

PETŐFI, JÓKAI ÉS KOSSUTH A KONYHÁBAN

Március tizenötödike hősei ugyanolyan hús-vér emberek voltak, mint mi. Gondolataikat nemcsak a szabadság és a nemes eszmékért folytatott küzdelem töltötte ki, nevük a gasztronómiával is összefüggésbe hozható.

Szöveg - **Bogos Zsuzsanna** / VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!

◆ AZ ÖRÖK KRITIKUS

Petőfi, aki a túrós csusza nagy rajongója volt, arról számolt be Úti leveleiben, hogy a magyar kocsmárosok lusták, nem jó vendéglátók. Váratlan megállapítás, hiszen szeretünk úgy gondolni magunkra, hogy hagyományosan jó házigazdák vagyunk. Ám ismerve a csárdák és fogadók általános állapotát, nincs min csodálkoznunk – és ez korábban is így lehetett, mert Kazinczy Ferenc szintén panaszosan emlékezett meg a vendéglátás silány állapotáról. Petőfi persze annyira rajongott népéért, hogy még ezt is erénynek tudta látni: „de nem bosszankodom – írja –, sőt jólesett, mert ebből is láttam, hogy a magyar restell szolgálni, hogy nem termelt szolgálatra, az angyalát is!” Ennek ellenére akadtak, akik jó étellel és gondoskodó kiszolgálással kívánták megnyerni a költőt. Arany János levelezésük kezdetén így sürgette a mielőbbi találkozást: „jőjj el, az Isten áldjon meg; az én nőm se nem fest, se nem zongoráz, se nem öltözik tízszer napjában: de Petőfit olvas, jó anya, s jó magyar gazdasszony, ti. amiből van. Majd főz olyan töltött káposztát, hogy édesanyád is csak olyat főzhetett, s tudom, Pesten nem ettél olyat, mióta verseid első füzetete megjelent.” A másik jó barát, Jókai Mór szintén a hasán keresztül akart rá hatni. Választottja, a színpadon és a konyhában egyaránt remeklő Laborfalvi Róza lenyűgöző ételsort állított össze az alkalomra: tejszínes ráklevés, kapros sült kappan, sós túrógombóc, marhapesténye boros mártással, diós kifli és jégbe hűtött, rumos-tejszínes dinnye várta Petőfit. Hiába, mert az egykori lakótárs továbbra is rossz szemmel nézte Jókaiék kapcsolatát.

A TUDATOS ÍNYENC

A hiba egész biztosan nem a fogásokban volt, hiszen Jókai feltehetően nagy gondot fordított rájuk. Az író igazi szakértője volt a gasztronómiának, a róla elnevezett bablevesnél jóval gazdagabb örökséget hagyott ránk – ezen a téren is. Ételkultúránk múltjáról Kakas Márton néven írt: örömmel számolt be egy 1601-ben kiadott késmárki szakácskönyv újbóli felfedezéséről, buzdított a hagyományos ízek megismerésére. Ehhez kiindulópontként egy listát is írt, amelyen olyan ételek szerepelnek, mint a komáromi halászlé, a tordai aranygaluska, az abrudbányai bálmos, a debreceni kolbász, a csíki mézes pogácsa, a vetrece, a csallóközi tejfelgombóc, a miskolci perenc, a csöröge és a kecskeméti béles. De nemcsak a múlt izgatta, az asztalra kerülő minőségi alapanyagról személyesen gondoskodott. Híres mintakertje volt a Svábhegyen (tapasztalatait a Kertészetgazdászati jegyzetekben foglalta össze, s innen tudjuk, hogy fűgéből mindjárt háromfélélet természetett), balatonfüredi villája révén pedig gyakran jutott jó minőségű, friss halhoz. Unokahúga, Váli Mari naplójából tudjuk, egy alkalommal olyan jól sikerült a szabadtéri gardasütés, hogy Jókai az étkezés utáni mulatozásokor dalra is fakadt. Máskor József főherceg szüreti mulatságán hódolt az ételek, a borok, a zene és a tánc élvezetének, s mivel ezt az alcsúti kirándulást megírta, azt is tudjuk, hogy ekkor még be kellett mutatni a krumplis tésztát az olvasóknak. S ha már szüret: korának legkiválóbb nemesítője, Mathiász János egy szőlőfajtát nevezett el Jókairól.



A NÉVADÓ

Az 1875-ben kiadott Képes pesti szakácskönyvben tortát is találunk Jókai nevével, Ugyanakkor édességek terén **Kossuth** a győztes. Van ugye a kifli, aztán van a tészta, amely a századfordulós Kugler-szakácskönyvben és Rézi néninél is olvasható. Utóbbi így írja le a készítés mikéntjét: „Végy a nyújtódeszkára 1 kilogramm lisztet, dörzsölj föl vele fél kilogramm írósvajat, adj hozzá 12 tojás sárgáját, 3 dekagramm tejbe áztatott élesztőt, 3 kanál tört cukrot és egy csipet sót, keverd el jól egy széles késsel, ha összeállítottad, tedd meleg helyre és hagyd jól megkelni, ekkor nyújtsd ki félujjnyi vastagra, kenj rá ribizlekvárt és tedd a tepszibe.” Remekül mutatja, hogy milyen kultusz övezte Kossuth alakját, hogy Rézi néninél még Kossuth-szelet nevű étel is van: „Vékony szeletet kell a borjúcombból vágni, megverni, megsózni, szalonnával megtűzni és zsírban kisütni.

Ekkor tejfölt, petrezselyemzöldjét, sót, zsemlyemorzsát tégy egy lábasa s hagyd fölforni. Ha föltálad a sült szeletet, e mártást öntsd rá és adj mellé párolt rizst.” S ha ez még nem lenne elég, az 1908-as Divatújság főzőkönyvében találhatóunk kétféle Kossuth-tortát. A tésztája akár egy mai divatos recept is lehetne: 2 tojás, 4 tojássárgája, 6 evőkanál cukor, 48 szem mogyoró, 48 szem mandula (ezek darálva), 3 evőkanál zsemlemorzsza és 2,5 evőkanál rizsliszt került bele. A megsült tortát két részre vágják és (12 dkg) olvasztott csokoládéval kenték meg, majd újra összeillesztették. Csoki jutott a tetejére is, a bevonóréteget aztán így díszítették: „a szélső sort zöld pisztáciavággottal, a másodikat héjazott, apróra vágott mandulával, a harmadikat piros daracukorral hintsük meg.” ◆

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

