



Szellem a fazékból - Ökørsütés

2014 augusztus 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Fellini ökröt szeretett volna sütni, de Petronius művében, a Satyriconban koca szerepel. Így amikor híres filmjében a torzonborz vadász felhasítja a sült vaddisznó oldalát, az állat gyomrából nem galambok, hanem rigók röpködnek ki.

Aztán kidől a rengeteg véres és májas hurka, kolbász, sült belsőség is.

Miksa német-római császár koronázási ünnepén az ökrben szarvas, a szarvasban disznó, a disznóban borjú, a borjúbán fogolymadár sült. Tudom, nehéz elképzelni. Kétkeldek az erdélyi fejedelem főszakácmestere is, akinek kéziratosa könyve, a Szakáts Tudomány a XVI. század végéig maradt ránk (tehát ugyanabból az időből, mint a fenti metszet), de komoly konyhafőnökök állították, hogy meg lehet csinálni.



» Ökørsütés Miksa német-római császár koronázási ünnepségén 1562-ben

Mihály mester szerint például (Bebek György kapitány szakácsa volt, tehát szavahihető ember) egy bizonyos Antal mester meg is csinálta urának menyegzőjén. „Sütött vala egy ökröt, az mely ökrbe csinált vala egy öreg kövér juhot, az kövér juhban egy gyermekded borjút, az borjúbán egy kövér kappant. Mikor immár az ökr megsült, az kappant kivette, s meglátta, ha megsült, hát az ökr is megsült.”

De a többi szakácmester csak csóválta a fejét: lehetetlenség. Még a ravasz székelyeknek is, pedig (lévén szabad és hadköteles nemzet) adót nem fizettek, viszont kötelesek voltak házanként egy-egy ökröt beszállítani a királynak. Az ilyen ökrök homlokára szokás volt a király vagy a székelyek (a székely települések) nevének kezdőbetűit besütni, ezért nevezték az ökradót „ökørsütésnek”.

A fortélyos sütést Gárdonyi Géza is elképzelhetőnek tartotta. Szerepel is az Egri csillagok című regényében. A gyalui vár konyhájának udvarán egy apród meséli Bornemissza Gergelynek, hogyan készül a lakodalmos ökr. „Itt ám egy egész borjút varrtak a göbolybe, a borjuba hízott kan pulykát, a pulykába fogolymadarat tettek. Abba meg gúnártojt. A legfiatalabb apródnak kell azt megennie.” Fél óra múlva a sütőmester ki is bontotta az ökröt, és kivett a hasából egy kappant. De a madár csak félig sült meg, úgyhogy visszavarrta, és alája tolta a paraszat.

A Szakáts Tudomány írója a gasztronómiai hókuszpókusz nem érdekelte. Szerinte az ökröt önmagában is meg lehet sütni. Ehhez eleve erős szerkezet kell, „négy szegre faragott nyárs olyan forgató mankóval, mint amilyen a kőszőröknek van”. Aztán figyelmeztetni kell a mészárosot, hogy az ökr fejét meg ne üsse, hanem „csak a torkát messék meg, mint az apró báránynak”. Valamint az állat szarvát és körmét sem vághatja el: meg kell hagyni úgy, ahogy van, sőt vizes ruhával be kell takargatni, hogy sütés közben meg ne égjen. A sütés után a szarvat-körmöt be kell aranyoztatni, az ökr homlokára meg be kell sütni az uraság címerét. Lakodalmakkor ez kötelező. Lehet figurázni is: van, aki felállítja egy asztalra az ökröt (elvette vasakat dug a lábába, hogy megálljon), de „ezt csak azért hozám el, hogy csak egy pecsenyesütésben is mesterség legyen, hát még egy ökørsütésben mennyével nagyobb”.

A titok pedig, hogy „hertelen ne süssed”. Legalább öt óra hosszat piruljon az oldala mellé tett parázzsal. Aztán b?ven öntözzessük az „olvasztott faggyas, sós vízzel”, meg ne égjen. Ha megsült, akkor szépen az asztalra kell vitetni. „Környül szép öreg fejeér kenyerek legyenek hámozva, mellettük két hordó bor”, szépen minden elrendezve. A legfontosabb, hogy „az ökörnek az oldalában b?ven öreg kések legyenek”.

Nem tudom, sütnék-e még így ökröt. Én utoljára Bodrogi Gyulával munkálkodtam a Római parton, mikor kiadtuk a szakácskönyvét. Kenegette az állat oldalát, majd kedvesen azt mondta nekem: „Tanulj, tinó, ökör lesz bel?led!”

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerz? ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a s?t?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égeds a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: recepicio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló