



Szellem a fazékból - Szakács Tudomány

2014 november 02. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A legrégebbi magyar receptgyűjtemény. Nem nyomtatott könyv, hanem kézirat. Ráadásul csonka: hiányzik a címlapja és további négy levél. Nem is eredeti, hanem másolat.

De legalább ketten is lemásolták. Az első példány (az 1600-as évek elejé?) Fáy Alajos könyvtárából került elő, a másodikat Barcsay Ákos erdélyi fejedelem apja másoltatta le 1622-ben. Ez a példány az Országos Széchényi Könyvtárban található.

Mivel a címlap hiányzik, a szerző ismeretlen. A szövegben elejtett szavakból mégis sok minden kihámozható. A kézirat írója erdélyi szakácsmester. Még hozzá „főmester”, azaz konyhafőnök. Nem szász, hiszen a lúd riskásával nevű receptben megjegyzi: „Mi erdélyiek nem élünk vele, de az szász nemzetek itt is követik ezt az eledelt.” Nem is székely, mert a potroboocz nevű (rakott puliszkával tálalt disznótoros) étellel kapcsolatban azt mondja: „Ezzel így élnek az székely atyafiak.”



» A szakács és a felesége. A. Dürer rézmetszete

Tapasztalt mester lehetett, mert sokat utazott. Dolgozott a prágai udvarban, ahol saját szemével látta, amint a főszakács Rudolf német-római császárt betegségében „tisztá vízben főzött meggyel táplálta”. Járt német- és lengyel földön, ott tanulta, hogy a kendermag suffa (főszeres, savanyú mártás) megnyugtató az elmeháborodottat. Megfordult Moldvában is, hiszen gúnyolódik rajtuk: „Az ökörfő ü nálók igen kedves étel, czímerek is ugyan az némelyiknek.”

Idős ember lehetett, mivel tiszteli „a régi jámbor mesterek tanítását”; kettőt meg is nevez közülük: Mihály mestert, Bebek György főkapitány szakácsát és Antal mestert, aki Perényi Gábor menyegzőjén tüntette ki magát. Az első szóban pedig azt tanácsolja: „Ha öreg ember vagy és az állást eluntad, ülj le egy székre az konyha ajtaja szélén, ha osztán elhozzák a tálakat, szólíts nevek szerint az szakács-mestereket.”

Kiszámolhatjuk azt is, mikor keletkezett a kézirat. A mester ugyanis leírja az egészben sült szarvas sütésének fortélyát, amit „Ugnott Christop konyháján látott”. Ungnad Kristóf (későbbi horvát bán) 1576-ban volt egri várkapitány, akkor süttethetett ökröt legényeinek. (Az ő feleségéhez, Losonczy Annához írta szerelmes verseit Balassi Bálint.) 1576-ban lépett trónra II. Rudolf is, tehát kiszámítható, hogy a mi mesterünk ez után szolgált Báthory István erdélyi fejedelem udvarában.

A Szakács Tudomány 689 ételleírást ad: 56 tehénhúsreceptet, 25-30 borjút, bárányt, disznót és vadat, 23 lúdat és lúdfit, 55 tyúkot és tyúkfít, aprómadarakat, tikmony- (tojás) ételeket, számtalan parét (főzelékféléket), tortát és fánkot, bélest és liktáriumot (lekvárt). A kötet érdekessége a 230 halétel. A mai olvasó csak ámul a bőség láttán. Van itt minden a posártól (ponty) a compóig, a vizától a harcsáig, a pisztrángtól a kecszegéig. A könyv megadja a habarnicza (polip), a plataisz (lepényhal), a menyhal, a kilencszemű hal készítési módját is. Mi több, a függelékben megtaláljuk néhai Wecker János Jakab orvos 103 diétás receptjét is. A szerző gondolás, árpakásás étkeket ajánl melyfájás, asszú kórság, vesék fájdalmas gyulasztása ellen. A tüdő fájónak zöld békacombot kell ennie, ha az ényed rothad, akkor jó a nádméz-, tárkony-, sálya-, gyömbér-főzet, „ezzel öblítsd meg az szád”. Ha az hideg az lábát valakinek megvötte, akkor „végy égett bort, kend meg az lábait jól eleven szénnel, avagy végy retket, ránstsd meg régi hájban, aztán egy ruhácska által kend meg magodat vele.”

De az sem baj, ha nem gyógyulunk meg, csak elmerülünk a régi magyar nyelv szépségében. A Szakács Tudományban a juh: berbéc, a marcipán: marczapánt, a palacsinta: kadoc, a pörkölt: pergelt, a mártás: sása, a szörpkanál: rostás kalán.

A könyv végén pedig ez áll: Soli Deo gloria. Egyedül Istené a dicsőség. Merthogy református volt a mi szakácsunk. Az istenadta.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerző 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 "lájkkal" 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

**Ajánló**
