



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTE!

SAJTTÖRTÉNET

A sajtról Magyarországon tízből kilenc embernek a trappista ugrik be elsőként. Ezt ma könnyedén, bármelyik boltban beszerezhetjük – de vajon hogy jutottak sajthoz régen? És milyenek is voltak azok a sajtok? Éltörténetünk ezen a téren is adhat ötletet a főzéshez...

„Igen kiváló és ajánlható a mezősegi sajt, mely pompás puha, édes és vajas; vagy a szépségi ostyepetka, mely kissé sós és száraz voltánál fogva, a csemege borok mellé kellemes összhangot képez. A külföldi sajtokat nem ajánlom, mert sehol a világon annyi kitűnő sajtot nem készítenek, mint nálunk a Felvidéken és Erdélyben, de a téves közhit miatt kénytelenek azt idegen hangzású nevekre keresztelve áruba bocsátani” – olvashatjuk Zilahy Ágnes 19. század végéről származó szakácskönyvében. Ha a külföldi sajtok gazdag kínálatát illetően téved is, Zilahynak abban igaza van, hogy a hazai sajtok több figyelmet érdemelnének. Mivel az utóbbi években ezen a téren is visszatértünk hagyományainkhoz, a piacokon szerencsére egyre többféle kézműves sajt közül választhatunk.

MESTEREINK

Már az 1200-as években foglalkoztak vele német telepések: ezt őrzi a felvidéki Késmárk neve, amely a német Käsemarkt, vagyis sajtvásár szóból ered. Természetesen Mátyás király udvarából sem hiányozhatott ez az étel, Beatrix királyné itáliai sajt készítőket hozatott az országba. A történetíró, Bonfini így ír erről: „Olyanokat is hívott, akik a sajtot római, szicíliai, francia módon készítették”. Később az erdélyi fejedelemségben is itáliai mesterek mutattak újat ezen a téren. Báthory Zsigmond ugyanis „egyre másra fogadta fel a zöldség- és virágkertészeket, szakácsokat, édességkészítőket, hurkatöltőket, olasz módra ügyeskedő sajt mestereket; ezekhez járultak a színészek, bohócok, komédiások, udvari bolondok, táncosok, szabók, bajvívók, az öklöző labda püfölnői” – jegyezte le a fejedelem kortársa, Szamosközy István. De még

a 19. században is az olaszok, egész pontosan Velence környéki sajt készítőik mutatták meg tudományukat a Dunántúlon és a Kiskunságban. A hegyvidékeken pedig a pásztorok dolga volt a sajt készítés.

SAJTBÓL VAN A HOLD, DE MIBŐL VAN A SAJT?

„A sajtot, túrótot sem mesterséggel, sem erővel, noha szüleim is próbálták, én magam is Hollandiában, el nem nyelhettem semmiképpen” – olvashatjuk egy 17. századi főúr, Bethlen Miklós visszaemlékezéseiben. Bethlen alighanem válogatósnak minősült ezen a téren, mert a korabeli szakácskönyvekből nem hiányoztak a sajtok. Egy Bornemisza Anna részére készült gyűjteményben (1680-ból) megtalálhatjuk a rendkívül egyszerű, de mutatós alapreceptet. Ehhez egyenlő arányban vegyünk kecske-, juh- és tehéntejet. Hagyjuk félig megaludni, majd „tégy oltót belé, s megtúródzik. Ne hadd igen megkeményedni, hanem csak félig aludjék meg. Tégy több oltót belé. Tedd az tűzre, hogy ismét megtúródzzék. Töltsd egy deszkára, hogy az vize lefolyjon. Fedd bé egy tiszta ruhával, s hadd álljon egy éjjel, úgy megkeményedik. Tégy egy szőlőlevelet reá, burítsd egy tábla.” Ma is hasonlóan készül a sajt. A 38–40 °C-ra felmelegített tejhez adják hozzá az oltóanyagot (ez szakboltokban kapható, de hiányában ecetet és só is lehet használni), majd pihentetik. Ha szárazabb sajtot szeretnének, az összeállt alvadékokat ezután még egyszer felmelegíthetik (kemény sajtoknál ez 50–60 °C, félkemény sajtoknál 40–50 °C), ahogy a régi recept is javasolja. Ezután pedig már csak a préselés, ízesítés és az érlelés van hátra. Egy 1906-ban megjelent Dunántúli szakácskönyvben oltószerként egy evőkanál sót és egy kávéskanál rumot ajánlanak.





SAJTVARIÁCIÓK

Persze régen is ettek külföldi fajtákat. Mikes Mária 1784-es szakácskönyvében például ott találjuk a ma is divatos parmezánt, amely a 19. századi szakácskönyveknek is visszatérő szereplője. Zilahy Ágnes például ezt ajánlja: „Az egész tojást (személyenként kettőt számolhatunk) üssük bele egy mély tálba, minden két tojáshoz vegyünk fél tojás nagyságú ementáli vagy páрмаi sajtot finomra megreszelve és diónyi írósvajjat, meg evőkanálnyi tejjelt. Mélyecske lábasban tegyünk tűzhöz diónyi vaját, mikor a vaj elolvadt, de még nem forró, öntsük bele a tojáshabarékot, azután a gyors tűzön folytonosan

kavarva, csak addig tartsuk, míg a tojás kezd összefutni, ekkor vegyük el a tűztől, nehogy igen megkeményedjék. Azon forrón gyorsan és forró tálban tálaljuk az asztalra; még a hozzávaló tányérok is forrók legyenek. Ez igen kitűnő s nem közönséges böjti eledel.” Ami a további recepteket illeti, Kürthy-szelet néven Zilahynál szerepel a rántott sajt is, valamint sajttal töltött fánk. Az 1920-as években megjelent Ragyogó szakácskönyvben reszelték krumplilevesbe, omlettre és természetesen a tésztára, ajánlása szerint az elegáns ebédeket is sajttállal szokás lezárni. ♦

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

