



## Szellem a fazékból - Tök-é vagy túrós étek?

2011 július 31. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Az ízek pusztulásának veszjósló korát éljük. Naponta kihal egy étek, ahogy kipusztul egy nyelvjárás és egy állatfaj is. Ingyenket leveskockával, m?füstölt hússokkal, gyorspáccal, ízfokozókkal kábitják.

Mélyhűtött vagy félkész ételeket eszünk, mert a legtöbb nem akar vagy nem tud főzni. És ez akkor is igaz, ha az utóbbi időben látványosan megszorodott a főzőtanfolyamok, televíziós főzőműsorok, szakácskönyvek száma. Friss felmérések szerint a húsz és harmincöt év közötti hölgyek legfeljebb napi fél órát hajlandók főzésre fordítani. Étterembe is hiába menekülünk, Sopron és Debrecen között ugyanazt a tíz-tizenöt fogást találjuk az étlapokon.

Pedig Czifray István szakácskönyve (a 19. század elején) pusztán levesből több mint százhatvanat sorol fel. Szerepel itt hetvenféle mártás, száznál több köret, százféle halétel, számtalan szárnyas (fűrj, rigó, fogoly, szalonka, császármadár), s külön fejezetben csúszómászók (csiga, béka, teknősbéka), de még hód és vidra is. Pedig ez csak a reformkor polgári konyhája. Ha igazán kíváncsiak vagyunk, milyen is volt a valóban "világhírű" magyar konyha, érdemes belelapoznunk néhány 17. századi receptgyűjteménybe. A Tótfalusi Kis Miklós által 1695-ben kiadott kolozsvári szakácskönyv ("becsületes közrendűek" számára) pusztán csíkháliból hatféle receptet közöl. Káposztalével, tormában, tiszta borssal, zsákvászonnal, borsporral, ecettel és hagymával. (Krúdy híres farsangi leveze valójában egy káposztaleves, amibe csikot főztek).

Az ugyanebből az évből való verses gasztronómiai krónika, amit Keszeghy Pál írt Bercsényi Miklós gróf vépi lakomájáról, a következő halételeket sorolja fel: angolna, viza, potyka, tormás csuka, tokhal, süllő, szivárványos ökle, tarkapisztráng, kilencszemű hal (folyami ingola), márna, kecsége, sereg, compó, menyhal, lepényhal, jászhal. És ugyanez a gazdagság jellemzi a húsok, szárnyasok, vadételek sokaságát is.

Jókai Mór a Vasárnapi Újság hasábjain már 1862-ben hírt ad a Thököly Sebestyén főszakácsa, Szent-Benedeki Mihály által 1601-ben összeállított szakácskönyv recipéiről, s arra buzdít, hogy gyűjtsük össze "nemzeti eledeleinket". Rögvest fel is sorol néhányat, melyekről Arany János szavaival élve ma azt sem tudjuk: "Tök-é vagy túrós étek?"

Kolozsvári levelénsült (káposztalévelen kemencében sült lepényféle) abrudbányai bálmos (bivalytejből és kukoricadarából készült erdélyi étel), háromszéki haricskapuliszka, komáromi csíramalé, görheny (kukoricapogácsa), vetrece (pörköltszerű marhahús). De hogy mi az a debreceni borsoska, annak nem akadtam nyomára.

"Nem szabadna a magyar konyhát pusztulni hagyni!" - írja harminchét évvel később Mikszáth Kálmán is. "Pusztuljon a gentry, a szűdhány, de az őseitek maradjanak. Azokat ne engedjük!" Majd a levelénsültet, e finom lepényt említi, melyből két szolgáló sültöt (hajnaltól délig) egy adagot. "A levelénsült úgy eltűnt a magyar konyhából, mint erdeinkből a bölény." De eltűntek a népszokások is. A Márton-napi lúdcsontot ma már senki sem használja időjóslásra, a csirke lerágott sarkantyúcsontját sem törjük ketté, hogy megtudjuk, melyikünk él tovább. "Először oda lett a poézis, mely az ételeket körülengte, most meg már az ételek is indulóban vannak."

Ma nincs étterem Magyarországon, amelyik borsporos mártást készítene. Eltűnt a pájsli (a szalontüdű, ami Krúdy szerint akkor jó, ha bőlében találják, a tüdőt apróra vágják körömollóval, s legalább fél citromot csepegtetnek bele), a kásafélék, a pacsni (vajás rongyos kifli), a toroskáposzta (melyben összefőtt a lapocka, a tarja, a dagadó, a csülök és a fejhús), a köszmételeves, a rakott zsemlye. Csak a zsír-hagymapirosopaprika szentháromsága maradt. Az elmúlt hatvan évben semmi sem változott: "Aki magyar, addig eszik, míg a koporsóba teszük."

Vinko József, [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

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



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---