



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTEI!

TERÜLJ, TERÜLJ, ASZTALKÁM!

A mediterrán és a közel-keleti konyha népszerűségének köszönhetően egyre ismertebbé válik a tapas vagy mezze műfaja. Különböző kencék, saláták, sajtok, hideg és meleg előételek sorakoznak fel e gyűjtőnév alatt. Olyan ez, mint a magyar hagyományban a „terülj, terülj, asztalkám!”, a lényeg a sokszínűség, hogy mindenből kerüljön az asztalra, és mindenből kóstolhassunk egy kicsit. Tulajdonképpen ezt csináljuk húsvétkor is.

◆ Főtt tojás, retek, torma, mustár, sonka, kalács. Ez a minimum, ha húsvéti asztalról beszélünk. Aztán persze lehet még fokozni különféle hidegtálakkal, szendvicsekkel. Vagy netán újra felfedezett régi ételekkel.

TÖLTÜNK TOJÁST!

A főtt tojásból könnyen töltött lehet. Ehhez csak ketté kell vágnunk azt, majd a sárgáját kivenni, abból krémet keverni, végül visszatölteni egykori helyére. Az, hogy a töltelék miből készül, fantáziánkra és kedvünkre van bízva. *Bánffy-hunyady Hunyadi Erzsébet* 1924-ben kiadott szakácskönyvében több változatot is találunk. Választhatjuk a gombásat: a krémhez vajban pirított csiperkét, apróra vágott sonkát és szardellát, illetve tejfölt kell kikevernünk. Ínyencek kipróbálhatják a rákos vagy a heringes tölteléket is, az egyszerűbb megoldások kedvelői pedig választhatják a mustárosat. Utóbbihoz a főtt tojás sárgáját egy kevés tejföllel vagy tejjel, francia mustárral, vajjal és reszelt parmezánnal vagy ementálival keverjük el, majd az így kapott krémet töltjük vissza a fehérjébe. Hunyadi Erzsébet szerint jól illik a sonkához.

SÖRÖZÖTT

Ugyancsak Hunyadi 1924-es szakácskönyvében találjuk azt a körözöttreceptet, amely nemcsak a húsvéti lakoma, hanem a hétköznapi fénypontja is lehet. „Vegyünk egyenlő

menyiségű liptói túrót és vaját, és ezt egy kis tálban kanállal nagyon jól vegyítsük össze, aztán tetszés és ízlés szerint adjunk hozzá sót, paprikát, kevés reszelt vöröshagymát, kevés köménymagot. Ha van, tehetünk hozzá kevés kaviárt, kaprot és kicsi sört is.” Ha a kaviár nem is megoldható a hétköznapi életben, a sört mindenképp próbáljuk ki, egészen selymes, krémes állaga lesz a túrónak tőle, az ízébe pedig épp csak annyi csavart visz, amennyi kell.

A TAVASZ ÍZEI

Talán a saláták tudják leginkább asztalra varázsolni a tavaszt, érdemes ezért ebből inkább kevesebbet, de többfélét kínálnunk. A retket elkészíthetjük Cziffroy István 19. századi receptje nyomán: vágjuk vékony karikára a zöldséget, tegyünk rá ízlés szerint ecetet és olívaolajat, sózzuk, borsozzuk! Ugyanígy tehetünk az uborkával, zellerrel, de csinálhatunk válogatást is, olyat, amit a 16. századi magyar konyha miskulanciának nevezett. Ebben két szabály van: mindent, ami friss és zöld, tegyünk egy tálba, majd öntsük le borecet és olaj 1:3 arányú keverékével! Cziffroy fűszersalátának hívja ezt az ételt, és tormalevelet, sóskát, borsfűvet, ezerjófűvet, méhfűvet ajánl hozzá. A *Zrínyi-udvar* szakácskönyve fodormentát, zsályát, borágót, petrezselymet, turbolyát, tárkonyt, ánizst és salátalevelet javasol. Lippay János pedig említi még a rukkolát is ennél az ételnél. (Mindkét recept 17. századi.) A friss saláták





mellé savanyúsággként odatehetjük az egykor nagyon népszerű lenolajos káposztát – évszázadokon keresztül elképzelhetetlen volt a tél e vitaminbomba nélkül! Rézi néni változata tökéletesen illik a húsvéti asztalra: „Végy friss besavanyított káposztából egy tányérral, de a levét is hozzá, adj reá szeletekre vágott kemény tojást és egy darabokra vágott heringet, öntsd meg jól a káposztát friss, hidegen sajtolt lenolajjal és add a salátát az asztalra.”

SONKA MELLÉ

S ha már előkerült a sonka, ennek kísérőjében is lehet fantázia. Egy gyorsan elkészíthető almakompót, amely egyszerre édes és savanyú, remek kiegészítője lehet a húsnak. A *Magyar gazdasszony* (1864) receptje szerint a kimagozott, cikkekre vágott almát cukorral, fehérborral,

fahéjjal, mazsolával kell lágyra főznünk, s ha kezeletlen citromhoz jutunk, annak a héja is mehet a főzőléhez. Ha megpuhult a gyümölcs, szeletelt mandulát és ribizlit vagy málnát tegyünk az almák mellé. Persze a sonka igazi párja ilyenkor a mustár és a torma. Utóbbihoz is illik a mandula, Zilahy Ágnes 19. századi szakácskönyvében ezt a receptet találjuk: „Minden személyre vegyünk egy evőkanál jó tejfelt, egy kávéskanál lisztet. Ezeket tegyük egy tálba, keverjük jól össze e habarást, tegyük bele minden személyre egy kávéskanál, héjától megtisztított és apróra megtört mandulát, továbbá minden személyre egy kávéskanál tiszta reszelt tormát és egy kevés cukrot. Ha ezeket a habarással jól összekevertük, öntsünk reá a tálba nyolcz személyre egy liter buzgó forró húslevet, tegyük főni pár perczig, akkor vegyük el a nagy melegről tálalásig.” (A húslé ebben az esetben lehet a húsvéti sonka főzőleve.) ♦