, hogy az minél jobban kiszáradjon. – Ha a kenyérszelet belül puha marad, akkor túl gyorsan szétázik. A hagymalevest tűzálló edényekbe adagoljuk úgy, hogy azok majdnem csordultig teljenek. (Ne aggódjunk! Később nem fog kiömleni, mert a pirított kenyér sok levet főlszí'. – És ha mégis? Az még jobb! A sajt alól kibuggyant, odapirult lé tálalásakor 'québeciesebben' néz ki.) Tehát pirított kenyérszeletet teszünk minden tál leves tetejére, és megszórjuk reszelt sajttal, vagy sajtszeletet helyezünk rá. – Bármilyen sajt lehet. Sütőbe rakjuk. A legforróbb fűlő lángon a sajt 1-2 perc alatt megolvad, és megpirul. (Ha nem elég forró a levesünk, vagy már hideg, akkor kezdjük az alsó melegítővel, s csak ha teljesen átforrósodott, azután kapcsoljuk be a fűlőt!) – Figyeljünk oda, mert a sajt gyorsan sötét barnára éghet. Mint feljebb említettem, az adagok úgy 'mutatnak igazán jól', ha színültig vannak a tálkák, a sajt kicsit lecsurran, és kívülről odapirul az edény oldalához. (Magam csak akkor készítem 'lecsurranósra', ha vendégeknek tálalom, mert később – mosogatáskor – az edény oldaláról nehéz levakargatni az odakapott sajtot.) Ha valóban ragaszkodni akarunk a régi, québeci hagyományhoz, akkor a húslevest, csontlevest, húskivonatot, húsleveskockát nyugodtan felejtjük el. mert semmi szükség nincs rá. – Ám, aki szereti babrálni, csak rajta! *Vigyázat! Az edények égetnek, és lassan hűlnek. Nem lehet azonnal nekilátni, habzsolni, viszont így alkalom adódik már az étkezés megkezdése előtt asztaltársainkkal hosszasan elbeszélgetni.*”¹²⁰

¹²⁰ “Québec francia kanton a messzi Kanadában.” STOFFÁN György: Barátok konyhája, Kárpát-Haza, 2015, 46-50

Hozzávalók: olaj, hagyma, só-bors, sajt, pirított kenyér (ez az én esetemben a levesgyöngy), víz.

Korábban már tárgyaltam a hagyma, a tejtermékek, a kenyér, illetve a víz komponenseket is, mégis ezen a ponton arra szeretnék kitérni, hogy az általam elkészített levesben mi volt az, ami a receptet kiegészítette vagy átalakította kissé, ugyanis a kutatás közben igyekeztem reprodukálni ezt az ételt is, és akkor még az internet csodálatos világát használva, a *francia hagymaleves* kifejezésnek utána-olvasva igyekeztem megalkotni ezt az ételkölteményt.

Az én konyhám legjellemzőbb sajátossága, hogy a fokhagymát, illetve más pikánsabb hagymaféléket előszeretettel használok, ha kell olyan mértékben, mely mások számára már esetleg túlzó is lehet. A fokhagyma főként Ázsia kedvelt fűszere, de már az ókorban elérte a földközi tenger térségét, sőt az arab orvosok gyógyszerként is hasznosították. Kedvelt társa a tejföl, illetve a petrezselyem, melyek egy picit enyhítik sokkolóan pikáns hatását, ám önmagában a hagymához hasonló hatásáért is természetik-fogyasztják, csupán, ennek intenzívebb az íze, illetve a hatásfoka.¹²¹

Ennek apropóján bátorkodtam a hagymalevest kicsit *felturbózni* a saját ízlésem szerint, így tehát az általam használt hagymafélék lajstroma nem merült ki a vöröshagymában, hanem emellett adtam a leveshez még fokhagymát, zöld hagymát (a szárát és a fejét is), illetve egy kevés medvehagymát. Úgy gondolom, ha már ennyire sokféle hagymát ismerünk, akkor nem szabad félni és csupán biztonsági játékokra menni, hanem érdemes néha megcsavarni egy kicsit az eredeti receptet.

A másik fontos alapanyag a sajt volt, melynek szintén több fajtáját ismerjük, és természetesen mindenkinek megvan a kedvence. Az általam használt sajt a Trappista volt, mely egy picit édeskésebb ízvilágot hordoz, ellentétben a francia, vagy román vidék sajtjaival, melyek a sósabb árnyalatot képviselik.

Végül a pirított kenyér helyett én levesgyönggyel tálaltam, mely készételként sorakozik a közért polcain, ám úgy gondolom egy szebb tálalásért cserébe ez nem olyan nagy mértékű áldozat.

¹²¹ NAGY Jenő: Növények az egészségért, Pannon-Literatúra, 2021, 86-87

3.3.2. Spagetti al dante

Tulajdonképpen ez egy vegán bolognai spagetti receptje, mégpedig azért, mert, így szárazon még az olasz ember sem szeret spagetti tésztát fogyasztani, és Barnabás atya kitért arra, hogy nem szívesen fogyaszt húst, ha teheti. Ennek fényében én a hús helyett gombát használtam. A receptet pedig Fördös Zétől kölcsönöztem, hiszen egyrészt nagyra tartom a munkásságát, másrészt pedig kitől idézzek, ha nem egy olasz felmenővel rendelkezőtől?

„Bolognai Ragu Brutale módra: Talán bolognait mindannyian csináltak már, na de nem ilyet! Ez ugyanis az alap bolognai összes jó tulajdonságát egyesíti a marhapörri összes jó tulajdonságával. Még szép, hogy a végeredmény fantasztikus lesz! A húst nagyobb kockákra vágjuk. Egy lábast jó erősen felforrósítunk, beleöntjük az olajat, rádobjuk a húskockákat és alaposan körbepirítjuk őket (fontos, hogy ne főzzük a húst, hanem odapörköljük neki, ezért fontos a jó forró edény). Kiszedjük a húst, a visszamaradt zsiradékon pedig megpirítjuk a lereszelt zellerszárat és répát, a finomra vágott hagymát és a zúzott fokhagymát. Felöntjük a borral, majd mehet bele a darabolt paradicsom is. Sózzuk, borsozzuk, és a zöldfűszerekkel (babérlevél, oregánó, bazsalikom, kakukkfű) ízesítjük. Visszatesszük a húst, felöntjük kb 2 dl alaplével és kis lángon főzzük, közben folyamatosan pótoljuk az alaplevet kis adagokban, meg-megkeverve, amíg el nem fogy. Mikor teljesen omlós és puha a hús, belereszeljük a parmezánt, óvatosan átforgatjuk, adunk neki még 2-3 percet és félrerakjuk 10 percre pihenni.¹²²

Hozzávalók: spagetti tészta, gomba, olaj, vörös és fokhagyma, zellerszár, sárgarépa, vörösbor, passata (darabolt paradicsom), babérlevél, oregánó, bazsalikom, kakukkfű, parmezán, alaplé (ez lehet a spagetti főző vize is).

A tésztát, legyen az bármilyen formájú szívem szerint mindig házilag készíteném, de meg kell mondjam nem a leghálásabb feladat, főként konyhagépek nélkül. Az általam elkészített ételbe így előre megvásárolt tésztát használtam, és ahogyan a képen is látszik, nem spagetti tésztát, ugyanis az atya megjegyezte, hogy ő nem fogyaszt egy bizonyos liszt fajtát, ha teheti, helyette pedig egy más búzából készültet nevezett meg. Arra törekedtem, hogy olyan legyen, így háttérbe szorult a tészta formája.

A gomba esetében én erdei csiperkét használtam, és pusztán azért esett erre a gombára a választásom, mert a sokféle-fajta gomba között, talán ennek van a legsemlegesebb íze, így nem kellett aggódnom, hogy nagyon eltereli a bolognai ízvilágát. Az erdőszéli csiperke egy puha, elég gyakori gombaféle, melynek képviselői néha

¹²² FÖRDÖS ZÉ: Olasz Kaják, Lunchbox, 2018, 160

mandula-illatot árasztanak. Bár ehető gombafajta, a túlzott mennyiség elfogyasztása mégsem ajánlott.¹²³

A vörös bor az az elem, melynek a szimbolikájára itt is és most kitérhetek, hiszen a kenyérhez hasonlóan ez is egy életalap¹²⁴, egy olyan kép, mellyel gyakran találkozhatunk a Szentírásban is főként a szőlő és szőlőtő kulcsfogalmak mentén; néhány ilyen ígérés:

- „és bort, hogy vidámítsa az ember szívét” (Zsolt 104, 15)
- „és idd jókedvvel borodat” (Préd 9,7)
- „Abba, Atyám! Minden lehetséges neked. Vedd el tőlem ezt a kelyhet!” (Mk 14,36)
- „Ez a kehely az új szövetség az én véremben, mely értetek kiontatik” (Lk 22,20)
- Csodajel a kánai menyegzőn (Jn 2, 1-12)

Végül a fűszerek, melyek főként a mediterrán konyhára jellemzőek: üdék, zöldek, és érdekesek.

- A babérlevél: cserje, kisebb fa, mely örökzöld növény. Őshazája Kis-Ázsia és a Balkán-félsziget, de manapság már az egész Mediterrán térségre jellemző fűszernövény. A francia és a mediterrán konyha elengedhetetlen fűszere, enyhén keserű ízvilággal rendelkezik.¹²⁵
- Az oregánó, magyarul szurokfű, a legismertebb mediterrán fűszerek egyike, melyet dísznövényként is hasznosítani szoktak, Dél-Európai származású.¹²⁶
- A bazsalikom szintén elengedhetetlen fűszere (főként) a mediterrán konyhának. A görög és római mondavilágban a veszekedés szimbólumaként ismeretes, míg Indiában a tehénhez hasonlóan a bazsalikom is szentként tiszteltetik.¹²⁷
- Végül a kakukkfű, mely a legzordabb környezetekben is megtalálható, jellegzetes aromájú növény. Az egyiptomiak balzsamozáshoz is használták, a neves orvosok pedig agyi-, máj- és gyomorbetegségek orvoslására.¹²⁸

¹²³ SZÉLL Szilvia (szerk.): Ehető gombák könyve, Kossuth, 2018, 54

¹²⁴ Basilius DOPPELFELD: Szimbólumok, Lazi Kiadó, Szeged, 2021, 61-62.

¹²⁵ FRÁTER Erzsébet: Mesés növények, növényes mesék, Scolar, 2021, 45.

¹²⁶ MEGYERI Szabolcs: Zöldfűszerek, CSER, 2022, 66-67

¹²⁷ NAGY Jenő: Növények az egészségért, Pannon-Literatúra, 2021, 30-31

¹²⁸ HENTER Andrea Erzsébet: Üzenetek Isten gyógyító kertjéből, Garabontzia, Marosvásárhely, 2021, 104-105

3.3.3. Tiramisu

A Tiramisu azon édességek közé tartozik, melyek sajnos még nem nyerték el tetszésemet. Ez a pohár desszert azzal váltotta ki ezt a hatást, hogy nem tartozom a kávéfogyasztók körébe, de most, amikor elkészítettem, igyekeztem mindent megkóstolni – jó cukrászhoz méltón-, a visszajelzések alapján, pedig sikerült eltalálnom az arányokat.

„A sütőt előmelegítjük, egy tepsibe sütőpapírt fektetünk. Kézi mixer segítségével a tojást kihabosítjuk a cukorral, majd óvatosan hozzáforgatjuk a lisztet. A masszát tepsibe simítjuk és pár perc alatt megsütjük. Ha a piskóta megsült, deszkára borítjuk, lehúzzuk róla a papírt és hagyjuk kihűlni. A krémhez a tojást kétfelé választjuk, a sárgáját egy hőálló tálba tesszük a cukorral és a rummal együtt, majd gőz fölött egy kézi mixerrel alacsony fokozaton habosra keverjük – akkor jó, ha a hab a duplájára nő. Azután hozzákeverjük a mascarpone-t. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük és összeforgatjuk a krémmel. A piskótát kétfelé vágjuk és egy tálba helyezzük, meglocsoljuk kávéval, rásimítjuk a fele krémet, majd ismét piskóta, kávé és a maradék krém következik. A tetejét megszórjuk kakaóporral és legalább 3 órán át hűtőben pihentetjük.”¹²⁹

Hozzávalók: liszt, kávé, rum, kakaópor, kevés cukor, tojás, mascarpone.

Ami különlegesebb alapanyagoknak tűnhet a leírás alapján, az nem más, mint a kávé, a rum, illetve a mascarpone. A mascarponeval kezdeném, hiszen ez egyfajta sajt, aminek egy nagyon enyhe édessége van, valamint krémessége. A desszertek favoritja, ugyanis kellően sűríti és egyúttal krémesíti is a desszertekbe való krémeket. A cukrászok aduásza.

A kávé a másik érdekesség, Alacsony, sűrűn elágazó, örökzöld fa termése. Afrikából, az Etióp-magasföldről származik. A XVI. században találkozott vele első ízben az európai ember. A teával karöltve, a legjelentősebb élvezeti cikként tartják számon.¹³⁰

A rum a másik olyan összetevő, mely elsőre nem tűnhet olyan egyértelműnek a receptben, de mégis úgy gondolom helye van, hiszen kellően kiegészíti a kávé aromáját, és erősségével még el is nyomja kicsit a kávé keserűségét. A rum az italok kaméleonjaként is számontartható, ugyanis nagyon könnyen tud ízben idomulni más alapanyagokhoz.¹³¹

¹²⁹ Gluténmentes desszertek, Bajuszka Kft, 2020, 30

¹³⁰ FRÁTER Erzsébet: Mesés növények, növényes mesék, Scolar, 2021, 30.

¹³¹ „But rum never really went away. It is the chameleon of the drinks world, changing its skin to survive in different drinking climates.(...) So rum is in rude good health, and with many predicting a surge in interest in premium rums, particularly premium white rums, the category can grow even stronger.” Dominic ROSKROW: Rum, HarperCollins Publishers, 2018, 5-11

3.4. Összegzés

Úgy vélem nem állítok valótlan dolgot, amikor kijelentem, hogy a fenti ételek mindegyikével találkozhatott már a legtöbbszörünk, sőt, meg merem kockáztatni azt is, hogy talán mindannyian megneveztük volna bár az ételek egyikét, egy esetleges kedvenc-ételek kérdés kapcsán. Bár mindannyian mások vagyunk, és manapság már minden nemzet konyhája karnyújtásnyira van, mégis úgy gondolom, hogy az interjú alanyaim nem véletlenül nevezték meg pont ezeket az ennivalókat. Igaz ugyan, hogy mindegyik menüsorban jelen van a személyes véleményem is, de mégis úgy gondolom, helyén való, ha itt most összefoglalom álláspontomat, azzal a céllal, hogy ezáltal is nyomatékosítsam bizonyításomat.

A szerzetesrendek képviselői hűen mutatták be rendjüket, és az általuk megnevezett ételek kapcsán –szerény véleményem szerint- joggal jelenthetem ki, hogy valóban sokat kaptunk tőlük, azáltal, hogy itt vannak közöttünk. Pacifika nővér könnyedén hozza a német és magyar, néhol román konyha sajátosságait, míg Botond testvér az igazi magyaros ízelet eleveníti fel bennünk; eközben Barnabás atya Phileas Fogg¹³²-hoz hasonlóan körbe-utazza velünk a világot, hiszen ott a francia és kanadai ízek, az olaszokkal karöltve vonulnak fel, olyan fűszerekkel, melyek Ázsiába kalauzolhatnak el bennünk.

Bár az alapanyag- és fűszerhasználat manapság nem jelent sem kihívást, sem akadályt, azért meg kell jegyeznünk őszintén, hogy a történelmi múltat és a szakácstudományt megfigyelve, nem a legkönnyebb mesterség ennyi receptet elhozni ide Erdélybe, főként a székely gasztronómia képviselő közé, akik néhol kissé szkeptikusan figyelik az újdonság varázsának hatásait. Végére is, én elhiszem, hogy ezeket a recepteket az adott rendek margójára is írhatnánk, amolyan glosszákként.

A receptek, és a különféle alapanyagok olvasása, akárcsak az írása étvágyhozónak bizonyult, de a mellékletekben levő fotók, remélem kárpótolnak ezért az érzésért mindannyiunkat.

¹³² Verne Gyula Nyolcvan nap alatt a Föld körül című regényére utalok.

4 Záró gondolatok

A dolgozatom legfőbb célja az volt, hogy egy olyan munkát produkáljak, melyben kihívást érzek, és amely elrugaszkodik kissé a talajtól, azáltal, hogy nem gátoltam a fantáziám szárnyalását. Bennem volt a félsz is természetesen, de a dolgozatom ezen pontján úgy gondolom, jó, hogy nem adtam fel. A kutatásom során ugyanis, számos dolgot tanulhattam, és olyan személyeket ismerhettem meg, akikhez hasonlókat azelőtt keveset ismertem, ráadásul újat mutathattam a környezetemnek a *gasztroteológia* fogalmával.

A dolgozatom három pillére épült, melyek a következők: történelmi és földrajzi keret, a szerzetesrendek történelmi átvizsgálása, szerzetesi lakoma, vagyis a szerzetes fivérek és nővérek receptjeinek megvizsgálása a gasztroteológia fogalmának fényében. Az első részben tehát főként a gyulafehérvári egyházmegye történetére vállalkoztam, valamint a mindennemű alapfogalmak determinálására. Ezt követte a teológiai berkekben való utazásunk, melyek kapcsán a szerzetes közösségekről értekeztem az interjúk fényében. Végül a konyhai gyakorlat, mellyel mintegy bizonyításra törekedtem.

A munkám során, első sorban olyan forrásokat szerettem volna felmutatni, amelyek kimozdítanak kissé a komfortzónámból, ezért is váltottam a levéltári források olvasásáról élő személyekkel való beszélgetésre, és így visszagondolva, talán ez így jobban is alakult. Ugyanis azáltal, hogy felkerestem őket, reflektor-fénybe állíthattam őket is, ami – szerény véleményem szerint- elengedhetetlen kellene legyen főként teológiai berkekben. Bár nagyon sokat tanultunk a különféle szerzetes közösségekről Erdélyben, és a nagyvilágban, mégis kevés alkalmat teremtünk arra, hogy valóban meghallgassuk őket.

Egy másik fontos komponense a dolgozatomnak, az volt, hogy a gasztronómiai tudományomat kihasználva próbát végezzek bizonyos információk valódiságáról. A főzések, valóban öröm-főzések voltak, és minden esetben megerősítéssé váltak, cáfolatok helyett. Ami ezen a ponton nagyon nagy hasznomra volt, hogy már rendelkeztem némi tapasztalattal, és az elméleti síkon a Történelem és Filozófia Kar, Gasztronómiai hagyományok kurzusa kellőképp felkészített.

Harmadsorban azt óhajtom kiemelni, hogy bár a történelem, a teológia, illetve a gasztronómia számomra egy egységként is könnyedén prezentálható diszciplína csokor, számos esetben találkoztam olyan visszajelzésekkel és értetlenkedő szempárokkal, amiket

első ízben nem is tudtam elfogadni, és megérteni. Remélem egy napon eljut ezekhez a személyekhez ez a dolgozat, és számukra is világossá válik, milyen szép kooprodukciói lehetnek ezen tudományoknak.

A dolgozatomban levő források főként a sepsiszentgyörgyi LibriM Könyvudvar, illetve saját könyvtáram remekeiből lettek összeválogatva, de minden esetben arra törekedtem, hogy kellő támaszt nyújtsak mindenki számára, aki a dolgozatom elolvasására vállalkozna.

A mellékletekben olvasható interjúk hanganyagát bár nem közlöm, igyekeztem a hanganyagokat a legapróbb részletekig begépelni. Szintén a mellékletekben megfigyelhető fényképek mindegyike – általam készített fotográfia.

Végül, de nem utolsó sorban, köszönetem szeretném kifejezni mindazoknak, akik valamilyen úton-módon segítették dolgozatom megszületését. Elsősorban családomnak és barátaimnak a biztatást, a közbenjárásokat, a segítő szavakat, a fuvarokat, és a lektorálást. Másodsorban a szerzetesrendek képviselőinek, hogy idejüket és tudásukat nem sajnálva hozzájárultak dolgozatom megszületéséhez. Ezen felül, vezetőtanáromnak tartozom hálával, hogy ezt a merész témát elvállalta, és megértő mesterként vezetett az úton. De mindenekfelett, a Fennvalónak tartozom köszönettel, hogy nem engedte el a kezem, és gondját fordította rám.

Abstract

My thesis explored the concept of gastro-theology, with theology, history, monastic orders, discussions and gastronomy as the main themes. The areas involved have focused on demonstrating the connection between theology and gastronomy.

In the first chapter, I sought to provide a historical and geographical overview of the history of the Transylvanian diocese and to clarify basic concepts. In connection with the diocese of Transylvania, I reflected on the history of monastic communities, especially on the communities that are most important in the context of my dissertation. The basic concepts come mainly from the field of gastronomy, as I have strived for a better understanding by presenting different culinary cultures.

The second chapter put the monastic communities in the spotlight, by interviewing one member at a time and discussing with them about the Order. The aims of the conversations are to get to know the monks and the orders they represent, as well as to get closer to their customs. We also talked about their gastronomy in separate questions, which, although not fully reflecting their historical past, can be important segments of gastronomy.

In the third chapter, I focused on kitchen practice, as I tried to test my hypothesis: theology and gastronomy are closely intertwined by preparing some dishes. I prepared my favorite food for my interview subjects, a soup, a main course, and a dessert for all three of them. These eventually proved to be very special dishes and were excellent for representing the particular monastic communities.

In my thesis, I used textbooks that represent the fields I am interested in, and the images I used are my own photographs. The sources were mostly from the fields of books and the Internet, especially in the fields of theology and gastronomy. The photos were taken at the time of serving at each cooking.

Overall, I think I have achieved my goal and I recommend it to anyone who would like to know more about monks in Transylvania and the gastronomy they have provided. In my dissertation, both a theologian and a chef can find ideas they like, and I think we can learn a lot, especially from the words of the interviewees.

Felhasznált irodalom

Szakkönyvek

- Ó- és Újszövetségi Szentírás a Neovulgáta alapján. Szent Jeromos Katolikus Bibliatársulat, Budapest, 2008.
- V. S. ALEXANDER: *Az előkóstoló*, Maxim, 2018
- Franco De ANGELIS: *Regionalism and globalism in antiquity*. Peeters, Leuven – Paris – Walpole, 2013
- BÍRÓ JÓZSEF: *Erdély beszélő kövei*. Kriterion Kiadó, Kolozsvár, 2008
- FERNAND BRAUDEL: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV-XVIII. század. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és a lehetetlen*, Gondolat, Budapest, 1985
- CSERNA-SZABÓ András – FEHÉR Béla: *Ede a levesben*. Gasztrokrimik, Magvető, Budapest, 2011,8-9, 205.
- DARVAS-KOZMA József: *A pálos rend története Erdélyben, Partiumban, Bánságban és Kárpátalján*, Csíkszereda, 2016
- DAVID, Eugen: *Introducere in istoria pedagogiei*, Sibiu, 2006
- DEÁK Ferenc – LÁSZLÓ László: *Erdély útikalauz*, Erdélyi Gondolat, Székelyudvarhely, 2005
- Basilius DOPPELFELD: *Szimbólumok*, Lazi Kiadó, Szeged
- ELEKES Tibor: *Erdély*. Carthographia Kft, Budapest, 2019
- Erdélyi ízek*, Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda, 2019
- FRÁTER Erzsébet: *A biblia ételei*. Scholar, 2020
- FRÁTER Erzsébet: *Mesés növények, növényes mesék*, Scolar, 2021
- FÖRDŐS Zé: *Olasz Kaják*, Lunchbox, 2018
- FÜSKÜTI LANDERER Mihály: *Úri és közönséges konyhákon megfordult Szakáts-könyv*, Pest, 1803
- Jostein GAARDER: *Karácsonyi rejtély*, Noran Libro, Budapest, 2012
- Gluténmentes desszertek*, Bajuszka Kft, 2020
- Jacques Le GOFF: *Assisi Szent Ferenc*, Európa Kiadó, Budapest 2002
- Annie GRAY: *A hivatalos Downton Abbey szakácskönyv*, 21. Század Kiadó, Budapest, 2021
- J.-B. du HALTE: *Description géographique, historique, chronologique, politique et psysique de l'Empire de la Chine et de la Tartarie Chinoise*, 1735
- HENTER Andrea Erzsébet: *Üzenetek Isten gyógyító kertjéből*, Garabontzia, Marosvásárhely, 2021, 104-105
- HOLLÓ László: *A világiak által vezetett egyházmegye. Az Erdélyi Római Katolikus Státus társadalmi jelentősége. I. kötet*, Kolozsvári Egyetemi Kiadó, 2009
- JÁNOSSY Alíz (szerk.): *100 gyergyószéki recept több mint 100 gyergyószéki háziasszony*, Tortoma, Barót, 2021
- Erich KÄSTNER, *A két Lotti*, Móra, 2021
- Vanessa KIMBELL: *Kovács iskola*, Csipet, 2022
- KINDELMANN Győző: *Magyarország Rózsája. Árpád-házi Szent Erzsébet élete*, Szent István Társulat, Budapest, 2007
- KIRÁLY Kinga Júlia: *Az újrakezdés receptjei. Erdélyi zsidó történetek életről, éhségről és reménységről*, Mentor, Marosvásárhely, 2018
- KRÚDY Gyula: *Gasztrohangulatok*. Alinea. 2012
- Louis LÈMERY: *Traité des aliments, où l'on trouve la différence et le choix qu'on doit faire de chaun d'eux eu particulier*, 1702
- Oliver LUSTIG: *Lágerszótár*, Dácia, Kolozsvár, 1984
- MAJTHÉNYI László: *Anyánk főztje*, Szülőföld, 2021
- Kay MAGUIRE: *Gyümölcstermesztés*, Kossuth, 2021
- Magyar népmesék. Az igazmondó juhász*, Pannon-Literatúra KFT., Kisújszállás, 2020
- MAGYAR Zoltán: *Árpád-házi Szent Erzsébet*, Kairosz, 2007
- J. S. MARGOT: *Mazeltov*, Európa Könyvkiadó, 2021
- MARTON József- JAKABFFY Tamás: *Az erdélyi katolicizmus századai. Képes egyházmegye-történet*, Gloria, 1999
- MEGYERI Szabolcs: *Zöldfűszerek*, CSER, 2022
- MÉHES Görgy: *Micsoda társaság!*, Cerkabella Könyvkiadó, 2015
- Massimo MONTANARI: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*, Atlantisz, Budapest, 1996
- Gerfrid G. W. MÜLLER: *Liturgie oder Literatur?*, Harrassowitz Verlag, Wiesbaden, 2016
- NAGY Jenő: *Növények az egészségért*, Pannon-Literatúra, 2021
- Radu OLTEAN: *Cetății și alte fortificații din România. Volumul II, Secolul al XVI-lea*, Editura Humanitas, București, 20219
- Radu OLTEAN, *Geții lui Burebista și lumea lor*, Humanitas, 2021

OTTLYK Ernő: *Az egyház története*, Magyarországi Evangélikus Egyház Sajtóosztálya, Budapest, 1979
 ÖTVÖS Zsuzsanna: *Régi receptek, mai desszertek*, HVG, Budapest, 2020
 PAGE, Nick: *A kereszténység majdnem tévedhetetlen története*, Cluj-Napoca, 2018, Koinónia
 Mariana PASCARU, *Orașe vechi, orașe noi (Towns Old and Now)*, Editura Ad Libri, 2019
 PELLE Józsefné: *Nagy Szakácskönyv*, Pannon-Literatúra, 2021
 POLCZ Alain: *Főzzünk örömmel!*, Jelenkor, 2018
 PUSKELY Mária: *A keresztény szeretesség történeti fogalomtára*, Kairosz Kiadó, 2006
 F. ROMHÁNYI Beatrix: *A lelkiek a földiek nélkül nem tarthatóak fenn... – Pálos gazdálkodás a középkorban*, Gondolat Kiadó, Budapest, 2010
 Dominic ROSKROW: *Rum*, HarperCollins Publishers, 2018
 Eva SCHIEFER – Eva-Maria LIPP: *Házi készítésű tejtermékek*, CSER, Budapest, 2019
 SOUTHERN, R. W.: *A nyugati társadalom és az egyház a középkorban*. Ford. Jászay Gabriella. Budapest. 1987. Gondolat.
 STOFFÁN György: *Barátok konyhája*, Kárpát-Haza, 2015
 SZATMÁRI PAP Károly: *Erdély Képekben*, Kriterion Kiadó, Kolozsvár, 2012
 SZÁLINGER Balázs: *Al-dunai átom*, Magvető, Budapest, 2020
Székelyföldi mesetár. Válogatás Benedek Elek és Kriza János meséiből, Bookyard Kiadó, 2014
 SZÉLL Szilvia (szerk.): *Ehető gombák könyve*, Kossuth, 2018
 TÓTHNÉ Libor Mária: *Limara péksége*, Csipet, 2022
 Helène WHITTAKER: *The Role of Drinking in Religious Ritual in the Mycenaean Period*, in *Dais. University of Melbourne*, Liège 2008

Tudományos folyóiratok

A. M. BOWIE: *Thinking with Drinking: Wine and the Symposium in Aristophanes*, In: *The Journal of Hellenic Studies*, Vol. 117, 1997
 HOLLÓ László: *Az erdélyi katolikus autonómia, ill. az Erdélyi Római Katolikus Státus tegnap és ma*, In: Holló László (szerk.), *Katolikus autonómia. Fejezetek az Erdélyi Római Katolikus Státus történetéből*, Státus Kiadó, 2007
 Jean GLENISSON: *Une administration médiévale aux prises avec la sidette. La question des blès dans les provinces italiennes de l'État pontifical en 1374-1375*. In: *Le Moyen Age*. 47. kötet, 1951
 KOVÁCS András: *A gyulafehérvári Szent Mihály- székesegyház és érseki palota történetéről*. In: Knecht Tamás: *Élő múltunk. A gyulafehérvári Szent Mihály-székesegyház és érseki palota*. Kolozsvár, 2012
 KOVÁCS András: *Gyulafehérvár, az erdélyi fejedelmi udvar színtere a 16. században*. In: G. Etényi Nóra – Horn Ildikó: *Idővel Paloták*. Budapest, 2005
Monitorul Oficial 1932. augusztus 3-i, 180. szám, valamint *Monitorul Oficial* 1940. március 1.-jei, 52. számában, mint 659 számú törvényerejű rendelet. Római egyezmény, in: *Monitorul Oficial* 1932. augusztus 3-i, 180. szám, valamint *Monitorul Oficial* 1940. március 1.-jei, 52. számában, mint 659. számú törvényerejű rendelet. Francia eredeti szövege és magyar fordítása kiadva in: I. Kultusztörvény. II. Konkordátum és Római Egyezmény. III. Egyházmegyei Tanács ügyviteli szabályzata, Cluj 1937.
 NÓDA Mózes: *The Historical, Political and Ecclesiastical Background of the 1927 Concordat Between the Vatican and Romania*, *Journal for the Study of Religions and Ideologies*, vol. 9, no. 27, Winter 2010

Internetes források

A jezsuita regulából egy kis ízelítő http://acta.bibl.u-szeged.hu/4344/1/belvedere_1993_001_002_042-043.pdf

Csáki Árpád <https://docplayer.hu/11160942-Csaki-arpad-szuletem-sepsiszentgyorgyon-1978.html>

CSONTA István: *Az Erdélyi Római Katolikus Státus avagy mit üzen a múlt a jövőnek*, Kolozsvár 2006, http://etdk.adatbank.ro/pdf/kat_csonta.pdf

DIÓSI István (szerk.): *Szentek élete/* milánói Szent Ambrus <https://archiv.katolikus.hu/szentek/1207.html>

Eleni KONSOLAKI: *Mycenaean religious architecture: The archaeological evidence from Ayios Konstantinos, Methana.* https://bora.uib.no/bora-xmlui/bitstream/handle/1956/24409/Mycenaean%20religious%20architecture_Konsolaki.pdf?sequence=1

Erdélyi Ferences Rendtartomány: A provincia története <http://www.ofm.ro/node/9>

GÁL László: *Gyulafehérvár magyar múltja és jelene – az oktatás szemszögéből*. In: *Művelődés* LXXI évfolyam, 2018 <https://muvelodes.net/m/gyulafeharvar-magyar-multja-es-jelene-az-oktatas-szemszogebo1>

Gasztroteológia: https://gasztroteologia.blog.hu/2017/09/30/pap_a_tortan .

Hedvig gyümölcsös kertje/ Interjú Puskely Mária nővérrel, 2012 <https://gyumolcsos.blogspot.com/2012/05/interju-puskely-mariaval.html>

ILLISZ L. László: *Ízlelgessük a Biblia ígét, s akkor a lelkünk jóllakik!* beszámoló Orosz Gábor Viktor előadásáról. In: *Evangélikus élet*, 82. évfolyam, 51-52. szám, 2017.dec.31. http://epa.oszk.hu/04100/04140/00114/pdf/EPA04140_evangelikus_elet_2017_51-52.pdf

Jezsuita Udvar: A magyar jezsuiták küldetése Erdélyben <https://jezsuitaudvar.ro/jezsuitak-marosvasarhelyen/bemutakozas/>

Jezsuiták/ A zárándok <https://jezsuita.hu/a-zarandok/>

Jezsuiták/ Szent Ignác élete <https://jezsuita.hu/szent-ignac-elete/>

Katolikus Lexikon/ Lőrincz <http://lexikon.katolikus.hu/L/L%C5%91rinc.html>

Katolikus Lexikon/ madridi Szent Izidor <http://lexikon.katolikus.hu/I/Izebel.html>

Katolikus Lexikon/ Mihály <http://lexikon.katolikus.hu/M/Mih%C3%A1ly.html>

KATONA Csaba: <https://youtu.be/1qrDwveeWAw>

KATONA Csaba: *Illy Ferencről a presszó kávé atyjáról, a Millásreggeliben.* 2017.11.21. <https://youtu.be/YRAd11sR5ck>

KATONA Csaba: *Podcast: „A magyar konyha korántsem világhírű”* - Bíró Lajos és Katona Csaba a magyaros konyháról. <https://youtu.be/rK6TWGNgzV4>

LÁZÁR Zsanett: *Assisi Szent Ferenc napja*, Cultura, 2016 <https://cultura.hu/aktualis/assisi-szent-ferenc-napja/>

LÉSTYÁN Ferenc, BERNÁD Rita, KOLTAI András: *A gyulafehérvári (erdélyi) főegyházmegye története*, 2011, <https://leveltar.katolikus.hu/index.htm?https&&&leveltar.katolikus.hu/gyulafeharvar.htm>

Magyar Pálos Rend/ Motorkerékpárosok - A Pálos Motoros Baráti Kör Rövid Bemutatása <https://www.palosrend.hu/bemutakozas/koezoessegek/palos-motoros-barati-koer/bemutakozas/290-motorkerekpalosok>

Magyar Pálos Rend: Lelkiség <https://www.palosrend.hu/lelkiseg/499-magunkrol>

MISZTÓTFALUSI Kis Miklós <https://mek.oszk.hu/01600/01650/html/fejvez25.htm>

OROSZ Gábor Viktor: *Asztalközösség*. In: *Credo*, evangélikus folyóirat, XXIV.évfolyam, 2018/1-2. https://medit.lutheran.hu/files/Credo_2018_01_02.pdf

Palóc receptek <http://www.palocreceptek.hu/index.php/2-uncategorised/14-gasztronomiai-hagyomanyok-palocfoldon>

Pálos gyógynövények <https://kesztolc.hu/hir-144> és <https://gourmetriporter.hu/index.php/mindenmentes/497-gyogynovenyek-csalogatnak-a-palos-kertbe>

Pető Zsuzsa Eszter <https://mnm.hu/hu/munkatarsak/peto-zsuzsa-eszter>

Stoffán György https://hu.wikipedia.org/wiki/Stoff%C3%A1n_Gy%C3%B6rgy

Szent Családról Nevezett Szegény Ferences Nővérek honlapja/ Nardini élete és munkássága <https://ferencesnoverek.ro/nardini.html>

Védőszentek a gasztronómiában <https://foodandwine.hu/2016/04/07/vedoszentek-szallodasok-vedeglosok-pincerek-vedoszentjei/>

Védőszentek a gasztronómiában <https://foodandwine.hu/2016/04/07/vedoszentek-szallodasok-vedeglosok-pincerek-vedoszentjei/>

Mellékletek

Pacifika OFM, Brassó, 1992-től nővér

1. Milyen szerzetesrendnek a tagja, és miért választotta pont ezt a szerzetesközösséget?

Pacifika nővér vagyok, ez a szerzetesi nevem, a Mellersdorfi ferences nővérek közösségéhez tartozom, 1992-től, 30 éve, tavaly már jubileumoztunk. Azért választottam ezt a közösséget, mert karitatív munkával foglalkozik. Ebben benne van tanítás, betegápolás, szegényekkel való foglalkozás, és ugyanúgy a házimunka, ez is (konyhai munka). Nem kimondottan választottam én, hanem megkérdezték, hogy esetleg ott segítenék-e s aztán ott ragadtam harminc éve a konyhába. De emellett még foglalkoztam gyerekekkel árvaházba, sérült gyerekekkel, gyógypedagógiát végeztem. Igazából legtöbb tapasztalatom a konyhában van, mert ez egy olyan munka, amit nem mindenki szívesen csinál. Nekem is el kellett teljen egy bizonyos idő, hogy rájőjjenek arra, hogy pont ez a szolgálaton keresztül, hogy mennyi emberen lehet segíteni; és nem csak az, hogy kiszolgálom, megterítek, megfőzöm, hanem azzal is, hogy ameddig vágom ott a zöldséget, annyi emberért imádkozhatok, akiknek megígértem. Főleg az is, ugye, hogy egyedül vagyok a konyhában, és hogy ez tényleg megadatott, hogy mindig, amikor valakinek megígérem, hogy imádkozom érte két kavarással, ez azt jelenti, hogy ameddig ott vágom én a zöldséget, abban a monoton munkában, pont ebbe viszem bele az embereket, hogy „Ó, Uram, segítsd meg! Álld meg! Adj erőt! stbstb. Te tudod, mire van szükségük”. Ezek ilyen apró fohászok, de úgy érzem, hogy ez az, amit én én így - munka és ima összekapcsolva - én ezt így tudom csinálni.

2. A többi szerzetesközösség nem is jött szóba, amikor hivatást érzett önmagában?

Én Magyarországon kezdtem a szerzetesi életemet, mert itt még nem voltak Erdélyben nővérek. '90-ben mentem ki, az Árpád-házi Erzsébet nővéreknél voltam két évig, ők betegápolórend, meg ők is picit ilyen karitatív úgymond. (<https://romkat.ro/2021/03/07/a-szeretet-cselekedetei-altal-hirdetni-az-oromhirt/> + <https://romkat.ro/2020/10/18/ahogy-isten-vezet-mozgat/>)

3. Hallott-e Ön már a gasztroteológia fogalmáról? Ha igen, akkor mit; ha nem, akkor hogyan értelmezi, Ön szerint mi tartozhat ide?

Hát így konkrétan nem hallottam, de mint gasztronómia, azt tudom, hogy van. Érdekes. Most nekem tudod mi jutott eszembe? A régi időben a pászka, amikor Jézus korában pászkát süttek.

4. Néhány hétköznapi dologra szeretnék rátérni, , például van- e önöknél ülésrend, vagy, be van-e osztva, hogy ki segít a konyhán, kinek mi a feladata?

Ez igazából úgy van, hogy van egy felelős, aki felel a konyháért és a személyzetért. Ehhez hozzátartozik a menünek a leírása, megnézni, hogy milyen alapanyagok vannak a házba, mit kell még hozzá vásárolni, hozzá tartozik a vásárlás is, és igazából ez attól függ, hogy hány személyből áll az adott konyha. Na most én arról beszélek, amit tizenegy évig vezettem, öt emberrel magam mellett, és hogy mindenki be volt osztva. Úgy volt, hogy az egyik a levessel foglalkozott, a másik a zöldségeket készítette elő, a harmadik mosogatott, a negyedik vásárolni ment, az ötödik a másodikkal foglalkozott. Szóval mind be volt osztva. De meg kellett tanuljam azt, hogy ki hogyan gondolkodik, ki hogyan működik, mert lehet, hogy, aki éppen a zöldséget takarította, lehet, hogy jobban tud foglalkozni azzal, hogy a másodikat elkészítse, vagy egy húst elkészítsen, vagy az tud sütni, vagy ilyesmi.

5. Ők is a szerzetes közösség tagjai vagy képzett szakácsemberek?

Vannak nővérek. Például a noviciátus évben, köteles volt mindenki egy fél évig a konyhában dolgozni. Azért, hogy megtanulja, ami szükséges, hogyha kikerül valamelyik filiába, akkor ne süsse oda a vizet. Legalább egy rántottát, vagy egy valamit meg tudjon csinálni, mert nem biztos, hogy azon a filión lesz egy szakács.

6. Azt, hogy a menük hogy állnak össze, ezt előre egy hétre szokták tervezni?

Igen, egy hétre.

7. Allergiákkal, vagy ételérzékenységgel kell-e számolni, vagy nem jellemző?

A mostani időben, én, amit most tudok, lány bentlakás van. Itt is vannak, akik érzékenyek tejsre, vagy valami. Na ugy-e én ezt tudom, hogy ez a személy érzékeny erre, akkor igyekszem úgy csinálni, hogyha a második olyan, akkor neki valami mást. Például túróslaska van, akkor nem a túróslaskát adok, hanem dióslaskát. De mindig fel van címkézve, hogy ezért vagy azért, s akkor tudják, hogy azért mert.

8. Néhány különbségre szeretnék rákérdezni, hiszen tudom jól, hogy Ön nem csak itt, Brassóban, szolgált, hanem más rendházaknál is szolgált. (akár egy terítés, akár a menük)

Ami változott, az az, hogy főztem gyerekeknek, ott másként kell főzni, mert a gyerekek akkor ismerkednek az ízekkel, náluk egy kicsit másabb. Főztem munkásoknak, ott már töményebb, ott már keményebb ételek kellettek. Itt a lányoknak megint másként kell.

9. Az, hogy egy ételt hogyan fogadnak, például, hogy testületileg nem szeretik ezt vagy azt az ételt, attól még a repertoárban marad?

Igen. Én azt szoktam mondani a lányoknak mindig, hogy ha nem ismered az ételt, - bár ilyen kagylókat s ilyesmiket nem főzök, én a hazai ízekhez – amit ugye őseinktől, nagyanyáinktól tanultam- én azt próbálom, meg azt, amit Németországban tanultam ötvözsem; de ahhoz én kell ismerjem az ízeket, hogy mi mivel talál. Nem mindegy, például főzök egy almalevest, másodiknak főzök egy almás valamit, nem megy. Akkor ugyanúgy a szín is fontos, hogyha piros a levesem, például paradicsom levesem van, akkor a másodiknál nem csinálhatok gulyást, mert az is piros; az valami zöld legyen, akár káposzta, borsó, zöld paszuly. Nem mindegy, hogy mit mivel párosítasz össze. Vagy, ha például az egyik nap ilyen erősebb étel van, ünnepélyesebb, akkor másnap kicsit lazább, pont azért, hogy a gyomornak is szüksége van arra, hogy „ma jól laktam, de hogy holnap egy kicsit pihenjek”, mert ha nem, akkor begyulladnak a belek. S pont a mai időbe, amikor sok minden van, ami adalék anyagot tartalmaz, én megkereshetem a piacon azt a zöldséget, vagy azt a valamit, de nem vagyok ott, hogy lássam, hogyan természetették, vagy mit csináltak. Én törekszem rá, hogy a legtermészetesebben, legnatúrábban, kevés adalékanyaggal készítsem. Például a kenyeret én szoktam sütni, vagy a zsemleket. Abban nincs adalékanyag, tudom, hogy abba, mit tettem bele – három-négy féle lisztből szoktam kavarni, ezt Németországban tanultam, ilyen magvakkal, stb.

10. Ha jól értem a pékárut Ön készíti, viszont mi a helyzet a többi alapanyaggal? Zöldségek, gyümölcsök, húsok – a piacon szerzik be?

Igen, a piacokról szoktam, és van, hogy például a X-ben megvásárolom a húst, amilyent én szeretnék, például disznó vagy borjú, vagy akármilyen, és feldolgozom, én saját magam- a kolbászt, vagy más húsféléket, amiben tudom, hogy nincs adalékanyag. Persze az, hogy ők mit tesznek bele az egy másik dolog, de ami tőlem telik azt én igyekszem megtenni.

11. Itt a bevásárlás kapcsán azért szükséges egy jó matek tudás, hogy semmi ne menjen kárba, és mégis mindenből elegendő mennyiség kerüljön a kamrába, nem? Ez is az Ön feladata?

Az a helyzet, hogy már elég régóta csinálom, most már azt mondhatom, hogy lassan nyolcadik éve vagyok Brassóba, és már tizenkilenc év tapasztalatom van a konyhában. Mert öt évet voltam gyerekotthonban, na de például a gyerekotthonban is a gyerekeket arra próbáltam rávezetni, hogy megtanuljanak főzni, főleg a nagyobbak. A fiúk dagasztottak, a lányok sütöttek, vagy főztek, hogy tanulják meg, ha kikerülnek az életbe, akkor ne elvárják, hogy mások ..., hanem ők maguk, azért hogyha férjhez mennek, vagy megnősülnek, akkor valamit tudjanak. Úgyhogy ott is, hiába, hogy nem ez volt a feladat, a konyha, a gyerekeknél, de hogy megtanítottam őket. Aztán az is érdekes volt például, hogy a lányok kérdezték, hogy „Ezeket a süteményeket, Ön mind megsütötte?” mondom „Egyet se!”, mondom „Ezt a ti nyelvetekre írtam le, mindig leírtam nekik, s akkor aztán volt, hogy kihagyták a sütőport, kihagyták az élesztőt, akkor olyan lett, amilyen lett, mondtam „Nem baj, akkor így eszitek meg, következőkor jobban figyeltek a receptre”. S megtanulták.

12. A többieknél mennyire volt jó ez a fogadtatás? Mármost, hogy Ön tanítani szeretné őket, mennyire vették jó néven?

Jaj, nagyon élvezték! Sőt, hát mindig kérdezték, hogy valamit nem készítettünk? Például a pizzát, azt teljesen magukra készítették már amikor akartak vacsorára készíteni. Kérdezték, hogy „pizzát készíthetünk-e?” mondtam „Persze!” Megtanulták, hogy hogyan kell megdagasztani, milyen kell legyen a tészta, s utána, hogy mit raknak rá; megnéztük, hogy mi van a hűtőbe, esetleg még egy-két dolgot még melléje vásároltunk, ha kellett. Igen, ezek ilyen szép élmények maradtak. Sőt még az óvódás is felállt a székre, és az is kavarta mixerrel a tojást.

13. Erre volt egy stabil időpont, vagy úgy spontán alakultak ki ezek a tanulások?

Úgy spontán. Ahogy a helyzet hozta. Nem nagyon ragaszkodtunk, hogy most így teljesítsünk, hanem inkább spontán, mert az sokkal őszintébb; minthogy órához vagyok kötve. Például én is tudom azt, hogy nekem egy órára, akármilyen történik, meg kell legyen az ebéd huszonkilenc embernek. Most harmincnak főzök, van két hajléktalanunk, néhány nénikénk; még arról is mindig gondoskodtam, akinek nincs akkora nyugdíja, akkor annyival többet főztem. Merthogy ez azért benne van nekünk, a szegényeket segíteni. Például a hajléktalanoknak is én viszem el az ételt- két idős bácsika. S minden második reggel, amikor megyek misére, itt már tudják, akkor vár az egyik mindig.

14. Egy kicsit az ünnepnapokról is szeretnék kérdezni, hogy az gondolom azért piccit változik, de az a kérdés, hogy miben is? Gondolom, olyankor valamivel úribb ételek vannak, vagy több fogás; esetleg az italok terén is van valami több.

Hétköznap is azért közben van finomabb hús, vagy több fogás. De azért itt már van egy desszert is, vagy egy jó tyúkhúsleves házi laskával, vagy van egy jó galuskaleves, mert hát ugye galuskát is nem minden nap készít az ember. Vagy ott vannak a sülték, különböző hús félék, egy flekken, vagy bécsi szelet. De például egy pörköltet azért vasárnap nem szoktunk, de ahogy a családban is, ha az van, akkor az van; akár egy székelykáposzta, vagy egy töltött káposzta belefér. Mondjuk ilyen, hogy diós laska, vagy túrós laska, vagy borsófőzelék tükörtojással, ezek inkább szerda vagy péntek. Mert ez a két nap böjtös, s ezt azért tartom én fontosnak, hogy ne csak mindig hús-hús-hús, hanem, hogy egy kicsit, valami könnyebbet is együnk. És igazából, az ünnepnapon az, ami a leves és a második, mindig az határozza meg, hogy mi lesz a harmadik, mi lesz a desszert. Akármilyen desszertet nem adhatunk bizonyos ételekhez, ami még terheli a gyomrot, hanem inkább valami könnyet. Például elfogyasztod, és azt mondod, na ez a desszert könnyűvé tette az ebédet.

A pálinka, a bor, a sör, de ott is kell tudni, például a bornál, hogy melyik ételhez milyen bor, de a társaságtól is függ, hogy csak nők vannak-e, mert ők inkább a rozét isszák; de ha férfiak vannak, akkor a javarészt a száraz vörösbort issza. Vagy milyen húsok vannak, az emésztést is könnyebbé teszi. Manapság vásároljuk ezeket, régebb, még Maltersdorfban elkészítettük ezeket is, hiszen saját szőlője van, saját vágóhidja, péksége, sörgyára.

15. Itt Erdélyben a rendházaknál, mert hát nem egy ferences rendház van, nincs olyan, amelyiknél ezek megtalálhatóak, igaz? Gyümölcsöskert, vagy valamilyen üzem.

Nincs sajnós. A terület miatt is, meg azért is, mert nem lenne, aki foglalkozzon ezekkel. Az a helyzet, hogy szakképzett konyhás is csak én vagyok, de nekem a konyha mellett még, én gyógypedagógus vagyok igazából. Szóval én is elvégeztem a teológiát is, csak nem fejlesztettem tovább magamat, mert nem azt éreztem hivatásnak. Viszont azt tudtam, hogy a konyha ez olyan terület, amit nem mindenki vállal fel, viszont én szeretem, benne van a vérembe, őseim is szerették, csinálták, valahol ez bennem van. És valahogy úgy vagyok, hogy azokat az értékeket, amiket én megtaláltam benne, nem mindenki találta meg. Na például a betegápolás nem az én hivatásom; vagy szeretem a gyerekeket, de nem tudnék óvodában dolgozni, vagy tanítani sem tudnék – az, hogy esetleg valakit helyettesíttem, az egy dolog, de nem az én világom. Például én sérültekkel sokkal jobban szerettem dolgozni, dolgoztam két évig vakokkal, egy évet süketekkel, megtanultam a jelelést is (Déva mellett).

16. Azt már megbeszéltük, hogy Ön a konyhában tevékenykedik, mint szakács. De ezt mennyire befolyásolja például az Ön neveltetése? (ízék, receptúrák)

Vannak bizonyos receptek, amikhez ragaszkodom, úgymond dekára, millire, nekem az úgy kell legyen; de vannak, amik az én ízvilágomban megszületnek, például születésnapra a lányoknak soha nem készítek egyforma tortát, hanem megszületik egy ízvilág a fejemben, és amikor már leérkezik úgymond a számba az íz s így össze van rakva így bennem, akkor ezt kivitelezem. És nálam nincs olyan, hogy nem (fog) sikerül, vagy, hogy én félek ettől, meg sem fordul a fejemben! Merthogy hiszem azt, hogy ez egy olyan talentum, amit fentről kaptam; sokszor én magam is –hogy őszinte legyek- csodálkozom.

17. Van-e olyan tipikus fűszer, vagy alapanyag, ami az Ön ételeit jellemzi?

Az én három fűszerem, a só, a bors és a paprika összekavarva. Ennek a keveréke, amit én, amióta az eszemet tudom, nálam ez a fő. A többi, az nekem mind mellékes. Aztán az, hogy még egy kicsi ezt-azt belelopok, az egy dolog, de ez a három, ez az alap nálam. Én ezt így tanultam meg. Csak annyi, hogy én nem úgy fűszerezek, hogy például itt van a hús, egyszer rátekerem a sót, egyszer a borsot, a paprikát; a hármat összekavarom és azzal fűszerezek.

18. Mennyire érzi felszereltnek a konyhát? (berendezés, felszerelés)

Modern. Amit kézzel csinállok, az a zöldségeknek a felvágása, vagy a krumplit meghámozni, de hát ahhoz is már van hámozó, nemcsak a kés. De amúgy jól fel van szerelve a konyha. (A komornyik helyes) A Sanepid is, ahogy kéri, az is fontos; hogy külön tojásmosó, külön húsmosó, külön nagy edényeknek hely. (Komornyik: Az egész konyhát, a Segafredo szerelte fel, olasz inox.) Az egy kicsit gyengébb, mint a német, a német erősebb. Minőségileg jobb a német, de drága is nagyon.

19. És mennyire van lehetőség arra, hogyha valamiben hiányt érez, vagy véletlenül eltörrik/ elromlik valami, azt pótolni lehessen?

Azt kell mondjam, hogy hála a Jó Istennek, úgy fel van szerelve, hogy még nem történt ilyen. Ha viszont történik valami, akkor én ahhoz a céghez kell forduljak, ahhoz az ügynökhöz, aki az egészet berendezte. De, ha például elromlik valami, akkor én már kell gondolkozzak, hogy ezt valaki meg tudja-e csinálni, vagy mi lesz vele. De az ilyen nagy gépek, akár egy nagy mixer, vagy egy nagy sütő, ez az ügynökhöz tartozik, aki a konyhát felszerelte, mert vele van szerződésünk.

20. Van-e tudomása híres szakácsokról, szakácskönyvekről, az Ön rendjéből?

A csíksomlyói ferencesek szakácskönyve, a szerzetesek asztalánál. Engem is kérdezgettek, hogy nem akarok én ilyet írni, de csak szabadkoztam. Esetleg ferences iratokban lehetnek ilyenek. Még a német területeken sem tudok ilyet, van egy német újság, a Blikkpunkt, amelyben megjelenik egy-egy recept, ami oda tartozik ahhoz a közösséghez, de mást nem tudok.

21. Esetleg speciális ferences ételekről, receptekről van-e tudomása? Esetleg tipikus ünnepi ételek, amik a ferences ünnepi asztalon mindig helyet kapnak?

Például a kőfaltortát én Lénárda nővértől tanultam én meg, vagy van egy sajtos rolád, amit Klarissza nővértől tanultam, azt azóta is úgy készítem, ahogy tanultam tőlük.

Az ünnepen is, de máskor is, az ételek mindig változnak. Mindig van valami apró változtatás, valami plusz alapanyag – kétszer nem is lehet ugyanaz.

22. Minden népnek megvan a sajátos gasztró konyhája, és tudjuk, hogy Olaszországból indult a ferencesek története, sőt, még Németországban is van rendház, amiben Ön szolgált. Esetleg van-e olyan módszer, olyan aspektus, amit más konyhákból kölcsönzött, és beépíti a magyar/ erdélyi konyha ízei közé?

Például én azt tapasztaltam Németországban, hogy nagyon sok műanyag étel van (ami már félig el van készítve). Én ezt próbáltam átalakítani, hogy azt, ami műanyag, hogyan lehet valóban előteremteni. Mi az az íz, ami kell ahhoz, hogy én azt megkapjam; na ezt nagyon sokat kutatom. Nálunk például nem sokan ismerik az ilyen krémleveseket, pedig olyan egyszerű. Például a héten, főztem egy olyat, hogy sárgarépa, krumpli és zeller, a fűszere só, bors (a paprika kimarad ilyenkor, mert ehhez nem talál, helyette inkább leostyán, vagy zöldpetrezselyem), ezt megvágtam apró kockákra és megfőztem. Összeturmixoltam, és beízesítettem, hogy megkapjam azt az ízt, és jött mellé egy pirított kenyér (kockákra vágtam, és úgy natúron megsüttem a sütőben). A lányok ugye nem ismerték, s akkor elmondtam, hogy ez a három van, csak nem darabokba eszitek, hanem össze van turmixolva. Egy-egy picit így belopok, egy kurmplikrémleves, vagy ilyesmit, de mindig csak kicsidenként, hogy szokják az ízt, mert igazából semmi nagy dolog nincs benne. Vagy például egy tojásleves is nem ismertek, pedig az is az őseinktől van, az a legegyszerűbb leves, ami létezik. Vagy például a gyümölcsleves én nagyon szeretem, nem kimondottan csak egyféleképp, hanem minél több gyümölcsből. Például én az eresztéket nem lisztből csinálom, hanem pudinggal (vanília puding, vagy tejszínes puding), teljesen más ízt kap. Főleg nyáron, azok a friss gyümölcsök benne, meg az a sokféle íz! Például gyermekkoromban én sosem értettem, hogy nagymamám miért csak almából készíti, amikor van körtefánk, szilvafánk, szóval nekem ez kedves.

23. Az utolsó kérdésnek nevezem, de ez is összetett. Melyik az Ön kedvenc étele?

Az én kedvenc levesem, az a tárkonyos krumplileves. A második az egy rakott krumpli, és desszertnek pedig, ha őszinte akarok lenni magamhoz, az a házi fagyalt.

24. Miért pont ezen ételek, mi az a különlegesség, ami miatt ezeket az ételeket választotta?

A tárkonyos krumplilevesnél a tárkony, mert az hoz egy olyan ízvilágot, ami nem mindennapi, mert nem mindenki szereti a tárkonyt, neki van egy külön ízvilága, én ezt nagytatámtól tanultam, ő is nagyon szerette a tárkonyt. Én például nagyon szeretem a tárkonyos tojásrántottát is (zöldhagyma vagy szalonna helyett).

A rakottkrumplinál, nálam az a stikli, hogy nem így szeletelem fel karikára, hanem lereszelem – a nagy lyukú reszelőn. A krumplit is azelőtt való nap megfőzöm, meghántom, az teljesen hideg, másnap lereszelem. Ugyanúgy lereszelem a tojást is. A rétegelésbe, egy tepsit kivajazok, teszek zsemlemorzsát alól, akkor jön a krumpli ráreszelve, s akkor erre jön ez a hármas fűszerezés, amit én szoktam, de csak éppen úgy a tetejére. Akkor jön egy rend tejföl, jön a tojás, s akkor erre is egy picit só, de tényleg kevés. S akkor ez a réteg addig megy, amíg elfogy a hozzávaló, a tetejére pedig jön egy rend krumpli, mert ha tojást tartunk a tetején, akkor megszárad. Mert ugye ez még bemegy a sütőbe. Amit én még szoktam, kavarni, hogy legyen kicsit ilyen zaftosabb, ne legyen ilyen száraz. Lehet rétegelni még kolbászkarikával, ha valaki szeretné, de ez az én egyszerű verzióm. Tejbe szoktam még egy pár tojást, felverem, úgy nyersen, s azt ráöntöm még a krumplira, s akkor megsütöm; addig amíg a teteje kap egy jó színt. Tálalva savanyú uborkával. Már érzem a számba az ízt! Kell a kreativitás, a konyha egy olyan hely, hogy oda kell legyen érzéked. A másik, hogy ugye elég korán megtanultam az ízeket, mi mivel talál, de most is studiózom, utána nézek és utánaolvasok, mert érdekel, és ami érdekel, azt nem sajnálom magamtól.

A fagylaltnál a különlegesség az, hogy a tojást olyan hőfokon kell kezelni, hogy ne legyen rántotta neked belőle., hanem, hogy a fagylaltnak kihozza azt a sűrítő anyagát, ami szükséges. Főleg a csokis, az olyan váó, mert például a mallersdorfiaknak van erre gépük. Megkavarják, s beteszik a fagyra, de. élvezet! Például a fagylaltoknál ragaszkodom a receptekhez, mert az fontos, a tojás s a tej miatt. Házi alapanyagokból teljesen más ízvilágot kapsz, mint a műanyagokból. Az olaszok szpécik a fagylaltban, a franciáké inkább a desszert. Szeretem a dobost, vagy a zserbót, a mézest, de a fagylalt a kedvencem! (Komornyik: az Osztrák-Magyar Monarchiából jönnek ezek a sütemények, onnan vették át mások.)

25. Összeségében milyen Ön szerint egy igazi szakács?

Szíve-lelke benne kell legyen, ha nincsen benne, ha nem érzi hivatásának, az megérződik az ételen, megérződik mindenben. Nem mindegy, hogy ételt valakinek úgy odadobsz, vagy szépen feltálalod.

Bónusz: Megbánta-e, hogy végül a konyhában kapott szerepet?

Úgy nézek én ki? ☺

Botond OFSPPE, Hargita fürdő, 1990-től atya

1. Milyen szerzetesrendnek a tagja, és miért választotta pont ezt a szerzetesközösséget?

Bátor Péter Botond vagyok, ugye a rendi nevem az a Botond, amit a beöltözésemtől én kaptam, de általában mostanában választják, vagy van, aki megőrzi a keresztnévét, talán ez is fontos. Régen kaptak egy új nevet a szerzetesközösségben, ez egyúttal kifejezte azt is, hogy levetted a régi embert és egy új élet kezdődik. Én 1990-ben léptem be a pálos rendbe, amikor Magyarországon újraindulhatott a szerzetesi élet; volt azért ezen kívül, a piarista, a ferences és a bencés rend működtetett gimnáziumokat, de ezen kívül a többiek azok tiltva voltak. A pálosok már, ugye '89-ben elindult a rendi élet, és én akkor ismertem meg őket igazán.

Volt Puskeli Mária iskolanővér, aki többek között a szerzetesekről is készített könyvsorozatot, akkor ez még csak egy ilyen vékonyka kis könyv volt. A pálos rend, magyar alapítású rend, a remeteség is nagyon vonzott, de hát nyilván az elmúlt több, mint 30 év, azért azt mutatta, hogy ez ennél összetettebb. A másik, ami nagyon fontos volt, hogy olyan emberekkel találkoztam a pálos szerzetesek között, akik nem hétköznapi emberek; döbbenetes volt számomra, hogy voltak, akik börtönt viseltek, bányában dolgoztak, esetleg kántorként tevékenykedtek egy-egy elrejtett faluban, mert másként nem tevékenykedhettek volna; és ráadásul mosollyal, ez számomra hihetetlen volt. Számomra a különbség is nagy volt, mert az én novicius mesterem és köztem is jelentős különbség volt. A lényeg, hogy így kerültem a pálosokhoz. Eleinte egyházmegyes kispap voltam, tehát én '86-ban így kezdtem, miután elvégeztem a tanulmányaimat a Pázmány Péter Hittudományi Akadémián (3 év). Bár a teológia nem számított főiskolának a kommunizmusban

2. A többi szerzetes közösség nem is jött számításba; nem volt ennyire vonzó?

Meg mondom őszintén, hogy vonzó volt szinte mindegyik, például a domonkosok nagyon vonzóak voltak, amikor Hódmezővásárhelyen voltam katona, s ott voltak a domonkos nővérek, persze akkor még titokban voltak, és hát kispapokként hozzájuk jártunk k, amikor volt egy kis szabadidő a laktanyából, és akkor hát persze elmentünk egyet a kocsmába sörözni nyilván, aztán bementünk hozzájuk beszélgetni és imádkozni. Aztán a ferencesek felé kacsintgattam, annak ellenére, hogy én különben már piarista diák voltam és nagyon szerettem a piaristákat és rendkívül sokat köszönhetek nekik, de mégis ez a kifejezett tanítás távol állt tőlem. Aztán túl sokat nem vacilláltam, amikor megtaláltam az én hivatásomat a pálosoknál.

A pálosok nem voltak annyira részei a közbeszédnek, de pont ettől váltak érdekessé számomra. A bátyámék mondták is, mivel nem hallottak róluk azelőtt, hogy „valami normális rendet nem kaptál? hát ki hallott róluk? pálosok!? Kik ezek? Miért nem mentél jezsuitákhoz inkább, vagy valami?” S akkor mondtam, hogy ne haragudjatok meg, de így döntöttem. A jezsuita rend, nos, hallottam róla, de nem tetszett. Nagyon jó barátságban voltam és vagyok is velük, az egész rendnek a ritmusa is nagyon szimpatikus, de nem az én habitusom.

3. Ön mióta a pálos rend tagja, azóta milyen szerepköröket töltött be, és milyen rendházakban teljesített szolgálatot?

1994-től Pécsen tevékenykedtem 2003-ig, utána 2003-ban kerültem az alföldre, Petőfiszállás mellé, Pálos Szentkút-ra, aztán tartományfőnök lettem 2008-ban, akkor Budapestre költöztem. Életem legnehezebb életszakasza volt, ugyanis én Budapesten születtem, viszont nem tudtam Budapesten élni már utána, pedig itt voltam 2014-ig. Közben volt még 10 hónap Márianosztrán. Végül, 2015-től vagyok Hargita fürdőn és mindig az a kedvencem, ahol vagyok.

Ezeket a helyeket szinte mindig más beosztásban teljesítettem szolgálatot: volt, amikor házfőnök voltam, noviciusmester (még hátulgombolós pálosként), de voltam plébános és tartományfőnök is, valamint gazdasági igazgató is egy nagyon rövid időre.

4. A hétköznapok kapcsán, milyen egy napirend Önöknél, milyen teendők vannak?

Mi minden reggel 6 órakor kezdjük az imádságot a templomban, vagy, ha van, akkor kápolnában, ez általában negyed/fél 8ig. A délelőtti folyamán nagyon változó, hiszen például Imre testvér a ház körüli dolgokat intézi, s néha segít nekik, pl. hólapátolás, amit amúgy nagyon szeretünk; gyakran mondják, olyan jó ide feljönni, na de itt élni azért az más, mert általában olyan novembertől májusig havat lapátolsz, de azért ennek is megvan a maga szépsége. Én emellett nagyon sokat tevékenykedem a Mária Rádióban, műsorokat készítek, aztán ott vannak a felkészülések a lelki gyakorlatokra és lelki napokra. Aztán valahol a motorosok pátyolgatása is a munkánkhoz tartozik (búcsúk, és egyebek). Ez a nap közbeni munka ugye, de délen ismét imádkozunk és akkor délután 5 órakor folytatjuk az imaórát, este 6 órakor pedig szentmisét mutatunk be, ezt követően pedig lassanként a pihenésre fókuszálunk. Körülbelül így néz ki egy átlagos napirend nálunk.

5. Ki szokott Önöknél főzni?

Hát kérem szépen, mindig annak örülök, ha Imre testvér főz, mert én nem tudok főzni egyáltalán. Azért is jó, mert ugye ő is Magyarországról való, Palócvidekről, és édesanyám is palócvideki, így otthonosak az ízek. Van, amikor hoznak ennivalót, meg elviekben, hogyha úgy lenne, ha nem volna nyersanyagunk meg nem tudna főzni, vagy amikor én egyedül vagyok itthon, akkor itt nagyon sok étterem van.

6. Önöknél a noviciátus években nem volt ilyen foglalkozás, ahol megtanulhattak volna főzni?

Nem volt, de főztünk. Nem tanított senki, csak ugye ott volt – főleg a '90-es évek elején-önellátóak voltunk sok szempontból, és akkor ott volt például befőzés, almalekvár eltevés, vagy különféle feldolgozások. Sütöttünk, tehát azért volt ilyen. Nálunk főleg a szeder volt a kedvelt alapanyag, az termelt meg a vidékünkön leginkább. Tehát, azért, csináltunk ilyen dolgokat, de nem volt ez így tanóra képében megszervezve –teszem azt a noviciátus időben. Amúgy sem ettünk olyan túl sokat, tehát én a noviciátus években 15 kg-ot fogytam. Szóval ott inkább azon versenyeztünk, hogy ki eszik kevesebbet. Persze ez nem volt így kimondottan, csakhogy én nagyon szeretek enni, és akkor láttam, hogy a novicius társak alig esznek, s mégis abból is élni lehet. És azt is kell tudni, hogy ahogy mondtam is, volt némi korkülönbség a vezetőink és köztünk, és ők mindig felhívták a figyelmet a rendi szabályzatra is.

7. Ha jól értem, ha nem lenne Imre testvér, akkor az éttermek lennének az étel-források?

Igen persze, ez más kolostoroknál is így van. Ha nem is éttermekben, de valamilyen étel-egységben oldják meg az étkezést általában. Volt időszak, amikor volt szakácsnőnk is. Kicsit idősebb volt, amolyan pót anyukánk volt, de azért annak is van hátránya, például az adott szakácsnéni egy idő után úgy érezheti, hogy neki más dolgokba is van beleszólása, ez pedig némileg nehézséget is okozhat. De amikor voltak, szerettük őket, persze megvolt, hogy az ő terítoriumába más nem nagyon léphetett be; például hiába álltak sorba az asszonyok, hogy szerettek volna virágot, vagy díszíteni a templomba, ott nagyon nem volt esélyük. Ezért mondom, hogy megvan az előnye és hátránya.

8. Ünnepeken ugyanez a módi, vagy ott már van hivatásos szakács? A lengyel hatás mennyire érződik a kosztón?

Az nagyon érdekes dolog különben, mindenütt más egy kicsit, de azért általában az a jellemző –főleg, hogyha van hely-, hogy megjelennek nagy kondérok, és akkor a férfiak főznek. Általában alföldi ízeket, paprikás krumplit, meg ilyesmiket. Magyaros ízekkel, meg főleg itt, Erdélyben meg az Alföldön ezt ismerik, ehhez van alapanyag.

'34-ben, amikor visszajöttek a pálosok (Magyarországra), akkor voltak közöttük lengyelek, és érdekes, hogy a lengyelek nem kényszerítették rá nagyon az étrendjüket a pálosokra. Annál is inkább, mert akkor azt ették, ami éppen volt, amit éppen eléjük dobták, aztán ott jól van. Tehát ott nagyon szegények voltak, a két világháború között – akkor ugye volt gazdasági világválság is, tehát ott nem volt nagyon lehetőségük erre, hogy „hát gyerekek, most a lengyel konyhából akarunk valamit kóstolni”. Bár lehet, hogy céklalevest csináltak volna, de lehet, hogy abban nem lett volna köszönet, mert nem biztos, hogy azt a a magyarok szívesen megeszik. (Romániában vannak olyan helyek, ahol lengyelek élnek, például Kacsikában- búcsújáráhely, ott érdemes kipróbálni ezeket az ízeket) Sőt, ha azt nézzük az ukránoknak és az oroszoknak is – a szláv népeknek- vannak hasonló ételeik. Szóval nem volt ilyen átfedés az ételekben. Én azért ismerem a lengyel konyhát, mert, hogy én Lengyelországba sokat járok.

9. Milyen a lengyel-magyar viszony?

Járunk azért oda, annak idején, amikor én beléptem a rendbe, az én novicius mesterem tudott lengyelül, mert amikor 1956-ban kiszabadult a börtönből, akkor ő szeretett volna Lengyelországba menni, de végül rövid látogatások lettek ebből. A lényeg az, hogy ő tudott lengyelül, és amikor nekem novicius mesterem volt, hát próbált tukmálni, hogy tanuljak meg, de nekem nem volt kedvem. Azt mondta, hogy „ide figyelj, hamarosan alulról szagolom az ibolyát s kellene valaki, aki.” És akkor voltunk Lengyelországban, s ami igazán kedvet adott, egy atya misézett (nem olyan rég halt meg, 104 éves korában), annyira szép volt! Az a s-s-s-nek tűnő lengyel nyelv dallamossága, akkor megtetszett, és akkor tanultam meg lengyelül. A felvidékről jött pálosok tudnak még lengyelül, meg vannak lengyelek, akik magyarul tanultak meg, pl. Valigura atya, aki '15-ben Csiksomlyón a búcsún mondta a szentbeszédet. De vannak délen is pálosok, talán a legszebb kolostoraink ott vannak, pálos templomok – tengerpart és napsütés. Ez, Hargita fürdőm, pedig a legmagasabb pálos kolostor – közelebb a főnökhöz.

10. Hogy került ide, Hargita fürdőre a pálos rend?

Na hát ez is egy jó történet, 2002-ben vagy 2003-ban Tövisen volt egy megemlékezés, ugyanis 600 éves évfordulót ünnepeltünk. A tövisi kolostort eredetileg a ferenceseknek építették, aztán utána lett a pálosoké. Erre az ünnepségre meghívtak bennünket, ahova eljött Sarbak Gábor, akinek a nevét érdemes megjegyezni, Gábor Budapesten él és középkori kódexekkel foglalkozik, irodalomtörténész. Engem kértek meg előadásra, és ez egy bizonyos szempontból más, amikor az ember lelkiségről beszél, na de a történelem, az már más dolog. És ott volt még Jakubinyi érsek atya, aki nagy műveltségű ember, és még akkor, számunkra is meglepő módon (ezt 2003-ban), amelyben meghívtak minket Erdélybe, de nem ide, hanem Csik Delnére, a Szent János kápolnához, ami különben nekem azért volt döbbenetes, és szívbe markoló, mert nekem az egy nagyon kedves hely volt; nekem ez egy kamaszkori életem nagyobb eseményeinek egyik színtere.

Az ottani ember, Gyuri bácsi, aki befogadott egy igazi jó ember volt, egy igazi kántor, aki dolgos volt és tele szeretettel, és azóta is mindenki úgy emlékezik róla. És így nagyon jó volt, amikor jött ez a levél, és meghívtak oda minket, és mi végigjártuk olyan 2006 tájékán, az akkori tartományfőnökkel, a gyulafehérvári egyházmegye azon helyeit, ahova eljöhettünk volna pálosnak. Szász János is segítségünkre volt ebben, és eljutottunk Kézdivásárhelyre, a Boldog Özséb templomba, de hát láttuk a Kerekes, amit ott csinál, oda nincs miért menni, mert ennél jobban mi sem tudnánk. Aztán elmentünk, megnéztük, akkor még Marosvásárhelyen a Minoriták templomában még nem voltak ott a jezsuiták, akkor azt is mondták, hogy esetleg oda. De sok fele jártunk nagyon, nyilván voltunk Csik Delnén is, azt is megnéztük, itt nem voltunk (Hargita fürdő). Ide úgy kerültünk, hogy valamikor, amikor én tartományfőnök voltam, ez olyan 2010 tájékán, felhívott Darvas atya, a csíkszeredai plébános, hogy itt van egy előadó, ez a Rostás László, hogy ő a pálosokról tart előadást. Aztán hogy ő foglalkozna egy kicsit a pálosok történetével, és ezt meg is írta a Darvas (A pálos rend története Erdélyben, Partiumban, Bánságban és Kárpátalján, 2012). Ez egy nagy labda, amit földobott, mert azért rengeteg szájhagyományból származó forrásokat és feltételezéseket is beírt a könyvben, ami történelmi szempontból nem éppen helytálló. De ettől

függetlenül sok tekintetben használható; ehhez hasonló Kisbán Emilnek a pálosok története című könyve, de ő sem volt történész, irodalmár volt.

A lényeg az, hogy Darvas atya elkezdett foglalkozni a renddel, és 2013 február-márciusában Barnabás atyával ketten, itt voltunk „háztűznézőben, hogy megnézzük ezt a Hargita fürdőt, aztán júliusban egy lelkigyakorlat keretein belül fölvetettük, és gyakorlatilag egy-két tartózkodó volt a közösségben, és ők is inkább a létszámunkat tartották kevésnek ehhez a terjeszkedéshez, a többiek, úgy döntöttünk, hogy kockázatos, de szükséges. Később, Barnabás és Imre testvér, 2013 október végén érkeztek meg ide, az ünnepélyes kolostorátadás pedig 2014. januárjában történt meg.

11. A források tekintetében, úgy gondolom jó magam is, hogy nem mindig beszélhetünk hiteles forrásról, illetve olyanról, amire bátran hagyatkozhatom történelmi tekintetben a pálos rend történelmével kapcsolatban.

Például ott van Csáki Árpád, aki szintén foglalkozott a pálos rend történetével Erdélyben. De egyre többen vannak, akik a pálos rend történetével foglalkoznak.

12. Hallott-e már Ön a gasztroteológia fogalmáról?

Annyiban hallottam róla, hogy van egy újságíró, Stofán Györgynek hívják, és a Gyuri, a ferencesekről készített egy ilyen jellegű írományt. Én nem olvastam el, megvallom őszintén, hogy ez mennyire gasztro-teológia, vagy sem, azt nem tudom, de hogy ezzel, ilyen jellegű dolgokkal, most rajta kívül is, mások foglalkoznak-e, azt nem hallottam. A gasztro teológiában, feltételezésem szerint, az tartozhat hozzá, hogy – már csak a szerzetességet véve figyelembe- a szerzetesi közösségeknek, nyilván, sohasem volt gasztrohágyományuk, inkább a népművelés szót említhetnénk ennek apropóján. Sosem művelték az étkezést olyan szinten, mint mondjuk most a különféle világhírű szakácsok. De, ami nagyon fontos volt, hogy nyilván voltak böjti fegyelmek, vagy megszabott étrendek, szokások, és ezeknek meg volt a teológiai hátterük, hogy miért azt ették, amit ettek, mi volt annak a jelentősége. Nyilván a böjthöz hozzátartozik, nem kifejezetten minden esetben teológiai alapon, a gyakorlat.

De számos munka ide tartozhat, a gasztroteológia témakörébe, például Romhányi Beatrix munkássága, aki a középkori pálos gazdálkodással foglalkozott, kicsit általánosan, de ide sorolható. Érdemes megvizsgálni, hogy a gazdálkodással és gasztronómiával kapcsolatban milyen összefüggésekkel foglalkozott. A kert megművelés, hogyan bántak az étellel (adományok), és ehhez hasonlók. De Beatrixnak ez egy szenzációs munkája. Három olyan nő van, akik hihetetlenül okosak: ez a Beatrix, Bojtos Anita, Pethő Zsuzsa és persze vannak mások is, de ők zseniálisak. Főleg az isten-kapcsolat keresésben, az étrend megtartása, a maga természetességével hozzátartozott az ember életéhez. Az, hogy én megtartom-e a böjtöt, azt is mutatja, milyen az én isten-kapcsolatom. A böjtöt sosem lehet önmagában böjtnek nevezni, vagy fogyókúrának.

13. Tudna mondani esetleg néhány példát a pálos gasztronómiával kapcsolatban?

Egy dolgot hadd mondjak, nem tudományosan, csak a magam látásmódjában, hogy én bennem is volt egy ilyenfajta lelkesedés, hogy például a hal, hogy a pálosok halat ettek, és hogy ez biztos a biblikus életre utal, és persze vannak, akik ezt az ősmagyar kultusznak a világát magyarázzák, és hát gyakorlatilag, ezek szerint, Boldog Özséb egy vegetáriánus étrendet állított össze. De kiderült, hogy nem ez volt, pont a Beatrix volt, a középkori források alapján gyakorlatilag bebizonyítja, hogy egy pálos szerzetes ugyanazt ette, mint egy paraszt ember az ő korában, s miért ettek halat? - mert nem voltak lecsapolva a folyók, annyi hal volt, hogy a Duna vizének a 80%-a az hal volt, tehát ezt, amikor nekem mondták, nem akartam elhinni, benyúltak és kivették a halat és megették, most nem a pálosok. A pálosoknak tavaik voltak, a középkorban a királytól megkapták azt a jogot, hogy vízimalmaik lehettek, ez az élet fenntartásának nagyon fontos része volt, ők örölték a gabonát a környéken. S, ha a víz fel van duzzasztva, van tó, ha van tó, akkor

van hal, amit meg lehetett enni. De ugyanúgy ettek disznót is, mert van szó a középkori kolostorban arról, hogy rőfögött a disznó.

Ami speciális lehet esetlegesen a pálosok részéről, a gyógynövények. Nagyon érdekes, hogy a középkorban vannak olyan gyógynövények (én most Magyarországról beszélek), amiket – feltételeznek a botanikusok- hogy a pálos szerzetesek voltak azok, akik meghonosították, például a Hunor, ami Pécsen egy nagyon kedves kis virág. És pár pálos kolostort úgy találtak meg, hogy tudták, hogy milyen gyógynövényeket foglalkoztak a pálosok, és amelyek most már elvadultak, de jelen vannak azon a helyen, és akkor nagyjából ez is segítette a romok megtalálását. És ha már a déli vidékről beszélünk, volt Rendi Központ is, ami nem csak a horvát nép kapcsán volt jelentős, hanem a nyelv, az irodalom kapcsán is, és gyakorlatilag ott egy kórház, működő kolostor is volt, hiszen annyira színes volt a hely. A sajátosság pedig a gyógynövények általi gyógyítás volt.

14. Végül: Mi az Ön kedvenc étele? (leves, főétel és desszert)

Ennek semmi köze nincs a pálosokhoz! ☺ Akkor kezdem a főétellel, mert ennek van némi köze a pálosokhoz. Én a csirkepaprikást nokedlivel nagyon szeretem, ez a kedvencem, ennek annyi köze van a pálosokhoz, hogy van egy ilyen könyve Gyöngyösi Gergelynek, hogy *Vitae Fratrum*, és nem ezért szeretem különben, de ő egy középkori pálos szerzetes volt, tartományfőnök volt és látogatta a pálos kolostorokat, és leírta a tapasztalatait, amiket ő megélt ezekben a pálos kolostorokban. Van egy rész, amikor rajtakapja a testvéreket, hogy főznek, kakaspörköltet, és nem is ezért szidja meg őket, hanem mert nem kínálták meg! ☺ De ő ezt már csak humorból mondta, de szenzációs!

Nézzük a levest. Az a helyzet, hogy a leveseket és mind szeretem, de tényleg kéne és mindennap megenném, az a húsleves, marhahússal. De az igazsághoz hozzátartozik, hogy a krémleveseket is nagyon kedvelem, viszont, ha az egész ételmezt nézem, nem azok határoznak meg engem, hanem a húsleves. Mert, ha például hazamentem volna, s azt mondtam volna édesanyámnak, hogy én teszem azt süttőtök-krémleveset kérek, akkor rámnézett volna, és azt gondolta volna, hogy elment az eszem, hiszen azt legfeljebb a disznók szoktuk adni, hah, süttőtök! És ismétlem, legszívesebben marhahúsból. Csirkehúsból, a nagymamám, drága, úgy készítette, hogy megfőzte a húst és levest, és mi a főtt húst csipegethettük előtte. És csodálatos módon rövid idő alatt elkészítette ezeket. Megérkezettünk, két perc nem telt el, csak sitty-sutty, pritty-prutty, és már kész is volt; még ki sem pakoltunk és már készen is volt, oda is volt téve minden. Gyerekkoromban csak néztem, hogy a mama ezt hogy csinálja? Hihetetlen, csodálatos volt!

Na és akkor a desszert. Megmondom őszintén, hogy én nagyon édesszájú vagyok. De megvallom őszintén, egy van, ami - az a zserbó. Ezt valószínűleg édesanyámnak köszönhetem.

Bónusz: Kinek ajánlaná a pálos rendet?

Hadd mondjak el egy hasonlatot: voltak ilyen szerzetesi évek, és Lengyelországban, van egy kolostor, amit Szent Annáról neveztek el, ez egy domonkos kolostor, ez amúgy egy búcsújáró hely, és ki voltak téve ilyen plakátok, hogy szerzetes nővér szalad a réten, és körülötte a fák, és liget, és írja, hogy: „ha boldog akarsz lenni, gyere hozzánk. szerezz szolgálatot, stb. stb.”; s volt egy szürke kis lap, kézzel írva, s valami ilyen szöveggel, hogy „ha úgy gondolsz, hogy az élet nem fenéki tejjel, hogy bátran szembe mersz nézni a nehézségekkel, legyél pálos” így reálisan. Ennek fényében, igazából azt hívnák, aki hivatást érez a remeteségre és szigorra. Persze a magyar alapítás is jó érv lehet.

Képcsarnok

Tárkonyos krumplileves



Rakott krumpli



Csokoládé fagylalt



Marhahúsleves



Csirkepaprikás nokedlival



Zserbó



Francia hagymaleves



Tiramisu



Spagetti al dante (Bolognai)

