



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTEI!

MIRE JÓ EGY RÉGI SZAKÁCSKÖNYV?

Elképesztő bőség fogad minket gasztronómiai téren: blogok, Facebook-csoportok és újabbnál újabb szakácskönyvek ontják magukból a recepteket. Vajon érdemes megőrizni ezek mellett régi szakácskönyveinket? Van értelme elolvasni mondjuk egy félezer éves receptet? Értjük-e egyáltalán, lehet-e használni a mindennapokban?

♦ IDŐUTAZÁS

Ha kinyitunk egy régi szakácskönyvet, mélyre merülhetünk a receptek világában. Az egyes ételek leírását olvasva meglevenedik előttünk az egész korszak, amelyben az megszületett. Száraz történeti adatok és számunkra már idegenül távoli események helyett könnyen valóságossá váló illatokat, ízeket, színeket kapunk, így lelki szemünk előtt hamar életre kelnek az olvasottak. Részesei leszünk az egykori mindennapoknak: legyen szó reneszánsz főúri lakomákról, decens polgári háztartásról a XIX. századból vagy éppen a háború alatt a semmiből is ételt varázsló háziasszonyok konyhájáról. Ha elolvassuk praktikáikat, gondolatban ott leszünk mellettük a tűzhely, majd az asztal mellett. Remekül szemlélteti az előzőeket az erdélyi fejedelmi udvar szakácskönyve: „*Mikor reggel felkelsz, elsőben Istenedet dicséred, azután szépen megmosdjal, tiszta fazekadat megöblítsed. Ha tehénhúst akarsz főzni, azt három vízben szépen felmosad, mingyárast sőt vess reá, de sokat ne vess*” – szól az útmutatás a XVI. századból, s mi máris elképzelhetjük az egykori szakácsot, aki hozzáfog napi teendőihez. Kicsit később látjuk, ahogy a hús mellé kínált mártást készíti nagy odafigyeléssel: „*Az szőlőt facsarjad meg, ha éretlen leszen is, és vakarj nádmézet közibe, hogy megédesítse. Az mustját meg ne forrázd, mert az édessége elvész, hanem fél forrásban legyen, mikor az tormát reá hinted, így annak is megmarad az ereje.*” Végül tálal, felvágja a húst „*szép hosszán, az levét pedig az pecsenyének híjában el ne bocsásd, mert az ad ízt az mustnak is, s jó melegen add fel.*”

OLVASMÁNY

Az idézetek mutatják, hogy a régi szakácskönyvek világlátása, stílusa, nyelvezte önmagában is milyen érdekes. Az a tény, hogy vannak több évszázados szakácskönyveink, amelyeknek szövegét megértjük, sőt, akár még főzhetünk is ezek alapján, óriási kincs. Persze akadnak ismeretlen kifejezések, ám többségüket megfejthetjük, ha végigolvassuk a receptet. Így megtudjuk, hogyan kell temfelni a répát, miként lesz a tojásból fáncli, vagy hogy pontosan milyen is az a kövesztett tyúkfí. Más titkokra is fény derül, ezek a könyvek ugyanis rengeteg praktikát őriznek. „*A hüvelykes főzelékeket legjobb lágy vízben főzni, a folyóvízi halat pedig kemény vízben*” – írta Czifray (Czövek) István 1816-ban. Rézi néni (1876-ból) elárulja nekünk, hogy bárányt májustól szeptemberig, disznót októbertől márciusig, fűret ősze, teknőst tavasszal, kacsát pedig nyáron érdemes enni. Kugler Géza a múlt század fordulóján összeállított egy menüsört az év minden napjára, amelyből ma is érdemes szemezgetni. Az egészséges étkezés iránt érdeklődők előtt igazi kincsestár nyílik meg: régi szakácskönyveinkben olvashatunk például a mandulatej, a gyógynövényként használt fűszerek vagy éppen a gabonafélék jótékony hatásairól, lehetséges felhasználásokról. Másutt a gondos szerzők elárulják, hogy mit tegyünk akkor, ha elhibáztunk valamit nagy igyekezetünkben. Alsószopori Nagy Ferencné 1906-ban kiadott „Dunántúli szakácskönyvé”-ből pedig minden apró fortélyt megtudhatunk ahhoz, hogy magas, foszlós, könnyű fánkot kapjunk.

Kép - Profimedia - Red Dot



ÖTLETADÓ

Egyfelől tehát rengeteg érdekesség van ezekben a könyvekben. Találunk bennük jó néhány bizarr fogást – szakácskönyveinkben ott van a tehéntőgy, a medvetalp, a hattyú, de még a teknősbéka is – és még több tetszetős alapanyagot: vadnővényeket, virágokat, rák- és halételeket, habos tortacsodákat, fűszeres leveseket. Ezek pedig hamar kedvet hoznak ahhoz, hogy elkészítsük a recepteket. A legtöbb alapanyag ismert és elérhető, vagy azért, mert konyhánk a mai napig megőrizte, vagy azért, mert éppen napjainkban divatos lett. Ott van például a gyömbér, amelyet ma a távol-keleti konyha izgalmas fűszereként, illetve az angolszász világ karácsonyi süteményéből ismerünk. Ám régen olyannyira része volt ételkultúránknak, hogy a konyhákban gyömbértartó palackok voltak. De még fűszerek nélkül

is lehet izgalmas egy fogás, Simai Kristóf piarista receptje a jó példa rá: „*...a csirkéhez végy meghántolt mandulát, tedd mozsárba, s egy édes tejfelben megáztatott zsemlyének a belivel törd igen apróra. Úss reá két vagy három tojást. Nádmézeld meg, s olvasztott vajjal keverd össze. Töltsd meg vele a csirkédnek a begyét, s szépen süsd meg.*” Adhatunk mellé „meggysalátát”, vagyis meggylekvárba aprított narancsszeleteket. Simai receptje szerint, ha nincs lekvárunk, akkor aszalt meggyet kell víz és bor fele-fele arányú keverékében megfőzni, ízesítsük nádcukorral, szegfűszeggel, fahéjjal és citromhéjjal, majd végül mehetnek ebbe a narancsszeletek. A recepteket ugyan 1795-ben jegyezte le Simai, mégis friss, ötletes, izgalmas lesz a végeredmény, ha elkészítjük. ♦



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

