

JANCSÓ E. KATALIN

A GASZTRONÓMÓNÉRZETTEL MEGÁLDOTT „VADGRÓF” KONYHÁS KALANDJAI

■ Az erdélyi magyar közösség szinte napjainkig távolságtartóan viszonyult az étkezésről szóló elmélkedésekhez és divathullámokhoz. A kulinária témaköre iránt felerősödött közérdeklődés hatására ma már itt sem maradunk közömbösek a konyhát körülvevő elméleti diszkurzusok iránt.¹ A közösségi alkalmak velejárója az ételekről társalgók és az ingyenckedve fogyasztók jelenléte is, hiszen az így létrehozott vélemények is nevelik a konyhánk önérzetét. Olykor vadhajtásaiak is megjelennek, nevezzük gasztronómiai sznobizmusnak, vagyis elegánskodásnak, Fiala Borcsa megfogalmazását használva. Lényege, hogy nem kell feltétlenül korrektül dokumentált szakmai tartalmakat létrehozni, elég, ha tudálékosan beszélünk az ételekről, miközben nem árt megemlíteni a hagyományt, és hogy ismersz a témában bennfenteseket.²

A többet beszélni róla, mint főzni egy történelmivé nemesedett atyánkfiairól, Teleki Sándor grófról is elmondható, viszont el kell ismerni, hogy neki megadatott legalább az a kiváltság, hogy időnként magával a Konyhaszótár szerzőjével, Alexandre Dumasszal együtt élvezhette a gyomros örömeket. Telekit bár leginkább Petőfi mézesheteinek koltói házigazdájaként ismerik, nem ártana számon tartani jó hangulatú konyhaközeli szövegeiért is. Bizonyára az sem lehet véletlen, hogy 1848 decemberében maga Bem nevezte ki az erdélyi seregek teljes hatalmú élelmi biztosának. Szenvedélyét maga is beismerte: „Nekem az a szerencsétlenségem, hogy van valamim, s élhető állapotban vagyok, és nem vagyok rászorulva a kézimunkára, – mert ha nem lenne semmim: ma már talán európai hírneves szakács lennék, – tültszárnyalnám Caremet, Soyét, Gouffét, s tán még az öreg Dumas Sándort is, ki ebben is mesterem vala”.³ Utóbbi, olaszországi emigrációjában gyakran látogatta meg Telekit, és olyankor 20 frankot adott a szakácsnőnek: „nem azért adom, hogy főzz, hanem azért, hogy ne főzz. Asszonyod már tudja: én fogok főzni, te csak a kezem alá dolgozol. Megfőzte az ebédet, s mindnyájan kuktáskodtunk neki. Nagyon vígan ebédeltünk”.⁴ Ugyanis Dumas „Ha nem dolgozott, akkor főzött, ez volt szenvedélye. Legtöbbet tartott szakácskodására. Egy nyársot talált fel, mely nem vízszintesen, hanem függélyesen forgott. – Hidd el, – mondá soskszor, – e nyársra büszkébb vagyok, mint a »Monte Christo« regényemre. Nézzed, a tetejére felhúzok egy kövér libát, a liba alá egy kövér foglyot, a fogoly alá egy szalonkát, a szalonka alá egy fenyves rigót”.⁵ Nem árt az összképnek, ha ifjú Teleki Sándor szemszögéből is látjuk a Dumasszal való találkozásait: „Én akkor olyan korban voltam, mikor az emberpalánta a borjúhúst nem tudja megkülönböztetni a disznóhústól, s így nem lehettem megbízható kritikus, de az öreg úr szakácskodásainak emlékei tovább élnek családunkban, és meglett ember voltam, mikor még mindig egyre hallottam: »Ezt csak az öreg Dumas tudta készíteni!« [...] Apám meg volt róla győződve, hogy ő egyike a legjobb szakácsoknak, de egész életemen át egyetlen egy esetre sem emlékszem, mikor kísérletet tett volna ennek bizonyítására”.⁶ Ez utóbbi, kissé más fényben bemutatott hozzáállás azért nem vet

árnyéket idős Teleki konyhai szavahihetőségére, mert kalandos élete akárcsak az általa generált hangulatok immár kultúrtörténeti tényekké nemesedtek. Lényegük, hogy minden asztali örömről szóló mondatában meghaladta korát, élvezettel mesélve étkebeli élményeiről. De hadd folytassuk gasztronómiai huncutkodásai sorát Lajos nevű szolgája bemutatásával: „Volt nekem egy legényem, szegény Lajos úr – határozottan talentum, minden nyelvet beszélt, és semmi nyelven nem irt, bátor katona, jó kertész, jó halász, s rendkívül ügyes szakács; aki engemet ismert, az Lajos urat tisztelte.”⁷ Továbbá „Kijött utánam Párisba, mellettem volt húsz évig, beszélt nyolcz nyelven, de olvasni, írni nem tudott megtanulni; pompásan főzött, főttjéből evett Mazzini, Kossuth, Ledru-Itollin, Hugo Viktor, a két Dumas, Garibaldi, Cosenty, Bixio, Medici, gróf Andrássy, Teleki László, Almásy Pál, Mészáros, Csernátony, Türr Pista – az összes emigráció, még Horváth püspök is és Rónay Jácint. Egy hibája volt, nagy hiba – szomjas hazafi volt!”⁸ E névsor láttán felkaphatjuk a fejünket, hisz aligha volt erdélyi atyánkfia, akinek szolgájáról elmondható, hogy ily díszes történelmi asztaltársaságnak főzött. De volt a család alkalmazásában más szakácshajlamú tehetség is, hiszen édesanyjának írt egyik levelében emleget egy bizonyos Nagy Péter nevű szakácsot, akinek főztjére nagyon vágyakozott a száműzött ezredes, kérve, hogy hozza magával, szeretne együtt főzni vele.⁹ „Flórencebe olyan szállást fogadnánk, hol konyha is lenne, így sokkal, de sokkal kevesebbe kerül s az utiköltséget kinyernök a kosztón és ennénk a mi módunk szerint, mert az olasz koszthoz idő kell, míg megszokjuk, minden olajjal járja”.¹⁰ Mondhatni, könnyű annak eligazodni a jó konyha ismerveivel, akinek még a nagyanyja, Mikes Mária is az ételek szenvedélyében jeleskedett. Így nem véletlen, hogy az első kúrtóskalácsreceptet tartalmazó 1784-es kézírásos szakácskönyv is az ő munkája és nem Dániel Istvánnéé, akinek nevéhez tévesen kapcsolták ezen érdemet.¹¹ Ugyanis az 1736–1817 között élt Mikes Mária Dániel Istvánné nevét Rettegi György emlékiratainak névmutatójában találjuk meg.¹² Tehát már halott a szakácskönyv létrejöttékor. Ezért szerzőként későbbi rokonára, gróf zabolai Mikes Máriaára (1760–1846 kb.) kell gondolnunk, Teleki Sándor atyai nagyanyjára, széki gróf Teleki József (1755–1809) császári és királyi kamarás feleségére.¹³ Kitűnő gazdasszony volt, hivatkozik is egyik alkalommal a korral lépést tartó konyhájára az unoka, amikor apja egyik örmény gazdatisztjére emlékezik: „átalvetőjében mindig jó ízű buzsonyica volt jó málé kenyérrel, s jobban ízlett az nekem, mint nagyanyám bármelyik rizskásás kókja”.¹⁴ Sándor gróf fogadásai sem váltak a család szegényévé, amikor például a bohémvilágot látta vendégül: „asztalánál falatoztak a színpad katonái, vasárnapi feszlenen ebédjein látta őket vendégül, ahol pompás konyhája is fűszerezett”.¹⁵ Liszt Ferenc 1842-es élményre emlékezve így fogalmaz: „a te harapni- és innivalóval pompásan föl szerelt lakásodban”.¹⁶ Az erdélyi konyha iránti vágyát az édesanya bizonyára ismerte, hiszen az emigrációba pár üveg krakói (erdélyi falu) bort és saját kezűleg készített adámosi mustárt vitt neki.¹⁷ Egyik alkalommal a szülőföld-érzetet így fogalmazta meg: „képzeldésemben megütötte orromat a haricskapulizska-szaga. Mégis van az embernek egy kis járu hazája, falum tornya létezik, olyan víz, mint nálunk nincs több a világon – nem mese”.¹⁸ A nagykárolyi megyegyűlésen felszolgált lakoma leírásában nyenckedő érdeklődése nyilvánul meg: „Kétféle leves, fekete rizskásával, s fehér apró gombócokkal; verő malacz makarónival s harcsa piros ászpikkal; bélszín befojtva rozsdás lére, liba vér és aprólékkal környezve tejszerű töltött s laskás dinsztelt káposzta; mandulás kúrtós kalács és pánkó gazdagon cukrozva a szolgabíró hozta őz gerincz, bornyú vésés s az elmaradhatlan, zsidók adták hizlalt liba pecsenyék. Mazsola szőlős sárga tálba főtt meleg sadó szósszal, s reszkető hideg több színű édes kocsonya rumban fagyasztva”.¹⁹ Továbbá az erdélyi örmények gazdag konyháját mulatságos történetben mutatja be. Megérkezvén csapatával Szamosújvárt vígan lakmározta egy darabig a honvédek, ám azon vették észre magukat,

hogy a gyomrot fenyegető bőség terhelőbb kezd lenni, mint az ellennel való csatározás: „minden tekintélyes polgára Szamosújvár városának ebédre hívott, s kért, nála enném meg a karácsony-kalácsát, dúsan kimozaikozva malagaszőlővel; mindenki meghívását elfogadtam; restelltem a szíves meghívásokat visszautasítani. Délelőtt hozzám jön Kiss Sándor s azt mondja: – Druzám. én megszöktem hazunnan; az örmények meg vannak bomolva s mindegyik azt akarja, hogy nála ebédeljek [...] húsz helyre hívtak meg ebédre, húsz gyomrunk nincsen, de húsz helyre elmehetünk; magoknál megesszük a levest, Gajzágóéknál a húst, Simaéknál a káposztát, Szappanoséknál a tésztát, Verzáréknál a pecsenyét, a többieknél a konfektet, s visszakerülünk oda, a hol a legjobb bor van; így nem bántunk meg senkit, s szent a békesség. [...] Midőn a negyedik vagy ötödik helyről kijövünk, Kiss karon fog s félrevezetve halkan mondja: – Druzám! én nyomot veszték, te maradj velők; gyűlöt veretek s egy óra múlva indulunk; nyergeltetek nálád is; ez nincs jól így; a mit velünk tesznek, azt teszik a legényekkel is. Ha itt maradunk, egy óra múlva csak a rabok lesznek józanok Szamosújvár városában; meneküljünk”.²⁰ A gazdag konyhájukról híres népcsoport iránti tiszteletét egy másik alkalommal is kifejtette: „Rám is nehezülhet a sors keze, ha valaha bekövetkeznék – mitől az Isten mentsen! – meg nem állnék Szamosújvárig. El fognak ott engem tartani, s nem fogok éhezni, amíg hurutleves, angadzsabur, bozsonyica, piláf, dalauzi lesz. Már pedig ezek addig fognak tartani: »míg az égen egy ragyogó csillag lesz!«”.²¹ Ezt a ragaszkodást gyerekkorából hozta: „De jól emlékszem Dájbukát Kajetánra s Korbuly Karácsonra!... Soha nem jöttek be kúriánkba, hogy nekem valamit ne hoztak volna; pogácsát, gyümölcsöt” vagy ha kimentek megnézni a csordát, titkolózva loptak mindig valamit a tenyerébe, ha mást nem egy darab málét.²² Nyilván, az erdélyi konyhához szokott grófnak a caprerai szokások nem feleltek meg. Teleki Jánosénak, a nagymamának így panaszkodott erről: „Remetei egyszerűségben élünk, – reggel 5 órakor talpon, akkor kezd pitymallani, egy findsa fekete kávé és egy darab száraz kenyér, hetenként egyszer sütnek. Délben leves és hús, vagy hal, vagy egy tál makaróni, mindig két tál étel, soha több, soha kevesebb –, este 7-kor egy tál hideg étel bor soha, ehhez legnehezebben szokom”.²³ Érthető, mert otthon „Ér-Diószegtől Tasnádig, hegyről hegyre, szőlőből szőlőbe, borházból-borházba, mindenütt van almás juhhús, süldő ártánt is forráznak, meg a hízott libának is ilyenkor a kezdete, s de jó annak a zircsepegésibe mártogatni. A must mellé akad egy kevés tavalyi is, a túró sem sebes még nagyon, csak íze van – a süttetnek is van meleg lepénye s friss vakarója. Egy kis útravaló is csak járja, tovább szállítónak, s ha nem is mindig bankó, megteszi a hatos is [...] de a télnek is megvan a maga fundamentuma, – egy-egy eljegyzés, meg névnap, lakodalom, disznótor”.²⁴ Az erdélyi románok ételmódjára is odafigyelt, amikor megkérdezte egyiküket, hogyan táplálkoznak? „Még az esperes úr sem él úgy, mint mi; puliszkát tejjel, túróval, szárazon, vajjal; bálmost, ordát, savót, tört-tejet, túrót, sajtot, írórt. – Hát kenyeret és málét? – Minek, mikor van puliszka. Az jobb, mert mindig friss”.²⁵

De ha már említettük a külföldiek konyháját, folytassuk a puchero vagy olla potrida spanyol eredetű ételnek a Teleki által elmesélt receptjével, amelyet a korabeli Erdélyben is jól ismertek ulipotreda néven. Ezt Gyarmathy Zsigáné egy helyen régi úri ételként emlegeti²⁶, de Teleki leíró stílusa életszerűbb, recens ismereteket sugall: „Végy egy szép felsárt, a velős konccal, egy hizlalt kappant, egy kövér rucát, két fogolyamadarat, szép füstölt disznó-oldalast, fülét vagy orrát, két bornyúlbat, füstölt kolbászt, hurkát; továbbá négy olasz káposztát, burgonyát, jó adag murkot, petrezselymet, zellert, karalábét, vereshagymákat szegfűszeggel spékelve és 20 cikkely foghagymát; aztán végy nagyszemű paszulyt, csicseri borsót, lencsét és többnemű kását, ezeket tedd egy- egy tiszta rongyba, s ugyanazon fazékban főzd meg; ha a víz forni kezd, szedd le a habját, s akkor egymásután tedd a

forró vízbe, a paszuly, lencse, borsó és kásákhoz – a felsárt a velős konccal, a hizlalt kappant, a kövér rucát, a két fogolyadarat, a füstölt disznóoldalast, a fülét vagy orrát, a két bornyú lábat, a füstölt kolbászt és hurkát, az olaszkáposztákat, burgonyát, murkot, petrezselymet, zellert, karalábét, a vöröshagymát és foghagymát; hints reájok elegendő sót, paprikát, borsot, s hagyjad főni. – Ha megfőtt, levét használd fel levesnek, a többit tálald ki egy nagy tálba, – a húsokat a középre, a veteményeket körülötte, »költői ábránd és eszményiességgel«.²⁷

Telekit az erdélyi híres gazdasszonyok érdemeinek megörökítése is foglalkoztatta: „tudják meg, hogy nem is honvédtiszt, aki Csúcsán a Kaszó Dénesné asztalánál meg nem törölte a száját; Teleki ezredes az én vendégem, s nem adom oda önöknek kölcsön. Jobbra át. Indulj! Előre indult, s mi követtük. Nagyon tiszta kis házába vezetett, minden fény lett a tisztaságtól, olyan volt a háza, udvara, kis kertje, mintha valami nagy ünnepélyre készült volna, abrosza, asztalkeskenői hófélérek, kése, villái, kanalai csillámlottak, az asztal közepén nagy cintálban paradicsommártásos bornyúpörkölt bugyborékol, forrt és pezsgett. – Ugyan, hogyan csinálja a tekintetes asszony, hogy ez itt is fő? – kérdé a kapitány. – Jaj, angyalom, ördöge van annak, de megtanítom magát rá, majd hasznát veszi a felesége. – Mikor lesz, ugye? – Az ügyes honvédnek mindig van; – nézze, akkor tálalják ki, mikor legjobban bugyborékol, vissza teszik a tűzhöz, és addig hagyják ott, míg még jobban bugyborékol, akkor behozzák, az asztalra teszik, tíz percig is járja a bolondját, de ezt csak cintálba lehet produkálni”.²⁸ Sok évvel később ismét találkoznak Gyarmathynénál vendégeskedve: „Beszélgetés közt asztalhoz ültünk, a laskás tyúkleves jó petrezselymesen, melegen kínálkozott, leves után hóféhér asztalkeskenőkkel körülgöngyölve, egy cintálat hozott be a kalotaszegi, bazsarózsaszín orcájú szolgáló, a cintálban a borjúpörkölt veres lében bugyborékol, rögtön ráismertem, s a bugyborékoló pörköltről asszonyára”.²⁹ A legsikerültebb gazdasszonyi személyleírást Nappendruck Ferencznéről³⁰, alias Mámiról készítette. Ebben nemcsak az eredeti mondásairól híres kocsmárosnéról, hanem a 19. század közepének polgári konyhájáról is kitűnő és helyenként humoros leírást ad. A mindenki által nagyrabecsült Mámiként ismert asszonyról nem kevesebbet állított, minthogy: „Aki egyszer Mámínál evett, az soha többé főztjét el nem feledte, ő teremtette meg a híres kolozsvári töltött káposztát, ő volt alkotója a herkentyűnek és a foghagymás kaszáslevest shakespeare-i tókélyre emelte”.³¹

Nemhiába vallotta Teleki, hogy „Mentül vénül az ember annál inkább ragaszkodik a lúdmájhoz, s álmodik császármadár pástétomot”³² mert az erdélyi konyha javára élete utolsó éveiben még egyszer nagyot alkotott: meggyőzte Zilahy Ágneszt főművének, az 1891-ben első alkalommal kiadott Valódi magyar szakácskönyvnek a megírására.³³ Ebben a szerző tudatosan magyarosította az idegen kifejezéseket, és olyan jellegzetes erdélyi ételreceptek egész sorát tette közzé, mint a keserűgomba sült, töltött káposzta valódi kolozsvári módon, lucskos káposzta, „Luby” sült, erdélyi tokány, az örmény bábakalács, dalauzi, a bánáti eredetű mustos kolbász vagy a kürtőskalács, csigarétes, málélepény, pulicka, valamint a bálmos.

Végezetül el lehet játszani a gondolattal, hogy a már említett Mami által készített kolozsvári töltöttkáposzta ízvilágáról nosztalgizálva az idős gróf Zilahy Ágnes-sel is megosztotta annak elkészítésmódját. Hisz nem kizárt, hogy éppen Teleki tolmácsolásában kerülhetett bele a szakácskönyvbe az a töltöttkáposzta-recept, amely éppen a Mami szájízét örökíthette meg, mivel ennek hiteles leírása nem maradt fenn. Ismerve Teleki újdonságokra nyitott természetét, érdeklődő jellemét elképzelhető, hogy a honvédháború idején oly gyakran látogatott vendéglősné fazekaiába is belenézve, megérdeklődte az összetevőket majd fél évszázad múlva Zilahyn keresztül mentette át az utókornak.

■ JEGYZETEK:

1. Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor: *A gasztronómiai érdeklődés szociokulturális okai, szemiotikai jelei*. In: Balázs Géza – Balázs László – Kapitány Ágnes (szerk.): *Gasztroszemiótika. Az étkezés jelei*. (Magyar szemiotikai tanulmányok 27.). Magyar Szemiotikai Társaság – Eötvös Kiadó, Bp., 2012. 15–32.
2. Fiala Borcsa: *Hogyan legyünk jó sznobok? – Három könnyen követhető, praktikus tanács a jobb érvényesülés érdekében*. <https://wmn.hu/wmn-zizi/25093-hogyan-legyunk-jo-sznobok-3-konnyen-kovetheto-praktikus-tanacs-a-jobb-ervenyesules-erdekeben>
3. Teleki Sándor: *Zagyvalékok*. Emlékeim. II. köt. Aigner Lajos Könyvkiadó-Hivatala. h. n., é. n. 18.
4. Teleki Sándor: *Emlékezzünk régiekről. Emlékezések és levelezés*. Bev., jegyz: Csetri Elek. Kriterion, Buc., 1973. 291. (Továbbiakban Teleki 1973.)
5. Teleki Sándor: *Zagyvalékok. Emlékeim*. II. köt. Aigner Lajos Könyvkiadó Hivatala, Bp., 1880. 19–20. (Továbbiakban Teleki 1880.)
6. *Gróf Teleki Sándor, a „saláta-király”*. Háztartás XIII. évf. (1907. ápr. 10.), 11. sz. 172–173.
7. Teleki Sándor: *Egy karácsonyom*. Bolond Istók II. évf. (1879. dec. 21.), 51. sz. 4.
8. Teleki Sándor: *Kiszagatott lapok egy száműzött jegyzeteiből*. Hölgyfutár, I. évf. (1876. Okt. 12.), 3. sz. 23.
9. Teleki Sándor – Teleki Jánosnéhoz. *Bagni di Luccápril 17-én 1866*. Teleki 1973. 488.
10. *Teleki Sándor levele édesanyjához Caprerából, 1864. március 15.* Közreadja Gyaluy Farkas. Erdélyi Lapok, III. évf. (1910. máj. 1.), 9. sz. 260.
11. Füreder Balázs: *A kürtöskalács készítésének változásai (A kürtöskalács története a magyarnyelvű szakácskönyvek alapján)*. Acta Siculica 2012–2013. 668.
12. Mikes Mária Dániel Istvánnéként szerepel a Rettegi György: *Emlékezetre méltó dolgok*. Bev. Jakó Zsigmond. Kriterion, Buc., 1970. névmutatójában. 531.
13. Dávid Lajos: *Anyák gróf Teleki Sándor életében*. <https://telekihoz.ro/wp-content/uploads/2021/06/Anyak-grof-Teleki-Sandor-eleteben.pdf>
14. Teleki 1973. 73.
15. *Teleki Sándor otthonáról*. Budapesti Hírlap. XI. évf. (1892. máj. 19.), 139. sz. 10.
16. Somssich Andor: *Liszt és Teleki Sándor gróf*. Budapesti Hírlap. XXXI. évf. (1911. okt. 27.), 255. sz. 3.
17. Gyaluy Farkas: *Teleki Sándor gróf életének regénye*. 42. Budapesti Hírlap XII. évf. (1892. feb. 27.), 47. sz. 6.
18. Teleki Sándor: *Székesfehérvári levelek*. Egyről-másról – újabb emlékeim. I–II. köt. Révai Testvérek, Bp. 1882. 180. (Továbbiakban Teleki 1882)
19. Teleki Sándor: *Az én irigységem*. Teleki 1882. 68.
20. Teleki Sándor: *1848. december 25-ike Kolozsvártt*. Teleki. 1882. 51–53.
21. Teleki Sándor: *Utazás a Kis-Szamosról a Nagy-Szamosig*. Teleki 1880. 222–223.
22. Uo. 215
23. *Teleki Sándor – Teleki Jánosnénak*. Teleki 1973. 480.
24. Teleki Sándor: *Vasady bácsi viselt dolga a kajtár agárkutyaival*. Természet után. Révai Testvérek, Bp. 1884. 22. (Továbbiakban Teleki 1884).
25. Teleki Sándor: *Pantheon-gyufák*. Teleki 1884. 233.
26. Gyarmathy Zsigáné: *Etnográfia és főzés. Elmélkedés egy „régí szakácskönyv”-ről. Tarka képek a kalotaszegi varrottas világából*. Franklin Társulat, Bp. 1896. 70–74.
27. Teleki 1880. 215.
28. Uo. 178.
29. Uo. 180.
30. Nappendruck Ferencznéről lásd: https://www.youtube.com/watch?v=x_xWsuJ-lh8
31. Teleki Sándor: *Mámi*. Budapesti Hírlap IV. (1884. nov. 22.). 322. sz. 1–4.
32. *Teleki Sándor – Teleki Jánosnéhoz. Velence 17. 12. [18]66*. Teleki 1970. 494.
33. Zilahy Ágnes: *Valódi magyar szakácskönyv*. Signer és Wolfner, Bp., 1891. I. kiadás.