

Szomorú, mint a csirkemellel készült palócleves

Nemcsak gasztronómiai tévhitek nyomába erednek a Kakastaréj című könyv szerzői, de a magyar kulinária fejlődéstörténetének feldolgozására is kísérletet tesznek

MAKRAI

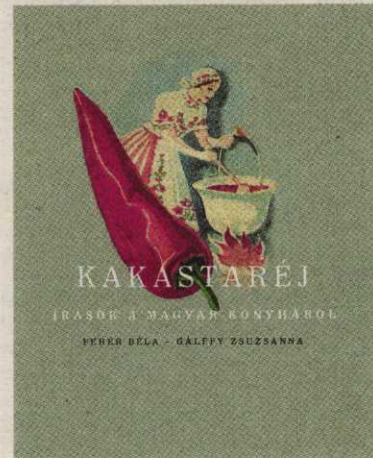
Milyen a fenékpusztai halászlé? Talán olyan, mint a szegedi? A paprikás hal és a halászlé lehet egy és ugyanaz? Mi a különbség a flekken és a fatányéros között? Miért van az, hogy minden bablevest Jókaiként, a baromfiból készült húsleveseket pedig Újháziként aposztrofálnak a vendéglősök? Hova tűnt a vakaró vagy a vetrece? Mi a podlupka, pulutya vagy épp brutyka? Hogy kell készíteni a bosporust? Gundel palacsintája és Dobos tortája tényleg a legendás szakácsokhoz köthető? Ki találta ki a somlói habos galuskát?

Egyáltalán: mennyire ismerjük saját gasztronómia történetünket? – teszi fel a kérdést a Culinaria Hungarica könyvsorozat részeként megjelent Kakastaréj című kötet két szerzője, Fehér Béla író és Gálffy Zsuzsanna

zsanna történész–levéltáros. Elmélyült és nagy ívű munkájuk a magyar konyha fejlődéstörténetének nyomába ered, sok évtized (évszázad) hiányosságát próbálja meg felfejteni, hisz a magyar kulinária enciklopédiáját még nem írta meg senki. Pedig magyar szerzők tollából nagyon fontos gasztronómia történeti munkák láttak már napvilágot: elég csak Kövi Pál Erdélyi lakomájára gondolni, vagy Váncsa István Lakoma-sorozatának vaskos köteteire, amelyekben az arab és mediterrán konyha teljes történetét dolgozta fel, de ott van Cserna-Szabó András egyetlen alapanyagra fókuszáló 77 magyar pacal – avagy a gyomor csodálatos élete című könyve is, mely szintén megkerülhetetlen munka.

„Amit a magyar gasztrotörténeti kutatás eddig elmulasztott, talán már be sem lehet pótolni. Szomorú ez, mint a csirkemellel készült palócleves” – írják a Kakastaréj

szerzői, akik korrigálják az unásig ismételt közhelyeket, burjánzó vándorlegendákat és ormótlan tévedéseket, megismertetik a feledésbe merült étkeket és kony-



Fehér Béla – Gálffy Zsuzsanna: Kakastaréj. Írások a magyar konyháról. Kortárs Könyvkiadó, 2022. 9000 Ft

haművészeket. Többéves kutatómunkájuk során elképesztően gazdag forrásanyagot használtak fel: a nyomtatott magyar szakácskönyveken túl magyar és idegen nyelvű étlapokat, irodalmi írásokat és visszaemlékezéseket.

Vaskossága ellenére a Kakastaréj felszabadító olvasmány, melynek anekdotaszerű írásai nyomán egy ismeretlen Magyarország képe elevenedik meg. Egy letűnt világ, amelyben még létezett például az Erdélyi Borozó, ahol a „gyomrok istennője”, Spiegel Róza vitte a konyhát, vagy Bálóné szentélyné számító vendéglője a Ráday utcában, ahol a tulajdonos a szegedi halpaprikást valóban a Tisza vizével főzte. „A savanyúkáposzta addig valami alárendelt, szegénységsgagú étel volt, amit igénytelenségre kárhoztatott népek elkészítenek vasárnapra, aztán felmelegítenek utána többször is a hét folyamán. Bálónénál köl-

temény lett belőle... maga dirigált a konyhában, s a legkisebb porció is azzal a gonddal készült, mint ami az előkelőségek tányérjára került” – áradozott róla egykor a Délmagyarország zsurnalisztája.

Szó esik a kötetben Gundel Károly 1937-es Kis magyar szakácskönyvéről, amelyet megjelenése óta nem adtak ki újra, Bornemisza Anna erdélyi és Czifray István magyar nemzeti szakácskönyvéről, a dödölle készítéséről, a Újházi–tyúkhúsleves keletkezéstörténetéről, a székeklyáposztát feltaláló Székely József levéltárosról, ahogy arról is, miként hatottak főzési hagyományainkra a Bécs felől érkezett osztrák–német és a rajta „átszűrt” francia, valamint a délről érkező balkáni konyha hagyományai, de arról a szakácsnőről is, aki még Deák Ferenc elismerését is kivívta.

Ha pedig a valódi ízüket is megismernénk saját ételünknek, akkor

elég a fejezetek végén lévő receptek közül válogatni, és máris készíthetjük az erdélyi málébélest, a balatoni petyeget (hallevest), a rizzsel és paradicsommal főtt török indulót vagy kaszáslevet. Az évszak lévén mi a Felvidékről elterjedt, de régióként más–más összetételű zsenge, tavaszi levelekből habarással készült főzelék, a podlupka receptjét adjuk közre.

Podlupka

(Készíthetjük fiatal kel leveléből, új karalábé leveléből, valamint ribizli, szőlő, rebarbara s télen karfiol leveleiből.) A leveleket metéltre vágjuk, és sós vízben puhára főzzük. Azután szűrőtálon át a levét átcsurgatjuk. 10 deka füstölt húst vízben puhára főzünk. 6 deka zsírból és 8 deka lisztből rántást készítünk, egy fél fej apróra vágott hagymát teszünk hozzá, s a füstölt hús levével feleresztjük. Ecetel ízesítjük, tálalás előtt egy kis tejfellel behabarjuk. Betegeknek is nagyon ajánlható, de akkor ecet helyett sóskával savanyítjuk. (Háborús főzőskönyv, 1915.)