

» Nincs még  
pirospap-  
rika. para-



## Szellem a fazékból: Az els? magyar sztárszakács

2016 április 10. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

A középkor egyik leghíresebb konyhafőnöke magyar. Marx Rumpolt.

Havasalföldön született, magát magyar származásúnak vallja, és 1581-ben, német nyelven kiadott szakácskönyve (Ein new Kochbuch) címlapján ez áll: „Alapos leírás arról, hogyan f?zzön és készítsen az ember igazán és jól nemcsak a négy lábú szelíd és vadállatokból, hanem sokféle madaraktól és szárnyasokból, mindenféle nyers és szárított halakból mindenféle ételt, úgymint f?ttet, kemencében sültet, rántott posolatákat, hideg ételeket német, magyar, spanyol, olasz és francia módra.”

Tehát a magyar f?zési mód a második. Megel?zi a spanyol, olasz, francia konyhát. Rumpolt ekkor a mainzi választófejedelem konyhaf?nöke volt, és nyilván nem dicsekedett volna származásával, ha a magyar receptek nem lettek volna sikeresek.

A közel kétezer ételleírás közül mindössze 48 magyar. Igaz. Ám lengyel, cseh recipe csak egy-egy szerepel. Pedig Rumpolt sokat kóborolt Európában, könyve elején felsorolja, milyen böjti étkeket készített cseh és lengyel királyok számára. Mondolalevest, „kaperlelevest fekete tengerisz?l?vel”, délszaki cserjét ribizlivel tálalva, vagy „parélevest” (spenótot), valamint egy meghökkent? ínycsenget: Karpfenzunge (szó szerint pontnyelv) levest. De hát a halaknak nincs nyelvük, ezért némák, ez csak a ponty középkori neve. A Seezunge is néma, mégis nyelvhalnak hívjuk.

Az persze más kérdés, mit tarthatott Rumpolt magyar f?zési módnak. Hiszen a pirospaprikának ekkor még híre sem volt. A könyv nem említi a paradicsomot, a kukoricát sem, és bár sokszor hivatkoznak rá, hogy ez az els? szakácskönyv a világon, amely két burgonyareceptet is közöl, ez tévedés, az „Erdapfel” ezúttal nem krumplit jelöl, hanem gesztenyét (Árdáppel).

Rumpolt szerint a magyar konyha rengeteg f?szert használ: bors, gyömbér, sáfrány, szerecsendió, tárkony, rozmarin. Fontosak a hagymafélék is, f?ként a vöröshagyma, meg az alma. Azt mondja, szinte minden magyar recept így végz?dik: „Jól gyömbérezd, borsold, sáfrányozd meg!”

A középkori magyar konyha másik jellegzetessége a levek változatossága. A régi magyar szakács a húsételeket százféle lével, sásával (mártással) kínálta. „Fokhagymás kaszás lével tehénhús. Borjúhús éles lével. Magyar Balás lével tyúk.” Volt törött lév, savanyú lév, lengyel lév, röstölt lév, szömöröcsök lév, sárga lév, vendég lév. A húsokat az egyik lében f?zték, de egy másikban tálalták fel. Gyakorta f?ztek borban is. A sütés-párolás közötti fokozatok általában elmosódtak. El?ször párolták a húst, majd megsütötték. Egyesek szerint a zsiradékba pergelt liszt kezdetleges rántásnak felelt meg. Az alapíz savanyú lehetett, ciberével, egressel savanyítottak. Édesítésre (a gazdagoknak) ott volt a nádméz. Rumpolt szerint magyaros mód a szalonnával való spékelés, a „fekete lév”, ami vérrel készült (és savanyúan), de szerinte magyar módi az is, ha a fokhagymát borral vagy ecettel fonnyasztjuk.

Szerinte a kaviárt a magyarok hagymával, sóval, borssal, ecettel ízesítették és „nyersen eszik, mert úgy finom”. Magyar étel a kocsonya, az „Ungarische Torte”, ami pástétomféle. Meghökkent?, hogy ? is ír hazánk halgazdagságáról. Szerinte „minden ország rászorul a szárított halra, kivéve Magyarországot, ott annyi a friss hal, hogy a magyarok csak b?dös bestiának tartják a Stockfisht”.

Rumpolt szakácskönyvét és a kulcsármesterségr?l írt függelékét Keszei János fordította magyarra 1680-ban. ? Bornemissza Anna fejedelem asszony fiának volt a nevel?je, majd kés?bb a titkára. Munkája nagy hatással lehetett a XVIII. századi erdélyi szakácsm?vészetre, mert Erdély színeváltozásai cím? történetírásában Apor Péter már 1736-ban az új külföldi f?zési módokra panaszkodott ekképpen: „Atyáink szokott eledeleit meg sem ehetjük, hacsak német szakácsunk nincsen.”

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.hu)

### **Tisztelt olvasók!**

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

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

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

[Tweet](#)



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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**