



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTEI!

FŐZŐISKOLA A MÚLTBÓL

Marha- vagy disznóhús kerüljön a töltelékbe? Vagy valami egészen más? Kell rántás? Kell cukor? Mit tegyünk, ha nincs elég paprikánk? A régiek mindenre tudják a választ – persze végül csak nekünk kell eldönteni, hogy kinek hiszünk.

◆ A leghevesebb vitákat a klasszikus, mindenki által szeretett fogások tudják kiváltani. A *Hét* című lap 1901-ben megjelent szakácskönyve írásos bizonyítékkal szolgál erre: itt a töltött káposzta pontos elkészítési módján vitatkoztak a háziasszonyok. Hiszen nem mindegy, hogy kovászolt, savanyított vagy sózott káposztát használunk-e, hogy miként fűszerezünk (csombor? kapor? torma?), milyen hússal töltünk, hogyan fűszerezük a levet (borral, ecettel, pezsgóval vagy inkább hagyjuk meg a természetes ízt?), kell-e rizs (vagy gersli?) a töltelékbe... és a sor a végtelenségig folytatható. Az „ahány ház, annyi szokás” elve persze akkor is hamar tetten érhető, ha csupán annyit teszünk, hogy ugyanannak az ételnek a receptjét két különböző könyvben nézzük meg.

RECEPTVERSENY: HÚSLEVES ÉS RIZSES HÚS

Vegyük például a vasárnapi asztal főszereplőjét, a húslevest! *Czifray (Czövek) István* 1816-os munkája szerint marha, kappanszárnny és taréj, tyúk, kakashús, borjúláb és máj kell hozzá. Ezt a nézetet osztja az 1864-es *Magyar Gazdasszony* és *Kugler Géza* századfordulós könyve is – igaz, utóbbi halból készült alaplevet is használt. Az arányok már változatosabbak, míg *Biri néni* 1924-ben úgy vélte, egy kiló húshoz 3 liter víz kell és nagyjából két óra főzési idő, a *Dunántúli szakácskönyv* (1906) már négy liter vizet és az előzőhöz képest további egy órát ad a főzésnek. A fűszerezés, a zöltségek mennyisége és pontos fajtái pedig még ennél is nagyobb eltérést mutatnak. De még az olyan egyszerű ételek is tartogathatnak meglepetést, mint a rizses hús. Az erdélyi fejedelmi udvar 16. századi

szakácskönyve szerint például a marhahúst szerezcsendióval, egész és törött borssal, illetve sóval fűszerezett vízben kell megfőzni. Miután a hús megpuhult, leszűrjük, a főzővízben pedig elkészítjük a rizst. Tálaláskor a kettőt összekeverték, és gyömbéres mézzel locsolták meg – de ez a recept szerint el is hagyható. Meghökkenítő, igazi szaftos, keleti csoda – távol áll attól, ahogy a menzán megismertük! *Biri néni* 1924-es receptje pedig bárányhúst javasol az ételhez. Ő a folytatásban a húst vízben (kevés hagyma és esetleg zöldség kíséretében) előfőzte, majd hozzáadta a zsírban megpirított rizst. *Csáky Sándornál* (1929) megint más a kiindulópont: ő negyedekbe vagy nyolcadokba vágott csirkét használt, és nála a főzéshez használt alaplé, sok vaj, vargánya, illetve a petrezselyem emeli új szintre ezt a fogást. A variánsokat olvasva úgy érezzük, nem is kell igazságot tenni köztük, érdemes mindegyiket kipróbálnunk és váltogatni a recepteket, hogy a megszokott kedvencek se váljanak unalmassá. Így akár a híres ételpárbajra, a bajai és a szegedi halászlé versengésére is pontot tehetünk.

NYÁRBÚCSÚZTATÓ TÖLTÖTT PAPRIKA

Érdemes ezt tenni a töltött paprikával is, régi receptjeink ugyanis tudnak adni egy-egy olyan trükköt, amitől ez a klasszikus fogás izgalmassá válhat. *Biri néni* Brassóban kiadott szakácskönyve 1924-ből alapvetően a hagyományos vonalat követi (rántással), bár akad azért érdekes pontja a receptnek. Ő főzés előtt leforrázta a paprikát (ami nem sima tölteni való, hanem csípős), tálaláskor pedig tejfölt tett az ételre. A töltelékét disznó- vagy marhahúsból készítette, rizzsel, hagymával,



petrezselyemmel, sóval, borssal. A paradicsomos alapnál nála opcionális a cukor. *Biri néni* arra is tudja a választ, hogy mit töltsünk meg akkor, ha kevés a paprikánk – ezt az ötletet jó lesz eltenni a téli időszakra: ő krumplit használt ilyenkor. *Podruzsik Béla* 1928-as receptje nagyjából hasonló, például ő is csípős paprikát használ. Ugyanakkor nála tojás is kerül a töltelékbe, a petrezselymet zsíron pirítja, és nincs rántás: „10 darab közepes nagyságú zöldpaprikához veszünk 23–30 deka darált sertéshúst. A húshoz vegyítünk 8 deka, vízben nem egészen puhára főtt rizksását, finomra vágott

vöröshagymát, fokhagymát (1 gerezdet) és zöldpetrezselymet zsírban megpirítva, sót, törött borsot és egy egész tojást.” Kezdetnek kicsumázzuk a paprikát, ha nagyon csípős, leforrázzuk, majd megtöltjük. „Nem nagyon sűrű paradicsommártást öntünk rá, és letakarva, lassú, egyenletes forrás mellett 45–60 percig pároljuk” – írja a szakács. Azoknak sem kell lemondaniuk a nyárbúcsúztató ételről, akik nem esznek húst, Az Új Idők című lap egyik 1942-es számában olvashatjuk a remek ötletet: a paprikát hús helyett apróra vágott gombával is megtölthetjük. ◆

hirdetés

21
MAGYAR VENDEGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

MAGYAR KONYHA
21. SZÁZADI MÓDON

1014 BUDAPEST FORTUNA UTCA 21. • TELEFON: +36 1 202 2113
WWW.21RESTAURANT.HU • INFO@21RESTAURANT.HU

