

A gyomor költészete

Régi magyar étlaptól a pesti szakácsok modern alkotásáig

(Saját tudósítónktól.) Brillat Savarin, a gyomor költője és tudósa, az immár klasszikussá lett konyhaapostol ihlette meg a budapesti szakácsokat, akik máttól kezdve igazán nem tudják, mire legyenek büszkébbek, az ezüsttálon felszolgált kreációikra, vagy az irodalmukra. „Szakácsművészet” címen folyóiratot adtak ki, amely az irodalom élesztőjével megdagasztva, az ötletek krémjével töltve és igazán nem sületlenül, hanem élvezetesen ropogásra sültve fekszik előttünk. Megtudjuk belőle, hogy a nehéz esztendőök milyen nyomokat hagytak a magyar konyhán és mennyi ambíciót hagyott kielégítetlenül a lehetőségek hiánya. De, úgy látszik, a konyhának is felvirrad, ha mindjárt nem is tart ott, ahol a boldogabb franciáké. Páris bizony meg lehet irigyelni, mert — amint olvassuk — ott most a vendéglősök éppen Brillat Savarint ünnepelel, a mestert, aki „csodálatraméltó szakácsstehetségén kívül teljes szellemi fegyverzettel lépett föl és bár materialista alapon, de éragadó gall szellemességgel és közvetlenséggel a testiség kultuszának vált főpapjává.”

Ha irigyelni lehet is a franciákat, szégyenkezésre nincsen ok, amint az előttünk kitáruló magyar szakácsirodalomból látjuk. A szakmai kultúra, a szakoktatás, ételrend, konyhai vegytan, az orosz és a keleti konyha ismertetése mind emelett bizonyítanak. De talán jobban érdekel minket a régi magyar konyha, amellyel kapcsolatban megtudjuk, hogy a régi magyar szakácsok mind kiválóan intelligens emberek voltak. Nemesi rangot kaptak és nagy tiszteletben részesültek.

Thököly Sebestyén szakácsa, nemes és nemzeti Szent Benedeki Mihály háromszáz év előtt írásba is foglalta az akkori szakácsművészetet és ki is nyomatta a következő címmel: *Magyar Éteknec Főzéseik, Késmárkon 1601. Die X. Augusti.* A receptek között találjuk a „fekete lével nyulat”, amely a mai készítményhez nagyon hasonló. Ott van azután: „gyümölcsös lével való kappan, szekfüves lével való tik (tyuk), hal édes lével, rétenek, vízben főt fánk”. Itt következik egy recept:

„Édes lével tikfi (csirke): Tégy szalonnát fel külön fazékcsába, tiszta vízben azt főzd erősen; azután a tikfiat vágd fel, tedd fel a szalonna levében, az szalonnával együtt: hogy megabarold, metéld vékonyan az szalonnát, vagdaldj bele hagymát, tárkókat egészen és két vagy három lemoniát (citrom), azokat főzd együtt, lásd meg a savát, hogy meg akarod borsolni, először ecetezd meg azután borsold, sáfrányold, gyömbérözd meg.”

Nagyon jó lehetett ez, de nemes és nemzeti Szent Benedeki Mihály ételei helyett mégis inkább ezt a modern „étrendet” (nem menü) váiasztjuk, amely igazán mintája a jónak és finomnak: Chantilly-leves — Pisztrángzöld mártással — Özbordás áttört gesztenyével — Csirkesült Champenoise-módra — Csokoládé-duzma (ez a pudíng magyar neve) — Körte töltve — Camenbert sajt — Fehete kávé — Likőrök. Egy egészen egyszerű, de annál inycsiklandozóbb fogás receptjét közöljük a hat személyre tervezett ebédből, a csirkesültét (Poulet roti a la Champenoise):

„Három darab fiatal csirkét megtüzdölünk szalonnával, besózzuk, erős tűznél pirosra sütjük, a sütés félidejében vele sütünk egyenlő kifliburgonyát és főtt zöldborsót. Amidőn megsült, amidőn föleresztjük, kevés fehér borral és cellersalátával külön tálaljuk.”

A nagyszámu receptek között igen sok érdekes van. Ezek közül — a most beköszöntő farsangra való tekintettel — a müncheni fánk érdekli talán legjobban a hölgyeket:

„Anyag: 6 tojássárga, 3 egész tojás, 14 dekagramm cukor, 14 dekagramm liszt, egy citromhéja. Elkészítés: A tojást a cukorral gőz fölött melegre fölverjük, majd ismét hidegre verjük, amíg egész sűrű lesz. Akkor hozzákeverjük a lisztet. Fehér papírra apró fánkalakokat formálunk belőle, amelyeket jól lecukrozunk és lassu tűz mellett a sütőben megsütjük. Töltelék: 4 tojás fehérjét 25 dekagramm cukorral gőz fölött habosra keverünk, ha jó kemény: hozzáadunk 25 dekagramm vaját és simára keverjük. Adunk hozzá finomra vágott meggyet, két pohár Sherry Brandyt. Ezzel a krémmel két fánkot összeföltünk és a tálalásnál vaniliás cukorral meghintjük.” (Megpróbáltuk kiszámítani, mibe kerül ez a fánk. A súlya másfél kiló lehet, a kellékek ára 240 korona.

Ezek a receptek azért érdekesek, mert magyar szakemberek saját „találmányai”. De a derék szakácsok más problémákra is kíváncsiak. Így például nyílt kérdést intéznek arra nézve, hogy „honnan ered a gulyásétel és annak elkészítése?” A nivós és irodalmi „Szakácsművészet”-et Czinhóber Ferenc és ifjabb Fész József szerkesztik. A szerkesztőkön kívül Pajor Rudolf, Hoitsy Gyula, Patát Lajos, Dátmayer Andor, Preisinger Gyula, Román János, Zinhóber Nándor, Fruza Frigyes, Hermann Vilmos, Schmidt L., Czigány, Klöcker Rezső írtak bele: *valamennyien konyhafőnökök, főszakácsok és szakácsok.*