



Fotó: SZTE Klebelsberg Könyvtár

Misztótfalusi 1698-ban állította össze az első magyar nyelvű szakácskönyvet, amely a *Szakáts mesterségnek könyvetskéje* címet kapta. Nem szakács volt, nem is fogadós, hanem nyomdász Kolozsvárott, aki lelkesen gyűjtötte korának kedvelt receptjeit.

A könyv alapja talán egy kolostori szakács kéziratoss receptgyűjteménye lehetett, legalábbis erre utal, hogy külön fejezetet kaptak a böjti ételek. Némelyik meglehetősen kalória-, íz-, és mondhatni „élvezetszegény”, mint például az a leves, amely egyszerűen „sós víz” néven szerepel a könyvben.

A könyv receptjei finoman szólva is elnagyoltnak tűnnek, nem tartalmaznak arányokat vagy mennyiségeket. Komoly konyhai gyakorlat kell az elkészítésükhöz, nem beszélve arról, hogy először meg kell fejteni a régies szöveget. A receptek a középkori magyar konyhát idézik, amikor még nem ismerték a rántást, a pörköltöt vagy az Amerikából érkezett ételeket: a paradicsomot, a krumplit, a kukoricát. Sűrésre kenyérbelet, lisztet vagy korpát használtak.

A szakácskönyv megjelenésének idején még csak néhány nyomda volt az országban, és a könyvek majdnem olyan művészi igényel készültek, mint hajdan, a kolostori kódexmásolatok korában. A híres kolozsvári betűmetsző azonban nemcsak szép könyveket, hanem a megélhetés érdekében jól jövedelmező, kelendő műveket is kiadott.

Népszerű volt a mű, bár nem tudjuk, hány példányban készült, de még a 19. században is utánnymták. Így lett nemcsak a legrégebb nyomtatott, magyar nyelvű szakácskönyv, hanem minden idők legnépszerűbb magyar konyhai útmutatója is, amely egy évszázadon át állt a hazai szakácsmesterség szolgálatában.

Aki szívesen forgatná a régies recepteket tartalmazó könyvet, annak jó hírül szolgálhat, hogy tavaly újra kiadták.

Címkék: [szakácskönyv](#), [misztótfalusi kis miklós](#), [régii receptek](#)

Ajánlom Megosztás < 30

Tweet < 0

g+1 < 0