BIZALMASAN

SZERKESZTI: LÉVAY GIZELLA, SZABÓ CSILLA ■ 2006. OKTÓBER 12.

Divat a hagyományos étkezés

Üzemi konyhán tolongunk, gyorsétteremben bekapkodunk némi harapnivalót, s legföljebb a vendéglőkben vagy a családi ebédeknél adjuk meg a módját az ételek illő fogyasztásának. Pedig a lassú és szinte szertartásos étkezést nemzetközi mozgalommá fejlesztők nemcsak a hagyományokat akarják tovább éltetni, hanem az egészséges életmódra is sarkallnak.

MTI

Nem véletlen, hogy a lassú étkezés divatja Olaszország északnyugati, Piemonte tartományából indult el, mintegy két évtizeddel ezelőtt. Azok, akik ezen a gyönyörű vidéken már jártak, tapasztalhatták, hogy arrafelé található a legjobb izű sajt és hús. A mozgalmat alapító helybéli ökogasztrónomus, Carlo Petrini pedig miközben a hazai ételek fogyasztására buzdított, rendszerint azt is hozzátette: adjuk meg a módját is az étkezésnek, a terítés díszes voltától az étkek szinte szertartásos, komótos elfogyasztásáig.

A hamarosan nemzetközivé szélesedő kezdeményezés filozófiája, hogy a tökéletes étkezés lényege a helyi különlegességek nyugodt fogyasztása az éttermekben, vendéglőkben. Az ízletes étkek a helyi kistermelők és családi vállalkozók friss termékeiből készülnek. Mit szólhatunk ehhez mi, magyarok? Dr. Erdős Zoltán a téma hazai szakértője szerint az elnevezés a gyorsétkezdei étkezési stílus ellentétjére, a lassú étkezésre, a nemes táplálkozásra irányítja a figyelmet. Lényege a teljes étkezési kultúrát átfogja: a termelő közösségek boldogulása, a biológiai sokféleség megőrzése, az eltűnés veszélyének kitett termények és fajták megmentése, a hagyományos és természetes étkezés és a helyi értékek, közösségek támogatása, az igényes íz-érzékelés és az új étkezési kultúra elfogadtatása.

Mint napjaink legtöbb mozgalma, a lassú étkezés is angol elnevezésével – slow food – ment át a világ köztudatába. Központja Piemonte tartomány Bra nevű helységében van. A mozgalom jelenleg 80 ezer tagot számlál, s gyarapodik, hiszen mind több országban jönnek létre azok a csoportok, amelyek fontosnak tartják a hazai élelmiszerek, ételek fogyasztását.

Magyarországon a Hagyományok, ízek, Régiók program hasonló célokat fogalmazott meg. A gasztronómiai és az idegenforgalmi intézmények szervezettebb együttműködésével tovább élénkíthetnék a figyelmet a magyar konyha és a magyaros vendéglátás gazdag lehetőségei, értékei iránt. Fontos ez azért is, mert uniós programba is foglalt, kiemelt cél az életminőség javítása, az egészséges és környezettudatos életmód ösztönzésével.

OSZTRIGA CSUKAMÁJBAN, RÁKPOGÁCSA, CSOKOLÁDÉLEVES

Ferenczi Dezső gyűjteménye

Összesen körülbelül 500 darabból álló szakácskönyvgyűjteménnyel rendelkezik a Roosevelt téri halászcsárda vezetője, Ferenczi Dezső. Ezekből 250 darabot tesz ki a régi kiadványok sora. Miközben az antik zöldkulcsos szekrényből sorra veszi elő a szebbnél szebb szakácskönyveket, elárulja: gondolt már arra, hogy ír egyet ő is, de gyűjteni jobban szereti őket.

A Délmagyarország és a Délvilág receptversenyében és szakácskönyvünk receptjei elkészítésében egyik partnerünk *Ferenczi Dezső*, a Roosevelt téri halászcsárda vezetője. Az ételeket a Fehértói halászcsárdában fogják elkészíteni, *Frank Sándor* Venes-díjas mesterszakács irányításával. Visszatérve Ferenczi Dezsőre: azt kevesen tudják róla, hogy szerelmese a régi szakácskönyveknek, gyűjteménye darabjait régiségkereskedésekben, vásárokon és aukciókon vásárolta. Lélegzetvisszafojtva figyeljük, ahogyan kulccsal kinyitja a több száz kötetet őrző zöld szekrénykét, amelyben 215 éves könyv is van! Elénk teszi őket, lapozgatni kezdjük eleink receptes könyveit.

A szegedi gasztronómia elengedhetetlen kötete az 1875-ben Burger Zsigmond özvegye által kiadott Rézi néni szakácskönyve, melyben olvashatjuk, hogy „Ezen munka célja: magyar gazdasszonyainknak útmutatóul és segédkönyvül szolgálni a főzés mesterségében, tanácsaival kisegíteni őket az étkek megválasztásánál és elkészítésénél". Ferenczi Dezső elárulja: a halászcsárda étlapján kínálnak Rézi néni receptje alapján készült finomságot, ez pedig nem más, mint a halpaprikás. Rézi néni e receptnél megjegyzi: a halpaprikás halászosan nevű étekhez többféle halat, így kecsegét, potykát és harcsát kell egybefőzni, ha azt akarjuk, hogy ízletes legyen. További titokra is fény derül: kavarni nem szabad, csak fölrázni, úgy nem törik össze. Rézi néni nagyszerű receptgyűjteményében megtaláljuk a békaés a csokoládéleves leírását, útmutatásai alapján készíthetünk tormás csukát hidegen.

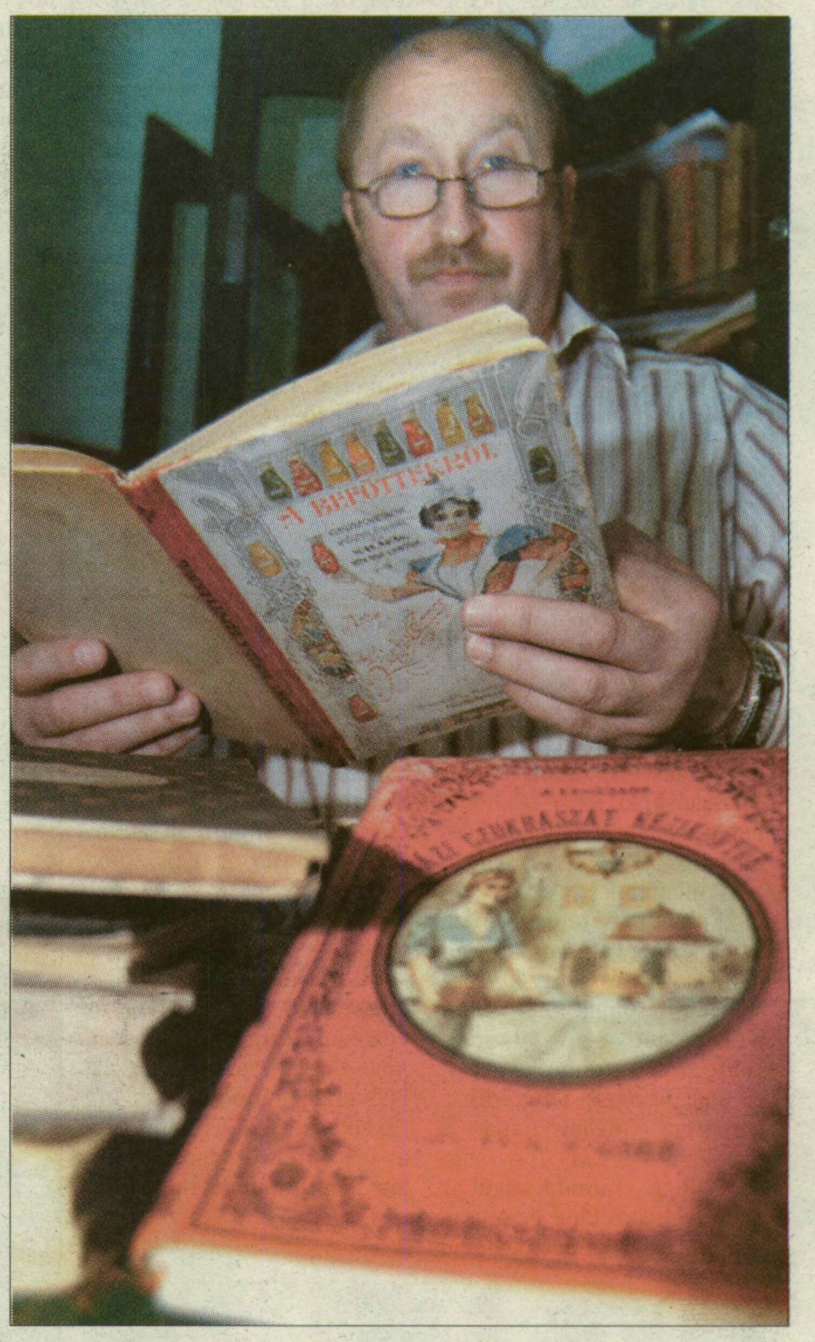
Szakácsok és gyűjtők szintén kedves könyve Glück Frigyes, a Pannónia Szálló tulajdonosa és Stadler Károly, a Magyar Királyi Állami Vasút központi indóházának vendéglőse 1899-ben kiadott-közös kötete, Az ínyesmesterség könyve. A receptek mellett filozófiai jellegű írásokat is olvashatunk, például Az étkezés aesthetikája címmel.

Kezünkbe foghattuk A magyar vendéglátóipar történetének első kötetét is – a második kötet a háború miatt már nem látott napvilágot. Lapozgattuk Kugler Géza színes borítóval ellátott legnagyobb és legteljesebb budapesti szakácskönyvét, amelynek érdekessége, hogy a 2000 recept mellett 200 kép is került a könyvbe. Kevéssé szokványos ételek ebben a kötetben az osztriga csukamájjal, a rákpogácsa, a szárcsa szardellával tűzdelve. Ennek a kötetnek egy példánya a legutóbbi aukción 50 ezer forintért kelt el. A szakácsművészet egyik doyenje, régi nagymestere Csáky Sándor, aki nagyon sok saját recepttel gazdagította a magyar gasztronómiát és konyhaművészetet. Három kötete jelent meg, az első kettő kiadásból szintén őriz egy-egy példányt a csárdagazda.

Ferenczi Dezső gyűjteményének két legrégebbi darabja a gótbetűkkel szedett 1791-es német szakácskönyv, amit semmi pénzért nem adna. Vannak azonban olyan kötetek is, amelyből kettő van a tulajdonában, az egyik alkalom adtán jó lesz majd cserére. Gyűjteményét szívesen gazdagítja, ha valakinek megunt könyve van, keresse meg a csárdagazdát.

Kezdő háziasszonyoknak, akik vélhetően kevesebb szakácskönyvet tartanak otthon, Ferenczi Dezső azt ajánlja: először egyszerű ételeket próbáljanak főzni. Ha pedig már remekelünk a konyhában, legyünk bátrak és kísérletezőek! Ha finom az újításunk, azt tartsuk meg, ám ha nem igazán vált be az ötletünk, próbálkozzunk valami mással!

NYEMCSOK ÉVA



A régi magyar konyha nem sokban különbözik a maitól – ezt bizonyítják a több száz éves receptek FOTÓ: FRANK YVETTE

Menü a Kass kávéházból

Ferenczi Dezső büszkén mutat egy másik ritkaságot: a régi szegedi Kass kávéház kézzel írott, eredeti étlapját, amelyből vélhetően az 1915-ös esztendőben rendelhettek a vendégek. Megkértük a csárdagazdát, állítson nekünk össze egy menüt a régi Kassban kínált ételek sorából.

Elsőként zsemlegombóclevest ajánlott (ára 30 fillér), ezt követte a serpenyős filé (sertéshúsból, ára 40 fillér), köretként borsópüré-főzeléket választott (40 fillér). A desszert sem maradhatott el: az ételsort palacsintával zártuk (80 fillér). S öblítésként egy freccs italt fogyasztottunk képzeletbeli időutazásunkon (20 fillér).

OLVASÓINK SZÁJÍZE SZERINT

ÍRJUK EGYÜTT
A DÉLMAGYARORSZÁG ÉS A DÉLVILÁG SZAKÁCSKÖNYVÉT!
Küldje be legkedvesebb receptjeit, és megnyerheti a fődíjat, az 500 000 Ft értékű Media Markt vásárlási utalványt!

Az olvasók által beküldött receptek közül neves séfek válogatják ki és készítik el az általuk legeredetibbnek ítélt ételeket, amelyek aztán fotóval együtt bekerülnek színes szakácskönyvünkbe!

Sorsolás: október 23-án. Nyeremény: teafőző egy kenyérpirítóval együtt.

A gyorsaságát megjutalmazzuk!

AZOK KÖZÖTT, AKIK OKTÓBER 15-IG BEKÜLDIK RECEPTJEIKET, 100 DB EGYEDI EDÉNYALÁTÉTET SORSOLUNK KI!

Beküldési határidő: 2006. október 20.

Cím: Délmagyarország Kiadó, 6740 Szeged, Pf. 153.
A borítékra írja rá: receptverseny
E-mail: receptverseny@delmagyar.hu (kérjük tüntesse fel nevét, címét, telefonszámát)
Információ: 62/567-857, 567-824

A recept mellett küldje be az alábbi szelvényt is!
A recept beküldője: .....
Cím: .....
Telefonszám: .....
Mobil: .....
E-mail cím: .....

Egy olvasó max. 5 db receptet küldhet be! Részletes játék- és részvételi szabályok: receptverseny.delmagyar.hu