

MILYEN IS A MAGYAR KONYHA?

Ismerjük a szójaszósz ízét, magabiztosan pucoljuk az avokádót, nem jövünk zavarba egy lazactól, sütünk otthon muffint és pizzát – az utóbbi években egyre jobban megismertük a világ konyháit. De mi a helyzet a hazaival? Tudjuk, hogy milyen bámulatosan gazdag hagyományunk van?

Szöveg - Bogos Zsuzsanna / VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!

◆ Jókai Mór már 1862-ben arról cikkezett, hogy a divatos külföldi konyha térhódítása miatt emlékeztetni kell magunkat saját gasztronómiánk nagyszerűségére. Murai Károly viszont ezt írta 1901-ben: „A magyar konyha a legmaradibb konyha, s ha más téren van is haladás, itt nincs. A magyar ember az idők múlta dacára nemcsak jobban nem, de rosszabbul eszik, s a hanyatlás, úgy látszik, még sokáig tart.” Azok, akiknek a szocializmus alatt uralkodóvá vált menzakonyha, a szegényes ételkínálat és a kevés alapanyag jut eszébe, egyetérthetnek Muraival. Kinek van igaza, Jókainak vagy Murainak?

FEJEDELMI LAKOMÁK

A középkori magyar konyháról nagyon keveset tudni a török pusztítás miatt: a kulturális és épített örökség nagy része mellett odavesztek a főúri szakácsok és könyveik is. Korsótörésekben talált magokból (köles, zab, rozs) és növényi maradványokból (pl. sárga- és görögdinnye, naspolya, szamóca, málna, fűge, borsó, uborka), állati csontokból (lúd, tyúk, kakas, juh, kecske, marha), valamint a tudhatóan itt őshonos növényekből tudunk pár dolgot őseink étrendjéről. Egykori leírások pedig arról mesélnek, hogy a sajtokat és a fűszerezés gazdagítását a Mátyás király európai hírű udvarába érkező itáliai szakácsoknak köszönhetjük. Ez az udvari kultúra (az ételekkel együtt) a török pusztítás után a főúri udvarokban élt tovább. A húshoz – beleértve az igencsak kedvelt vadhúsokat – ekkor

köretként zöldséget, gyümölcsös-mandulás mártást kínáltak. A zöldségek (zsálya, majoranna, kakukkfű, kapor, rozsmaring) mellett elmaradhatatlan volt a gyömbér, a bors és a sáfrány a 16–17. századi magyar konyhában. (A sáfrány termesztése és kereskedelme a jezsuitáknak köszönhetően nagy múltra tekint vissza hazánkban, és még 1919-ben is azt írták, hogy majd' minden háziasszony kertjében terem.) Magyarországon a vadakban, gombákban, gyümölcsökben gazdag erdők mellett halban bővelkedő folyóvizek és tavak táplálták az embereket. Halaink külföldi királyi udvarokba is eljutottak, vízeshordóban vagy füstöléssel tartósítva.

SOKÍZÜSÉG

A törökök kiűzése után az ország Habsburg-uralom alá került, így bizonyos főzési eljárásokban érződni kezdtek a német hatások. A hegyekkel elzárt Erdély ugyanakkor mindmáig őrzi a magyar kultúrát, a reneszánsz időszak kincseit. A 18–19. században hosszú győzködés után meghonosodott a burgonya a parasztság körében, és további új alapanyagként megjelent a paradicsom és a paprika. A vérrel, illetve kenyérbéllel sűrítést felváltotta a tejfölös habarás és a rántás. Az egyre nyitottabb újkori világ hatásaira Magyarország befogadóan reagált: a németektől átvett cukrászat, a franciáktól származó tejszínes-vajas ételek és kávéházi kultúra mind gazdagította konyhánkat. A 19. századi cukrászdákban a ma már különlegességnek számító ibolyafagylaltot is



megkapták, a tehetősebb családok asztalain ott volt a szarvasgomba. Noha főúri lakomákon, esküvőkön korábban is sokféle édesség, torta, fagylalt, marcipán volt, a 19. századi desszertek már szélesebb rétegekhez jutottak el, megjelent a finomított cukor és a csokoládé. Elterjedt a leves, és olyan forró italok váltak a mindennapok részévé, mint a tea, a kávé, a forró csoki. A főételeknél – a korábbiakhoz hasonlóan – elsősorban marhát, vadakat, különböző szárnyasokat használtak, de még népszerűek voltak a halak, rákok is. Sok zöldséget fogyasztottak (köretként és magában), különösen gyakoriak voltak a gabonából (köles, árpa, zab) készült kásaételek. Emellett minden tájegységnek megvolt az arra a vidékre jellemző specialitása. Gömörben például a makkoltatott disznóból készült sonka, a Duna, a Tisza és a Balaton mentén a halászlé, a nyugati országrészben Zalától a Vág völgyéig a len-, a kender-, a mák- és a tökmagolaj, az Alföldön a pörkölt (gulyás és birka).

MAGYAROS ÉTELEK

Amit mi magyar ételként tartunk számon, szintén a 19. századból eredeztethető. Josephine Saint Hilaire Képes pesti szakácskönyvében például már paradicsomos, piros-paprikás fogások szerepelnek a magyar módon készült ételeknél – az 1600-as években még a gyömbéres, savanykás ízvilág kapta ezt a jelzőt. A Képes pesti szakácskönyvben megtaláljuk Petőfi nagy kedvencét, a túrós csuszát, amelyet úgy kell készíteni, hogy a megfőtt tésztát néhány kanál tejjel elkevert vajon átmelegítjük, majd egy tálba tesszük: egy réteg tészta, egy réteg tejföl, egy réteg túró, a legtetéjén pirított szalonna. A magyar borjúmell itt már rántott húst jelent paradicsomos mártással, és ugyanezt adták a szalonnával pékelt csirkéhez is. Halhoz ez készült: szalonnán piríts „hagymát aranyárgára, keverj paradicsomot, egy kevés paprikát és egy kanál lisztet belé és ereszd fel halléval. Ezután sózd meg, forrald fel két dl jó savanyú tejjel, szüred át szűrőszitán.” ◆

Kép - Profimedia - Red Dot

hirdetés

21
MAGYAR VENDÉGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

MAGYAR KONYHA
21. SZÁZADI MÓDON

1014 BUDAPEST FORTUNA UTCA 21. • TELEFON: +36 1 202 2113
WWW.21RESTAURANT.HU • INFO@21RESTAURANT.HU

