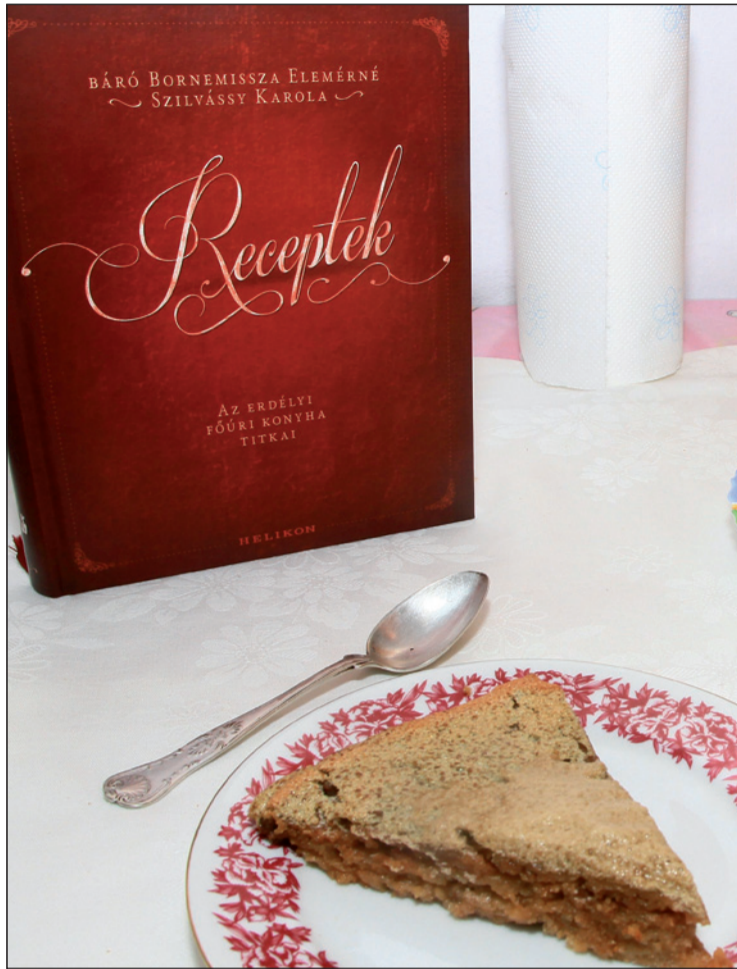


## Egy XXI. századi konyhatündér kalandjai a főúri étkekkel

Báró Bornemissza Elemérné Szilvássy Karola konyhatitkainak nyomában



### Meleg kávé torta

14 deka lisztet, 8 deka vajot, 5 deka cukorral, 5 deka darált, pirított mogyoróval (lehet mandula vagy dió is), 1 tojássárgájával jól összegyúrni. Aztán 3 tortalapot sütni belőle. Még melegen levenni a pléhről. Most 10 tojásfehérjéből kemény habot verni, jó erős feketekávéból és cukorból szirupot főzni, a habhoz keverni, és ezzel megtölteni a lapokat, miután előbb porcellánlapra helyeztük azokat. Kívülről is jó vastagon bevonni, és 5 percig a forró sütőben sütni. (Olga)

Szilvássy Karola Erdély egyik utolsó nagyszasszonya. Erős, szenvedélyes, akinek áldása és átka is az volt, hogy ismerte az élet ízeinek nagy titkait – írja róla Ugron Zsolna újságíró, maga is erdélyi úrilány. Néhány szavas leírásából sejtethetjük, hogy báró Bornemissza Elemérné nem mindennapi jelenség volt, merész, lázadó természete sokakat megbotránkoztatott, irodalom és művészet iránti szenvedélye határtalannak bizonyult, ha művelőinek felkarolásáról volt szó, és a XIX. század elején megtett afrikai utazása és Louis Bleriot-val való repülőútja sem számítottak mindennapi kalandnak. Gondoskodó természetét a világháború idején teljesített hadiápolói szolgálat iga-

zolja, konyhatitkainak, vendéglátói képességeinek pedig a saját kézzel írt receptes füzetek az ékes bizonyítékai. A legteljesebb, 2015-ben kiadott kötetet, amely a Szilvássy Karola által összegyűjtött recepteket tartalmazza, a tavalyi Kolozsvári Magyar Napokon is bemutatták. Már akkor is elhangzott, hogy Karola receptjei nem kezdő háziasszonyoknak valók. De kollégánknak, Dézsi Ildikó sem átlagos konyhatündér. Így hát megleptük az ötlettel: főúri fogásokkal ünnepeljük Kolozsvár 700. születésnapját. Elég ha csak annyit mondok: olyan pazar lett a felhozatal, hogy a szerkesztőségben megterített ünnepi asztalnál még gyertyát gyújtani is elfelejtettünk...

### DÉZSI ILDIKÓ

Kissé hiányos konyhafelszerelésem okán nagyon meg kellett fontolnom, melyik is lesz az az előétel, főétel és desszert, amit elkészítetek, de végül sikerült kiválasztanom azt a három receptet, amely nem igényelt hosszadalmas előkészületeket, sem hatalmas kuktasereget. Közben persze elképzeltem a főúri lak földszintjének jelentős részét elfoglaló hatalmas konyharészletet, ahol a szakácsnő a kuktákkal, cselédekkel hajnaltól megkezdte a hatfogásos ebéd előkészítését. És csak úgy ég mindenki keze alatt a munka, hogy délre az asztalra kerülhessen a változatos menü, az olykor negyvenfős vendégsereg ellátására. Nos, hát én ennél sokkal kisebb feladatra vállalkoztam, hiszen a vendégsereg – a szerkesztőség tagjai – mindössze 15 főből állt, a kuktasereg pedig távolról sem merítette ki a népes jelző fogal-

mát (kollégáim a másnapi újságot írták), de ez is nagy segítségnek bizonyult.

Egy biztos, a Karola receptjeihez elengedhetetlen a háziasszonyi tapasztalat, hiszen vázlatos leírásait, mennyiségek nélküli felsorolását csak az értheti, aki már túl van sokévi konyhatündérkedésen. A meleg kávé torta esetében ugyan tartalmaz a recept adagmennyiségeket, de háziasszony legyen a talpán, aki 14 deka lisztből, 8 deka vajból, 5 deka cukorból és 5 deka mogyoróból képes három nagyobb méretű tortalapot sütni. Szóval az adagokat kicsit át kellett szabnom ahhoz, hogy a szerkesztőség minden tagja megkóstolhassa az erdélyi főúri konyha néhány fogását. A főétel esetében mennyiségek meghatározása híján rajtam múlt, hogy eltalálom-e a tökéletes ízharmoniahoz szükséges arányokat. Utólag mérlegelve, nagy merészség volt mindenfé-

le negatív végkifejlet elképzelése nélkül belevágni ebbe a „kalandba”, de lehet, hogy ez az „alapanyag” is elengedhetetlen a sikeres megvalósításhoz.

Előételként a gombás palacsintára esett a választásom, mert viszonylag könnyűnek tűnt az elkészítése, ellenben ezzel a fogással volt a legtöbb pepecsmunka. A recept szerint vékony palacsintákat kell sütni, amelybe vajon párolt gomba és petrezselyem kerül. Ezeket összegöngyölítve és kettévágva lisztbe-tojásba-morzóba forgatva zsírban kisütöni. A zsírt olajjal helyettesítettem, de egyébként betartottam a recept leírásait, bár az adagmennyiséget – amelyet csupán a palacsinta esetében jelöl meg – megdupláztam. Attól tartottam ugyan, hogy a palacsintákból a kettévágást követően kihull a töltelék, de ha óvatosan hempergetjük lisztbe, tojásba, akkor minden gomba hiánytalanul a palacsinták belsejében marad. A recept Rácheltől, Szilvássy Karola egyik unokahúgától származik.

A főételként kiválasztott narancsos bélszín receptje már jóval avatottabb asszony, Szilvássy Karola nagymamájának konyhájából érkezett. Ebben az esetben teljesen hiányoztak az adagmennyiségek, úgyhogy mindenki saját belátására van bízva, hogy a szükséges húsmennyiséghez mennyi szalonnát, hagymát, murkot és karalábét társít. Csak azt pontosítja, hogy negyed liter bort és negyed liter húslevet kell az ételhez adni, amint a zöldség megbarnult. Az is vita tárgyát képezheti, hogy disznó vagy marha bélszín használjunk, de az sem egyértelmű, hogy vörös vagy fehér bort kell a hús-hoz adni. A gyorsabb elkészítés érdekében a disznóhús mellett döntöttem, amihez kiválóan illik a félszáraz vörösbor, és a húsleves helyett is víz került a fazékba. A húsról leszűrt lé rántással sűrítésekor még fontolgattam, hogy nemcsak a narancshéjat, hanem a narancs levét is felhasználom a pikáns ízhatás fokozása érdekében, de aztán mégiscsak megőriztem az eredeti recept erre vonatkozó utasításait. A főfogás elkészítése nem hosszadalmas, de előkészítésében nagy segítségnek bizonyultak kuktáim, hiszen a zöldségpucolásban és -aprításban jól jött néhány plusz segítő kéz. A viszonylag egyszerűen elkészíthető fogás sikerét mi sem bizonyítja jobban, mint-



### Narancsos bélszín

A bélszín meg sózva és kissé megborsozva egy lábosba tenni, mely előbb szalonnaszalagokkal lett kirakva, és erre karikákra vágott hagyma, murkó és karalábé lett téve. A jól befedett lábos tetejére szemet tenni és erősen lenyomtatni. Korán kell tűzre tenni, hogy a saját levében párolódjék. A húst vagy kétszer meg kell fordítani, és ha a leve elfőtt, és nem elég puha, kis hideg vizet kell hozzátölteni. Mikor a vetemény megbarnult annyira, hogy kiad-

ja a piros sauce-t, akkor ¼ liter bort és ugyanannyi levest kell hozzáadni, és még ¼ óráig főzni. Ekkor a húst egy másik lábosba tenni. A levest szép, piros rántással megsűrűsíteni, a húrra szűrni, kis narancshéjat, nagyon apróra vágva és cukrot is beletenni, és így összefőzni. Tálaláskor a felszeletelt húrra narancsszeleteket rakni, kevés sauce-szal leönteni, a többi csészében feladni. (Mama)

hogy a szerkesztőségben már akadt bátor jelentkező, aki hétvégére ezt főzi meg a családjának.

A desszertként feltálat meleg kávé torta leginkább kávé iránti rajongásom tárgy megnyilvánulása, bár a végeredményt nem igazán a kávé-, inkább a karamelliz jellemezte. A recept rendkívül kicsi mennyiségei alapján kisméretű torta lehetett az egykori desszert, amit melegen szervíroztak. De mivel itt egyetlen torta jutott tucatnyi szerkesztőségi munkatársra, ezért ismét rögtönzőn kellett. A három tortalap helyett négy nagyobb sütöttem az eredeti recept tortalap-alapanyagának megduplázásával. A töltelék és bevonat adagja változatlan maradt: tíz tojásfehérjéből felvert hab és kávészirup. Segédeim kitűnő technikája kiváló habot eredményezett és a kávészirup hozzáadása után már mehetett is a krém a tortalapok közé. Ekkor még szép magas torta állt az asztalon, de a recept 5 percnyi további sütést javasol

az így összeállított desszertkülönlegességnek, úgyhogy az én tortám is visszakerült a sütőbe pár percre. Mivel a 150 évvel ezelőtti meleg kávé tortáról képünk nincs, ezért soha nem fogjuk megtudni, hogy valóban lapos tortákat szervíroztak-e a főúri lakomákon, vagy csak az enyém sikerült ilyenre... Egy biztos, a meleg kávé torta hidegen is rendkívül ízletes, még ha felvágása nem is bizonyul zökkenőmentesnek.

Karola kitűnő háziasszony volt, az étkezés kultúrájának kimondott mestere, egy connaisseure, aminek ez a szakácskönyv is nagyszerű bizonyítéka. E tekintetben korát meghaladó precizitás jellemezte, és hogy e „receptúra” kultúrátörténeti jelentőségét pontosan föl is mérte, azt jelzi az a tény is, hogy végrendeletében külön intézkedett a szakácskönyv sorsáról. És milyen jól tette, hiszen néhány órára kicsit mi is főúri szakácsnökké, kuktákká vagy születésnap ebédvendégekké válhattunk.



Gombás palacsinta

2 tojásból, 2 deci tejből és lisztből vékony palacsintákat sütni. Apróra vágott gombát petrezselyemmel vajban puhára párolni, és megtölteni

vele a palacsintákat. Aztán összegöngyölitni – és kettévágva – lisztbe-tojásba-morzsa megforratva forró zsirban pirosva sütni. (Ráchel)

ROHONYI D. IVÁN FELVÉTELE

## Szakácmesterségnek könyvecskéje: a 320 éves bestseller

### Kolozsvári az első magyar szakácskönyv

Ha az eredeti kiadást felütnénk, abból bizony ebéd nem lenne, de szerencsére „magyarra” fordítva olvashatjuk a világhálón. Még így sincs könnyű dolgunk, mert elég nehezen tudnánk kadocot főzni, még jó, hogy az ismeretlen szerző magyarázatot is fűz hozzá. S ha azt hittük, huszadik századi csalafintaság a nádcukor, a

gyömbér és a sáfrány, hát itt a meglepetés: Erdélyben bizony már 320 évvel ezelőtt is használták. Kezdő szakácsoknak kemény dió, pontos mennyiségekre ugyanis hiába számíthatunk, a deka és liter helyett nagyvonalúan ilyen mennyiségek szerepelnek a receptekben: „egy fél lúd”, „hogy jó édes legyen”, „amennyi elég”...

### Káposzta kolozsvári módon

Végy szép sós káposztát, azt szép vékonyan aprítsd meg, azonban egy fazékba egy kövér tyúkot vagy pediglen egy fél ludat kövér szalonnával forrald fel, párold meg, és a káposztával tedd fel, borsot beleje, azaz egy réteget elrakván borsold meg, más réteget hasonlóképpen, és jól főzd meg; bort is tégy belé amennyi elég, hogy jobb ízű legyen, és mikor feltálad, borsold meg.

### Alma-fánk

Csinálj kadocot, azaz liszt és tojás keverékéből készült tésztát tojásból, lisztből, és egy kis bort is ereszhetsz belé, az almát metéld lapon, mártogasd belé, és vajban rántsd meg, mikor feltálad, hintsd meg nádcukorral, tálald fel; ha levet akarsz néki csinálni, gyömbéres levet csinálhatsz, és az almát körítésnek tálald fel.

### Madár-lév

Süsd meg a tyúkot, és vajjal, vagy szalonnával, vagy egyéb zsírral öntözöd, azonban levének apríts vereshagymát, aprón szeletenként ugyan jócskán, azt rántsd meg vajban igen jól, hogy legyen lágy; azután ha leszen, sós citromot tégy hozzá, ha nem lesz, csak azt a hagymát vagdald meg aprón, mazsolával, töltsd meg kevés tehénhús-levet reá, és azután bort, ecetet, színmézet, hogy jó édes legyen, azután bors, gyömbér, sáfrány, szegfű belé, citrom-levet is ha szükség lesz, a citrom helyett. Ezek együtt lévén főzd meg jól, és a sült tyúkot, vagy egyéb sültet felmetélvén öntsd meg ezzel a lévvel, és tálald fel.

### VASS ENIKŐ

Kolozsvár nevéhez számos fontos kultúrátörténeti elsőség fűződik, ám kevésbé ismert, hogy 1695-ben itt jelent meg az első nyomtatott szakácskönyv, Misztótfalusi Kis Miklósnál.

A Szakácmesterségnek könyvecskéje digitális változata a Magyar Elektronikus Könyvtárban bárki számára elérhető és mai magyar nyelven is érthető recepteket tartalmaz. A XVII. században kiadott könyv igazán könyvritkaság, az első kiadásból két hiányos példányt ismernek, melyet a kolozsvári akadémiai könyvtárban és a budapesti

ti Széchényi Könyvtárban őrznek. A második, 1698-as kiadás egy ismert példányban maradt fenn, a szegedi tudományegyetem könyvtárában őrzik.

A könyv számos kiadást megélt, mai szóval élve igazi bestseller volt. A XVIII. században változatlan címmel és szöveggel Nagyszombatban, Kasán és Kolozsváron további tíz kiadást ért meg, majd némi cím- és szövegmodosítással még a XVIII–XIX. század fordulóján is újra nyomtatták. Tehát nemcsak a legrégebb nyomtatott magyar nyelvű szakácskönyv, hanem minden idők legnépszerűbb magyar konyhai útmutatója, amely

egy évszázadig állt a hazai szakácmesterség szolgálatában.

A művet magyarra átforgalmazó Varga András szerint az első nyomtatott szakácskönyvet egy kézirat receptgyűjtemény alapján adta ki a kolozsvári nyomdász, ennek a kézirat szakácskönyvnek a feltételezett szerzője a csíksomlyói ferences szerzetesrend szakácsa lehetett.

És hogy milyen ételeket tartalmaz ez a Kolozsvárott kiadott szakácskönyv? Természetesen, mindenfélét, de kolozsvári könyvhöz illően az első recept a kolozsvári káposztáról szól, mellékeljük (a képeken a kézirat és az abból készült könyv).

