

MÁJUSI RÁKLEVES A LIGETBEN

Ha május, akkor anyák napja, orgonaillat, aranyat érő eső, gyereknap. Ha pedig száz évvel ezelőtti május, akkor ráklevés! De készülhetett rákból ételízestő vaj, flambírozott vagy töltött finomság, sőt, édes étel is.

Szöveg - Bogos Zsuzsanna / VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!

◆ „Mikor a színes, mámoros májusba hajnalodott az április végi éjszaka, és megérkezett az első „r’ nélküli hónap, Wampetics mester sietve műsorra tűzte a ráklevést, és nem kímélte tőle a hozzávalót, a szép, testes zalai rákot, a húslét, a tejszínt, a tojást, a rákvajat meg a szükséges fűszereket” – írja a múlt század harmincas éveiben kiadott szakácskönyvében a zseniális *Magyar Elek*. Ez az egy mondat sok mindent megmutat egykori ételkultúránkból.

LEVES A LIGETBEN

Felidézhetjük például Wampetics Ferenc legendás vendéglőjét. Wampetics 1889-ben vette át a városligeti Klemens Vendéglőt, amelyet a millenniumi ünnepségekre átépíttetett. Olyan törzsvendégek fordultak meg benne, mint Budapest vőlegénye, vagyis Podmaniczky Frigyes, Csók István, Csontos Gyula, Kisfaludi Strobl Zsigmond, Rippl-Rónai József, Nagy Endre vagy Móricz Zsigmond. A hagyomány szerint itt született az Újházy Ede nevét viselő húsleves és fröccs (víz helyett a vendéglő kovászos uborkájának levével). A Wampetics a Városliget legnépszerűbb helye volt, Magyar szerint „komolyabb, megbízhatóbb vonzerő volt, mint a ligeti színpadon”. Ezt az éttermet vette át egyébként 1910-ben Gundel Károly – amellyel egy újabb legendás korszak kezdődött, olyan emblematis ételekkel, mint a Mikszáthnak szánt palócleves és a Márai Lolájának készített palacsinta...

VAJAS HÉJANC

A ráklevésről szóló idézetben persze más érdekességek is vannak: Magyar említi a zalai rákot és a belőle készült ízesítőt, a rákvajat. Zalában a folyami, Alföldön a kecske, a hegyi patakokban pedig elsősorban a kövi rák volt elterjedt. A népi táplálkozásban azért volt fontos, mert könnyen hozzá lehetett jutni, a városiak pedig a böjtöt enyhítették vele (rákot lehet enni ilyenkor, ahogy teknőst, békát, halat is), így szakácskönyveinkben évszázadokon keresztül megtalálhatjuk a rákból készült ételeket. Mára azonban a vízminőség romlása és még inkább az amerikai inváziós fajok jelentősen megváltoztatták a hazai állományt: mindhárom faj védett. Be kell érünk a külföldivel. Ezekhez viszont meríthetünk ötletet régi receptjeinkből! A rákvaj, amit Magyar és minden 19. századi szakácskönyv említ, például így készül: „a szépen, tisztán megmosott rákok apró lábait szedjük le gondosan, hogy a nagyollója és farka a ráktesttől szét ne hulljon, ha leves előtt vagy leves után használni akarjuk. (Csak e haszontalan apró lábakból gazdaságos a rákvajat készíteni.) Ha tehát leszedtük az apró lábakat, tegyük mozsárba és törjük meg azon nyersen, a lehető legjobban, míg csaknem péppé válnak azok a csontos kis részek; akkor tegyünk tiszta kis lábasba egy kanál vajat – vagy zsírt.” Ebbe tesszük aztán a rákot, majd nagyjából negyed óráig pirítjuk, „míg jól megveresedik és egészen megszárad a rák héjas része, mert akkorra a zsír szép vörös lesz. Szűrjük át szítán e zsírt vagy vajat, és tegyük félre használatig. Levesekbe, és némely hal- vagy rákételbe kitűnő szolgálatot teszen, igen jó íze és szép színével” – írta Zilahy Ágnes 1892-ben.



SÜLVE, FŐZVE, ÉDESEN, SÓSAN

Rákvej kell egyébként a leveshez is, amely készülhet a Magyar által írt módon, tejszínnel és tojással sűrítve. Vagy úgy, ahogy Zilahy főzte: zöldséglevest készítünk, amelyet gyenge piros rántással besűrítünk, sáfrányt szórunk bele, leszűrjük, és csak a levét tartjuk meg. Ebben főzzük meg a rákot, s végül, hogy krémes legyen, hozzáadjuk a rákvajat. Nem bonyolult, ahogy a 16. századi erdélyi fejedelmi udvar receptje sem. A *Szakács Tudomány* a flambírozást ajánlja: „ha akarod, hogy megvörösüljenek, egy tálban tölts égetett bort, gyűjtsd meg, hogy immár az égetett bor lángol, forgasd meg benne az rákot, úgy megvörösödik, mintha megfőzted volna, rakd egy tálba, s mással burétsd be [fedd be egy másik tálal], úgy add fel az asztalra.” Ebben a könyvben olvashatjuk egyébként azt is, hogy a rántott rákot az itáliai és a német konyhákon nádmézzel [nádcukorral] tálalják. Nálunk ez nem volt szokás, ám a töltött rákhoz már kellett méz és ribizli – ezenkívül főtt és aprított rákhús, petrezselyem, gyömbér, sáfrány és olaj került a héjba töltelékként. A 17. századi *Szakácsmesterségnek könyvecskéjében* szintén találunk édes, ráadásul fahéjjal is fűszerezett rákot. Az 1863-ban megjelent *Magyar Gazdasszony* lapjain ugyancsak olvashatunk édes rákról (egész pontosan ez egy citromos rákfelfűjt), amely kiegészül egy új alapanyaggal, a mandulával. Maradva az édesnél, ebből a 19. századi könyvből származik a következő, első látásra kicsit meghökkentő recept is: „dörzsölj össze 4 lat (68 g) rákvajat 2 nagy evőkanál barackszörppel, üss belé 2 egész és 4 tojás sárgáját, keverd össze jól, azután reszelj meg fél zsemlyét, önts le tejszírével, vegyíts belé 4 lat apróra tört mandulát, ezt tedd a fentebbiekhez és dörgöld el, végre keverj hozzá 30 rákfarkat és ollót cukorral, add hozzá 4 tojás fehérének habját, tedd e pépet rákvajjal kikent formába, süsd meg s tálald be”. ◆



hirdetés

21
MAGYAR VENDÉGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

MAGYAR KONYHA
21. SZÁZADI MÓDON

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

