

HIRDETÉS



Gasztró | 2020. Szeptember 06.



## „Áztass cipót tehénhús-lévben” – megtaláltuk, kézbe vettük az első magyar szakácskönyvet

Mármint az elsőt, amit ki is nyomtattak, és amelynek egy példánya csodával határos módon ránk maradt. Ja, és csak a címe egy egész oldal. Mutatjuk, mit ettek eleink 300 éve.

Neményi Márton


Indítsd az őszt pihenéssel egy remek 4\*-os helyen Hévízen

HIRDETÉS

HIRDETÉS

Teljesen mindegy, hogy miről szól a politika meg a közélet, hogy közeleg-e a világvége és hogy mi a helyzet **Meghan Markle és a királyi család viszonyával**, két téma mindig, de tényleg mindig érdekli az olvasókat: a receptek és a retró. Olyan ez, mint „*a halál és az adó*” nőimagazin-megfelelője. Kicsit igazságtalan kihagyni a horoszkópot, amit szintén rojtosra kattintanak az olvasóink, mégis kihagytam, mert horoszkópról itt nem lesz szó. Receptekről és retróról annál is inkább, méghozzá egyszerre.



 A TIK (fotó: Neményi Márton)

Történt ugyanis, hogy **régi könyvek között interjúztuk Varga András**t, aki a Szegedi Tudományegyetem főkönyvtárosaként több évszázada kiadott kötetekkel a kezében lett TikTok-sztár. A József Attila Tanulmányi és Információs Központ (TIK – ennek természetesen semmi köze a TikTokhoz) igazi antikváriumország, kész régikönyv-pornó. A gyűjtemény egyik legékeesebb darabja pedig az első nyomtatott, magyar nyelvű szakácskönyv, a *Szakácmesterségnek könyvecskéje*. Természetesen nem ennyi a címe, hiszen a korban (a 17. század végén) elképzelhetetlen lett volna, hogy egy ilyen semmitmondó és általános címet adjanak bármely kiadványnak. A teljes cím (korabeli grammatikával) ez:

**Szakats mesterségnek könyvetskéje. Mellyben különkülönbféle válogatott tzifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szapora Étkeknek Megkészítése, Sütése és Főzése, mintegy Élés-kamrában, rövideden leirattatik, és kinek-kinek hasznára leábrázoltatik.**

A címoldal még méltatja a könyv pragmatikus szerkesztését, illetve azt, hogy „a’ *Gazdasszonyoknak nagy könnyebségekre*” lexikonméret helyett kis, praktikus, hordozható formátumban készült.

A könyv valóban kicsi, bár lexikonnak lexikon: nagyjából mindent tartalmaz, amelyet az akkori Magyarországon, különösképpen Erdélyben gasztroügyben valaha kitaláltak. Fejezetekre bontva, szószedettel, olvasmányos receptek formájában; a hozzávalókat nem taglalja külön, egyszerűen csak ismerteti az elkészítési módozatokat folyószövegben.

A vitrin alatt őrzött könyv – amit kézbe sem vehettünk, nem is mertük volna, szerencsére megkaptuk a pontos, nyomdailag is hiteles másolatát – az egyetlen fennmaradt példány; kész csoda, hogy túlélte az elmúlt több mint

Adatvédelem

300 évet, az meg még egy külön csoda, hogy ilyen jó minőségben. A legtöbb ebből a korszakból megmaradt könyv teológiai témájú: nem azért, mert más nem volt, hanem azért, mert egyszerűen ezeknek volt esélyük a túlélésre. „A teológiai könyveket egy évben egyszer leemelték a polcra, aztán visszatették, így több maradt fel belőlük jó állapotban” – fejtette ki Varga András. „A szakácskönyv pedig olyan volt, mint manapság: használták őket.

## Az én anyukám Horváth Ilonája is befőttesgumival van átkötve.

A *Szakácmesterségnek könyvecskéje* alighanem véletlenül maradt meg; „biztos hátraesett a polcon”. Szerencsére az egyetlen példány Szegeden landolt, ahol Varga Andrásék féltve őrzik.



 A vitrin alatt (fotó: Neményi Márton)

1698-ban jelent meg (egy korábbi változat pedig '95-ben), **Misztitófalusi Kis Miklós** kolozsvári nyomdájában. Nem tudni, ki írta és szerkesztette, a nyomdász alighanem belenyúlt a tartalomba is, de ettől még nem ő volt a szerzője: **állítólag** a csíksomlyói ferences kolostor szakácsa gyűjtötte össze a recepteket, amelyet aztán az Európa-szerte híres nyomdász rendezett össze.

Szerencsére nem a pusztán léte a legérdekesebb a csodás kis könyvnek, hanem az is, akikhez és ahogy szól. Az addig megjelent (pontosabban így-úgy kiadott és kézről kézre terjedő) kézzel írt szakácskönyvek inkább a főúri rétegnek szóltak, pontosabban a szakácsaiknak, akiknek nem kellett a hozzávalók mennyisége és minősége miatt aggodniuk. Sokszor nem is igazi receptkönyvek voltak ezek, inkább ételtaxonómia, azaz különböző szempontok szerint szerkesztett felsorolások, amelyekkel főleg kérkedni lehetett: egymásnak mutogatták a nemesurak és feleségeik, milyen gazdag az ő konyhájuk (is). A Szakácmesterség ezzel szemben a közemberekhez szólt, paraszttól kismemesig; azokhoz, akik maguk gondoskodtak az ételről. (Természetesen a feleségekről beszélünk, mégiscsak 1695-öt írunk.) Az első receptek (nyilván a kolozsvári káposztáról, majd a töltött káposztáról van szó) előtti rövid bevezető rögtön ezzel köszönti a jámbor olvasót:

Adatvédelem

**Ez az én könyvecském nem siet az udvarokban való nagy konyhákhoz, ahol a szakácsok csak magoktól is jóízű étkeket tudnak főzni; hanem csak leginkább a becsületes közrendeknek, akik gyakorta szakács nélkül szűkölködnek, akar szolgálni; csak azokat tanítja, miképpen kellessék két vagy három tál étket készíteni (noha egyéb renden lévő embereknek szolgálatjára is kész). De mivelhogy a nagy konyhákon mindennek rendi vagyon, kit mivel főzzenek, kihez micsoda lév illik, ez a könyvecske nem vigyáz arra, hanem aki mire érkezik, együgyűképpen rendet ad az elkészítésben (holott némelyek a vagyonból is nem tudnak élni az alkalmatossággal). Azért jámbor Olvasó, ha kedved szerint vagyon ez a könyvecske, vedyed jó néven, és légy jó egészségben!**

Üdítő továbbá, hogy a könyv ezen a rövid bevezetőn kívül tényleg csak az ételekre fókuszál, nem akar életvezetési és **mindfulness**-kézikönyv lenni. Az első magyar (nem nyomtatott) szakácskönyv, az évtizedekkel korábban megjelent **Szakács Tudományok** (szintén erdélyi, a fejedelmi udvar életébe és ételleibe engedett betekintést) például figyelmeztette a nem kellő buzgalommal imádkozó konyhaművészeket, hogy „*mikor reggel felkelsz, elsőben Istenedet dicséred, azután szépen megmosdjal, tiszta fazekakat megöblítsed*”, illetve elképesztő anekdotákkal jött. Antal mesterszakács például „*urának menyegzőjén úgy sütött meg egy ökröt, hogy abban az ökrben egy kövér juh, a juhban egy kicsi borjú, a borjában pedig egy kövér kappan sült meg egyszerre*”. Ezek a mi kis könyvecskénkben mind hiányoznak.

# SZAKATS

## mesterségnek

# KÖNYVETSKÉJE.

*Mellyben*

Külömbkülömbféle válogatott tzi-  
fra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és  
lapora Étkeknek Megkészítése, Sütése és  
Főzése, mintegy Élés-kamarában, rövi-  
deden leirattatik, és kinek-kinek  
hasznára leábrázoltatik.

*Melly most megbövíttetvén*

- I. Több szükséges és hasznos Étkek nemei-  
nek kétfítésével:
- II. LIKTARIOMOK s egyéb holmik tsinálá-  
sáról egy jeles Tractával,  
A' Gazdák könyoknak nagy könnyebbsége-  
re e' kis formában kibotsáttatott,



KOLOSVARATT,  
M. TÓTFALUSI K. MIKLÓS által, 1698.

📷 Ez még csak a cím (fotó: Neményi Márton)

Maradnak tehát a receptek. De milyen receptek ezek! Van itt minden a vízlevestől a párolt és a tehénhús levében (!) készült rákon a dinnyetortáig minden, és külön toldalék foglalkozik a liktáriomokkal, azaz a befőttekkel. Érdekes,

Adatvédelem nyv sikere után (mert sikeres lett, az egész országban elterjedt) még több mint fél évszázadot kellett várni

az első receptgyűjteményre, amelyben anyaghányadok is szerepeltek: egy kézzel írott, sárospataki könyvről van szó (a címet most hagyjuk, hasonlóan terjedős), amelyben fontban és lothban is ismertették a mennyiségeket. A mi könyvünk még a szakács ízlésére és fantáziájára bízta, mennyi borban hengergeti meg a húst és hogy annak ezek után mennyi ecetes fokhagymában kell áznia.

Akárhogy is, önmagában is vicces, szórakoztató és érdekes olvasmány a *Szakácmesterségnek*, a bátrabbak pedig ki is próbálhatják, hogyan étkezett az erdélyi kisnemesség és polgárság, vagyis az a réteg, amelyből nem sokkal később a polgárság lett. Komoly tanulságokat is levonhatunk, például azt, hogy imádták a zsírt, ha lettek volna fitnessguruk és személyi edzők, alighanem lett volna pár szavuk koleszterinügyben, de szerencsére nem voltak. Vagy azt, hogy

bár ordít az egészről a múlt idő, a magyar konyha alapvetően nem sokat változott,

ízvilágában és technológiájában sem, sőt, találunk olyan tételeket, amelyek simán elmennének egy mai fine dining étlapon, és amelyeket látva a sznob gasztroguruk is izgalomba jönnének, mondván: milyen merész, újító fogások ezek. Többé-kevésbé véletlenszerűen kiragadtunk párat, ihletődjetelek, kísérletezzetek! Szerencsére **az egész fent van a neten**, mai magyar nyelvre természetesen Varga András írta át.



📖 Egészen hülyebiztos receptek (fotó: Neményi Márton)

## Töltött káposzta

A sós káposztát szépen aprítsd meg, azonban nyers tehénhúst szalonnával öszve kell vágni jól a vágókéssel, szép aprón, abba bors, gyömbér, só; ez meglévén darabonként takargasd egész káposztalevéiben, elsőben az ormóját lemetélvén azaz a torzsácskáját, rakd fazékba az aprított káposztával, főzd meg jól; és mikor megfőtt, egy kevés bort bocsáss belé, jobb ízű lesz, tálald fel; ha megborsolod, annál jobb lesz.

Főzd meg jól a tüdőt, és egy darab cipót áztass tehénhús-lévben, onnét kivéven a tüdővel vágd össze, petrezselyemlevéllel, bors, gyömbér együtt, és vajban rántsd meg, egy kis bort is tégy belé, azonban egy tojással csinálj tésztát, mint a laskának, kinyújtsd jó daraboson, szaggasd el négyszögletesre, és rakj reá ebben a tüdőben, hajtogasd össze, mint egy fél alma, dobd forró vízbe, rántsd meg, onnét, ha megfő, szedd ki, rakd tálba, és reszelt sajttal vagy kenyérbéllel hintsd meg, és egy kevés forró vajjal öntsd meg, tálald fel, és olyan, mint a piroska, azaz túróval töltött derelye, csak hogy húsból áll.

## Cifra lév

A lúdnak vagy a pipének, azaz fiatal lúdnak vagy kappannak, azaz ivartalanított kakasnak az aprólékját főzd meg vízben, sóban, és a töltelékét, mellyel a ludat vagy pipét megtöltöd, így kell csinálni: végy mandulát, dobd forró vízbe, és a héjától tisztogasd meg szép fejéren, azután mozsárban törd meg, hogy olyan legyen mint a tészta, és mikor töröd, rózsavízzel, azaz rózsaoaj és víz keverékével öntözd; azonban egy tálba kisedvén a mandulát, tiszta tojásfehérjét verj belé, és azzal felereszteni, rózsavizet, nádcukrot is, ribizlit fel kell forralni borban, hogy megdagadjon, osztán habard egybe, egy kevés sót is, gyömbért, szerecsendió-virágot, de ne igen sokat; ezek így lévén, mikor akarod a lúdat vagy pipét tölteni, tehát csak a bőri alá töltsd, ne beléje; és megtöltvén meg ne fonnyaszd párold a ludat, hogy a nádcukor ereje ki nem menjen, hanem csak nyersen vond fel a nyársra, az aprólékját tiszta vízben, sóban megfőzvéen abból a lévből végy egy csuporral, amennyire levet akarsz csinálni, ahhoz bort, ecetet, nádcukrot bővön, vagy egyéb mézet, mandulát egészen, rózsavizet, egy citromot, egynéhány tojásfehérjét; habard fel jól, és mint egy kaszás levet, ereszd fel jól a lúd aprólékját, és rakd egy tálba, ezt a levet öntsd reá, és körítésnek tálald fel a sültet; de a citromot egy tányérra laposan kell szelni, és jól megcukrozni, és úgy kell a sültre felül rakni.

## Vízleves

Tégy egy csuporba tiszta vizet a tűzhöz, sót belé, azonban egy tálba szelj kenyér szeltet, amennyire akarod, azt öntsd meg a forró vízzel, éppen teli, más tállal fedd bé; azonban egy lábasban piríts metélt vereshagymát vajba, és midőn a kenyér jól megázott, a vizet szűrd le róla, és felül a vajas hagymát reá rakván vidd az asztalra.

## Dinnye-torta

Hámozd meg a dinnyét, amint szokták, belől is a sárgáját vedd ki ott, ahol a magva áll, vágd meg aprónként, mint az almát szokták megvágni; fazékba vagy serpenyőbe tölts mézet reá, két vagy három tojást is üss belé, sáfrány, bors, gyömbér belé, azt mézben főzd meg, hogy megfő, tedd ki, hadd hűljön meg, apró szőlőt hints reá.

## További cikkek a témában

- „Önts bele fél decit az alkoholból, ami éppen a kezeden van”
- Így főzünk a Bethesda Gyermekkorházban
- Harcsó, csirág, dalkedli: tudod, hogy ezeket eszik-e vagy isszák?

Randihelyek Budapesten

HIRDETÉS

hirstart.hu



Elrabolták a belarusz



Koronavírus a Barátok közténél:



Mutatjuk, hol csapnak le zivatarok



Csokoládés puffancs  
Nosalty / Recept

Adatvédelem