R2-1140

A MAGYAR KONYHA.

IRTA:

SCHALKHÁZ LIPÓT.

V

736

Ára 60 krajczár.

KASSA,
NYOMATOTT BERNOVITS G. KÖ ÉS KÖNYVNYOMDÁJÁBAN
1894.

V 1736

A MAGYAR KONYHA.

IRTA:

SCHALKHÁZ LIPÓT.

KASSA,
NYOMATOTT BERNOVITS G. KŐ- ÉS KÖNYVNYOMDÁJÁBAN.
1894.

Rz Ž
641 (499)
kuchárstvo
Rev. 19

jedlá maďarské
recepty
N. ms

KRAJSKÁ [illegible]ICA - KOŠICE
Prír. č. 9940/1965
Cena Kčs 20.-
Sign. Rz-1140
Odb. zn. 641
K

69
929

Rev. 77

K

ELŐSZÓ.

Bulwer, a hires angol regényiró, egyik iratában hibáztatja azt az eljárást, ha egy könyvet előszó nélkül jelentetnek meg. S talán igaza van, mert az olyan könyvvel, mely előszó nélkül kerül az olvasó-közönség kezeibe, csaknem ugy vagyunk, mint azzal a férfiuval vagy hölgygyel, kit társaságba vezetve, egyszerüen csak »N. N.«-nek mutatunk be; nevét megtudtuk ugyan, de a bemutatott egyén teljesebb megismerhetéséhez szükséges részletek, ismeretlenek maradnak elöttünk. Én tehát megszivlelem Bulwer intelmét s néhány rövid szóval jelezni kivánom azon indokokat, melyek engem e kis munka megirására serkentettek.

Munkám által első sorban, házi-történetünk egy igen fontos részével: a magyar konyha történetével, akarom megismertetni közönségünket. Mindazok a közlemények, melyek eddig a régi magyar konyhára vonatkozólag megjelentek, csak egyes, hézagos töredékeit képezik azon történeti képnek, melyet jelen munkámban lefesteni főtörekvésemet képezte.

De ezenkivül még más czél is vezetett engem e könyvecske megirására: — buzditani, serkenteni akarom mindazokat, kik az igazi nemzeti élet ujbóli megteremtésének eszméjéért még lelkesülni tudnak; különösen közéletünk legfőbb tényezőihez: a nőkhöz intézem szavaimat, kik első sorban vannak hivatva, az elhanyagolt magyar konyha régi nemzeti jellegét ismét feleleveniteni, s annak közéletünkben mindinkább nagyobb érvényt szerezni. Megczáfolni, lefegyverezni akarom továbbá, korunk ama blazirtjait, kik mindenkor és mindenhol, kicsinlő lenézéssel nyilatkoznak a magyar

konyháról, s annak közéletünkben való jogos létezését a sovinizmus hóbortos követelésének tartják.

Szerény kis munkám szolgáljon aztán némi utbaigazitásul a »fin de siècle"-féle magyar szakácskönyvek iróinak is, hogy müveik megszerkesztésében ezentul nagyobb lelkiismerettel járjanak el; kutassák a régi szakácskönyveket, tanulmányozzák a magyar és a székely nép konyháját s ezeknek nyomán teremtsék meg a legujabb magyar szakács irodalmat. Mert eddigi könyveik nagyobbára a bécsi „Kochbuchok" hü utánzatai, csupán itt-ott egy kis magyar sallanggal kiczifrázva.

Elvégre szolgáljon még e könyvecske, a magyar vendéglösök némi védelmére, az oly sokszor és igazságtalanul emelt ama vádak ellenében, hogy mi nemzeti beléletünkkel mit sem törödünk s a magyar konyhát semmibe se veszszük. Nagyon téved a közvélemény, midőn e vád egész terhét a mi vállainkra zuditja. Igen, mi is jó fiai vagyunk e hazának s honfiui kötelességünk teljesitésé-

hez épp ugy megvan bennünk a jó akarat és a jó szándék, mint bárki másban, csakhogy konyhánknak nemzeti irányban történendő reformálásához a magyar társadalom feltétlen támogatására van szükségünk, mely nélkül ebbeli óhajunkat keresztül vinni képtelenek vagyunk!

Legyen szabad még felemlitenem, — nehogy plágiummal vádoltassam — hogy mindazon adatokat, melyeket könyvemben, a magyar konyhára vonatkozólag felemlitek, már jóval előbb mások ismertették, csakhogy töredékekben, szétszórva, hol egyes lapokban, folyóiratokban vagy pedig tudományos könyvekben; én csupán összegyüjtöttem azokat, hogy igy — az egyes darabokból — egységes és teljes képet alkossak: az egykori magyar konyha fejlődéséről és annak ezidőszerinti hanyatlásáról.

Kelt Kassán, 1894. év január havában.

Schalkház Lipót.

Nincs nemzet a világon, melynek fiai oly hamar feledik hazájuk történetét s kik oly könnyen kivetközhetők nemzeti szellemükből és jellemükből mint épen a magyar. Saját tapasztalataimból állitom ezt. Vegyük például a németet, vagy a francziát. A német — vezesse sorsa bárhová, legyen bár harmincz éven át Brazilia vagy India lakója — hazájához és nemzetéhez mindig és minden körülmények között hiven ragaszkodni fog, s utolsó leheletéig megmarad annak, a minek született t. i. németnek. És ezt a legtöbb esetben nem csak puszta szóval, de tettel is mutatja. Anyanyelvét, álljon bár izoláltan, egyedül, nemcsak hogy nem felejti el, hanem azt ápolni s mindinkább fejleszteni legszentebb honfiui kötelessé-

gének fogja tartani. Lépjünk be házába, mely hazájától, tán ezer meg ezer mértföldre választja el, ott fogjuk találni asztalán: Göthét, Schillert, Heinet, Hauffot Hackländert stb. s ha módjában áll, sokszor három hazai ujságnak (egy politikainak, a „Gartenlaube"-nek és bizonyára a »Fligende"-nek is), de ha háromnak nem is, ugy legalább egynek feltétlen előfizetője. Szobája falain pedig Schiller, Göthe és Luther képei semmi szin alatt nem hiányoznak. És ha a család alapitásnál, az ottani körülmények nem engedik, hogy gyermekeit nemzete szellemében felnevelje, ugy legalább ő maga megmarad annak, a minek született, s ha mást nem is tesz, de gyermekeibe bizonnyal beoltja a szeretetet és rokonszenvet édes hazája és nemzete iránt. Hazája s nemzetének nagyobb ünnepeit mint pl. a lipcsei csatát, a sedani napot, nemkülönben a kereszténység legkedvesebb ünnepét, a karácsonyt megünnepli szép csendesen saját tüzhelyénél, mely alkalommal asztalára kerülnek egykori kedvencz nemzeti

eledelei u. m. a gombócz, a stercz, a pfannenkuchen stb. melyek mellett fellelkesülve, elbeszéli övéinek, hazája szépségét, annak vészterhes multját s hatalmas jelenét. Vagy ha történetesen családtalan s egyedül magára hagyatott, ugy külföldre érkezésekor első erkölcsi és honfiui kötelességének ismeri, saját nemzeti egyleteit felkeresni s azokba beiratkozni. Ez egyletek pedig nem csak czélszerű szervezetüknél fogva, hanem külföldön lakó honfitársai áldozatkészsége s buzgósága folytán, rendesen gazdag tőkével, könyvtárral s nagy halmaz hirlappal rendelkeznek, ugy, hogy ezen eszközökkel aztán a leghathatósabban növelhetik és terjeszthetik a nemzeti nyelvet és annak szellemét. S ha közelg a nagy nemzeti ünnep, összegyül az egész kolonia mint egy »kis nemzet« hogy édes anyanyelvükön egy szivvel, egy lélekkel el mondhassák imájukat s zenghessék el nemzeti Hymnusukat. Igy cselekszenek a külföldön lakó németek. Hát a francziák? azok se különbek ezeknél. Avagy láttunk e már olyan

francziát, ki noha negyven év óta távol él hazájától, anyanyelvét elfelejtette, vagy csak törve is beszélte volna? — kötve hiszem. A franczia megmarad franczianak, bárhová vigye őt a sors; nyelvéből, szokásaiból, jelleméből s nemzeti természetéből misem vetközteti ki. Költőinek s iróinak legujabb müveit mindenkor ismerni fogja és zsebében mindig találunk franczia hirlapot. A julius 14-ikét épugy megünnepli mint saját születésnapját s gyakran vágyódva gondol nemzeti konyhájára melyet soha, de soha sem tud elfelejteni.

És mi magyarok mit cselekszünk ha külföldre jutunk? A magyar mihelyt külföldre kerül — igen csekély kivétellel — vedleni kezd magyarságából, akár csak a kigyó! Legyen bár Trencsénből, vagy Debreczenből, a nemzeti betegség csiráját már magában hordja. Már az első évben feledni kezd; — felejti történelmét, felejti irodalmát. Vajjon hány külföldi magyarnál találhatnánk meg Petőfit, Aranyt vagy Vörösmarthyt? Hány kül-

földi magyar járat állandóan magyar hirlapot? Bizony nagyon ritka azoknak a száma — ujjainkon számlálhatnók meg őket. A következő évben már gondolkozása és viselete is idegenné válik, — s ha bár még magyarúl ir és beszél, mindazonáltal a tiszta magyar észjárás, az ős eredeti zamat, az már teljességgel hiányzik nála.

Erre vonatkozólag egy igen említésre méltó történecskét tudok felemliteni. Egyik jeles szinmüvészünk fia, ki tanulmányainak és ismereteinek gyarapitása czéljából hosszabb időn át Németországban tartózkódott, egy izben haza óhajtván jönni, levélben édes atyjához fordult, — utiköltségért. A levél magyarúl volt irva ugyan, de hogy milyen magyarsággal? arról az apa következő válasza tanuskodik. „Édes fiam! Magyar betükkel irott n é m e t leveledet szomorú szivvel olvastam. Ha haza kivánsz jönni s akarod hogy pénzt küldjek, úgy irj előbb atyádnak becsületes magyar levelet, mert az, ki édes anyanyelvét oly korán elfelejti, nem érdemli meg,

hogy Hazáját viszont lássa!". — Hej pedig de sok külföldi magyar leledzik ez átkos hibában — ez időszerint is!

De hadd taglaljuk tovább, a mi külföldi magyarunk metamorphosisát. Midőn külföldi tartózkodása már az ötödik év felé közeledik, beáll a nagy átalakulási válság: lassanként felejteni kezdi nyelvünket; a tizedik évben már nagy kinnal töri, mint akár a kemény mogyorót, s még később — a tizenötödik, vagy huszadik évben: isten csodája ha egykori anyanyelvén még eltudja mondani: „magyar vagyok". Legtovább marad meg nála talán a töltött káposzta utáni vágy, de utóbb még ezt is elfojtja benne a sok — »knödli« meg a »ragout«. Igy vetközik ki lassan nemzeti karakteréből, nyelvéből a magyar. Felejti hazáját, nemzetét; felejt mindent a mi magyar s lesz belőle végtére »Oesterreicher« vagy ha ugy tetszik „Autrichien". Ha családot alapit, akkor még könnyebben és gyorsabban megy végbe ez átalakulási proczeszus, s gyermekeinek hazájáról legfeljebb

csak annyi emlékeztetőt hagy maga után, hogy: atyjok magyar földön született. Bécsben egy Szalay, Prágában pedig egy Kolozsváry nevű urral jöttem össze, kik egyetlen egy árva magyar szót sem tudtak kimondani; az igaz hogy még gyermek éveikben vetődtek oda, de valónak igy is igen szomorú! Ime tehát: igy válik Nubia párducza — nemzetközi nyullá.

Hasonló szomorú dolgokat regisztrálhatok a külföldön létező magyar egyletekről is. Ez egyletek élete legnagyobb részben csak tengődésnek nevezhető. Vagyonuk, tőkéjük oly nevetségesen csekély, hogy kénytelenek »haza« fordulni pártfogásért, úgy a kiadókhoz, mint a szerkesztőkhöz, hol ingyen könyvekért, hol ingyen lapokért. Tehát a belföldi hazafiság, legyen ápoló dajkája a külföldi hazafiságnak? Ez bizony igen szomorú dolog, de könnyen megfejthető . . . A külföld magyarjainak alig $10^0/_0$-a tagja az ilynemü egyleteknek, s ezeknek is, legfeljebb a fele keresi fel önszántából, tiszta hazafiságból e nemzeti menhelyet, mig a leg-

többen, inkább a puszta véletlenségnek, honfitársaik tuszkolásának, vagy a mi még a legvalószinűbb — a hiuságnak köszönhetik, hogy nevök a tagok névsorában szerepel. Midőn 1878 és 79-ben Párisban tartózkodtam, akkor körülbelül 2500 magyar honpolgár lakott ott állandóan s mindamellett „magyar egyletünk“ — a rendes és rendkivüli tagokkal együtt — összesen csak 190 tagot számlált. Tehát 2500 magyar közül csak 190 érezte magát magyarnak és csak 190 magyar tudta, hogy mi a honfiui kötelesség! A többi 2310 »magyar« nem csak hogy nem ismerte egyletünk czimét, de egyáltalán azt sem tudta, hogy Párisban létezik egy magyar egyesület! Pedig a Párisban állandóan lakó magyarok jórészt az intelligens és jobb módu osztályhoz tartoznak; van ugyan köztük szegényebb sorsú iparos is, de épp ez osztálybeliek, azok kik leghamarább meg találják az utat, az egyesület háza felé. Hja, a gazdagoknak, nincs szükségök hazafiuságra! Itt van például a hires (?) dúsgazdag magyar főúr gróf

János Pálffy (igy nevezteti magát, tehát én is igy irom) ez folyton Párisban él, s csak egyszer egy évben tér „haza“ hogy jövedelmét zsebre vághassa; — ugyan lapozzátok a párizsi magyar egylet valamennyi évi jelentéseit, vajjon benn találjátok e dicső (?) nevet? — És mennyi magyar lakik még ott e fajtából.

Én gyakran igen sok honfitársammal jöttem össze, jobbmódú kereskedőkkel, kik már 10 - 15 éven át állandóan Párisban laktak, de egyletünkről tudomásuk sem volt, sőt túlnyomó részük már csak törve beszélte a magyar nyelvet, s kiknek magyar könyv, magyar ujság, mióta hazájukat elhagyták még kezükben se volt. Hogy pedig a Haza iránti érzéketlenség, e bünös indolenczia mennyire fajulhat, legjobb bizonyság erre hogy egy izben egy ily gyászmagyarnak a Rákóczy indulót el fütyülnöm kellett, mert azt már elfelejtette volt. Egy más atyafi pedig: (»Hermanstadtból« származott) azt kérdezte tőlem, 1879-ben, hogy: vajjon az a hires Kossuth él-e még?

— Hát kérdezzék meg a francziát, ki nem 15, hanem 50 év óta lakik — még pedig hanem is Európában, de a Szaharán vagy pedig Kamcsatkában, hogy milyen nóta az a Marsellaise? vagy él-e még Gambetta? Bizony sértésnek venné az e kérdéseket, mert ezt nem tudni a legnagyobb szégyennek és bünnek fogná tartani! Hja, a franczia! — az egészen más; nekünk magyaroknak minden meg van engedve, hiszen nagy nemzet vagyunk! — De még többet mondok; most alkották meg az uj honossági törvényt, mely a külföldön tiz évnél tovább lakó magyarokat arra kötelezi, hogy ha honosságukat továbbra is megtartani óhajtják, ebbeli szándékukat a követség vagy konzulátus utján bejelenteni tartoznak. Már most kiváncsiak lehetünk, vajjon hány magyar lesz, ki tisztán hazája és nemzete iránti szeretetből (tehát nem az örökség utáni sóvárgásból) e törvényes formával élni fog? Nem lesz jó erről statisztikát vezetni, mert fajunknak e rákfenéjét még jobban feltárnók a világ előtt. De hát

végtére is ne ütközzünk meg az ilyen viszszásságokon, mert hogyan kívánhatunk erős nemzeti ellentállást külföldi honfiainktól, ha mi magunk, e hazában lakók — nem birunk elegendő erővel: nyelvünket, nemzeti életmódunkat, sőt magát nemzetiségünket kellőleg megvédeni és fenntartani. Járjuk be ez országot, s uton-utfélen tapasztalni fogjuk, hogy ez, vagy az a község ezelőtt 50—60 évvel még tiszta magyar volt, s ma már teljesen elolához odott, eltótosodott, vagy elnémetesedett, s nem fogunk találni — vagy ha igen, ugy bizonyosan ritkán — egy községet sem, mely 50—60 év alatt teljesen megmagyarosodott volna.

Nagyon szomoru és megdöbbentő igazság ez. Gyászos következményei egy rettenetes, iszonyú nemzeti betegségnek, annak a határtalan indolenciának »nembánomságnak« és »patópáloskodásnak« mely nemzeti karakterünket a leghivebben jellemzi, mely a vérben át szállt apáról fiura, mint valami pusztitó kór, s mely már annyi gyászos napot hozott magyar

hazánkra! Azt mondják saját kárán okul a magyar! dehogy okul, — dehogy! Igazán Isten csodája, hogy nemzetünk ily viszonyok és körülmények között, még a mai napig is fenntartotta magát. Pedig volt idő — s nem is olyan régen — midőn a nemzet már a vég enyészet pontján állott, midőn kis hiján mult hogy a krónikások azt jegyezték fel rólunk az utókornak, mit egyik nemeslelkü dalnokunk honfiui elkeseredésében megirt költemében olvashatunk: „Élt egy nép a Tisza táján, századokig lomhán gyáván!“ De nemzetünk jó szelleme ujból megvédett minket e szörnyü csapástól. Apostolok támadtak, kik hatalmas szózatukkal, felrázták a nemzetet tespedő álmaiból, mely mint az ébredő oroszlán teljes fenségében ujra eszmélni és éledni kezdett. Az elhanyagolt, elfelejtett nyelvet, ápolásba vették, érvényre emelték; előszedték a feledés homályából őseink daliás öltözetét s ismét azt öltötték magukra, hogy igy külsőleg is magyarok legyenek. Szóval uj korszak nyilt a nemzetre, — a nemzet

ébredésének korszaka! Mindenki sietett e nagy munkában részt venni, hogy mennél gyorsabban „lemossák a gyalázatot, mit ráfentek a századok!“ S mig e dicső munkát a legszebb siker koronázta, mig sikerült megmentenünk, nemzetünket, nyelvünket, viseletünket, addig e lázas sietségben, megfeledkeztünk valamiről, a mi nemzeti életünkkel mindenkoron szorosan összeforrva volt t. i. a magyar konyháról! Igenis megfeledkeztünk arról teljességgel, sőt annyira elhanyagoltuk, hogy nem túlzok, ha azt mondom hogy ma már voltaképen magyar konyhánk nincs is! Az igaz, hogy a magyar konyha fő ismertető és jellemző vonása: a zsirosság, valamint az erős füszerezés, e szokás még a mai nap is megvan nálunk, ép ugy, mint megvolt öseinknél, csakhogy annak igen jelentékeny sajátságait, u. m: a zamatos tiszta hamisithatlan magyar nemzeti eledeleket, valamint a sütés akkori helyes és észszerü módját s kezelését, már teljességgel elfe-

lejtettük; — az egykori magyar konyha ezen jellemző sajátságai ez idő szerint nem léteznek. Ugy vagyunk mostani konyhánkkal, mintha egy alföldi nádfedeles háznak lakószobáit ó-német, rokokkó, vagy renészánsz butorokkal rendeznők be; a ház külsőleg nem veszti el ugyan magyar jellegét, de belsőleg semmiféleképen nem felel meg a magyar izlésnek, a magyar „otthon“ fogalmának. Vagy hogy még találóbb hasonlattal éljek: mai konyhánk olyan mint Schiller vagy Heine müforditása diszkötésben. A könyv czimtáblája, de még a belseje is magyar ugyan — hisz magyar nyelven van nyomtatva — de a tulajdonképi tartalma, gondolatmenete, érzelem világa — nem magyar, mert hiányzik belőle a magyar geniusz, mely nélkül, legyen bár tartalma a legszebb s legelragadóbb: reánk nézve mindég csak idegen marad. — Szóval, a magyar konyhára is elmondhatjuk hogy az ma már csak „névben él, de többé nem létezik!“. — Épp azért nagyon kár, sőt megbocsáthatlan

bün volt tőlünk, e nemzeti kincsünket annyira elhanyagolni. A konyha a nemzetek belső életének mindenkor egyik legfontosabb részét képezte s még most is képezi s ha igaz hogy: „nyelvben él a nemzet“ ugy százszorta igazabb az hogy: igazi egészséges és egységes nemzeti életet, nemzeti konyha nélkül képzelni nem lehet! A hamisithatlan tiszta nemzeti konyha, a nemzet életmódjának, erejének, viseletének, karakterének és érzésének egyik leghatható-abb támasza, ápolója és terjesztője, sőt ezek mellett, nem kis mértékben hozzá járul a nemzeti önérzet és büszkeség tovább fejlesztéséhez is. Önök bizonyára mosolyognak e merész állitásomon? Ám jól van, — de nézzék a francziát vagy az angolt, vajjon nem-e époly, sőt talán még nagyobb mértékben büszke nemzeti konyhájára, mint történetének dicső multjára vagy irodalmának bármely nagyságára? Ha a franczián vagy angolnak tetszeni, hizelegni akarunk, ugy dicsérjük meg első sorban konyháját, s meglátjuk

hogy sokkal szivesebben veszi e bókunkat, mintha történetének vagy irodalmának bármely nagyságát magasztalnók! — Pedig volt egykor — „hajdanta“ nekünk is ily nemzeti konyhánk melyre teljes joggal büszkék lehettünk, s melynek jóságával s gazdag változatosságával Európa bármely konyhájával vetekedhettünk volna! Csak hogy az — a mint már több izben megjegyeztem: csak „volt“; ma már ennek is csupán emléke maradt reánk! Kisértsük meg tehát e szép emlékeket elénk idézni, melyek ha más okból nem is, de művelődés történelmi szempontból bizonyára elég figyelemre méltók.

Első őseink táplálkozás módjáról, ugyszólván semmiféle biztos adatokat nem birunk, s a mit erre vonatkozólag irhatunk, azt csak sejthetőleg, az akkori kor viszonyaiból és általános állapotaiból következtetjük. A magyar mint nomád harczias nép, állandó lakhelylyel nem birván, rendesen ott találta fel otthonát, hol sátorát felütheté; konyháját pedig a hol a szükség helyet mutatott reá, néha a puszta

földön, de gyakrabban a ló hátán, vagy a nyereg alatt rögtönzé. Akkor tájt, a hadviselésen kivül a vadászat és halászat volt eleink legkedvesebb foglalkozása s igy életszükségleteit bizonnyal első sorban a rengeteg ős erdők nagy mennyiségü vadaiból s a haldús vizekből szerzé be magának. Ezeken kivül nem csekély tápanyagot nyujtott a rónák nagyszámú nyája, valamint a föld buja termése is. Mindezekből tehát következtethetjük hogy az első magyarok taplálkozása tulnyomó részt húsból állott, melyből eleget válogathattak. A nagy számú vadakon és halakon kivül, ették a ló, tehén, ökör juh és más kisebb állatok husát, még pedig — hihetőleg — félnyersen, a mi a mostani táborozásnál, sem ritkaság. A rendes sütési módról akkor még persze szó sem lehetett. De ezek mellett még oly állatok husával is megbarátkoztak, melyektől a mai izlés undorral fordul el, ami azonban abban az időben, tekintve a kor czivilizálatlan voltát, majdnem valamennyi népnél rendes szokásban volt. Ilyen inyes fa-

lat volt: a róka, tövises disznó, mókus, sün- és a marmota husa; a madárvilágból pedig: a varjak, csókák, gólyák, parti és füsti fecskék, keselyük, gémek, sasok, ökörszemek, csalogányok és más apró madarak. A vadak közül pedig a medve husa sem lehetett ritkaság, különösen az északi hegyes vidékeken. Italul, a forrás vizén kivül, még lótejből készült arakszerü ital szolgált, mely abban a korban majd minden vadnépnél igen kedvelt volt. Mindezeket azonban mint mondám — csak is puszta feltevésből merithetjük, mert erre nézve határozott adatokkal nem rendelkezünk, kivévén egygyel: hogy őseink akkoriban a lóhúst a legnemzetiebb ételnek tartották; mert történeti tény az, hogy mikor Vatha, Endre király alatt, a pogányság zászlaját kitűzte, az eltántorodott magyarság ismét a lóhús evésre adta magát; ugy látszik ez a pogányvallásra való áttérést jelképezte. Azért küzdött ellene az egyház, sőt maga Szent István király is eltiltotta a lóhús evést, minthogy az a régi pogány magyarok lóáldozatára emlékeztetett.

Hasonlókép keveset tudunk őseinknek az Árpádházbeli királyok idejében viselt életmódjáról. Vannak ugyan e korra vonatkozólag egyes feljegyzések külföldi iróktól, de oly absurdummal és badarsággal telve, hogy azokat csak is a kuriózitás szempontjából sorolom elő. Igy Reginó (valószinüleg az akkori kor Tissotja) azt a sületlenséget irja, hogy őseink emberhussal táplálkoztak! Freissingeni Ottónál pedig feljegyezve találjuk: hogy az ős magyarok, mindenféle tisztátalan ételekkel éltek, sőt még az ő korában (a XI. században) is a főétel a ló- és a macska (?) hus volt, melyből mindenkor nagyon sokat ettek és innen kapták a „falók“ elnevezést. Kétségtelen azonban, hogy őseink nyers vért csakugyan ittak, ha nem is rendes italul, de orvosság gyanánt. Ugyanis az akkori vad népek felfogása szerint, a vérital bátorságot és erőt kölcsönzött az embernek; s ha itták is őseink, csak is e babonás felfogásnak hódoltak.

Nagy valószinüséggel e korszakra tehető még a szalonna keletkezése, il-

letőleg első használata is. Tekintve hogy a magyarok akkortájt, még teljesen nem voltak leszoktatva a nomád életről, nemkülönben a folytonos hadviselés, mely a különféle helyeken való bizonytalan tartózkodást még inkább elősegité, valamint az akkori kor müveltségének kezdetlegessége, — mindezek nagy mértékben járultak hozzá, hogy a hús megfőzésének módját teljességgel nem sajátithatták el, s igy felette alkalmas eledelnek látszott a szalonna, melyet tüzön hirtelenében megpiritva, vagy nyersen fogyasztottak el. Tehát a szalonna foglalja el az ősi nemzeti eledelek között — az első helyet. A szalonnát némelyek szláv „szlanyiná"-ból származtatják, mintha őseink a szalonna evését a szlávoktól tanulták volna. A szalonna a magyar szellem szóból ered, mert olyan hús a melyet mindég szelni lehet. (Hisz a tiszántúl még most is szelni valónak hivják.)

A kereszténység mindinkább nagyobb mérvben való terjedése, valamint a szent István király által, a modernebb alapokra

fektetett bölcs állami szervezet s az abból fokozatosan fejlődő kultura, nagyban megváltoztatta őseink életmódját is. Habár italul még rendesen, tejből és mézből készült különféle készitmények szolgáltak, később — lassanként a szőlő műveléssel is megismerkedvén, azóta a bor képezte legkedvesebb italukat. Hihetőleg ép ily arányban fejlődhetett a konyha is, bár erre — a mint már emlitettem, — semmiféle biztos adatokkal nem rendelkezünk; azonban Anonymus, III. Béla király jegyzőjének krónikájában többször olvashatjuk hogy: „magnum fecerunt áldomás“, a miből aztán bátran következtethetjük, hogy őseink már akkor is igen kedvelhették a bőséges asztalt és a jó konyhát. — Mindössze tehát csak is ezek a töredékes adatok maradtak reánk, ugy a homályos pogány korból, mint a királyság első századaiból.

Mikor aztán a belső állapotok megszilárdultával a fényüzés mindinkább uralomra kapott; az előbbi szokásokat is, melyekben a szükség volt a főirányadó,

felváltotta a kényelem, a jólét és az inyesség. Midőn a magyar királyi udvar fénye, Róbert Károly és Nagy Lajos királyok alatt, ide csalogatta a külföld számos tudósát, kik feljegyezvén hazánkban észlelt tapasztalataikat, viszont ujabb ismereteket plántáltak nemzetünk közéletébe, melyek aztán mindkét részben nagy érdekkel és fontossággal birtak közmüvelődésünk fejlődésére. Igy az Anjou házbeli királyok révén került be hazánkba, a mai magyar konyha legkedveltebb eledele a káposzta. E királyaink ugyanis olasz sógorságban lévén, Magyarországba hozták a káposzta mivelését. Minthogy pedig a káposzta használatára a magyarokat barátok tanitották, az ő kapuciu m-uktól ered a káp-hozta elnevezés, valamint hogy még ma is van egy fajta kelkáposzta melyet kapuczinus kelnek neveznek. Épp ugy e királyok révén jutott hazánkba az olaszok főzési módja is, mint pl. a kirántott husok, halak, összevagdalt husok és a saláták különböző nemei, melyeket az-

tán a magyar konyha — mint a káposztát is — teljesen izléséhez módositott.

A régi magyar konyhára vonatkozólag azonban az első kimeritő adatot, Mátyás király kora szolgáltatja. Galeotti hires olasz tudós, mint Mátyás király fiának Corvin János herczegnek nevelője, hosszabb ideig tartózkodott hazánkban. Számos munkája közül legbecsesebb reánk nézve a Mátyás királyról irott könyve, melyben többek közt az akkori magyar konyhával és az étkezési szokásokkal is bövebben foglalkozik, melyből erre vonatkozólag sok érdekest felhozhatunk.

Mindenek előtt felemliti, hogy a magyarok rendkivül pazarok az ételben italban és sokféle bort isznak. A főétel akkoriban is a hús volt, természetesen a legkülönbözőbb módon elkészitve. Ették: a marha, bárány, gödölye, szelid és vaddisznó húst, továbbá nagyon kedvelt étel volt még a lúd, kacsa, kappan, fáczán, fogoly, seregély és a páva húsa is. Ezeken kivül a halak mindenféle nemei, melyek

közül a legkedveltebb a mennyhal volt, melyet aztán Olaszországban is meghonositottak, azt »magyar ángolnának« nevezték el; a csukát egészséges és izletes húsáért kiválóan szerették, máját pedig — különösen ha nagy volt — fejedelmi ételnek tartották. Minden húshoz külön levet találtak fel s ezen lé minősége minden húsételnél változott. (Ime, amiben mostanság a franczia konyha remekel: t. i. a mártások különféleségében, az már akkor a mi konyhánkban ismeretes volt!) E leveket mindenféle füszerekkel készitették; föbb alkatrészei valának: a bor, méz, savanyú eper, gyömbér, bors, zsálya, fahéj, szerecsendió, foghagyma és különösen a sáfrány, mely azoknak a szép szint adta.

A bőjtöt igen szigoruan megtartották s pénteki napon, nem csak hogy hust nem ettek, de a sajt, tojás és a tej evéstől is tartózkodtak. Azonban maga Galeotti hozzá teszi, hogy nem kell hinni mintha Magyarországban a bőjt megtartása nehéz volna. Ott voltak a halak ezrei,

melyekben akkor hazánk rendkivül bövelkedett.

Nem kevésbbé érdekesek az akkori étkezési szokások is, melyekről Galeotti szóról szóra következőkép emlékszik meg: »Az ebédhez telepedők négyszögü asztalokat használnak s az ételeket mindég levek kiséretében adják fel. Minden ételnek külön megvan a maga ázaléka, a melybe vagy bemártanak vagy fűszereztetének velök. Sajátságos szokás az is, hogy mindnyájan ugyanegy közös tálból vesznek, az ételdarabok vétele vagy a szájhoz vitele közben pedig nem használnak villát *) a mint jelenleg Italiának a Pón-túli részében többnyire szokásban van, hanem mindenki a kenyeres asztalnál ülvén, a közös tálból azt, a mit szeret, magához veszi s falatonként metélgetve, ujjaival a szájához viszi. Az ázaléktól s sáfránytól az ujjak, körmök sáfrányosak lesznek; a király azonban, bár maga is

*) Akkoriban a magyarok egyedüli evőeszköze a kés volt, melyet mindenki rendesen magával hozott; a villát és kanalat még nem ismerték.

ujjai segitségével szokott elbánni az ételekkel, soha sem piszkitja be magát.«

Ép oly figyelemre méltók azok az adomaszerü jegyzetek is, melyeket hasonlókép Galeotti könyvében feljegyezve találunk. Egy izben Mátyás király nagy kedvvel magyarázta az ebédnél e szójátékot, hogy: „semmi rosszabb a sajtnál“ (t. i. jobb a sajt — a semminél) s e mondás még mai napig is megvan népünk ajakán. Egy másik eset Mátyás király jellemére nézve, jóval érdekesebb: Mátyás király gyermekkorában igen kedvelte a csukamájat, de egyszer látta, hogy két ember egy fogadóban összeveszett azon, melyből csakhamar verekedés lett, a kapott sebekben mindakettő meghalt. Ekkor a király megutálta e kedvencz ételét, mely két ember halálát okozta és soha többé hozzá nem nyult.

Ugyancsak érdekes amaz adat is, mely a király menyegzőjéről maradt reánk. Tudvalévőleg Mátyás király 1476-ban vette nőül a nápolyi király leányát Beatrixet. Midőn tehát a királynét Székesfehérvá-

rott megkoronázták, utána nagy ebéd volt a királyné szállásán. Ez alkalommal két asztal volt teritve. A négyszögünél a király, a királyné s ennek testvérei foglaltak helyet; a másik (kerek) asztalnál a többi méltóságok. Csupa főranguak szolgáltak fel az asztaloknál. Készitettek 24 fogás ételt, melyeknek mindegyike többféle ételből állott, de a nap rövidsége miatt nem tálalhatták fel. E lakomát még nagyobb lakoma követte Budán, melynek étlapjáról azonban már hallgat a krónika. Pedig igen érdekes lett volna, ha egyuttal ezt is feljegyzik vala, mert ha a Székesfehérvári szükkörü családi ebédre 24 fogást készitettek, ugy akkor hihetőleg e lakomán — mely a tulajdonképeni nászlakomát képezte — legalább is más fél annyi volt az elfogyasztani való.

Ulászló király idejében, bár a magyar udvar fénye jóval alább szállott, a magyar konyha és asztal szintén nem csekély szerepet játszott. Az akkori udvari számadásokban a konyha havi költ-

sége mindenkor többszáz forintra rugott, a mi abban az időben borzasztó nagy összeg volt; de hát sokszor pénzzavarba is jött Ő Felsége s sem ritkán hitelre kellett hozatni az élelmi czikkeket. Mindazonáltal a szakácsokat nagy becsben tartotta, sőt hárman közülök nemességget is nyertek.

Az igazi magyar jellegü életmód azonban a XVI. és XVII. században érte el fénypontját. Ha az Erdély fejedelmi udvarokról, valamint a magyar és erdélyi mágnások egykori udvartartásáról szóló régi okmányokat átolvassuk, azok mindegyikében nyomára akadunk annak a jelentékeny szerepnek melyet, a fent említett századokban, az ily udvaroknál és házaknál a konyha játszott: a magyar konyha hire egész Európára kiterjedt s ha figyelemre méltatjuk azokat az étlapokat, melyek ama korból fenmaradtak, szinte elbámulunk konyháink gazdagsága s szakácsaink müvészi tökélye felett. Egyes szakácsmesterek kiváló nagy hirnévre tettek szert, kik aztán ebbeli ismeretüket

irásba foglalva — megteremtették az első magyar konyha-irodalmat!

A legelső s egyuttal a legrégibb kéziratban lévő feljegyzés a magyar szakácsmüvészetre vonatkozólag a XV. század végén iratott meg és pedig német nyelven e czimen: »Néhány jó magyar és cseh étel főzésének müvészete.« Hogy miként került egy kalap alá a magyar és cseh étel, az onnan magyarázható ki, hogy abban az időben Ulászló Magyarország királya, egyszersmind cseh király is volt és igy könnyen érthető e közösség a szakács könyvben is. E szakács könyvből azonban reánk csak egy lapból álló töredék jutott.

A második szintén kéziratban fenmaradt darab, úgy terjedelem mint tartalom tekintetében sokkal fontosabb. Ez az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. század végéről, melyet a „Magyar Történeti Társulat“ megbizásából nem rég adott ki Radvánszky Béla báró. Ez egy

kitünően összeállitott, vaskos szakácskönyv, mely dústartalmánál fogva bármely nemzet szakács müvészetének diszére válnék, a melynek ugy tulajdonképeni szerzője, valamint eredeti czime ismeretlen ugyan, de a szövegben elejtett szavakból egyetmást mégis meghatározhatunk szerzőjéről. A könyv „A szakács Tudomány“ czimét viselhette, mint ez a bevezetésből kitünik, valamint az is bizonyos hogy magyar ember irta, mert többször igy beszél: „Mi magyar szakács mesterek;“ „Ezzel mi magyarok nem igen élünk;“ Ezzel azért mi magyarok igy élünk“ stb. Azt is elárulja többször, hogy Erdélyben élő, erdélyi magyar ember, valamint hogy Magyarországban és Erdélyben tanulta a főzés művészetét. Több helyen hivatkozik a régi jámbor mesterek tanitására, s ezek között kettőt nevez meg, ugy mint: Mihály mestert, Bebek György szakácsát és Antal mestert, a ki Perényi Gábor menyegzőjén tüntette ki magát. Ezenkivül tartalmából kitünik, hogy egész könyve

a magyar módon való főzést tanitja. Bizonyitja ezt az is, hogy ha valamely külföldön szokásos étel főzését irja le, mindég megemliti, hogy ezt vagy amazt a németek igy készitik; lengyel módon pedig igy kell csinálni; némely ételeknél ellenben az olasz módot irja le, vagy általánosságban mondja meg ilyen formán „egyéb nemzetnél igen kedves“ vagy „láttam más nemzetnél.“

Némely helyen nagyon is élesen különbözteti meg az idegen főzésmódot a hazaitól. Leirja némely helyt azok készitési módját is, de előre bocsátja hogy „mi magyarok ezzel sem élünk.“ Némely más külföldi módon való étel készitéséről pedig, egészen elitélőleg nyilatkozik. Igy többek között ezt irja: Németországban az öreg ludakat az levekben szokták megfőzni; megfőzheted egyébbel is, úgy mint borsóval, káposztával, de mi azokból nem szoktunk élni, disznóknak is tetszik az nekünk mert eleinktől sem láttuk, hogy éltek volna vele.“

Különben az egész könyv bizonyitja, hogy irója igen nagy udvartartásban müködött és a nagy konyhák számára irt. Miután pedig több helyen világosan megirja, ő Erdélyben elő magyar volt, ennélfogva aligha lehetett más, mint az erdélyi fejedelem udvari főszakács mestere. Tekintve a kort melyben élt, Báthory Kristóf és Báthory Zsigmond szolgálatában állhatott; lehet azonban hogy már Báthory István sőt János Zsigmond udvarában is szolgált.

Szóval az egész könyv a régi magyar konyha képét teljes pompájában tárja elénk, s ha lapjait forgatjuk, el nem fojthatjuk azt a fájó érzést, mely egész valónkat betölti, ha mai konyhánk szegénységére és elkorcsosodására gondolunk. Ám de azért folytassuk szemlénket; hadd ismerjük meg e részben is nemzetünk egykori dicsőségét!

E nevezetes könyv tehát, összesen körülbelül 850 különféle étel készitésével foglalkozik. Nevezetesen: tehén (marha) húsból 56 féle, borju húsból

36, juhhusból 29, bárányhúsból 11, disznóhúsból 18, malaczhúsból 12, ludból 6, ludfiból 7, tyúk és kappanokból 35, csirke 21, a különféle halfajokból nem kevesebb mint 190 (igy a csuka 30, viza 20, kecsege 12 stb.) csik 15, rák 13, a vadból pedig 15 féle változatot emlit fel. A zöldségekben már kevesebb változat van, annál több azonban a salátákban, de különösen a tésztanemüekben (kása, torta, rétes, béles, tejes-étel és fánk, már csak ez utóbbi is 12-féle változatban.) Levesről emlités sem tétetik minthogy őseink akkoriban még azzal nem éltek. Láthatjuk tehát, hogy e régi szakácskönyv gazdag tartalmával semmiben sem áll mögötte a mai szakácskönyveknek, sőt változatos és izletes készitési módjával, aligha felül nem mulja azokat. Különös érdekkel lehet reánk még az is, hogy e könyvben oly számos ételelnevezéseket és szavakat találunk, melyek előttünk ma már egészen ismeretlenek, azt sem tudván voltaképen mi is legyen az? Ilyenek például: a Bianka, Bigoz, Bobolyka-

saláta, Deszpotlé, Eglé, Kopoztata, Kölödör, Labbó tejes étek, Leány sárja, Magyar balázs-lé, Makarónya (nem maccaroni!) Mancza balanka, Milikop, Platajsz, Raponcza, Sálya, Suffa, Tyikmony és Tyukmony (tojás) stb. stb. Továbbá azok a különféle halfajok, melyeket mai konyhánk még csak hirből sem ismer mint pl: orsófark, on, paducz, balyn, ökle, kilencz szemű hal, platiaiz, kophal, posár, stb. stb. Hát az a rengeteg nagy választék a legkülönbözőbb fűszerekben! ezek mindamellett bizonyitanak, hogy őseink már akkor is nagyon kedvelhették a jól fűszerezett ételeket, csakhogy jóval nagyobb választékban és észszerüebben mint mi. A legkedveltebb fűszerek ezek valának: só, bors, sáfrány, vörös és foghagyma, majoranna, kaporna, czitrom, torma, köszméte, zsálya, rozmarin, gyömbér, fahéj, mazsola, petrezselyem, murok, köménymag, mandola, pasztornák, szerecsen-

dió, faolaj, méz, mályva, levendula, csoborka, galanya, mustár, ánizs, izsóp, ruta, méhfű, kakukfű, szegfű, szegfűbors, szegfűszeg stb.

A rendes ételeknek e gazdag változata daczára, ezeken kivül még más igazi inyes falatok is kerültek az asztalra. Erről legjobban tanuskodik az, hogy e könyvben az osztrigáról is említés tétetik, melyet azonban nem nyersen hanem különféle módon megfővé, ettek. Nemkülönben említés történik holmi apró madarakból készült étkekről is, nevezetesen: veréb tiszta borssal; veréb rántva és sütve madár lével; továbbá: pintyőke, czinege, tengelicze, rigó, és „mindenféle madarak kik országunkban vannak megfőzhedd ezzel a lével. Seregélyt is sütve, főve, megcsinálhadd tejfellel, az mint az tyukfiat.“

Fölötte érdekes hogy a szerző könyvében még a spinátról (melyet ispenácz vagy spinácznak nevez) meg a

„Knödelről“ is tesz említést. Tehát a mai konyhánk e két deszpotája már akkor is befurakodott volt, a mi konyhánkba! csakhogy persze az időben még nagy szerényen meghúzták magukat s igen jelentéktelen, sőt alárendelt szerepet játszottak a magyar ételek között. Igy a spinát csak ötször említtetik fel, míg a „Knödel“ csak is egyszer még pedig mint: „paraszt embernek és cselédnek való Knödel“.

Mindezeknél még érdekesebb az ételek általános jellege és azoknak készitési módja. Mint már előbb láttuk, Mátyás király idejében a különböző levek, az ételekhez külön szolgáltattak fel, most pedig a XVI. században éppen az ellenkezőjét tapasztaljuk. Tehát még alig mult el egy század s már is mily nagy különbség észlelhető! Most lében uszott minden étel, akár hús, akár tésztanemű s a mellett kivétel nélkül erősen füszerezve valának, izük pedig nagyrészt édeskés volt. Ugylátszik hogy őseink az ételekben is igen kedvelték a veres szint,

minthogy e levek jórészt egészen veresek voltak a sok sáfránytól. Különben zsirosan főztek s a mellett a vajat gyakrabban, de észszerüebben is használták, mint azt mi ez időszerint teszszük. A húsokat, a legelterjedtebb mértékben élvezték, hol nyárson, vagy rostélyon sülve, vagy pedig főve is, csakhogy ilyenkor arra nagyon ügyeltek s nem engedték azt túlfőni. A vadakat hasonlókép vagy főzték vagy nyárson sütötték, még pedig utóbbi esetkor, legtöbbnyire egészben. Nagyon kedves lehetett őseink előtt a különféle töltelék is, mert azokról igen gyakran tesz említést a szerző. A csirkén, borjún és csigán kivül, a malaczot, tyúkot és a fiatal libát is ették töltve. A legtöbb töltelék főalkotó része koczkára vágott kemény tojás fehérje és sárgája, továbbá a szinte koczkára vágott szalonna volt, melybe a nyers tojás sárgáját keverték és petrezselyem zöldjével borssal stb. fűszereztek. Volt alma töltelék is, p. o. a Lúdfit ezzel töltötték, a mi az első tekintetre nem felel meg mai iz-

lésünknek, de hát mi sem cselekszünk különben, midőn a szarvast még most is édes beföttel, a vaddisznót csipkeizzel vagy az özet ribizkével eszük. A halak, mint azt az előbb elősorolt jegyzetekből láttuk, kiváló nagy és fontos szerepet jászottak az akkori konyhában. Készitésük módja is rendkivül változatos volt, jóval változatosabb a mai főzési módnál. Ezeken kivül a rákokat is a legkülönfélébb változatokban ették, u. m. töltött rák, rákos pástétom, ráksajt, rák saláta, rántott rák, rák faolajjal, tejfellel, fekete lével stb. A szárnyas vadak kopasztására külön figyelmet forditottak s azokat nem meleg vizben, de szárazon kopasztották. A levek és mártások készitésében pedig valósággal remekeltek és bizony sok mártás reczeptje hasonlit a mai franczia konyha legkiválóbb sauce-ainak receptjéhez. Ép ugy a tésztások is, az akkori magyar konyha egyik fő hirességét képezték, melyek körül a mézzel készitett tészták jobban el voltak terjedve, mint a gyűrt és vizben főttek és az a sok rétes, béles,

tejesétek, torta, fánk, befőtt, marczopán, mandolás és diós tészta, csöröge, pogácsa, mindezek őseinknek az édesség iránti hajlamáról tanuskodnak. A tojásos borlevest is ismerték (Chaudeau) mit akkor suffának neveztek. Legkevésbé ismerték a főzelékeket, melyeknek száma — a többi ételekhez viszonyitva nagyon gyér volt. Különben ezeket nem rontották, a mai módi szerint, holmiféle rántásokkal, hanem a legegyszerübb módon tiszta vizben főzték, amint ezt Angliában maiglan is teszik. A retek nagyon gyakori étel volt őseink asztalán; valamint a különféle gyümölcsök közül legjobban kedvelték az almát, körtét, fügét, közönséges és veres szilvát nemkülönben a gesztenyét is.

Ilyen volt konyháink sütési és főzési módja a XVI. században! A mi a lében való főzésnek eme módját illeti, mely az utóbbi század főzési módjával oly nagy ellentétben áll s mely körülményt azonnal ki is emeltük, azt ugy látszik őseink a törököktől sajátitották el, minthogy

köztudomású tény, hogy a török abban az időben országunknak egy harmadát birta, ennél fogva az osmánokkal való érintkezés is nagy befolyással volt közéletünkre. Azonkivül voltak még oly ételek is, melyeket nem pusztán a törököktől, hanem más nemzetektől is, kikkel őseink szinte gyakoribb érinkezésben állottak (mint pl. oroszok, örmények, lengyelek, olaszok stb.) — sajátitottak el. Ilyen étel pl. a »köszmétés borjuszegy«. melyet Chevriot Leszczinszki Szaniszló lengyel király szakácsa honositott meg Franciaországban és minálunk is. Szintugy lengyel eredetü a »tyúk lippai lével« mely élénken emlékeztett a lengyel »barcsra« s a délszlávok félig török nevü »kiszela csorbájá«-ra. Az osztriga evés, valamint a sokféle saláta, az olasz befolyásnak tudandó be.*)

Mindazon által e nagymérvü változás, valamint a különféle idegen befolyás is, nem csak hogy nem törte meg ak-

*) Bárczay Oszkár. »A régi magyar konyháról«. megjelent a „Századokban.“

kori konyhánk igaz magyar jellegét, sőt akkoriban még, a magyar konyha minden izében oly erősen nemzeties volt, hogy bármely idegen befolyásnak ellent birt állani, vagy ha elfogadott is egyet-mást, úgy azt a saját javára használta fel, sőt a magyar iznek és jellemnek megfelelőleg — azt teljesen megmódositotta és átalakitotta. Később a német és a franczia befolyás próbálkozott konyháinkba férközni, miről Esterházy Pál a XVII. század második felében a feleségéhez irott következő levele tanuskodik: „Édesem szakácsot olyat fogadtam a ki finom és csukkerpakker is, ainkaufer is, igen-igen derék jó szolga, konyha mesternek is tettem. Mindenféle vizeket, tafeldekkerait tud csinálni, de alább nem szolgál 300 forintnál. Franczia ember ugyan, de németül is tud, két szakácsot kiván és két kuktát maga mellé otthonn . . . . Prinz Salm szakácsa volt. Még más szakács is van itten, olcsóbbszerü, a ki is jó magyar módon főző

szakács, talán azt is megfogadom és a magamét elbocsátom, ugy az kuktát is; mer semmire valók.“ — De konyhánk még abban az időkben is, oly erős és önálló volt, hogy még ezeknek a támadásoknak is jó hosszú ideig, a leghatározottabban ellent tudott állani.

Nem lesz érdektelen még, ha az akkori konyha külsejéről, ugyszinte szerkezetéről is feljegyezünk egyet-mást. A régi magyar konyha a mai rendes konyháinktól jóval különbözött. Akkoriban minden konyhában nagy szabad tüzhely volt, melyen ugy alant mint felül égett a tüz; felül a húst és halakat főzték, süttötték, alul pedig a kenyeret és kalácsnemüeket. Azonkivül a hatalmasan lobogó felső tüz felett, kissé oldalt, emelkedett ki az ugynevezett „vaskutya“, melyen, az akkori sütésnél nélkülözhetetlenné vált sütőnyárs volt egyik végével erősitve, mig a másik végét, forgatásra használták sütés alkalmával. A tüz körül vagy a tüzön is a főzésre használt fazekak állottak egymás mellett.

Ezek után azt hiszem, épugy érdekelni fogja a tisztelt olvasót, ha a már emlitett könyvből néhány régi magyar ételnek a reczeptjét elősorolom; oly sok érdekes dolgot találunk azokban hogy mindenesetre megérdemlik az elolvasás fáradságát.

Tehénhús petrezselyemmel.

Számos étek az tehénhúsból az mint ide elől megmondám, miképen tegyed fel, miképen abároljad meg. Ha csak petrezselyemmel akarod megfözni, az savát szépen és jó módjával add meg, arra bőségesen petrezselyem levelet vess; mert az annak az borsa, az sava penig az ézit meg ne haladja. Az uradnak az szája ézihez szabjad az szádnak az ézit, hogy kedvét találjad. Hogy ha penig ötven vagy hatvan esztendős embert szolgálsz, annak az étkét ugyan valóban megfőzzed; ha penig ifjabb embereket szolgálsz, annak az életéhez szabjad az eledelt is; mert az ifjabbaknak is gyönyörök is erősebb, miként az lábok is gyorsabb. De soha sületlent, fövetlent fel ne adj, akármint kérje az urad.

Borjúnak az szegye töltve, tiszta borssal.

Az borjunak az szegyet vedd ki egészen, az késeddel az bőrének az alját igazgassad meg,

az hol az töltelék lészen, az tyikmonyat tedd fel, főzzed meg szépen, szürd el az levét, öss vizet hideget reá és hámozzad meg, tiszta aszatlon szalonnával petrezselyem levélel vágd össze, borsold meg, megsózad az tölteléket, nyers tyikmonyát is tölts bele, az mennyi elegendő lészen és úgy tölts az borjú husnak az szegyében; ezt aztán czövekeld avagy varrjad be hogy az töltelék ki ne fusson belőle, azt mosd ki szépen, osztán fonnyazd ki, hogy kifonnyasztod, abárold meg, csináld illendő fazékban, végy tehenhúst avagy abálást reá, ha az nincsen levében is megfőzheted, azt hogy megabálod, petrezselyem gyükeret, fokhagymát hányj reá egészen, szerecsendió virágot, petrezselyem levelet, savát is megadjad, az mikor fel akarod adni, az előtt félórával megborsoljad, gyömbérezzed mikor felakarod adni, egészen adjad fel, a czöveket avagy czérnát kivonjad belőle, mikor feladod az tálban, három vagy négy szeltet is alája.

Bárányhús suffával.

Az bárányt, ha elevenen kezedben adják, szép tisztán megnyúzzad, az belit tisztán kivegyed és szép tiszta vizben vessed, hasogasd ki, hogy által ne verje az gonosz szaga; ha immár az husának főzéséhez kezdesz, meglángoljad, felvágjad, az mint szokták az uj bárányhúst felvágni, az tűdeje is közte legyen, mikor felteszed,

sót vess reá s egy kis szalonnát is, mikor megmegabálod más hozzá illendő fazékban abáljad, hogy megfő, szürj egy kis csuporkában az levében, eczetezd meg, kicsiny bort is tölts reá, ez az lév, mikor meghül, verj tikmonyat reá az mennyire illik, azt erősen megtörjed egy habaró fával, szürjed meg azt tiszta szitán, hogy az tikmony fejéri kárt ne tegyen az suffában, az levét mikor annak az ideje sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, az suffát mennél magasban rakhatod és úgy erölködjed feladni, mert az suffának az ő virágja, azért az virágja alatt az éz is meglegyen.

Disznóláb tormával.

Az disznó lábat szépen vágjad fel, forrázd ki, mig forrasztod, tiszta levét tegyed fel neki, hogy kiforrasztod, azt abáljad tiszta vizben, azt tiszta vizből hányjad az tüznél való tiszta vizében; ezt osztán főzd meg, mint ennek az módja, egy fél vöröshagymát is vess bele az éziért, mikor félfővésében vagyon, eczetezd meg, had főjön az eczettel együtt. Mikor annak az ideje, feladjad, hints reá avagy az levében egyeléts az tormát és úgy tölts az tálban az husára.

Lúd répával.

Ennek is az első dolgaival, mint az többinek, úgy élj. Mikor az belit kiveszed, czövekeld

meg, vond fel az nyársra minden aprólékostul süsd meg. Az mig az lúd sül, addig az répát hámozd avagy vakarjad meg, koczka módon metéld meg. Hogy az lúd megsül, vond le az nyársrúl, vágd fel mint annak az módgya, annak utána az metélt répával ereszd egy fazékban, végy tiszta tehénhúslevet reá, vagy abálláslevet, tedd az tüzhöz hadd főjön, vess mézet reá, mikor az borsolásnak ideje, sáfrányozd, borsold meg. Ezzel igy élj.

Csuka sóban, tormával.

Nyárban, mihelyt az eleven csukát az kezedben adják, ne várd azt, hogy magától meghaljon, hanem mindjárt felvágjad s jég közé rakjad; télben is az szerint, de ha akarod, télben jég nélkül is meg lehet. Mikor az ideje, az levét tegyed fel, ha jó erős eczeted vagyon, két annyi legyen az viz mint az eczet, az savát is mint annak az módja, megadjad. Mikor fel akarod ereszteni, tedd az tüzhöz, az levét, de ne hadd szinte felforrani, mikor szinte forróba lenne, akkor bocsásd reá az levet, s kékes leszen az leve. Mindenféle sóban főtt hallal igy élj, holt halat sóban ne főzz, hanem ha az urad erőltet reá. Mikor fel akarod adni, az inassal az tormát, ha megreszeltetted vagy mosárban megtöretted, kis tálban tevén, eczetet tölts reá, az csuka mellett úgy add fel.

Harcsa zöld lével.

Az húsának tisztaságával, mint ezelőtt, úgy élj. Az levet igy csináld, borban fejér czipót hányj, meg is mézeljed, forrázd meg az tüznél, hogy az szitán általverhesd. Szivúl vöröshagyma szárat, petreselymet, torma levelet, tárkont, erősen törd összve, szürd meg az szitán által borban. Az halat mosd ki az sóból, ereszd szépen az szürt lében, borsold, gyömbérezd, fahéjazd meg. Az zöldséget is bocsásd reá. Ez füszerszámokkal főzzed az harcsát. Ha asszú is, valamint akarod, megfőzheted.

Folyó fánk.

Az mennyit akarsz csinálni, ahhoz való serpenyőt keress, abban tölts édes tejet, egy kevés vajat, azt tegyed az szénre, forrald meg, más ember kezében add az serpenyő nyelet, hogy tartsa. Az kezedben egy öreg erős fa kalán legyen, melletted egy tálban tiszta, szitált liszt. Mikor az tej forr, egyik kezeddel hintsd az lisztet az tejben, az másikkal erősen törjed annyira, hogy az tészta ugyan megkeményedjék és megszáradjon az serpenyőben. Ha réz mosárod vagyon, tedd abban az tésztát s egy fa törővel törd erősen; hogy meg kezd hülni, verj tikmonyat reá, kettőt avagy hármat, egy először azt töresd el mind az tészta között. Mind-

addig verj tikmonyat reá, meghigul az tészta, ugy hogy az tojó fába töltheted, mikor töröd az tésztát, akkor főzzed meg.

Mikor bele akarod tölteni, az tojó fát belől megvajazd. Az csillagnak csak tizenkét foga legyen, abból esik igen szép fánk. Az tüznél az vaj melegen álljon, úgy tojd az tojó fából az tésztát az vajban. Mikor tojod, széllel járjon az kezed, hogy az tészta egymás hátára ne essék, mert ha egymás hátára esik, meg nem sülhet az tészta, rút is leszen Mikor sütöd, öntözd az vajjal s meg is forditsd, jó melegen add fel, s faragd meg nádmézzel.

Réteseknek, béleseknek nemei következnek.

Ennek az rétesnek, bélesnek tésztáját igy csináljad. Az szép tiszta búzából csinálj lisztet az lángját vedd ki, igen gyakor szita által megszitáltasd, még ha lehet selyem szitát kerestess, ha egyik sem leszen, vászonból csináljon szitát. Ezzel csinálhatsz ezeknek való tészta lisztet. Ennek az meggyurásához tiszta vizet melegits, de igen hé ne legyen, csak annyira való melegsége legyen, mint az kezed eltüri. Ezt illendőképen megsózzad, vajat öss bele, tiszta asztalon az lisztet keményen nyomogasd ki, s az közepit vájd ki, töltsd oda aztán az meleg vizet az liszt közé. Abban üss három vagy négy tikmonyat, azt keverd el kezeddel, az kést vedd ki, mosdjál meg

magad. Az kezeddel mind addig gyúrjad, mig az kezed alatt megójószik az tészta, s gyakorta tenyereid megvajazzad, hogy az tészta reá ne ragadjon. Mikor immár eléggé gyúrtad volna, ha bélest akarsz belőle csinálni, tehát apránként szakgasd, mint egy-egy tikmony.

Az táblát lisztezd meg, vékonyan rakd reája az tésztát, de távul rakd egymástól, hogy összve ne ragadjon. Felyül megkend, hogy meg ne cserepesedjék, mert kárt teszen az nyujtásában, ha megcserepesedik. Ennek az kenegetéséhez csinálj tik vagy lúd tollából nyolcz vagy tiz szálból afféle eszközt, azzal kenegesd az tésztát, ha tollat nem találnál, kecskerágó fából csinálj szentelőt neki.

Immár ez megnevezett tésztából béleseket csinálhatsz, különb különb réteseket, s mind rétes tortákat. Ezeket mint kell megtölteni, megtanálod az tortákban. Az bélesekhez öreg pinnatáid legyenek, levelestől s fedelestől, a kiben ezeket megsüthessed. Ha pinnatád nem leszen, olyan szépen nem sütheted meg.

Füge torta.

Az füget megmossad, kiforrázzad, tiszta asztalon vágó késsel megvágjad, mint az szilvát. Ezt is úgy megfőzzed mézben, mint ide fel az almát, körtvélt, megyet. Két vagy három tikmonyat üss belé. Mikor mézben főzöd, reá vigyázz,

hogy meg ne égjen, mert hamar megég; kitedd az tüztől, hogy meghüljön, az meddig fazokal meg akarod csinálni.

Gyömbéres sása.

Ennek is borával, mézével együtt, ebben sem kell kenyér, csakhogy ezt megsáfrányozd, borsold gyömbérezd büvebben ezt, mert ütet azért hivják gyömbéres sásának. Az főzésével is úgy élj.

Ez is minden sültek alá jó; mondják az mostani mesterek hogy vagyon gyömbéres s szekfüves lé, vagyon bezzeg, de több eszközzejár az sása, hogysem az. Mondja némelynek az ura csinálj az kappan alá gyömbéres sását; — mondja mindjárást az mester, hozzanak bort, czipót, mézet, csinál egy kis cziberét, azt tudja, hogy mind gyömbéres sása. Ez ilyen lé penig nem egy, hanem 10, 16 asztalra való, hogy jusson mindennek benne, még ha lehet, megmondolázza, szőlőzze. Nem kell az sáfrányhoz ez féle eszköz, egyéb szőlős étkekhez való ez.

Tejfeles túrós étek.

Ha fejedelemnek, vagy úrnak akarod meg főzni, igy cseleküdjél. Az igen szép lágy túrót, kit az nap, vagy az előtt csináltak, morsold egy szép tiszta ónas fazékban, mess szép kaprot reá

aprón, büvön verj tikmonyat reá; ha csak egy kis tálra akarod megcsinálni, megéred öt tikmonynyal, azt törd erősen benne egy tiszta kalánnal, szürd által az szitán, igen szép tejfelt reá, annyét, a mennyi elegedendő. Vizet egy cseppet is n tölts köziben, tedd szénre, s mindaddig kevergesd, mig fő s fel akarod adni. Az főzéséhez is úgy kezdj, hogy szintén az feladásra érkezzél el vele, mert ha főttön áll, megsürűdik, nem leszen jó. Szelt is nem kell úgy az alá, mint az másféle alá, szép levesen add fel, mert ha parás leszen, nem olyan jó ézű, urad is nem haragszik reád

Ha olyan embernek főzöd, hogy elég tejfelt nem ad hozzá, vizzel hozzá, hogyha lágy túrót ehhez nem kaphatsz, s az urad kivánja, az aszú túrót tisztétsd meg, s gyalúval gyalultasd meg. Ezt az túrót főzd meg erősen, vedd ki, szűrd le az levét róla, verj tikmonyat reá, egy szürd az tejfelt reá Immár úgy élj vele, az mint ide elől megmondtam.

*

Végül e régi szakács könyv utolsó része terjedelmes étlapsorozatból áll. Ezek Thurzó Szaniszló gróf étlapjai 1603-ból. Azon ebédek és vacsorák jegyzékeit képezik, a melyeket Galgócz várában találtak fel az emlitett évben. Hogy mily

gazdagon étkeztek akkortájt az ily úri házakban, álljon itt egy pár ily étlap mutatóul.

Rendes ebéd.

1. Tehénhus Tormával.
2. Kappan Mézelt Tésztával
3. Leves, kenyérrel, kolbász
4. Kecsege Sóba
5. Gyümölcsös lével Biber fark
6. Indiai Tik
7. Borju Bél Tejbe
8. Bárányтüdö tiszta borssal
9. Bárányhus lemoniával
10. Lúd tiszta borssal
11. Borjuhus Ispékkel
12. Savanyó káposzta Tehén hussal
13. Lúd sütve
14. Apró madár Disznó hus pecsenyével
15. Császár madár sütve
16. Pástétom
17. Ostya béles
18. Apró Pástétom.

Rendes vacsora.

1. Lúd rántott liszttel
2. Kappan vagdalva
3. Viza tiszta borssal
4. Bárányhus eczettel, sályával

5. Csik káposzta lévbe
6. Borju hus tiszta borssal
7. Kecsege éles lével
8. Kappan sütve
9. Tehénhus pecsenye
10. Karó répa tehén hússal
11. Rántott hal vajba
12. Lúd-czimer sütve
13. Disznóhus pecsenye
14. Tehénhus petreselyemmel
15. Fánk vajba
16. Ostya béles
17. Szilva tortáta
18. Nyúl fekete lével.

Ebéd bőjt alkalmával.

1. Sóba főtt csuka
2. Kecsege éles lével
3. Viza gyümölcsös lével
4. Csuka fehér lengyel lével
5. Csik marsolt lével
6. Kolchechtl
7. Csuka éles lével
8. Lencse faolajjal
9. Csik káposzta levébe
10. Savanyó káposzta faolajjal
11. Hal rántva és faolajal,
12. Posár tiszta borssal, vajba
13. Sült hal, borsporral.

Vacsora, bőjt alkalmával.

1. Túró étek vajjal
2. Viza tiszta borssal, vajjal
3. Csuka, lengyel lével
4. Hal sóba
5. Csik káposzta levébe.
6. Köles kása tejbe.
7. Hal sütve borsporral
8. Aszu szilva
9. Hideg étek.
10. Hal rántva vajba.

Hatalmas étlapok ezek, nem de? Az embernek összeszorul a gyomra, már csak arra a gondolatra is, hogy mindez ételeket végig kell ennie. De hát ez a dolog nem oly bajos, mint a milyennek látszik. Ebből a tiz, tizenhárom, tizennyólcz tál ételből 5—6 fogásnál több nem telt ki, — mert egy fogással két-három tál ételt adtak fel az asztalra, ugy hogy mindenki abból evett, a mit jobban szeretett.

A Radvánszky-féle szakácskönyv mellett, ugyancsak nagyon érdekes Galgóczi Istvánnak 1622-ből kéziratban fennmaradt vaskos szakácskönyve is, me-

lyet a jeles szerző Barcsiai Sándornál való szakácskodása idejében egy ügyes iródiáknak mondott vala tollba. E könyv, egy pár évtizeddel később iratott, mint az előbb ismertetett »Szakács Tudomány czimü könyv, s igy könnyen érthető, hogy tartalma sok tekintetben megegyez az előbbivel, csakhogy az ételek sorozata már jóval gazdagabb, mert a Galgóczi-féle könyvben már több mint kétezer étel készitésével ismerkedünk meg. Ebben szintugy találunk oly neveket és szavakat melyek ma már teljes feledésbe mentek, mint pl. Kompársaláta, fejér herécs, pörlös szerdék, zeges laska stb. stb. A marhahúsból itt már 50-féle étellel ismerkedünk meg s a tésztásoknak, béleseknek, réteseknek, s fánkoknak se szeri se száma. A halak pedig közel háromszázféle változatban vannak ismertetve.

A legérdekesebb fejezetek egyike azonban az, melyben „Az egész ökörnek megsütéséről“ értekezik. Minthogy akkoriban valamire való ünnepség

ökörsütés nélkül nem igen eshetett meg, erre mindenkor nagy figyelemmel és mondhatni — hiusággal is voltak. Reánk nézve se lesz tehát érdektelen, ha e fejezet legérdekesebb részét elolvassuk, mely következőkép hangzik: „Mégis ugyanezen ökörnek megsütéséről irok egy keveset, amint én régi jámbor mesterektől hallottam. Valának egy uri menyekzőben negyven avagy ötven mesterek, dolgokat elvégezvén, asztalokhoz leültenek vala, kezdének az mesterségfelől beszélgetni, lőn ugyanezen ökör felől az szó közettek, ki mint tudná elkésziteni ez dolgot, mondá az egyik, Mihály mester, a ki a nagy Bebelli György szakácsa volt: én is láttam Primi Gábor*) menyegzőjén, hogy asztalmester sütött nála egy ökröt, a mely ökörbe csinált vala egy öreg kövér juhot, az kövér juhban, egy gyermekded borjut, az

*) Perényi Gábor, elesett Mohácsnál 1526-ban

borjuban egy kövér kappant, mikor immár ez ökör megsült, az kappant kivette s meglátta ha a kappan megsült, tehát az ökör is megsült. No, monddnak akkor némely szakácsok, hogy az lehetetlen volna. Mondának az főmesterek közül némelyek: Meglehet elméjeket, hozzá köszörülvén, mert az ökörnek tagja nagy sok sülést kiván, igy belől az apróság is, megsülhetett az ökörnek nagy hőségétől, mintha egy meleg kemenczében lettek volna."

Ugyane korra vonatkozólag emlit fel egy czimtelen szakácskönyvet Jókai Mór is „A nők a tüzhely mellett" czimű rajzában. E czimtelen szakács könyv előszava igy szól:

»Ez az én könyvecském nem siet az udvarokban való nagy konyhákhoz, az hol a szakácsok csak maguktól is jóizű étkeket tudnak főzni, hanem csak leginkább a becsületes közrendnek, a kik gyakorta szakács nél-

kül szüköl ködnek, akar szolgálni, csak azokat tanitja, miképen kellessék két vagy három tál étket késziteni.“

E könyvnél különösen az az érdekes, hogy abban nem csak az akkori középosztály étkezési módját látjuk leirva, hanem még oly számtalan czim és ételnevezést is találunk, mik az előbb ismertetett két könyvben, nagyobb részt vagy egyáltalán nem fordulnak elő, igy pl. Tehénhus kárbonatával, polyékával; Berbécs husok kutkusával, mikólével; aztán a sállyás pecsenyék (szárnyasok) czifra lével, hidralével, keresdilével, koldús lével; aztán a disznó husok botlével, pikádával; aztán a halak boritott lével, guttalével, kozáklével, lutherlével, sákrászonnal, Zolnailével; azután a tésztafélék, a sok mindenféle; kása, béles, babafánk, bálmos, botsajt, disilber, domika, édes ordas, főkötös fánk, jungáta, lyukos kása, paláta, pila, piroska, sállyafánk, sós orda, spa-

nyollév, süvegfánk, tálban főtt; a bőjti eledelek közt, a kiázott kása, a lőnye, a magyaró, a miskulanczia saláta, az olajos domika, szijjalt rák és szika; szóval mind oly elnevezések a melyek jelenleg kilencztizedrészben használaton kivül állanak s miket kevés ember ismer.

Ugyancsak e tartalomból következtethetjük, hogy az akkori középosztálynak szinte megvoltak a maga külön eledelei, bár a készitési mód és az izlés főjellege az uri konyhákkal teljességgel egyezett.

Különben a mi az akkori középosztály életmódját illeti, erre vonatkozólag, az akkori időkben nagy szerepet vitt czéhtársulatok okmányaiban igen sok érdekes dolgot találunk. Különösen nagy kedveltségnek örvendett, sőt a szabályokban elő is volt irva az ugynevezett „mester asztal“ vagy „mester ebéd“ melyet a tanonczok felszabaditásakor, mindig nagy ünnepélylyel tartattak meg. Majd minden okmány e „mester-ebédek“-kel foglalkozik a legbővebben. Igy pl. a

kassai erszény gyártó czéh szabályzatában 1561-ből a következő részletet találjuk: „ . . . mikoron ezt meg akarná szabni, két czéhmester előtt köll megszabni; mikoron ezt megkésziti, hogy az möstöröknek be akarná mutatni, akkor a möstöröknek két tál étőkvel, tartozik, az egyik tál étők legyen sült, egy lúd, egy tyúk, egy pecsenye, az második tál étők főve édes lével két tyúk, egy lúd, az mellé letegyen denar 4, az italra.«

„Annak utánna ha ezőket véghőz viszi, tehát annak utánna az bulgerrechtot kövesse, azt ha fölköveti, tehát azután az czéhöt ugy kövesse és hogy ha az czéhőt megengedik, az czéh ládájába tartozik fl 4, négy font viaszszal és az mestöröknek két pint borral".

„Továbbá tartozik ezőknek utána egy mester asztallal az első tál étők sült leszön, egy tehén hus pecsenye libra 8, egy disznóhús pecsenye libra 8, egy lúd, egy malacz töltött, két tyúk egyik-egyik asztalra. Az

második tál étök egy lud, két tyuk gyömbéres lével. Az harmadik tál étők egy-egy tál káposztás hus. Az negyedik tál étők két kappan szahkonczval, rizskásával. Ötödik tál étők egy tál gyümölcs sajtval, túróval. Az ital helyébe tartozik denar 75, esmétlen tartozik két pint borral az egyik pint bort az első tál étőkhőz, a másik pint bort az utolsó tál étőkhőz«.*)

Ugyancsak erre vonatkozólag számos adatot találunk Dr. Tóth Lőrincz: »Adalékok az ipar és kereskedelem történetéhez Kassán« czimű közleményében,**) melyből a következő adatokat ide jegyezni czélszerünek találtam. Igy a kassai fazekas czéh 1574-ik évi szabályzatában a többi közt, a II. Articulus alatt ezt olvashatjuk: »A mi pedig a Collatiot illeti, az meg légyen mig egy esztendeje és egy napja el nem múl, illyen

*) Ifj. Kemény Lajos »Az erszénygyártó czéh szabályzata 1561-ből«. Megjelent a „Történelmi Tár" 1890-iki évfolyamában.

**) Megjelent a Kassai főgymnásium évi jelentésében az 1885/86-ik tanévről.

tál ételekből. Első sült legyen tudni illik. Két tizen-két két fontos tehénhús Petsenye két lúd, két töltött malatz, két borju avagy disznó-hus Petsenye és négy Tyúk. Második: négy tyúk egész borssal főtt légyen. Harmadik; Négy tyúk és két Lúd, sárga lével légyen. Negyedík és utolsó Rizs kása légyen melly ételekkel a Mesterek contentusok legyenek. Ezek mellé Italra is egy Tallért adjon, Vatsora utánn pedig, ha több jó akaratot kar mutatni, ha nem is szabad légyen vele. Tsak szintén egy Szakácsnét maga fogadjon és megszegődvén véle maga költségén is tartsa, hogy a többi Mestereknek Semmi Gondjok ne légyen reá. stb".

Ép oly érdekes a kassai gombkötők czéhének 1603-ban kiadott szabályzatának Eötödik Articulusa is, mely ekképpen szól: „Annak utánna tartozik esztendő mulva az több Mestereknek egy Mester asztallal ez mellyben 4 tál étek legyen, az mint következik. Első tál étek tiszta borsal két kappan

avagy két tyúk rizskásával. Második tál étek sült egyen, egy töltött Malacz, egy Lúd, egy Kappan, négy töltöt Tyúkfiu, 8 font Disznóhus pecsenye, 8 font borjuhús pecsenye, 8 font Tehenhus pecsenye és egy nyúlnak az utolsó része. Harmadik tál étek káposztás hús. Negyedik tál étek Riskása tejel; Ezek után gyümölcsöt adgyék az minemüt tanál. És ezek csak egy asztalra való készülés legyen és valamint akarják ugy oszszák el és ez négy tál étek mellé adgyon 2 ft és annak utánna utolljára mutasson fel egy pint bort. Hogy ha penig mindezeket nem akarná megadni, tehát adgyék 12 frt, az mester asztal helyébe, az mely 12 frt ugyan az Mesterek készicsék egy Mester asztalt el véle."

És igy tovább. Majdnem valamennyi czéh szabályzatában megtaláljuk a „mester ebédekre" vonatkozó rendeleteket, mégpedig a legkülönbözőbb variációkban. Mig nagyrésze annak, négy tál étellel elégedett meg, addig voltak oly czehek is, melyek hol hat, hol hét „tisz-

tességes tál ételt« követeltek. (mint pl. a győri és Székesfehérvári szabó czéh) A marosvásárhelyi csiszárok pedig hat tál ételt követeltek az ebédre s utána még négy tált a vacsorára s a mellé még mindkét alkalommal 3—3 veder bort. De olyan czéh is volt, a hol nem kevesebb, mint husz tál ételt adtak a mesterasztalra. A Sárospataki borbélyok „hogy az kereszténi mértékletesség megtessék ez ily vendégségben is, csak hét tál tisztességes étkeket« kivántak.

De hogy az étkek megszabott száma nem határozott s négy tál étel alatt lappangott tizennégy is arról az előbb közlött kassai czéhek szabályzataiból is meggyőződhettünk. Különben a lévai gomkötők négy tál ételéről hasonlókép igy szól szabályzatuk 14 Articulusa.

»Annak utánna tartozik esztendő mulva a több mestereknek egy mester asztallal, a melyben négy tál étek legyen, ez szerint a mint következik. Első tál étek: tiszta borssal két kappan, avagy két tyuk sárkonczczal és riskásával;

második tál étek sült legyen, ugymint egy töltött malacz, egy lud, egy kappan, négy töltött tyúkfi, nyolcz font disznóhús pecsenye, nyolcz font tehénhus pecsenye és egy nyulnak az utolsó része; harmadik tál étek: káposztás hus; negyedik tál étek: riskása tejjel trágyával (t. i. behintve); ezek után gyümölcsöt adjon a minemüt talál és ezek csak egy asztalra való készülettel legyenek és valamint akarják, ugy oszszák fel és e négy tál étek mellé adjon két forint ára bort és annak utánna utoljára mutasson fel egy pint bort. stb.«*) (Feltünően hasonlit a kassai gombkötő czéh 5-ik articulusához.)

Mindezekből látjuk tehát, hogy abban az időben nem csak az uri házak, de még a középosztály is bőséges asztalt tartott s igy nem csoda hogy a viszonyok ily állása mellett, — különösen ha még tekintetbe veszszük hogy az uri házak jó-

*) Dr. Szádeczky Lajos: „A czéhek történetéről Magyarországon.“ Kiadja a Magyar Tudományos Academia 1890-ben.

részt csak is jeles szakács mestereket tartottak (miről az előbb ismertetett szakácskönyvek tanuskodnak) — a szakirodalom is mindinkább fejlődött, oly annyira hogy a XVII. és a XVIII. századbeli szakácskönyveink jóval felülhaladták az akkori irodalmi műveket.

Hogy mennyire el voltak terjedve e szakkönyvek, legjobban bizonyitja az az eset, hogy midőn a királyi kamarai bizottság Bercsényi Miklós gróf ungvári várában lévő összes tárgyait 1701-ben összeiratá, a fenmaradt hivatalos kimutatásban kilencz darab szakácskönyvről van említés téve. Érdekes ezenkivül a konyhára és háztartásra vonatkozó más egyéb tárgyak felvétele is, ugymint — találtak nagyobb mennyiségű: sáfrányt, borst, fahéjt, szerecsendiót, mazsolát, rizst, 114 mázsa kősót, egy hordó borondrát, két halmaz aszalt szilvát (hat kassai köböl) 12 köböl almát, 12 füstölt szalonnát, egy helyt 74, máshelyt 59 üveg befőttet (confect.) Végtére találtak még egy ércz

kávéfőző gépet, a mi az akkori időben, ugyancsak nagy ritkaság volt!*)

Ma már e nagy számu könyvek, mind elkallódtak, ugy hogy egészben véve, az akkori magyar konyhára vonatkozólag — a már előbb ismertetett három kéziratos könyven kivül — mai napig csak is egy nyomtatott szakács könyv maradt fenn; még pedig a Tótfalussi Kiss Miklós által 1689-ben Kolozsvártt nyomtatott „Szakácsmesterségnek Könyvecskéje.“ Lehetséges hogy ezekenkivűl fenmaradt még más ily nemü kéziratos könyv is, csakhogy ezeknek létezéséről — legalább ez idő szerint, — határozott tudomással nem birunk. A mi tehát a XVII. és XVIII. század életmódját illeti, azt, kizárólag az akkori korból reánk maradt egyes iratokból, levelekből és naplókból tudhatjuk meg. És e fennmaradt iratok elegendő betekintést engednek arra nézvést, hogy a magyar konyha, további fejlődéséről vagy

*) Thaly Kálmán „Gróf Bercsényi család„ II. K. 257 267.268.

éppen — mint később látni fogjuk — hanyatlásáról kellő tájékozást nyerjünk.

Egy ily, a XVII. század végéről keltezett régi iratból meritjük még a következő adatot, mely annál figyelemre méltóbb, minthogy ebben, bár röviden, az akkori étkezési szokásokról is, említés tétetik. E régi iratból a következőket jegyeztem fel: »A régi magyarok a XVIII. században asztal teritéssel nem sokat czeremoniáztak. Az abroszra oda tettek s asztalkendővel letakartak egy czipót, melléje egy kanalat, néhány tányért a főhelyre, — s a terités meg volt. A villát és kést mindenki magával hordta. A férfiak övükön, a nők pedig hosszú zsinóron. Marha hust ettek sülve főzve tormával, petrezselyemmel, mártás nélkül tokánynak és vetreczének. Különösen gyakran került az asztalra, káposzta, olasz káposzta, tök, borsó, lencse, árpakása murok kiséretében. Ettek mustos pecsenyét, a mi úgy készült, hogy szőlőszemeket főztek meg huslében. A borju, bárány, disznó malacz, kappan, lúd, kacsa sülteket ka-

szás szegfüves, éles, édes, törött, zöld, fekete, sajtlé és zuffa nevü mártásokkal ették; csaknem mindenik mártásnak bor volt egyik kelléke s különböző fűszerek. A vad pecsenyék öntözésére általában vajat szerettek alkalmazni. A különböző salátáknak, ugorkának is kelete volt: a veres káposztával egyetemben. A gombát, spárgát meg a retket külön elkészitve ették. Két napot, a régi szokás szerint böjtöltek. Ilyenkor semminemü hus nemü nem került az asztalra. A főzelékeket ilyen napokra vajjal és tejjel készitették. A hal is egyik kedvelt czikke volt az akkori asztalnak. Ismertek mindenféle belföldi és tengeri halat, ették a rákot és a csigát is. A tészták közül szinte nagyon sokat borral készitettek el. Levest még nem ettek a XVII. században rendesen, hanem csak ugy néha napján s inkább az ország nyugati részén. Az ebédet és a vacsorát akkoriban is sajttal vagy gyümölcscsel végezték. A különböző gyümölcsök közül legkedveltebb volt: a füge és a nagybányai gesztenye.«

A középosztálynak, e században folytatott életmódjáról, hasonlókép elég adatot nyujtanak az akkori czéhtársulatok fenmaradt iratai. Igy a kassai csizmadia és czipész (schuster) czéh 1670-től keltezett szabályzatának V. Articulusa ekként szól: » . . . ennek utána pedigh ha az mester darabokat megh csinálya, tartozik egy Tisztességes Mester Asztallal két Asztalra valót, egy-egy Asztalra négy-négy Tál étekkel, és elégh Czipókkal tartozik az ebédhez, az mig pedigh az ebédtől föl nem kélnek, addig tartozék az Ifiu Mester elég bort adni az honnan tetszik, amint az mostani Mesterek megh is atták. Első tál étel tiszta borsal Sárkonczokkal, szegfő darabokkal, két-két kappan hozzia egy Tálra. A második tál étel sült leszen, Tiz font Tehén hus pecsenye egy tertály, bornyu hus pecsenye, egy kövér Lúd, egy jó malacz töltve, négy Tyuk, ketteje töltve, szárazon Mindenik asztalra. Az Harmadik tál étel káposztás hus bors Szemmel meghintve lészen, két Lud, két Tyúk egy-egy Tálra. A negyedik Tál

étel Rizskása lészen tejel tragtázva lészen.«*)

A veszprémi tabakmesterek (tímárok) 1692-ben pedig igy határozának: »Az ebéd pedig legyen jól elkészitve tehén husból, őz husból, borju és bárány husból, nyúl husból sült és sült malacz husból, ludakból, kappannyokból, polkákból álló és mentől jobb bort talál a városon, olyat vigyen elegendőt azon mesterebédre.« Itt a vigasság megkoronázására, kivánták hogy »musikási is legyenek.«

Az ebédnek pedig tisztességesen kellett el készitve lennie, mert gondoskodtak arról is, hogy előbb megvizsgálják. Arra valók voltak a »két kóstoló mesterek, a kik az ételnek savát és borsát meglássák, hogy az a mester, a ki az ebédet adja, a miatt kárt ne valljon és máskor ne kellessék hozzá készülnie.«

Ha az ebéd a kostoló mestereknek

*) Dr. Tóth Lőrincz „Adalékok az ipar és kereskedelem történetéhez Kassán.'

vagy mesterné asszonyoméknak nem tetszett, ott hagyták és másat kellett készíteni.

A lakomáknál különösen vigyázni kellett arra hogy a bort el ne öntsék, mert a ki „istennek ajándékát a bort elöntené, melyet a tenyerével be nem födhetne, egy garasra megbüntetődött“ másutt annyi garasra, ahány arasznyira elöntötte. (Igy a Szombathelyi asztalosok szabályzata 1703-ból.*)

Azonban e gazdag lakmározások, nemcsak az uj mester felavatásakor, de a czéhmester választása után, a négy kántor napokon, a processiók után, a czéh védszentjének ünnepén, ujévkor, s még több ilyféle alkalmakkor tartattak meg. Szintugy ha idegen mester jött a városba és a czéhbe akart állani, tartozott az is köszöntő poharat adni. **)

*) Dr. Szádeczky Lajos: „A czéhek történetéről Magyarországon“.

**) Mindezeknek véget vetett Mária Terézia ama rendelete hogy „minden vendégeskedések és idogálások megtiltatnak, nem is lészen szabad a czéhnek az uj mestereket vagy ebéd vagy italadással akármely szin és fogás alatt terhelni.“

Most pedig szükségesnek tartom a t. olvasó figyelmét egy igen érdekes körülményre felhivni t. i. hogy ugy a XVI. és XVII. századbeli szakácskönyvekben, mint pedig az ilynemü iratokban, egyes oly ételnemek és fűszerek teljes hallgatással mellőztetnek, melyek mai konyháinkban igen nagy és jelentékeny szerepet játszanak.

Ezek között első sorban a leves emlitendő; mert habár akkoriban minden étel lében uszott, a tulajdonképeni levest még sem ismerték. Mátyás király idejében ugyan, a királyi asztalra ez is került, mert fel van jegyezve a nagy király eme mondása: hogy ő hármat nem szeret: a másodszor felforralt levest, a kiengesztelt ellenséget és a szakállos aszonyt (a férfiasságot affektáló nőt). De később a leves egészen ki ment a divatból, a mint ezt a fentebb elősorolt müvekből kivehetjük. Csak a XVII. század vége felé kezdik hébe-hóba emlegetni a levest, mint az utoljára emlitett iratban is, mig a XVIII.

század közepe tájt mindinkább előtérbe lép.

Ép igy nem találjuk ez ideig egy szóval is felemlitve, mai konyhánk „fűszerfejedelmét“ a paprikát. A paprika őshazája: Keletindia. Számos válfajokra oszlik s jelenleg ha a kerti álfajokat is számitjuk 80-féle paprikát ismerünk. Vannak cserje idomu fajok évelő gyökérrel és olyanok melyeknek gyökere csak egynyáron át tart. Ez utóbbi egynyári fajok, általában korábban szoknak más égaljakhoz, vagyis könnyebben akklimatizálhatók mint az évelők. E faj Európában már a görög-római világban ismeretes volt, de nem mint fűszer, hanem mint gyógynövény. A Kr. e. 23-dik évben élt Plinius irja le ugyanezt »Siliquastrum« vagy »Piperitis« nevek alatt ajánlván az evés utáni bajok orvoslására. Hogy pedig fűszeres hatását még nem ismerhették, kitűnik Apicius legrégibb szakácskönyvéből hol a rómaiak raffinirozott étkei között, hiába keressük a paprikásokat. — Az első században élt

anarazbusi Dioscorides, ki Klaudius császár alatt mint orvos követte a római hadakat »Materia medica« czimü művében a paprikát már durva fametszetekben ismerteti „piper indicum — indiai bors“ név alatt. E könyv szolgálván később, a régi orvos fűvészek kutforrásául, kevés változással leirják a paprika 2—3 faját, többnyire egybehangzó nevek alatt.

A hires arab bölcsészt Ebu-Sinát (Avicenna) kivéve, ki valószinüen tudós boszúból, mert nyelvén hólyagokat huzott, „kutya gyömbérnek“ nevezi a paprikát, a XV. század orvosfűvészeti könyveiben, általánosságban „piper indicum“ — „calecutischer Pfeffer“ „siliqustrum Plinii“ — spanyol bors nevekkel szerepel. Ama tény hogy a paprika az első századokban, tehát Amerika felfedezése előtt ismeretes volt, természetesen halomra dönté a tankönyvek nagyrészében is tanitott állitásokat hogy e növény az ujvilágból származott volna hozzánk. Fel kell te-

hát tennünk, hogy először az ind-europai kereskedés közvetitői az arabok által, inkább szárazföldi utakon hozatott Európába. De volt egy második utja is, a tengeren át. A régibb orvosfüvészeti könyvekben ugyanis mindig a Keletindiában fekvő Goa és Calikut kikötők hozatnak fel kiindulási pontul. Mindazon által az is tény, hogy Amerika felfedezése után, onnan is hoztak nagymennyiségű paprikát Európába, mely körülmény annak terjedését mindinkább elősegité, s igy ebből támadhatott ama balvélemény, hogy a paprika közvetlenül Amerikából származik.

Ez időben a XVI. század első éveiben — kezd először szerepelni a paprika a fűszerpiaczon; még pedig legelőször is Portugaliában. De megjelenése, már is nagy forradalmat idézett elő az akkori kereskedő világban; ama veszteségnek melyeket a bors- és más fűszerkereskedők az olcsó paprika ellenében szenvedtek, nemcsak e növény teljes kizárását vonták maguk után, hanem

D'aveiró hajóst, a paprika behozóját Gardica d'Orta parancsára hivatalától is megfosztották. Ezen események lehettek annak okai, hogy a paprika csak jóval később a 16-ik század közepén jelent meg az európai kertekben; eleintén csak üvegházakban, cserepekben ápolgatták, s mint ritkaságot féltékenyen őrizgették a többi szoba-virág között.

A XVII. század elején már számos európai konyha körében találjuk a paprikát és hosszu ideig nem csak a leves- és hus ételekhez hanem a salátához is keresett czikk volt. Sőt Spanyolországban, Olaszországban és a Balkán félszigeten még zölden isették, a mint azt a törökök ezidő szerint is teszik. Később a legtöbb német orvosi könyv semmivel sem indokolt módon, valóságos keresztes háborut hirdetett e növény ellen, azt méregnek, máj, vesebaj s itt fell nem sorolható betegségek okozójának lenni állitották s azt nem csak Némethonból, hanem Európa majdnem valamennyi államából csakugyan ki is szoritották.

Hazánkba a XVII. század vége felé hozták be legelőször s itt nemcsak hogy szives fogadtatásban részesült, de annyira megkedvelték, hogy azóta valódi „nemzeti füszerré“ fejlődött. Importálását némelyek a törököknek tulajdonitják, mások pedig a spanyol zsoldos katonáknak, kik a Habsburg házbeli királyok hadaival jöttek be hazánkba. Európában jelenleg hazánk az egyedüli ország, ahol a paprikát a legnagyobb előszeretettel, szorgalommal és a legnagyobb mennyiségben kultiválják. Termesztenek ugyan még a Duna alsóbb folyásánál fekvő délibb országokban, ugyszinte Törökországban, Görög-, Olasz-, Spanyol- és Franciaországban is, (persze, különböző paprika fajokat) de hazánkhoz viszonyitva jóval kisebb mértékben, de annak használata konyhájukban, nagy ritkán fordul elő. Annál nagyobb mértékben találjuk a paprikát még most is, Ázsia, Afrika és Délamerika különböző népeinek konyhájában, a hol hazánk szokásához hason-

lóan, a legfontosabb fűszerek egyikének tekintetik.

Ép ugy ismeretlen volt akkor még a (töltött) káposzta, a kukuricza meg a burgonya. E két utóbbiból — az első a XVII., a második a mult század végén talált hazánk területén termékeny talajra, s ma már mindkettőjük igen fontos élelmi czikket képez konyháinkban. A burgonya különben Burgundiából került először mihozzánk; erre mutat még a mai burgonya t. i. burgundi alma, elnevezése is.

A czukrot már a XVI. században ismerték meg pedig „nádméz“ elnevezés alatt, de rendkivüli drágaságánál fogva csak is a királyi fejedelmi vagy épen a legelső uri házakban szerepelhetett. Már II. Lajos király idejében (1515—1526) hoztak czukrot konyhájára, melynek fontját 4 forinttal fizették; hogy mekkora pénz volt ez abban az időben, kitetszik abból, hogy ennyiért egy igen szép tehenet vehettek borjuval együtt. Még a század végén is négy denárral fizették a

czukor latját; pedig e pénzért egy tyúkot és egy czipót vásárolhattak. Az akkori gazdasszony tehát főztjét csak is mézzel édesitette, mely egészen a mult századig megmaradt édesitő fűszernek.

Ezzel tehát bucsút vehetnénk a XVII. századtól, de mielőtt ezt tennők, azt hiszem érdekes lesz, ha ezzel kapcsolatban az akkori háztartásról is elmondok egyet mást. Az akkori magyar nő, bár nyilvánosan a közügyek terén is szerepelt, első sorban a család gondviselője, a háztartás vezetője s az országos dolgokban fáradozó férj helyett, birtokainak, annyagi érdekeinek legfelsőbb gondozója volt. Bármi magas társadalmi rangot foglalt is el, Magyarország Nádorispánjának, vagy az erdélyi fejedelemnek hitvese ép ugy érdeklődött a házi és gazdasági teendők iránt, mint bármely szegény állásu egyén felesége. Nagyszámban maradtak reánk oly levelek, melynek egykoron a férj és feleség közt váltattak s mindegyikben tulnyomó részt foglal-

nak el a gazdaságra vonatkozó közlemények. Ha a regényes életü Széchy Mária, a hires »Murányi Verus« leveleit olvassuk, azokban is leginkább nagyon prózai dolgokkal találkozunk. A magyar asszony akkoriban tehát nem csak »asszony« de valóságos hitves, anya és gazdasszony volt! Egyik főtényezője a családi vagyon megtartásának és gyarapitásának. Nem tömték meg sokféle tudománynyal: kézi munka, szövés, fonás, himzéssel, itt-ott férfiasabb szórakozás: lovaglás, uszás, képezték foglalkozásait. S ha férjhez ment, esküvő után követte férjét, ennek családi várába, hol akként rendezte életmódját, amint azt a szülői házánál látta. Szőtt, font, himezett, s személyesen felügyelt a háztartásra. Mi mindent követelt a férfi a »jó« feleségtől, arról egy XVII. századbeli iratból győződhetünk meg. »Az asszony legyen takarékos és tiszta s ura pénzét el ne költse. Ha vendég érkezik tudjon tisztességet; jó ételt főzzön és gyakorta nyuljon a csaphoz. Tiszta

legyen tál, tányér, a kanál ne heverjen a hamuban s az abrosz magyar módra fehér legyen. A mint az ételt asztalra adta, üljön le maga is, de legyen szemérmes és keveset szóljon. Mikor ura utnak indul, mert a férfi nem ülhet mindég a házban, töltött tyukot sütve tegyen izsákjába, kisérje ki az ajtóba s ott szivélyesen bucsuzzék el tőle. A mig a férj oda van, az asszony ne zugja az utczát, végezze házi dolgát s ha tud hozzá az orsó legyen kezében. Mikor a gazda megjön a küszöbön fogadja; ott nyujtsa neki a kupát, s ajka édes csókkal legyen rakva. Gyermekeit ékes erkölcsre tanitsa; tüztől örizze, a patakra ne taszitsa, ruhájukat, testüket szennytől, kiütéstől tisztán tartsa. Ha felnőttek küldje a fiukat iskolába; a leányok járjanak a varró házba, mert a tü nem tesz kárt gyönge ujjaikban.«

Mindebből látjuk tehát, hogy habár az uri házak tartottak szakácsokat és szakácsnőket, mindamellett a ház asszonya vitte a főfelügyeletet, sőt nem rit-

kán maga is főzött a konyhában. Jókai Mór, a „Szeretve mind a vérpadig“ czimü regényének „Zomotor“ nevü első fejezetében igen lebilincselő módon irja le azt a lakodalmi készülődést, mely Tiszáné nagy asszony házában folyik le. Ott müködteti a konyhában a korhoz illően magát a nagyasszonyt is, ki a sürgő-forgó konyha népségnek pattogósan osztja parancsát, mint akár csak egy „kurucz brigadéros“ fegyvereseinek.

Különben Jókai még ezen kivül „A nők a tüzhely mellett“ czimű rajzában, fest elénk bűbájos hatalmu tollával, egy ily régi magyar konyhát, müködő népével együtt. Tekintve pedig hogy Jókai, magas röptü képzelete, ezt csak is történeti adatokból meríthette, másrészt pedig e rajznak élethű de egyszersmind mesteri szerkezete, arra buzdit hogy ezt is adataim közé vegyem.

„Ilyen konyhát a mostani takarék-tüzhelyes korunkban ritka helyen találni

már, nagy, nyitott tüzhelyével, melyen fölül is ég a tűz fölül főznek, alól kalácsot sütnek. A pattogó hasábok közül emelkedik ki a sokhorgú „vas kutya“, az tartja az egyik végét a nyársnak, a mire felhuzva forog a piruló pulyka, keresztül ütve a nyilforma ludlelkével; a forgató gépet egy béres-gyerek helyettesiti. A tüz körül fortyogó fazekak, félig letakarva mázas cserép fedőkkel.

A lángtól félrevonva egy vaslábu háromszög, azon egy lapos cseréptepsi, az betakarva pléh fedővel, teteje megrakva parázszsal, alatta is parázs, abban bizonyosan a társa sül annak a rétesnek, a mit ott a nagy kihuzott asztalon most nyujtanak vékonyra, két leány kétfelől egy ökölnyi tésztát olyan szélesre kiterjesztve, mint maga az abrosz, hogy azt egy régi római nő mint palástot felvehetné. Azt pedig Magyarországon meghintik tejföllel, zsirral, mandulával, mazsolaszőlővel, aztán összehengeritik, boa konstriktori alakban tepsibe keritik, spanyol inkvizitori raffineriával lassan tüzön

megpiritják, s szánakoznak a barbár népeken, a kik ezt nem ismerik.

Más fehérnép eközben a tüzhely alatti kemencze agyagtevőjét rakja körül a kihuzott parázszsal, ottbenn magasra kelt kalácsok pirulnak; meg másik kétnyelü görbe késsel gömbölyü fatálban apróznak valami húst, a minek a bátyját már befojtogatták káposztalevélbe, s az már kibeszéli; milyen idő van ott bent a fazékban? Valami haszontalan ficzkó nagy lomhán tör vassulyokkal nagy vasmozsárban valamit, alkalmasint borsot. Egy szobaleány réz-sodrony virgácscsal seprüz egy czinmedenczében hófehér tojáshabot, a miből fölfujt lesz, czukros levegő. Maga a főszakácsnő pedig mindenütt sürög-forog, vezényli a konczertet, megöntözi zsirral a piruló pulykát, mi alátett serpenyőben csurog vissza, a rétestésztát elébb a szárazzal, aztán a higgal, belekóstol az ételekbe főzőkanállal, megitéli; mi kell beléjük? parancsol bors- és sótartóval, paprikás-döbözzel, megnyittatja a kemenczét, megvizsgálja a piruló kalá-

csokat; ellenőrzi a rétest, beleszurkál a lapátvégü villával a sistergő hurka-félékbe: válogat a mindenféle czifra réz-, bádog-, faműszerek között, gyakorlatba véve fánkmetszőt, dereje-sarkantyut, czifra paczalvágót, molnárostya-sütőt, habszedőt, zsufahabarintót, dolgot ád tepsinek, üstnek kondérnak, rangfokozatát meghatározza a tüz körül álló fazekeknak, tanitja spékelni a szobaleányt, üldözi tormareszeléshez a visszafelelgető kuktát s bevezeti kegyesen a dorongos-fánksütés titkaiba a hajdunét; kergeti csipővassal a pákosztás agarat, oltalmazza a tüzhelyen lakó cziczát, halálos itéleteket oszt apró baromfiak ellen. Közbe pedig levesbe való tésztát metél roppant öreg késsel, oly finomra mint a czérnaszál s oly sebesen mint a gőzgép. Hogy nem vágja oda a körmét! Néha a hajdu is megjelenik, kinek az a kötelessége, hogy bort hozzon, a pecsenyerántáshoz vöröset, a zsufához fehéret és a sülteket művésziesen feltransirozza.

Végül következik a tálalás; a mely

azután nemcsak tudomány, hanem müvészet is, a minek annyi „hogyan“-ja és „miként“-je van, hogy azt férfinak még csak leirni akarni is vakmerőség lenne.«

Ilyen volt a magyar középosztály konyhája a takaréktüzhelyek behozatala előtt.

Most már csak falukon találni hasonlót.

A XVIII. század első felében a magyar konyha még a legszebb fejlődésében volt. Az ételek s ezeknek készitési módja nagyobbára ugyanaz vala, mint az előbbi században álló; sőt a nagy lakmározások és vigságok ez időben jóval gazdagabbak és gyakoribbak voltak, mihez Rákóczy Ferencz nemzeti mozgalma mindenkor bőséges alkalmat nyujtott. Az akkori magyar konyháról és asztalról igen érdekes adatokat találunk Apor Péter következő jegyzeteiben:

„Rendes étkeink ezek valának: tormával disznóláb, káposzta tehénhussal, ludhussal, szalonnával, vagy télben uj disznóhussal, tehénhús polyékával, kuk-

rejttel, árpa kásával, de abban azelőtt czitrom levet sosem töltöttek, tehén hus riskásával, murokkal vagy petrezselyemmel, röstölt lével, nyárban uj hüvelykes borsóval; lud törött lével, tyuk sülve foghagymával, eczettel, szalonnával; borsó vagy héjalva s arra felül szalonnát perzseltenek, s ugy töltötték a tálban, vagy hajatlan higan, abban darab szalonnát vagy disznóhust tettenek; berbécs hus spékkel vagy tárkonynyal vagy eczettel, vereshagymával (ennél kedvesebb étke nem volt az öreg Teleky Mihálynak sem Apor Istvánnak) tehén vagy disznóhus kaszás level ennél s a káposztánál magyar gyomorhoz illendőbb étket nem tartának; a régi időben nyulhust fekete lével, csukát tormával vagy szürke lével ect. Vajat nem tettek semmi étekben, hanem a kása közepében, mikor feladták asztalhoz; mikor kalácsot, lepént, bélest sütöttek, abba tettek vajat, vagy penig pánkot, noha inkább ették akkor a uj oltásztott (igy)

hájban forralt penkot mint a vajban sültet. A kapornya volt minden ételnek jó izt adó szerszáma.“

Ugyancsak ez iratokból tudjuk meg hogy az étkezési idő abban a korban jóval különbözött a maitól, a mennyiben, Apor feljegyzése szerint: »nem franczia módon, hanem 10 órakor ettenek ebédet és 6 órakor vacsorát.“

Legérdekesebb azonban jegyzeteinek ama része melyben a levesről, kávéról teáról és a csokoládéról, mint betolakodott idegen jövevényekről, megvető gunynyal szól. Igy olvassuk:

»Nem vala akkor hire a supponnak (leves) sőt ha suppont kértél volna, talán azt gondolták volna, hogy „csuppon akarsz feküdni.“ — Tovább pedig:

„A mi időnkben reggeli kávé herbathé, csukolátanak hire sem vala; ha valakinek azt mondtad volna: kell-e kávé, talán azt értette volna, hogy állj el mellőle; ha kell-e thé, talán azt tudta volna, hogy tezed; ha csukolatával kinál-

tál volna valakit, talán azt tudta volna, — ha tudta volna, hol volna — Kacsulatafalva Fogarasföldin, hogy az kacsulási patakból kinálod; ha valakit kináltál volna rozsólissal, talán azt gondolta volna, hogy napfeljötte előtt harmatot szedtél s avval kinálod, a vagy rozsból is sült kenyérrel kinálod. Hire sem vala ezeknek az régi időkben, hanem Brassóban főzték az fahéj-vizet, azonkivül az reggeli italt hivták aquavitának, vagy tiszta égett bort ittanak, honnan is az urasszonyok apró pincetokokban, ugy az nemes és főasszonyok is ugy kinálták s kivált az idegen embert. Vagy pedig égett bort töltvén tálban, azt megmézelték, egy vagy két fügét vagy egy néhány szem malosa-szőlőt tettek köziben meggyujtották az égett bort s ugy keverték az tálban kalánnal, azután megoltván a tüzet, azt itták, az fügét utána ették: a férfiak reggeli italgyanánt jó finom édes csipős ürmös-bort is ittanak, s egésségesnek tartották, mert

nem vala olyan paszomántos gyomruk, mint az mostaniaknak.«

E jegyzetekből látjuk tehát, hogy a leves mely eddig a magyar asztalnál ismeretlen volt — mint azt már előbb is jeleztem — ez időben kezdte szerepét játszani a magyar konyhában, nemkülömben a kávé, téa, meg a csokoládé is mindinkább ismeretesebb lett hazánkban.

Mindazonáltal ez idegen jövevényeket, még abban az időkben, csak is a legelső uriházakban ismerték, mert roppant drágaságuknál fogva, e luxust csak is ezek engedhették meg maguknak. (Igy pl. Bercsényi asztalán, minden megfordult, a mit ez idő az inyesség számára hozott.)

A köznemesség, sőt még a főnemesség kevésbé vagyonos része, még mindég a régi módi szerint élt, ugy a mint azt Apor megirta. Reggelire és este vacsora után mindég ittak füszeres italt, sőt lefekvés előtt is nagyon gyakran éltek azzal. E füszeres italok többnyire ezek voltak: füszeres bor, ür-

mös,*) zsályás bor, vigasztaló élet-ital s különösen a »hypokrasnak« nevezett ital, melyet veres borból fahéj, czukor és gyömbér hozzáadásával készitettek. Ez utóbbi inkább csemege italul szolgált.

Különben maga a konyha és a főzésimód, változatlanul maradt meg a nagyuri házakban, a köznemességnél, s a köznépnél egyaránt. Kiváltkép az ország azon részeiben, a hol a Rákóczy-féle mozgalom termékeny talajra talált; mert ott, a hol a nemzeti szellem és lelkesedés, oly egységes erővel nyilvánul, ott a magyar konyha tiszta jellege is meg van védve mindenkoron. A szép kuruczvilágból maradt reánk e kedves vers is, mely

*) Az ürmöst hazánkban, még e század közepén nagy kedvvel készitették; most már persze jobbára kiment a divatból. Pedig nagy kár, mert nagyon jó és egészséges ital volt. Nekem van még két ily ürmös reczeptem, melyeket atyám az 50-es években kapott a Hegyalján lakó egyik barátjától, ki azt viszont édes atyjától tanulta el. Tekintve pedig, hogy e két reczept most már közel 100 éves, érdemesnek találtam azokat e könyv végéhez csatolni.

a nyalka kuruczok vig életéről és lakmározási hajlamáról teszen tanuságot:

Rév-Komárom, pogácsákból vagyon felépitve,
A bástyái szalonnával vagynak erősitve,
A házak is mint tejfellel lévén fehéritve
Semmi csuda, hogy igy el van vára hiresitve!

De hisz maga, a dicső emlékű fejedelem II. Rákóczy Ferencz is, rendkivül pazar konyhát és asztalt tartott; igy midőn Széchénynél 1705-ben a fejedelem az ország rendeit megvendégelé a főasztalra 366-tál étket hordattak fel.

A majténvi sikon lejátszodott nemzeti dráma gyászos következményei azonban nem maradhattak el nyom nélkül ugy a nemzetre, mint annak beléletére s igy magára a konyhára is. A tárogató utolsót szólt . . . . . a nemzet földre tiporva lejátszotta történeti szerepét s Rákóczy?! . . — haj, távol Hazájától, bus szivvel hallgatta „a tenger mormolását“! . . .

Rákóczy távoztával a magyar »ud-

vari konyha« végképen megszünt létezni.

A nemzet életében nagy fordulat állott be. A haza »oszlopai« a nemzet reménysége s akkori fő ereje, a nagy, gazdag, hatalmas zászlós urak, mágnások, látva hogy az országban nincs több talaj, a hol nagyravágyásuk hiuságuk gyökeret verhetett volna, térdet hajtva, csuszva-mászva, közeledtek Bécsnek; először egyesével, később csoportonként, hol rangot, méltóságot, czimet, uradalmat nyertek cserébe, a szegény elnyomott — hazáért! Kezdetben levetették a sarkantyus csizmát, a prémes mentét és a kócsagtollas kalpagot s kaptak helyükbe: „strimpflit", bugyogót és császárkalapot. Levétették bajuszukat, s ennek cserébe kaptak fejükre puderes és czopfos parókát. A magyar nyelvet feledni kezdték s beszéltek mindenféle nyelven, csak magyarul nem! Végtére a magyar asztal szokásait is elvetették maguktól; utánozták, majmolták a bécsi udvart, mely a magyar konyhát mindenkoron »barbar-

nak« és »parasztos«-nak tartotta; ők pedig még „gyomorban“ is „finom művelt szalonfiak“ akartak maradni.

Csak a nemzet, a köznemesség és a nép, az hiven maradt régi multjához, ahhoz a zászlóhoz, a melyen e két szó ragyogott, mint csillag az égen: „Haza és Szabadság.“ A nemzet még remélt. Visszavárta Rákóczyt vagy — annak fiait. S az a nemzet mely még remélni tud, nem félhet az idők mohától, mert van ereje a sorssal daczolni. A remény fenntartja benne a hitet, ösztökéli az összetartásra, a nemzeti szellem és életmód fenntartására és ápolására. Azért mig a haza „nagy urai“ Bécsben sütkéreztek a kegy sugaraiban, addig a nemzet zöme, letiportatása és folytonos sanyargattatása daczára, megmaradt a „régi magyarnak“, megvédte nyelvét, viseletét és házi élete szokásait, úgy a dölyfös hatalom durva támadásai, mint pedig a csuszó kigyó alattomosságai ellenében. Az ama korból fennmaradt iratok tanuskodnak erről a legnyomó-

sabban, hogy a magyar konyhának, eme szomoru viszonyok között, erősen küzdenie kellett az idegen invázió ellen; hála adassék azonban a nemzeti ellentállásnak, az, abban az időben, a küzdelem daczára még teljesen megtartotta nemzeti karakterét. Ime a jó Gvadányi a következő versben festi le nekünk az akkori magyar konyhát:

»Tekenök teltek meg mákos kalácsokkal,
Rántott csörögékkel és lelkes fánkokkal.
Kétfülű fazékban káposzta rotyogott.
Puffogott a kása, fele el potyogott.
Gyenge báránykákat, készitik tárkonynyal,
Az apró csibéket, mint szokás czitrommal.
A disznólábokból főztek kocsonyákat,
Tálaltak két lapos tálra tarhonyákat.
Borjufő tejfeles és zsemle koczkákkal,
Készült s a disznófő eczetes tormával.
Ludaskása is volt, csirke pöszmétével,
Egy pár hizlalt récze, főtt fekete lével.
Hintettek azokra bőven, borsot, gyömbért'
Mivel a fűszerszám tisztitja meg a vért.«

Még érdekesebb ennél Szirmay Antal „Hungaria in Parabolis“

czimü könye, *) melyben a XVIII. század második felében divó konyhákra vonatkozólag, következő érdekes részleteket találunk: »A káposztát sokféle módon főzik és piritják. A piritottat gyakran »Hajdu káposztának« nevezik, mert a hajduk, vagyis gyalogos katonák, sebes utaztukban piritva ették. Egyéb fajtái a káposztás hus, a töltött káposzta, a kolozsvári káposzta és a kapros káposzta. Hogy is szól csak a régi magyar ének?

»Első része ételünknek ama káposztús hus,
Ha szalonna nincsen benne, szivünk már nagyon bús.
Oh! áldott káposzta, paradicsom hozta,
Áldott, a ki kolbászszal foldozta.«

A káposzta után rögtön következik a bospor, melyet bár foszfor-ból eredőnek gyanitanak, nem egyéb, mint disznóhus, melyet először megpörkölnek, aztán eczettel, hagymával, borssal és kenyérhéjjal megpiritanak:

»Második életünknek ama jó bosporos
Ha szalonna nincsen benne, csak legyen jó borsos

*) Első kiadása megjelent Budán 1804-ben.

Mert bors nélkül méreg, egye meg a féreg,
Annyit használ mint ebnek a kéreg.«

Nemzeti étel továbbá a kaszás lév, vagyis eczettel, borssal, tejföllel főtt, füstölt disznóhus, mely a mezei munkásoktól került az uri asztalokra:

»Harmadikát ételünknek, mondják kaszás [lévnek,
Eztet tartják a magyarok legjobb ételeknek.
A ki eztet falja, ajakát megnyalja,
Kálvinista mennyországnak vallja.«

A piritott szalonnás kása neve hajdu kása, mert a hajduk sebes utaztukban ezzel is éltek, igy kiáltván fel:

»Oh! forditott kása, melynek nincsen mássa,
Szcithiábul vagyon származása!«

Uri konyhákon a kását lud vagy fürj aprólékkal főzik. Az utazó magyarok eledele a gulyás hus, mely a csordapásztoroktól ered és nem más, mint elaprózott marhahus, melyet hagymával, borssal és köménymaggal

bográcsban főznek meg*). Kedves a magyarok inyének a törött lév vagyis ludaprólék petrezselyemmel, sáfránynyal, paszternák répával, borssal szalonnával és piritott kenyérhéjjal. A mustos pecsenye, sült hus musttal, tormával és kenyérhéjjal. A tormás disznó feje vagy lába eczettel tormával; a beteg magyarok még orvosság gyanánt is használják. A domika lév ugy készül hogy sajtot, hagymát, vajat és kenyérszeleteket forró vizzel leöntenek. Az egreses csirke, vagy gödölye hus köszmétével és borsos lével, melyet a magyarok annyira kedvelnek, hogy még versben is azt mondják róla: „Csak azért szeretem a magyar menyecskét, mert megtudja főzni a

*) A gulyáshust most halljuk először emliteni tehát e korból való lesz; csudálatos azonban, hogy szerző ezuttal a „paprikáról“ mélységesen hallgat, pedig e fűszer hazánkban akkor tájt már ismeretes volt; feltehető tehát hogy a paprika használata igen lassan terjedt s csak is e század elején lőn általánossá.

borsos levecskét.“ Egyéb nemzeti eledelek: a kocsonya, a sódar, a hurka a kolbász, mely utóbbi káposzta lében fővén a korhely levest szolgáltatja. A tárkonyos ispék, gödölye hus elaprózott szalonnával. Nevezetes magyar eledel a malacz, mely ha kövér kálvinista malacz, ha pediglen sovány; pápista malacz. Egyéb nemzeti ételek a leső-, vese-, bélszin- és kaczagó fehér pecsenye foghagymával. A régi mágnások asztalán sokat dicsért étke volt a márcafánk melyet feltalálójáról Márton szakácsról neveztek is nem vala egyéb mint fűszerrel, mandulával, mézzel sütött tészta. Később keletkezik: a tortáta és pástétom, valamint a káposzta leveleken sütött palacsinta: a levelen sült.

Végül emlitsük meg az inségesek táplálékát mely főképen a hernyó leves, a rántott giliszta, a gólya-

hep, döczögös és a hic, haec, hoc-bul készitett derelye»*)

Szirmay, érdekes könyvének befejezéséül a magyarok nagy vendégségeit és eledeleit a következő verssel zengi meg:

»Aurora mint lépe Hesperus nyomába,
Felkölt gazda és méne barmai aklába;
Egy szép hizott ökrét abból kivezette,
Mészárost hivatván, vele leüttette!
Két ürüt négy borjut és nyolcz gyenge bárányt,
Általadott néki és két hizott ártányt,
Hogy ö mindezeket ölje egy rakásra,
Nyuzza, perzselje meg és ne bizza másra.
Töltse kolbászoknak részit foghagymával,
Részit majoránna szagos pllyvájával,
De a taszigatott kolbászt ki ne hagyja,
Egész borsszemekkel az izet megadja.
Legyenek mind gyöngyös, májos, tüdös hurkák,
Véres gömböczökbe szalonnábul koczkák.
Jól megmosva legyen a paczal főképpen,
Borju- és disznó fejek megtisztitva szépen.
Osztán hat falusi gazdasszonyokat,
Sütni-főzni, kik jól tudnak olyanokat
Hiván, kamaráját mindjárt felnyitotta,

*) Ez utóbbi jegyzetek arra vallanak, hogy akkor tájt hazánkban inséges idők jártak.

Hogy azt ne kiméljék nékiek mondotta.
Azoknak ketteje a kalácssütéshez,
Hozzá fogott, négye pedig a főzéshez.
Sütöttek az elsők négy fehér czipókat,
Fonott kalácsokat, lángost, vakarókat.
Száma nem volt a sok káposztás rétesnek,
S kapros turóval megtöltött bélesnek.
Tekenők töltek meg mákos kalácsokkal,
Rántott csöregékkel és lelkes fánkokkal,
Tálakra levélen sültek halmaztattak,
Asztalokra renddel mind alkalmaztattak.
Udvar közepére egy nagy szárny lőn fonva,
A melyet keritett magosan négy ponyva;
Ezen volt főzéshez nagy tűzpad épitve,
A sok felvágott fa rakásra készítve,
A négy szakácsné itt járt, kelt, forgott, sürgött,
A sok vagdaló kés és fözö-kanál csörgött.
Ki ludat, ki pulykát, ki kappant mellesztett,
Ki malaczot szurván, abból vért eresztett
Kétfülü fazékban káposzta rotyogott,
Püffögött a kása, fele lepotyogott.
Egyik a kappanhoz metélt tészta laskát,
Más is azt sikállott, hogy majd csinál táskát.
Harmadik bosporba foghagymát apritott.
Negyedik espéknek szalonnát hasitott,
Mert paczalt, bárányhust ezzel készitették,
A törött lébe is ugyaneztet tették.
Gyenge báránykákat készitek tárkonynyal.
Borjut uriásson mint szokás czitronnal.

A disznólábakkal főztek kocsonyákat,
Tálaltak két lapos tálra tarhonyákat,
Egyike egy sódart vagdaló késével,
Feldarablott és főzte aztat Kaszás lével
Borjufej tejfeles és zsemlyekoczkával
Készült és a disznófő eczetes tormával.
Ludás kása is volt, csirkék köszmétével,
Egy pár hizlalt récze főtt fekete lével.
Minden étel vala jól besáfránozva,
Némely megcsályázva vagy rozmaringozva.
Hintettek azokra bőven borsot és gyömbért,
Mivel a fűszerszám tisztitja meg a vért.
Az ökörnek fehér- és vesepecsenyéje,
Nyárson sült és roston annak vetreszéje.
Disznóoldalasnak a zsirja lerocsogott,
Malacz, melyet nyársra vontak frissen forgott
Spékeltetett ürühusra foghagymával,
Ludakat töltötték mind kormos almával.
Pulykakakasoknak lágy kenyér hegyekbe,
Tétettek; vad nem volt, azért is helyekbe.
A többi sült állott borju czimerekből,
Csináltak katonabélest veséjükből stb. . . . .

Fölöttébb gyülöletes a magyaroknak a spinát vagyis a kerti laboda, melyről azt mondják, hogy elsőben a paradicsomból kiüzött Ádám tenyésztette. Más régi tanuság szerint a büntetésből bikává változott „Nabukonodozor“ assziriai ki-

rály legelezés közben ugy megkedvelte ezt a füvet, hogy visszanyervén emberi formáját, a királyi konyhán is, divatossá tette a spinátot. Magyarországra a sváb gyarmatosok hozták be e veteményt, melynek neve másképen paréj vagy laboda és ezt mondja róla a vers:

»A sváb is azonnal magyar névhez foga,
Hogy spinát helyet nálunk husba vásott foga;
A mióta velünk szalonnát mer enni
Ha kérdik, azt mondja: Madar sváp meglenni.«

Ugyancsak hasonló gyülölségről tesz tanuságot Felső-Csernátoni Bod Péter: „Smirnai szent Polikarpus"-ában olvasható ama passzus is, hogy: „A szükség természet ellen való eledelek megételekre kénszeritette az embereket, akármi füvet, labodát, dögöt meg ettenek". stb.

Mindezekből tehát azt vehetjük ki, hogy a németség e zöld „mindensége". mely még a mult században igen szerény helyet foglalt el a magyarkonyhában, — most már mindinkább nagyobb pretenzióval kezd fellépni.

Azt mondják hogy a hosszan tartó remény pessimistává teszi az embert. Van abban valami. Midőn a nemzet évtizedeken át bizva remélt s várta „Megváltóját“, — de ez többé nem jelent meg; midőn Rákóczy örök nyugalomra hajtotta fáradt fejét s mindőn fiának nyoma veszett, akkor a nemzet reménykedése kislelküséggé változott, a türelem pedig csendes megadássá. A félelmetes oroszlán hatalmas sörényének szálai lassanként hullani kezdtek, hogy helyükbe valóságos (talán arany?) gyapju nőjjön!

Most már a nemesség egy része is — látván hogy többé mitsem várhat a nemzettől, nemkevésbé irigyelve a mágnások „fényes“ helyzetét beállott azokhoz uszályhordozónak s alázattal Bécs felé hajlongott mint akár csak a mohamedán Mekka-felé. A polgárság pedig természetesen, hiven majmolta és utánozta az ő „vitézlő“ urait. Már csak egy maroknyi nép képezte a magyar nemzetet: a pórság, meg a nemesség egy kis töredéke.

Valóban szomoru, szivfacsaró egy látvány az, midőn egy hatalmas nemzet, nemzetiségéből kivetközik! Először hazáját tagadta meg; s aztán félre dobta viseletét, elfelejtette nyelvét, eltaszitotta nemzetét s végre megvetette, édes szülő házának főbüszkeségét; a családi tüzhelyt, — a magyar konyhát

E szomorú kornak hű képét tárja elénk Rettegi György emlékiratainak*) a következő része:

„Nyakravalósan is kevés derék embereket értem, de most minden ember azt visel.

Hasonlóképen háló-süvege sem volt senkinek, most minden embernek vagyon többire.

Abán kivül más posztóból való köpenyeget talán Apaffi Mihály fejedelem sem viselt, de most ugyan alávaló ember, a kinek fejér-aba köpenyege vagyon. A régi időben egész télen táboroztak egy dolmánban, mentében s aba — kö-

*) Rettegi György Emlékiratai (1718—1767) III. „Hazánk" I. kötet.

penyegben az derék emberek is, sőt az én értemre is magyarnak bundát hirül sem láttam, mostan pedig nem tartja magát embernek, hacsak farkasbőr bundája nincsen, az alábbvalóknak pedig mind fejér és fekete baránybőr.

Németes inget sem viseltek, de most már kevéssen vagyunk, az kik magyaros inget viselünk.

Az kuruc- világ után mintegy 24 vagy 25 esztendeig kevesen viseltek kardot, a kik viseltek is vékony, hosszu kardokat viseltek társoly nélkül, de az törökkel való hadakozás alatt annyira felvettük vala a kard s tarsoly viselést, hogy ritka ifju ember járt a nélkül, még pedig nem hosszu, hanem rövid, széles kardokat viseltünk a mineműeket a régi magyarok viseltenek, de most igen letették a köz- nemesség, hanem az urak s az hivatalokban lévők viselik.

Csákó-süveget is viseltek sokan s nekem is volt, most azt sem viselik, nem is emberséges embernek való.

Az uri-asszonyok külömbözőképen

jártak a nemes-asszonyoktól. Fekete hosszu fátyolt, vagy borzos-féketőt többire csak a főasszonyok viseltek, a nemes-asszonyok pedig majd mind fejér fátyolt. Derekakon klaris, ezüst láncz, vagy parta-öveket is viseltek, de most az olyannak hire sincs, hanem arany lánczot a kinek van felköti a derekára. Magyar czizmát viseltek, még azt is többire patkó nélkül, már most kevesen viselnek azt, hanem német cipelüst s strinflet. Mely-tartót, vagy a mint most hiják laszli, vagy maszli, vagy mi ördög nyakszoritót tudom mikor senki se viselt, hanem 1733 tájban kezdének csak igen keskeny nyakszoritókat, vagy pántlikácskákat az ifju leányok és asszonyok viselni, de már most oly széleseket kötnek a nyakokra mint a férfiak nyakravalója, kell is némelyeknek, mert olyan hosszu nyakok vagyon, hogy azzal el nem lepetnének, benne egész disztelenséget mutatnának. Azelőtt szép magyaros, róka-torokkal vagy nesttel béllett mentéket viseltek a magyar uri s nemesi renden lévő asszo-

nyok, de most kivált az úri-asszonyok mind német kantust viselnek, ez is szükséges sok görbehátuaknak, mivel ez mind egyenes-, mind görbehátat egyformán mutat. Valami nagy keszkenő-forma fekete selyem materiából való cedelét is vetnek az uri-asszonyok nyakokba, melyet mantlinak hivnak, a nemes-asszonyok még e félével nem fertéztették meg magokat. Bóbitát is tésznek elöl az homlokok tetejére, mely akármely szép személynek is disztelenséget ad, ezt sem láttam egy becsületes nemes-asszonytól is, még mondom egyszer főispánnénknak gróf Teleki Pálné, Haller Borbára asszonynak: „ne féljen nagyságtok, mert ezt az módit nem veszik fel nagyságtoktól a nemes-asszonyok (e három utolsó szó felülirva.) Sokféle encsembencs módi vagyon még az (felülirva: »uri«) asszonyok között, melyeket az ördög sem győzne elészámlálni, én is abba hagyom.

Asztalok nem volt czifra az uraknak is csak az én értemre is, hanem széltiben felvitték a

káposztát, répát, murkost, kaszáslevet s több eféle régi magyaros jó étkeket, de most soha sem tudja az ember az uraknál mit eszik, mert egy tál étekben huszfélét is egybehabar s ugy főzi.

Értem azt is, veres fazékból sokan ittak az urak közzül, de most mind üveg pohárokból isznak még az nemesi renden lévők is.«

Sikerült torzképe ez az akkori magyar társadalomnak! De mind amellett, ez emlékiratból azt is láthatjuk, hogy a nemzeti ellenállás, a magyar konyhákban nyilvánult a legtartósabban és legerősebben. Mig a »honfiak« egyre-másra oly könynyű szerrel német lakájokká váltak, addig a konyha tartotta magát s egész erejével küzdött az idegen befolyás ellen. De végtére is kifogyott erejéből; ki kellett fogynia mert az a támasz, melyet a nemzeti konyha mindenkoron megkövetel: maga a nemzet zöme, az hiányzott mögötte.

De a viszonyok e sajátságos fejlődésétől is eltekintve, talán még sikerült volna az idegen invázió e mindinkább fokozódó s megujuló támadásainak ellent állania, ha akkoriban annak egy ujabb szövetségese nem támad, egy kérlelhetlen szörny, a magyar konyhák valóságos réme: — a »sparherd«! A mit az idegen inváziónak elpusztitani nem sikerült, a mi még valamicske kis nemzeties jelleg megmaradt konyháinkban, azt végkép kiirtotta és elpusztitotta e vas szörny! Ö volt konyháink tulajdonképeni „hóhérja“ mely a kegyelem döfést megadta. Attól a perctől a magyar konyha megszünt „nemzeti konyha“ maradni; s igy a magyarság ez utolsó védbástyája is romba dölt. Az idegen befolyás ezután napról-napra mindinkább veszélyesebb mérvet öltött, s már-már kis hija mult, hogy teljes diadalát ülte volna az elerőtlenedett nemzet felett. Magyarország akkoriban már csak névleg exisztált! Igy volt ez II. József haláláig; — akkor mintegy lidércznyomás alól

felszabadulva, a nemzet öntudatra ébredt s élénk visszhatás támadt minden ellen, a mi idegen s nemes felbuzdulással kezdte ápolni a nemzetit, a hazait, ugy a nyelvben mint a viseletben. A magyar nyelv vissza kezdte nyerni érvényét mint a magán, mint a közéletben. Magyar ruhát öltött minden hazafi.

Ez volt az ébredő nemzeti öntudat első megnyilvánulása, s rá kis idő mulva — még pihenésre sem volt ideje a nemzetnek — ismét egy vért pezsditő szózat hangzott a hazán, mely a nemzetet ujabb, de jóval keményebb munkára szólitá fel. »A haza veszélyben, mentsük meg a hazát!« ez volt az akkori dicső jelszó s a nemzet mint egy ember, fegyverrel kezében neki állt a romboló viharnak és — megmenté a hazát! — Sok erőbe, sok könybe és sok vérbe került ugyan, de a haza, meg volt mentve!

Ezután a béke-korszaka következett, melyben a nemzet, régi impulzusától serkentve, a századok hanyagságát kétszeres erővel igyekezett helyrehozni. A nem-

zeti szellemet, nyelvet, viseletet ismét érvényre emelték; ujra magyarrá lett minden széles e hazában, kivéve a konyhát, melyről oly hálátlanul megfeledkeztünk. S hogy a fátum, nemzeti beléletünk e főtényezőjét még jobban terhelje, egy ujabb vészterhes áramlatot küldött hazánkra, mely a mentési gondolatot, már csirájában megsemmisité.

A nagyzás, fényüzés és a ferdeirányu nevelés meddő korszaka köszöntött be, melynek átkos nyüge alatt még most is görnyed nemzetünk.

A konyha családi tüzhely veszíteni kezdé jelentőségét s helyébe az »urhatnámság« a semmitevés, a káprázta tó külsőség lépett előtérbe. A szülők, e hamis fénytől elvakittatva, feláldozták gyermeküket e százkaru szörnynek. A fiuk csak »uraknak« a leányok csak „dámáknak“ neveltetnek. „Müveltté kell tenni!“ ez most a közép osztály jelszava, a kereskedőtől és iparostól kezdve el egészen a házmesterig. A leány hadd tanuljon zongorázni, francziául beszélni,

irodalommal foglalkozni (kivévén a szakács könyveket, — ezek unalmasak!) s aztán meg a legujabb divat szerint öltözködni. A főzéssel s a háztartással nem szükség törödni; hiszen a főzés a szakácsnő dolga, ha pedig férjhez megy, lassanként majd beletanul, (?) különben a háztartás nem „művészet« s válhat azért belőle „idővel“ jó gazdasszony is. Ezért vannak oly nagy számmal „nagyvilági delnőink“, de a régi magyar gazdasszonyok fajtája mindig kevesebb; egyre gyérebb a ragaszkodás nőinknél, - a háztűzhelyhez, a mi pedig örök alapja a valódi háziasságnak.

Ily ferde viszonyok mellett aztán igen természetes, hogy a „magyar nemzeti főzés módnak“ ujbóli felélesztéséről szó sem lehetett többé. Elhanyagoltuk, elfelejtettük azt nagy szégyenünkre, s ma már csak kis hija s eltemetjük végképen. Tehát mindazon tényezők közül, melyek hivatvák nemzeti beléletünk fokozatos fejlődéséhez hozzájárulni, csak is egyedül a konyhát hagytuk figyelmen kivül, oly

annyira hogy ma már — alig másfél század leforgása alatt — nemzeti jelentőségét és karakterét egészen elvesztette. Pedig — a mint már előbb mondám — nagy, igen nagy bün volt részünkről, ezt annyira elhanyagolni. Ha már más tekintetből nem, ugy legalább nemzeti szempontból azon kellett volna lennünk, hogy konyhánk nemzeti jellegét mindenkorra épségben tartsuk. Azt mondják: hogy a nemzetek sorsa, táplálkozásuk módjától füg — és csakugyan, sok igazság rejlik e mondásban. A nemzeti konyha hiánya kipótolhatlan ürt hágy a nemzet beléletében, s az a nemzet mely konyháját elhanyagolja — elhanyagolja később enmagát is, a mi aztán döntő befolyással van jövendőjére nézve. A hol a nemzeti konyha hiányzik, ott a nemzeti élet sem lüktethet oly erősen s oly egészségesen, mint a hogy az egy erős, egységes nemzettől megkivántatik. Szóval: a hol a konyha nemzeti jel-

legéből kivetkőzött, ott az igazi nemzeti élet igen gyenge alapokra van fektetve, sőt tartóssága is ugyancsak veszélyeztetve van. De nem csupán az elősorolt tekintetekben követtünk el nagy hibát, hanem egyuttal a legnagyobb oktalanság részesévé is lettünk, mert eldobtuk magunktól a jót, a czélszerűt az egészségest s helyébe a rosszat vettük, mely sem nemzeti karakterünknek sem vérünknek, sem pedig gyomrunknak meg nem felel.

Hogy csakugyan jó volt-e őseink konyhája és asztala? azt szükségtelen az elmondottak után hosszabban fejtegetni; elég ha kezünkbe vesszük a br. Radvánszky által kiadott — s az előbb bővebben ismertetett — szakácskönyvet s ha annak receptjeit összehasonlitjuk a mai kor legjobb konyhájával, ugy arra az eredményre jutunk, hogy a régi magyar konyhában igen helyes összhangzásban egyesitve találjuk mindazt, a mit a mai franczia

konyha finom ize és az angol konyha czélszerű táplálkozási rendszere felmutatni képes. Pedig e két nemzet konyhája manapság a legelső helyet foglalja el; a többi nemzetek konyhája között. A miben tehát a mai franczia konyha oly annyira remekel s ezzel mindenütt az első helyet biztositja magának: a szószok, halak és a szárnyasok kitünő elkészitése, az mind meg volt őseink konyhájában is. Azoknak a sok leveknek és sásáknak készitési módja — csekély eltéréssel — nagyon emlékeztetnek a mai franczia sauçeokra; igy pl. az akkori éleslé, a mostani franczia konyha hires sauce piquanteját képezi, a zöldlé a sauçe verte-t; a fejérlé a sauçe blanche-ot; a kaszáslé, a fricassé-t; a borsporlé a sauçe poivrade-ot stb. stb. (Különben e mártások már Mátyás király asztalán is nagy szerepet játszottak) Hasonlóképen vagyunk a különféle töltelékkel is: az akkori tyúk töltelék és a mai „Pi-

geons à la Toulousaine“ között igen nagy hasonlatot találunk, nemkülönben a „Pascaline d'agneau à la royale“ tölteléke jó részt a régi magyar konyha ama töltelékére emlékeztet, melynek főalkotó részét a kemény tojás képezte. A halakat és szárnyasokat őseink ép ugy sütötték nyárson, mint azt még ma is teszik Franciaországban s mely nem kismértékben hozzájárul konyhája jó hirének emeléséhez. A vajat is gyakrabban használták mint mostan, még pedig a mai francziákhoz illő szakszerűséggel. Éppugy megtaláljuk e könyvben a főzelékek készitési módjánál, a mai angol konyha észszerű eljárását, (a főzelékeknek tiszta vizben való főzését) mert a rántásoknak akkor még hire se volt. A közmétét az angolok a halhoz és hushoz még most is ugy eszik, mint azt akkoriban őseink tették. Ezenkivül a régi magyar konyha egyik fődicsőségét a tésztás ételek képezték, melyből az irigykedő bécsi konyha so-

kat sajátitott el s ha a mai bécsi konyha a tésztásokban jó, ugy ezt elsősorban a mi konyhánknak köszönheti. Ép oly nagy hire volt a magyar kenyérnek is, mert Brown angol utazó, ki hazánkat a XVII. században meglátogatta, egyik levelében kiválólókép magasztalja a magyar kenyeret »melyből két krajczáron többet kapni, mint Angliában 24-en". Az elsoroltak után aztán nem csuda, hogy ha a franczia konyha, régi konyhánk egyik kedves eledelét a tokányt át is vette tölünk s Dumas a »Grand Dictionnaire de Cuisine« czimű művében megtaláljuk azt »Agneau à la Hongroise« elnevezés alatt, melyről a hirneves szerző még azt jegyzi meg, hogy ez a legjobb magyar étel.

Azt hiszem hogy ez elég alapos bizonyiték akkori konyhánk jóságára, de eltekintve még ettől is, ha nem rendelkeznénk semmiféle bizonyitékkal, ugy teljesen elegendő ama régi latin közmondásra utalni, mely még világszerte isme-

retes s még maig is büszkeséggel tölti el keblünket t. i. hogy »Extra Hungariam non est vita . . . !«

Ily merész mondás csak is oly országról kelhetett szárnyra, melynek nem csak hogy jó konyhája volt, de jóságával még a többiek közül is kivált. Tudta, érezte is ezt az akkori magyar, miről a következő versszak tanuskodik:

»Nincs a magyar földön kivül élet; igyen hiszi [Barkács,
Vagy ha van, olyan nincs. Igy mondták száza- [dokig már.
Tisztes apák . . . van e jobb kolbász a világon,
Mint Szegeden, van-e jobb izü a miskolczi ke- [nyérnél,
És a szalonánál, mely makkból lett a Bakonyban?
Hogyha a neszmélyit gyöngének tartod, igyál jó
Somlait, avagy erős rusztit, veres egrit, izére [hatalmas
Villányit, avagy igyad minden borok ös feje- [delmét
A tokajit, hova kell ennél több! kézbe fulunk és
Tejben uszunk; ökrünk van elég, van lónk, sza- [marunk és
Kérdem, hol vagyon e földön kivül élet? a hol jól

Lakhatnál, mint itt? ápolnád hasadat és nem
Gondolnál munkára; hol ökröd és a parasztok
Hordják a terhet s te királyilag ülsz, eszel, al-
[szol
. . . . . a deli frankok honában
Sem lakomáznak ingyen, jó bor, sült jó izü tész-
[tás
És a barátságnak szakadatlan folyama. . . . «

Most már vége mind ennek! A nagy dicsőségnek csak az emléke maradt reánk! A magyar konyha ma már ép oly álom kép, mint hazánk egykori nagy hatalmi állása; — — „régi dal, régi dal, régi dicsőségről!“ . . .

Vagy tán kételkedik abban valaki? Ám tekintsen körül széles e hazában, hol talál ma igazi magyar nemzeti konyhát? Mágnásaink tulnyomó része, még mindig idegen légkörben mozog s igy életmódja is idegen. Szereti a „külföldiest“ utánozni s minden a mi nemzeti, azt könnyü szerrel feledi; mert hát ez igy tetszik a »legfelsőbb« köröknek. Nagyon természetes, aztán hogy ily körülmények mellett „barbár“ konyhát sem

tarthat, hanem Bécs előkelő világát, s azoknak befogadott franczia konyháját utánozza. Hja, mai korunkban, igy kivánja ezt a rang, előkelőség és a „művelt“ nyugati izlés! A nagy kolompost aztán követi a nyáj. Intelligenciánk ama része, mely mágnásainkkal sürübb s állandóbb érintkezésben van s nyilvános állásuknál fogva is közelebb állanak egymáshoz, szinte csak majmolják e külsőségeket s a nemzeti életmóddal szakitva, mágnásainkkal egy fazékból főznek. Sőt vannak olyanok — még pedig nem is oly kis számban, — kik e hóbortnak, még természetük ellenére is, nagy megeröltetéssel áldoznak, s kiknek gyomra, bár nem kivánja azt, mégis beveszi, csupán a külső hiuság kedveért.

Hogy mennyire igaz ez állitásom, erre nagyon érdekes példát mutathatok fel, az alábbi igaz jó-izű történetkében, melyet nem rég egy napilapban olvasni alkalmam volt:

„A királyi udvar egyik fényes esté-

lyén, melyre a magyar képviselőház számos tagját is meghivták, ott volt a többiek között egy kemény nyaku kurucz képviselő is, az intranzigens ellenzék egyik mokány alakja. A zsufolt büffében, a hol ember-ember hátán tolong, mint a hordóba rakott héringek, ott szorongatott a fehér kandaló mellett egy tányért a kezében. Valami csodálatos mártással felhigitott hus fehérlett ki belőle, melyet az roppant kelletlenül fogyasztott. Látván ezt a közelében álló egyik képviselő-társa, kiváncsian megkérdezte tőle;

— Bátyám, mi az?

— Valami izé . . . tengeri pók, vagy minek hijják.

— Aztán jó?

— Az Isten megverte, dehogy jó!

— Hát minek eszed? van ott sonka is.

— Már öcsém, udvari bálon csak nem eszem valami közönségeset!

Ime tehát; ha a nemzet java, irányadó előkelősége is, eltántorodik ez idegen légkörben, lehet-e akkor csodálkoz-

nunk, hogy a köznemesség, a polgári-, szóval a közép osztály, mely jelenben hazánk társadalmi életének magvát képezi — szinte az árral uszik, s hiven utánozza vezetőit. Csakhogy mig előbbieknek módjában van, valódi (és drága) franczia konyhát tartani, addig az utóbbiak, annak csak nevetséges utánzatát: egy össze-vissza tákolt nemzetközi konyhát tartanak, bécsi sparherddel és cseh, német, vagy tót szakácsnővel! — Aztán mit törödik mai napság a tekintetes és nagyságos asszony, vagy kisasszony a konyhával? Van is rá gondja! Hisz itt a sok izléstelen szakácsnő, ezekre bizzák konyháikat, a miniszteri tanácsos házától kezdve, le egészen a legszegényebb vargáig! Igy aztán igen érthető, hogy közép osztályaink konyháiban, az ételeknek semmi megmagyarázható jellegök nincsen; csupa ide-oda kapkodás az ilyen főzés; s hogy aztán ételeiknek mégis némi „magyar külsőt“ adjanak jó sok zsirral »nyakon« öntik azokat, mely művelet azonban olybá

tűnik fel, mintha valaki a frakkhoz kócsagtollas kalpagot tesz föl.

Főznek ugyan néhány magyar ételt is (gulyást, pörköltet, paprikás csirkét, töltött káposztát) de azok számát bizony ujjainkon megszámlálhatjuk — s a mint a bécsi, német, vagy esetleg olasz konyhának nem ad magyar jelleget az a körülmény, hogy ott hébe-hóba gulyást vagy pörköltet főznek, épugy ez e pár magyar étel sem változtatja meg jellenlegi konyhánk internationalis karakterét. S aztán még ahhoz — hogyan főzik azokat?! Valóságos merénylet a magyar gyomor ellen! Anynyira kiforgatták az ételeket ősrégi voltukból, hogy ma már csak a nevük maradt meg magyarnak, a többit nem lehet nevezni másnak, mint a megromlott izlés silány kotyvalékának!

A felhozottak eszembe juttatják a kőbányai sertéskereskedőt, kivel évekkel ezelőtt együtt utaztam hajón Bécs felé, s a ki többek között azt mondá, hogy őt üzleti összekötetései hetenkint kétszer viszik Bécsbe, de mindannyiszor öröm-

mel teszi meg ezt az utat, mert o t t, legalább jó gulyást és pörköltet ehetik. S ezzel bizony a jó ur nem mondott valótlanságot.

A sok jó régi magyar étel szemlátomást kiveszett konyháinkból s helyükbe a csehek és németektől importált rossz főzési módot honositottuk meg, melyet elég együgyüen magyarnak akarunk nevezni, — pedig dehogy az! Sőt ez invázióval, még a gyéren fennmaradt magyar étkeket is megmételyeztük, olyannyira, hogy ma már roszszabbúl vagyunk azzal, mint a magyar viselettel. Ha nem is hordjuk mindég a diszmagyart, de nagyobb, fényesebb ünnepélyeknél mindig rajtunk van, hogy legalább ezzel tüntethessük ki — ha csak külsőleg is — magyar voltunkat. A magyar konyha pedig épp az ily ünnepélyeknél van, leginkább a háttérbe szoritva!

Képzeljük csak magunk elé a közelgő millenium nagy ünnepélyét. Bizony megható és lelkesitő látvány szinhelye lesz fővárosunk, a hová az ország szine

java összegyűl, a mult dicsőségét méltóan megünnepelni. Árpád és Attila unokái, kardosan és nyusztprémes mentében fognak megjelenni az »Académia« dísztermében, hol valószinűleg, díszüléssel fogják megnyitni az ünnepségek sorozatát. De a hosszantartó ünnepség fénypontját talán mégis az elmaradhatlan, nagy ünnepi lakoma fogja képezni. És mit gondolnak, vajjon *mit* és *hogyan* fognak lakmározni Árpád dicső utódai, e fényes történeti jelentőségű lakomán? (Bocsánat: „bankett"-et akarám mondani.) Bizonynyal nem Mátyás király és Thurzó étlapja szerint, hanem az eléjükbe tett idegen, franczia „Menu" sorrendjében, holmi: „Potage Printanière, Saumon du Rhin sauce hollandaise, Asperges en branche, Pouding à la Metternich (!) — — " s'tudj Isten még mindenféle nyelvficzamitó s a gyomort elbolonditó czifraságokat! Nem komikus ellentét lesz ez: magyar mentés urak és — franczia menu?! Mély szembeszökő külömbség merül itt fel a báró Apor és az epigonok

étlapja között!; — pedig alig másfél század mult el azóta. No hiszen szegény Apor feltámadna, ugyancsak megköszönné e »Bankett«-et, s azt hiszem, hogy inkább éhgyomorral szállna vissza sirjába, semhogy jó magyar gyomrát »ilyesmikkel megterhelje!*)

Tudom, lesznek sokan, kik mindezek ellenében azt fogják felhozni, hogy a kor műveltségével az izlés is változik s hogy a régi magyar konyha ételei között

*) Ha már a millenniumi-kiállításról szólok, helyén valónak találom, ez alkalommal fővárosi kollegáim figyelmét egy körülményre felhivni. A mint tudom a „Budapesti Szállodások és Vendéglősök ipartársulata“ az 1885-ki kiállításhoz hasonlóan az alkalommal is, egy külön „társulati pavillont“ szándékszik felállitani a kiállitás területén. Ez igen szép dolog, bár annak *speciális* czélját — ha csak a szokásos módon létesül — nem értem, legfeljebb, hogy a kiállitáson lévő épületek száma ez egygyel is szaporodni fog. Nem volna e czélszerübb — és a kiállitás tulajdonképeni intenczijának megfelelőbb (mert a tulajdonképeni történeti kiállitás leend) ha a n. é. ipartársulat külön álló pavillonját *egy XVII. századbeli magyar konyhával kötné egybe és abban a br. Radvánszky-féle szakácskönyv receptjeihez hiven, a régi magyar konyha ételeivel ismertetné meg a kiállitási közönséget.* Nagy szolgálatot tenne ezzel a magyar közönségnek, de egyszersmind jövedelem tekintetében is, — szép eredményt érhetne el!

is lesz számtalan oly étel, a mely a mai kor izlésének semmiképp sem felel meg. Az mind igaz; de midőn én a régi magyar konyha után sóvárgom, nem kívánom egyszersmind, hogy azt ma napság is, oly teljes változatlanságában tartsuk meg, miként az háromszáz évvel ezelőtt létezett, de azt igenis mélyen fájlalom, hogy nemzeti életünk egyik legfontosabb tényezője régi jellegéből oly otromba módon, a felismerhetlenségig kiforgattatott. Ha voltak oly ételek — s tény hogy voltak — a melyek mai izlésünknek nem feleltek meg, hát mellőztük volna csupán azokat, de mért dobtuk el magunktól egyaránt a jót a kevésbbé jóért? A régi szakácskönyvben található ételek nagy része még ezidőszerint is konyháink büszkeségét képezhetnék!

Ha már csakugyan változtatni kellett konyhánkon, okkal-móddal megtehettük volna azt — ugy a hogy a XV. és a XVI. századok közti átmenet is mutatja, — a nélkül, hogy konyhánk főjellegét a

legkisebb mértékben is megsértettük volna. Hisz a többi nemzetek konyhája is változott az idők folyamán, de mindannyiszor nemzeti jellegök megtartása mellett. Minden idegen befolyás jó és rossz következményekkel jár, s csak a nemzet erejétől függ, hogy ezek közül melyiknek engedjen tért a továbbterjeszkedésre. Ép azért egy kis akarattal, mi is ellentállhattunk volna a »rossznak«, hogy a »jót« annál könnyebben felhasználhassuk. Átalakithattuk, módosithattuk volna e jövevény idegen ételeket, a magunk ize, természete szerint, a hogy ezt őseink a káposztával, vagy később a többi görög, olasz, török, lengyel stb. eredetű ételekkel tették vagy a hogy ezt az alföldiek és székelyek manapság is teszik — úgy, hogy konyháink nemzeti jellege változatlan maradhatott volna. A mi pedig a régi szabad tüzhelyt illeti, ha ez nem felelt meg többé haladó korunknak, ugy alakitottuk volna azt át a mai franczia és angol szisztémára, a hol még most is nyárson és rostélyon

sütnek, de ne habarodtunk volna bele ebbe az istentelen sparherd-be!

Mi azonban ezt tenni nem csak hogy elmulasztottuk, hanem még a sok betolakodott rossz cseh és német étel kedvéért, kiengedtük szoritani a régi jó magyar ételeket is, — a mi nemzeti karakterünk gyengeségére és izlésünk elfajulására mutat Sőt azt a sok jó féle fűszert, melyeknek észszerü használatával, a régi ételeknek oly pompás izt és zamatot tudtak adni őseink, még azokat is kiküszöböltük konyháinkból, vagy ha olykor használatba is vétetik egyike-másika mint pl. a zsálya, majorana, ruta, méhfű, izsóp, mályva, levendula, csoborka stb. ugy csak is házi gyógyszer gyanánt; s mint ilyenek is szerepelnek a konyha »fehér szekrényében«. Ily módon aztán konyháink füszerei is igen csekély számra apadtak s ma már egyedül a paprika az, mely ételeink főzésénél a leggyakrabban vétetik igénybe.

De nehogy tulságos pessimismussal sőt talán igazságtalansággal vádoltassam

mindezek ellenében igazságot kell szolgáltatnom az egyszerű magyar népnek! Még csillog a fény; . . kicsike kis lámpa, de tiszta mint az oltári mécs! Ha dicső multunk romlatlan életmódjában gyönyörködni akarunk, ha elénkbe varázsolni kivánjuk a régi magyar élet kicsiny képét, ugy menjünk le a nép közé, az alföldre, a nádfedeles házakba, s ott meg fogjuk találni azt, a maga teljes valójában. Ott még fertőzetlen a lég; magyar élet pezsg e helyen s igy ott a magyar konyha is megmaradhatott teljes romlatlanságában. Csakhogy sajnos, ez nem az egész alföldön van igy, hanem csupán annak egyes részeiben; ott a hol a magyarság erősen tömörülve van s a hol az idegen befolyás mindeddig még hatalmas ellentállásra talált. A régi szabad tüzhelyeket megtalálhatjuk még e nádfedeles házakban s ha valódi hamisithatlan, gulyást, pörköltet, tokányt vagy paprikást akarunk élvezni, ugy csak is e helyekre kopogtassunk be. A halpaprikás a mint ezt

a tiszamentén még most is készitik, a régi magyar konyha egyik legkedvesebb maradványa, s Szeged tájékán még most is nyárson sütik a halakat, a mint ez ennek előtte őseink tették. Debreczenben s annak közvetlen környékén megtaláljuk a maga tiszta szüziességében a pompás szenensültet, a jó bélesek, fonatosok (bürek) és pereczek különféle változatait. Továbbá még a következő speciális ételeket: a nyárson sültet, a páczonsültet (pásztoroktól eredő étel melynél a hust előbb jól kipeczkelik, a forditott kását, atarka (juhhusos) kását, a lebbencs levest, a csicsogói kókót (tojás héjába tömött rizskása és tüdő vagdalék) a pörcz-öt (tepertő, hosszu keskeny darabban) stb. De legjobban tünik ki e népies magyar konyha jósága és gazdag változatossága, nagyobb családi ünnepségeknél mint pl. lakodalmaknál, mely alkalommal még most is szokásban van, a lakoma egyes ételeit, ilyen

forma versek kiséretében a vendégségnek bemutatni:

Első tál étel.

Itt van a legelső tál étel; felhoztam,
A szakácsnéval meg fűszerszámoztattam,
Bors, sáfrány, gyömbérrel jól be is sózattam,
Örvendek, ha a tálat viszem ki üresen,
Igy a vendég gyomra se marad üresen.

Második fogás.

Itt van a tehénhus tormával, mártással,
Jobb az mint a hering a vereshagymával,
Itt van a káposzta, fris disznóhussal,
Jól meg iszkábálva mint a szekér gúzszsal stb.

Csibe becsinált.

Itt van a becsinált szegfűvel, babérral,
Ebből szedjen kiki jó két nagy tányérral;
Nem rég beszéltem egy hires gavallérral;
Bámulatra méltó volt nagy kövérsége,
Kérdém töle, honnét van jó egészsége?
Azt mondá: becsinált volt az elesége.

Kása.

Köleskását hoztam még meg is czukrozva,
Apró szőlővel van jól kipallérozva;
Meg van a teteje percezve, zsirozva.

Kalács és pecsenye.

Hozom a kalácsot egész tarajával
Jó puhára főzve, apró riskásával stb.

Az alföldön kivül van még a Királyhágon tul is egy maroknyi kis nép, mely a magyarságnak mindenkoron a legerősebb bástyája volt. Ez a derék romlatlan székely nép, melyről már Petőfi zengé, hogy: »minden kis cseppje drága gyöngyöt ér!« Ezek kedves családi körében megleljük a régi magyar konyhát, a maga gazdag változatosságával. Oly ételek divnak ott, melyek előttünk — városiak előtt — teljesen ismeretlenek, ám de azért jóságuknál fogva, megérdemlik, a nagyobb népszerüséget. Legyen itt egynéhány a legkedveltebbek közül elősorolva. Ilyen a szabógallér, mely következőkép készül: a laskatésztát kinyujtják, szalonnából zsirt olvasztanak, a melylyel megöntözik a tésztát, majd három ujj szélesre behajtják, derelye metszővel kivágják és sós vizben megfőzik. Továbbá az ordás leves: az ordából kiverik a vajat s a mi hulladék

marad abba kaprot tesznek s felereszt ik tojással. Van aztán még a bosporos lé: csirke rántással, beletéve foghagyma és kenyérbél. Egyik legkedvesebb ételük a Lapogya a mi nem más, mint zsirban megsütött kenyér tészta, de a székelyek azt mondják, hogy a ki megszokta, többé le sem tud szokni róla. Époly kedvelt a rigó fütty nevü tésztás is, melyet a gazdasszony ujjával a reszelő baloldalához nyomitva formál s melyet maga tesz urának tányérjára. Egyáltalában a tésztásokban a székely konyha hasonlóképp gazdag, mind annak előtte a régi magyar konyha volt. Igy például maga a fánk tiz néven fordul elő: dorongos fánk, kürtös fánk, forgács fánk, fökötös fánk, toló fánk, tölcséres fánk, csillog fánk, lelkes fánk, velős fánk és mogyoró fánk.

Mindezek mellett még azt is tapasztalhatjuk, hogy népies konyhánk e legelterjedtebb ételei többnyire ujabb keletüek, minthogy nevük tulnyomó részével előbb egyáltalán nem találkozunk; de lé-

gyen ez bármiként, akár régi akár ujabb keletüek — a fő hogy megvan bennök a magyaros jelleg. Tehát nem csupán az egy és ugyanazon ételnemhez való csökönös ragaszkodás vagy annak kultiválása jelenti a nemzeti konyhát, hanem az általános jellegnek megőrzése a fődolog, — mely minden ételen kell hogy észlelhető legyen, — miután ez adja meg konyhánknak a tulajdonképeni nemzeti karaktert. Népünk értette ennek a módját; felejtett sok régit, átvett sok idegent, teremtett számtalan ujat, de valamennyit a saját egyéni ize szerint, ugy hogy konyhája ezáltal, nemzeti jellegéből mitsem veszitett.

E tárgyról szólva — érdekes még azt is felemliteni, hogy népünk, bármily jól készitse is el étkeit, azoknak készitésimódját pontosan még sem tudja megmagyarázni; de hisz nem is reczept után főznek, sütnek ők; a megszokottság és a romlatlan izlés, ez náluk a szakács könyv!

Ime tehát, egyesegyedül a nép az, mely a régi magyar életmódot teljes tisztaságában, meg tudta őrizni a mai napig is. Mindazonáltal ez oly ritka jelenség, hazánk összes lakosságához képest, hogy ezt (saját hazánkban!) inkább „nemzeti speciálitásnak“ mintsem rendes nemzeti életmódnak mondhatjuk! — S tekintetbe véve azt a körülményt, hogy földhöz ragadt szegény magyarnépünk ez életmódjában oly izoláltan, s minden erkölcsi támogatás nélkül áll a felsőbb osztályok részéről, miszerint igazán félnünk kell hogy a »kor szelleme« s a mindinkább terjedő »czivilizáczió« még nemzeti kincsünk, ezen csekély töredékét is, előbb-utóbb megsemmisiti. Pedig a nép, bármily erős és tiszta legyen erkölcsiben, ha felülről kellő támogatásban s gyámolitásban nem részesül, végtére erejét veszti s bele nyugszik a sors változhatatlanjába. Mi pedig alig leszünk képesek ezt megakadályozni, mert magunk is a rohanó árral uszunk. A közép osztály mely a mai viszonyok folytán

első sorban hivatva volna a valódi nemzeti életet fejleszteni s azt külsőleg is képviselni, az ma már — mint előbb említettük — annyira elidegenedett a nemzeti szokásoktól, hogy ezek utána, belső életvilágát bárminek nevezhetjük, csak nemzetinek nem! Pedig mai korunkban a nemzet java része ép ez olytályból kerül ki. Azért tehát nem volt tul merész azon állitásom, midőn már munkám elején azt mondám hogy: voltaképen ma már, igazi magyar nemzeti konyhánk nincsen!

Nem rég történt, hogy egy-két derék jó hazafi (köztük egy ismert országgyülési képviselő is) felismervén nemzeti életünk e nagy baját, intőleg felszólaltak konyhánk elhitványkodása ellen. Nagyon helyes. Igen nagy szükségünk van konyhánk reformálására ugy nemzeti, mint a czélszerűség szempontjából; csakhogy ez érdemes urak, nagyon messzire vetették a sulykot, s a reform utja helyett annak labyrintjába tévedtek. Már az első ataknál a vendéglősöket okolták

konyhánk elfajulásáért s tölük követelték a régi magyar konyha uj életre való támasztását. Nem tagadom hogy az a pár fennmaradt magyar étel, vendéglői konyhánkban elég mostoha bánásmódban részesül, s azokat inkább „gépszerüleg gyártják“ mint sem hogy készitik. De hát kérdem, csodálkozhatunk e azon, ha még a magán házakban sem tudják ez ételeket igaz magyarosizzel elkésziteni. Avagy tán a képviselő ur tisztelt neje vagy leánya — ha ugyan nős? — megtudnák-e ugy főzni a gulyást meg a pörköltet, mint azt vendéglőink szakácsai teszik? Igazán kiváncsi vagyok rá! — De hát a vendéglői konyhát sosem szabad a privátház konyháival összetéveszteni. Nagy külömbség van e kettő között. Mig a privát ház konyháitól joggal megkövetelhetjük a tiszta nemzeti jelleget; addig a vendéglői konyha sosem fejlődhetik függetlenül, hanem tekintve folyton változó vendégeinek különböző nemzetiségét, saját üzleti érdekében,

kénytelen jó részt oly ételnemek készitésével foglalkozni, melyek a vendéglői téren általánosan elterjedve, internationális jelleget nyertek. Minden vendéglő többé kevésbbé internationalis intézmény. Ezzel azonban nem azt akarom mondani, hogy vendéglőseink az üzlet szempontjából, a nemzeti főzésmódot teljesen elhanyagolhatják; ments Isten! sőt megkivánom, hogy azt helyes mértékben kultiválják, mit azonban csak ugy tehetnek meg, ha abban az országban, melyben müködnek, a nemzeti konyha tényleg létezni fog. A nemzeti konyhát nem a vendéglős, hanem maga a nemzet, a társadalom teremti meg. Ám nézze meg a reformot javasló képviselő ur a franczia konyhát; hisz ugy is hosszú időn át Párisban élt s igy ismeri a franczia viszonyokat is. Ki teremtette meg tulajdonképen, a mai franczia konyhát? A vendéglős talán? Oh nem! maga a királyi udvar, a franczia előkelőség, a társadadalom, — maga az egész nemzet. A ven-

déglős csak közvetitője volt annak; tovább plántálta s fejlesztette azt, a mit a nemzet megteremtett! Igy természetes, hogy ily nagy és hatalmas támogatás mellett, könnyű volt a franczia vendéglősnek a franczia konyhát kultiválni. De mit csinálhat a magyar vendéglős? hiszen teljesen izoláltan áll; magyar udvarunk nincsen, s mágnásainknál ép ugy mint a közéletben is — különösen a városokban — igazi mamagyar konyhát hiába keresnénk. S ha magyar konyhánk nincs, hogyan képeztethetünk ki magyar szakácsokat? Igy tehát a magyar vendéglős kénytelen a franczia vagy más internationális konyhában kitanult szakácsokat fogadni, a kik aztán bizony nem igen nagy gondot forditanak arra az egypár magyar étel elkészitésére, sőt ebbeli hanyagságukat még jobban előmozditja társadalmi életünk félszegsége is. Közönségünk nagyzási hóbortja nem engedi hogy ebédre vagy vacsorára gulyást vagy pörköltöt kérjen, mert ezen étkek az étlapon

a legolcsóbbaknak vannak jegyezve, — kivévén a »gabelfrüstököt« a hol aztán meg van engedve ez »önmegalázás«! Ha tehát maga a »magyar« közönség e nemzeti eledeleit annyira degradálja csodálkozhatunk e aztán, ha a vendéglős és a franczia konyhát kitanult idegen szakács, ezeket az ételeket semmibe veszi s csak immel-ámmal bánik velük, mert hisz ezek harmadrangu, smáfú ételek!

A magyar konyhával vendéglőseink épp ugy vannak, mint a magyar nyelvvel. Megköveteljük a vendéglőstől és a pinczértől hogy velünk magyarul beszéljen, s hogy kifogástalan magyarsággal irja meg az étlapot, de mi azért minden lelki furdalás nélkül megrendeljük nála a krigli vagy snitt sört, a spriczert, a kipflit, sniczlit, virstlit, pájslit, a snidling és kaperli szószt, az auflagot, omlettet, inbiszt, senftet, konfitürt, kapuczinert, sampányert, englsbittert, stb. stb. S honnét van mind ez? mert nem a vendéglősöktől és pinczérektől tanuljuk e

gyönyörü magyarságot, hanem édes otthonunkból hozzuk ezt magunkkal, hol családunk nőtagjaitól folyton halljuk a sok műkifejezést: sparherd, rernyi, csuspáz, spájz, sniczli, kredencz, kasznyi, mantli, vandli, karfindli, firhang, frizirnő! stb.

Ha tehát magyar konyhánkat reformálni kivánjuk s azt akarjuk hogy a magyar étkek vendéglőinkben is helyes érvényre emelkedjenek, ugy először magyarositsuk meg otthonunkat s teremtsük meg a magyar konyhát először enmagunknál — a családunkban. S ha gyermekeink már otthonról megismerik és megszokják a jó magyar étkeket — mi által izük is eszerint, még pedig javunkra változni fog, ugy nem lesz többé oly romlott izű közönség mely csupa hiu kedvtelésből, még saját ize rovására is, az idegen ételekkel kaczérkodik, hanem lesz egészséges gyomrú magyar közönség, mely még a vendéglőstől is meg fogja követelni a magyar konyhát. S a magyar közönség meglehet győződve

hogy a vendéglős szivesen fogja teljesiteni kivánságát, mert senki sem asszimilálódik hamarább mint a vendéglős, ha már más okból nem, ugy bizonnyal üzleti szempontból is. Tehát nem a vendéglősnek, hanem a közönségnek kell előljárni, ha azt akarjuk hogy Magyarországon — a magyar konyha legyen az uralkodó!*)

Hogy ezt azonban csakugyan elérhessük első sorban azokhoz a tényezőkhöz kell fordulnunk, melyek, már maga a természet rendeltetésénél fogva, hivatva vannak, a magyar konyhát reformálni, a magyar

*) Sokan még azzal is vádolják a magyarországi vendéglői konyhát, hogy a nálunk annyira elterjedt gyomorbajoknak egyik fő okozója s hogy a karlsbadi magyar kolónia tulnyomó része e konyha áldozatának tekinthető. Pedig ez sem felel meg a valóságnak. Tény, hogy Karlsbadban sok a magyar, de azok nagyrésze nős ember, akik tehát jóformán csak is házi-koszt-tal élnek. Ha tehát csakugyan a konyha az okozója ez ujabb „nemzeti betegségnek", ugy az, a nálunk általánosan divó főzésmódnak tudandó be, mely a vendéglői és családi konyhát egyaránt befolyásolja.

konyhát családi körünkben megteremteni. Velük mindent, nélkülök mitsem remélhetünk! Ép azért Önökhöz fordulok igen tisztelt hölgyeim, s hazaszeretetükre apellálva kérem Önöket: teremtsék meg a magyar konyhát!

Midőn koszorus költönk e magasihletű költeményét meg irá, hogy:

Magyar hölgynek születtél
Áldd érte sorsodat!
Magyar hölgynek születni
Nagy és szép gondolat.
Oh hölgy ki azt megérted:
Mily szép vagy és mily nagy
Rendeltetés az égből,
A földön áldva vagy.
. . . . . .
Tenéked korcsapákat
Jutott ébreszteni;
Hazádnak tüzhelyéhez
Férjed tériteni;
S szived lángjába mártván
Vezérszövétneked,
Hazá! szeretetére
Nevelni gyermeked . . .

arról nem azt értette csupán, hogy csak s nyelvben, viseletben s érzelemben le-

gyenek magyarok, hanem egyuttal azt is, hogy egész házi ténykedésüknek megadják a magyar jelleget s hogy igy mindenek felett magyar gazdasszonyok legyenek. Sehol sem szolgálhatják a hazát és nemzetet oly hiven mint éppen a konyhában! Tudom hogy önöknek, mint a mai ferdeirányu nevelés áldozatainak, már most igen nehéz lesz olyanba fogni a mihez nevelve nem lőnek, de ha önök is családot alapitanak, akkor leány gyermekeikben helyre pótolhatják a szülők vétkes mulasztását. Hisz a konyhából indul ki — mint ezt már előbb kifejtettem volt — a társadalmi élet sajátlagos nemzeti jellege, a nemzet becsvágya, önérzete, sőt talán még boldogsága is! A jó konyha a családi boldogságnak egyik főfeltétele s ott a hol sok a boldog család, ott boldog maga a nemzet is. Viszont pedig az elhanyagolt rossz konyha előbb a család boldogságát teszi tönkre, utóbb pedig magát a nemzetet! De mit is fejtegetek tovább? hisz itt van halha-

tatlan költönk Jókai Mórnak, konyhánk érdekében tett bűbájos szózata, a mi mellett eltörpül minden más intő szózat és magasztalás. Olvassák tehát áhitattal annak minden egyes betüjét; szebb, s magasztosabb intelmet, magyar hölgynek nem adhatok:

„A vagyont nem a tüzmentes szekrény őrzi, hanem a tüzhely.

Miért házasodnak a férfiak? Tán a mézeshetek gyönyöreiért? Bizony nem! Hanem az otthonért.

Ez az »otthon« az alapja minden társadalomnak.

A mely nép nem tudja megbecsüln ezt a szót »otthon«, az nem tudja megbecsülni ezt a szót: „haza".

Ennek az otthonnak neveljék az anyák leányaikat!

Mi az otthon?

Meleg szoba? mosolygó arcz? zongora hang? nyugalmas ágy? Ezt mind kapni másutt is. Csak a tüzhelyt nem kapni meg sehol Ez a nők valódi oltára. Ha tudnák azt a nők, minő varázshatalmu

tripószt birnak abban: nem hagynának arról maguknak olyan megvetőleg beszélni.

A szerelem oltárán elhamvadnak a lángok, de a tüzhely vonzereje örökké tart.

Onnan jő a hitvesi hűség, gond, szeretet mindennapi tanubizonysága; érezhető, nem szóval mondott bizonyitékok. Az ellenkezőt is azok mondják el: az elhidegülést, a gondatlanságot, a közönyt.

Minden tál étel egy egy szerelmi vallomás, vagy ellenkezője: egy csöndes válóper, separatio a mensa!

Ez nem prózai észrevétel, ez nem gourmandise. Nem az ügynek, de a szivnek esett az jól!

Minden asszony alchymista. Aranyat főzhet a tüzhely mellett.

Jaj neki, ha akarna, de nem tud!

Nevetségessé teszi vele a legédesebbet; az „otthon“ fogalmát.

Minden hibára szemet hunyhat a férj: erre nem lehet.

Az asszony zongorázik, beszél franczíául, angolul, értekezik poézisről és

reáltudományokról, rajzol, énekel, himez fehéret és tarkát, hanem a férj mindezt odaadná azért, ha asztalától nem kellene minden nap elégedetlenül fölkelnie. Ez az egy hiba elszoktatja a háztól, s egyszer azon veszik észre, hogy nem is élnek együtt.

A szépség maga nem elég vonzerő. Az olyan kölcsön, melyből minden évben le kell törleszteni egy nehány százalékot, csak a gyöngédség örök.

S e gyöngédségnek egyébb oka is van, mint az önzés. A családfő egészségének alapföltétele az az életrend, a mit csak az asszonynak van hatalmában föntartani.

Pedig hát legjobb házi orvos a feleség s legjobb gyógyszertár a tüzhely, mert ezek előlegesen gyógyitják a bajt, nem utólagosan.

S ezt a szép tudományt, ezt a fontos tudományt, ezt a kimerithetetlen mélységü tudományt, csak úgy lenézik, elhanyagolják.

Pedig komolyan állitom, hogy ez tudomány.

. . . . . .

A hol a gazdasszonyok kerülik a konyhát, ott a férjek keresik a kocsmát.

. . . . . .

Párisnak is bizony több kárt tett az abszinth, mint a porosz bombák. Amaz a férfierőt öli meg.

Hát olyan semmiség-e: azt a férfierőt megtartani egy nemzetben?

Én ezt a legmagasabb asszonyi hivatásnak tartom.

S ha egészen helyeslem azt, hogy a nők számára minden keresetmódot felszabaditsunk, mely azokat, mint a férfiakat, tisztességes uton és munka utján kenyérszerzésre képesitse; ha én azt is óhajtom, hogy a nő lehessen iró, művész, orvos, békebiró, kereskedő, iparüző, tanitó: a mellett és daczára annak követelem, hogy a nőt ugy neveljük, hogy az azért gazdasszony is legyen. Midőn a férfi jogaiban osztozik, ne szünjék meg a nő előjogait megtartani.«

E bibliai szent szavak után részem-

ről most már valóságos szentségtörés volna, tárgyamat tovább nyujtani. De mielőtt letenném tollamat, mégegyszer Önökhöz fordulok tisztelt hölgyeim: Óh, véssék be szivükbe nagy költőnk ez atyai intelmét, hadd legyen foganatja annak, mit minden honfisziv oly hőn kiván, hogy egy-két évtized mulva büszkén mutatva házi tüzhelyünkre lelkesedve mondhassuk; »*ismét meg van nemzeti konyhánk!*« Isten és a nemzet áldása legyen e dicső munkájukon!!

Függelék.*)

Multszázadbeli ürmösreczeptek

(az ugynevezett »ráczi ürmös« készitéséhez)

I-ső reczept.

Egy akó veres borhoz vegyünk!

Hat csomó keserü ürmöt,
Hat csomó édes ürmöt,
Egy lat fahéjat,
Két lat naranc héjt,
1/4 font édes mustárt,
1/4 font keserü mustárt,
Két lat sáfrányt,
Egy font fehér kandisz-czukrot.

II-ik reczept.

Egy akó veres borhoz vegyünk!

Négy lat: ezerjófüvet,
Négy lat: ürmöt.
Két lat: tatárgyökeret,
Egy lat: koriandromot,
Két lat: czitromhéjat,
Egy lat: csillagos ánist (bádiánt),
Másfél lat narancshéjat,
Háromnegyed lat szegfűborst,
Egy lat fahéjat.

*) Lásd 98 ik oldalt.

Cornell University Library