

Báti Anikó¹ – Báti Edit

Ünnepi ételek, nemes hozzávalók.
A bor felhasználása az ételkészítésben

*Természeti az bornak:
Ha az borral mértékletesen élsz, megelevenít,
s megéleszti az természet szerint való meleget,
megemésztí az ételt, minden felettébb valót az emberben székre hajt,
tisztítíja az természetit, tisztítíja az vért, erősítí az agyvelőt,
világosítíja és élesítí az szemet, szép tiszta színt csinál,
és az erő vagyón az borban;
ha pedig nem élnek vele,
több kárt térszen életében, egészségében embernek, mennyi hasznot.²*

Csoma Zsigmond 60. születésnapját köszönti ez a tanulmánykötet. Mivel is lephetné meg ebből az alkalomból az ünnepeltet, a borlovagot egy táplálkozástudós, mint egy kitűnő fogásokból álló ételsorral. A bor az ünnepi és hétköznapi étkezéseken is kiemelkedő szerepet kapott és kap ma is italként, de jelen munkámban azokat a fogásokat szeretném bemutatni, melyekben a bor láthatatlanul, mint alapanyag szerepel. Ehhez elsődleges forrásként a nyomtatott szakácskönyveink közül válogattam jó néhányat, némiképp több figyelmet fordítva a kora újkori erdélyi konyhára,³ de nem célom a teljes irodalom áttekintése. A recepteket úgy gyűjtöttem össze ebből a szempontból, hogy a széles választék példázza a kora újkortól napjainkig a bor, a szőlő, a must szerepét, jelentőségét, az élelmiszerválaszték formálódását, a konyhatechnika fejlődését és az ízlésirány változását is.

Termesztett növényeink közül kevés van, melyet a szőlőnél sokoldalúbban lehet felhasználni a konyhában, ilyen sokféle ételosztályban. Borral pácolódnak, főnek húsételek, gyümölcsös levesek; ízesítője desszerteknek, salátáknak. Krémek, öntetetek, pácok kocsonyák különleges aromájú összetevője lehet a must, és a mazsola. Borecet kerülhet salátákba, húsételekbe, pácokba; szőlőlevélben főzhetnek rizs-, húsgombócot, ízesíthetnek vele savanyú

¹ A tanulmány megírásakor a szerző az MTA Bolyai János Ösztöndíj támogatásában részesült.

² Lakó 1983: 243.183.

³ Csoma Zsigmond egyik jelentős munkája a kora újkori Erdélyi borkultúrát, kertgazdálkodást mutatja be, az itt felsorolt fogásokhoz felhasznált növények termesztését ismerteti. Csoma 2009.

uborkát, díszítheti a pudingot; zöld, éretlen szőlővel is savanyíthatják az ételt, de télre befőttként is el lehet tenni.

A bor biokémiai és a fizikai tulajdonságai jelentik az alapját⁴ sokrétű felhasználhatóságának, amit azonban a mai molekuláris gasztronómia⁵ divatáig nem igen fogalmaztak meg természettudományos pontossággal, de empirikus úton pontosan ismerték a szakácsok. Csoma Zsigmondtól azonban ez a néprajztól messzire vezető szemléletmód sem áll távol, így röviden érdemes erről az oldalról is megnézni milyen fogáshoz és miért használják a bort.

A bor összetevőit tekintve 85-90 térfogat % vízből, 11-12 térfogat % (etil)alkoholból, több komponensű (ecetsav, borkósav) savakból áll, mely savasságtól függően összességében kevesebb, mint 10 g/l koncentrációban fordulnak elő. Az édes ízű boroknál emellett fontos szerepet játszanak a cukrok. A cukortartalom alapján - mely a szőlő- és gyümölcs-cukor monoszacharidok mennyiségétől függ - , vannak száraz (4 g/l-nél kevesebb), félszáraz (4-12 g/l), félédes (15-50 g/l) és édes (50 g/l felett) borok. A többi összetevő mennyisége, jelenléte néhány százalék egységnyi, mégis ezek befolyásolják a bor milyenségét. Ezen anyagok a szőlő minőségén túl a termőhely klímájától, talajától, az előállítási technológiától, az erjesztést végző komponens milyenségétől függenek. A bor kémiai elemösszetételét tekintve is igen változatos, és mivel ezek könnyen felvehető, természetes vegyület formájában vannak jelen, kétségtelenül az egyik legkiválóbb nyomelem-forrás. Az alap összetevőkből adódóan, a legnagyobb mennyiségben előforduló elemek: oxigén, hidrogén, szén. Ezek mellett legalább ötven féle fém, és/vagy annak ionja is kimutatható mintánként és bor-fajtánként. Összességében ezer vegyület együttes harmóniája adja meg egy bor karakterisztikáját, melyek között éppúgy előfordulnak tucatjával előnyös étrendi hatású és az egészségre is jótékony vegyületek, de olyan önmagukban mérgező anyagok is képviseltetik magukat, mint a glicerin

⁴ Ez úton szeretnék Báti Editnek köszönetet mondani a tanulmány biokémiai részeinek megírásáért.

⁵ A molekuláris gasztronómia alap gondolata, a konyhai jelenségek tudományos vizsgálata Nicholas Kurti-től, Kurti Miklóstól származik. Ebből fejlődött ki a tudományos eredményeket felhasználó, futurisztikus ételeket tálaló, a látványra nagy hangsúlyt fektető konyhaművészeti ág a molekuláris konyha. „Kurti Miklós 1908-ban született, Magyarországon, majd Angliában telepedett le és az Oxfordi Egyetemen kutatót és tanított. 1969-ben A fizikus a konyhában címmel tartott beszéde után szinte kizárólag a konyhai folyamatok fizikai és kémiai kutatásával foglalkozott. 1985-től Kurti 1998-as haláláig Hervé This francia tudóssal együtt tárták fel a konyhaművészet rejtelseit. „Azt gondolom, szomorú tény, hogy civilizációnk le tudja mérni a Vénusz atmoszférájának hőmérsékletét, ám azzal nincs tisztában, hogy mi megy végbe a felfűjtésében sütés közben.”-vallotta Kurti. Halála után Hervé This folytatta a munkát.” <http://www.mindmegette.hu/gasztrotrend-2-a-molekularis-gasztronomia-41103>. letöltés 2012. július 5.

vagy a metilalkohol.⁶ A kémiai elemekből változatos vegyületek épülnek fel, melyek íz-, illat-, szín- és aromaanyagokat hoznak létre, megalkotva ezzel az egyes borok karakterét, melyek évjáratonként és termőhelyenként is mások lehetnek.

A vizsgált receptek azonban csak nagyon ritkán adják meg a felhasználandó bor minőségét. A legtöbb esetben csupán mint egyszerű, egyféle hozzávalót szerepeltetik. Magától értetődőnek veszik, hogy olyan italt tegyenek a szakácsok az ételbe, amely rendelkezésre áll. Például a 18. század végi, német nyelvről magyarra fordított Balassa Ágnes szakácskönyvében⁷ szereplő fogásokhoz egri, gyöngyösi, csábi és tokaji borokat fogyaszthattak a család fennmaradt, korabeli gazdasági iratai nyomán.⁸ Ebben a szakácskönyvben jelzővel is jelölve előfordul például veres bor, melyet a vizahólyaggal készült zseléhez, *szultzhoz*, mint színezőanyagot kever bele.⁹ A csipkelekvárt tálalásakor aszú borral javasolja elegyíteni.¹⁰ Sült pontyot fekete lével, azaz a hal vérét borral összekeverve, fűszerezve, sűrítve tálaltatja a szakácskönyv szerzője.¹¹

A 16. század végi, feltételezhetően az erdélyi fejedelmi udvar szakácsa által írt a „Szakács tudomány”-ban¹² a borsó *szak* [lé] készítése során: *Mikor megőrölted, melletted legyen egy tiszta edényben édes bor, másban rósa víz; ha édes bornak szerít nem teheted, nádmézzel édesítsd meg. Ezt egyszer is, másszor is ereszgesd az borban, mikor megőrölted.*¹³ A vaddisznó fejét, sódarját *főztem eleget gyöngyösi felföldi édes borban ... Ha pedig csak köz úrnak akarod megfőzni, savanyú borban is meglehet, eczetben is, ha nemes embernek, csigérben is. Mikor feladod, akkor tölts ecztet reá, ... szegény embernek főzni csak sós vízben is jó*¹⁴. A tyúk húsára *tölts igen savanyú bort reá annyit, kiben az tyúk megföhessen.*¹⁵ Az almafánkhoz a

⁶ A kedvezőtlen élettani hatású, ám szigorú előírásokkal szabályozott mennyiségben fellelhető nehézfémek (pl. ólom, kadmium) környezeti szennyezőanyagként juthatnak a borba. A fenti kémiai elemekből változatos vegyületek épülnek fel, melyek íz-, illat- és aromaanyagokat hoznak létre, megalkotva ezzel az egyes borok karakterét, melyek évjáratonként és termőhelyenként mások lehetnek. Az alkoholtartalmat adó etil-alkoholon kívül kismértékben metil-alkohol is előfordul, mely a szőlő pektin tartalmának enzimatis bontásából ered, illetve a cukorbontás mellékterméke a háromértékű alkoholok közé tartozó glicerin, melynek a mennyisége a bor sűrűségét befolyásolja. <http://www.vilaglex.hu/Erdekes/Html/Borkemia.htm>, letöltés ideje: 2012. május 21.

⁷ Füreder 2006

⁸ MOL Balassa cs. P 1769 29 cs., P 1770 4 cs.

⁹ Füreder 2006: 74.

¹⁰ Füreder 2006: 91.

¹¹ Füreder 2006: 83.

¹² Radványszky 1893.

¹³ Radványszky 1893: 230.

¹⁴ Radványszky 1893. 66.

¹⁵ Radványszky 1893. 92.

tészta: *tiszta fejér borból, lisztből csinálj radóczot* [tészta].¹⁶ A sós lében főtt viza tálalásakor *tormás mustot is vihetnek fel mellette*.¹⁷

A bor legkorábbi vizsgált szakácskönyvekben szerepel a legtöbbször, mint hozzávaló. A 16. század végén íródott Rumpolt szakácskönyv,¹⁸ fordítása 1680-ból, és annak kortársaként 1600 körül az erdélyi fejedelmi udvar Szakács tudománya,¹⁹ valamint a Zrínyi udvar 17. századi receptjei mutatnak hasonlóságot a bor ételkészítésben betöltött szerepét tekintve.²⁰ A középkor végén, a kora újkor elején a magyar táplálkozáskultúra a legfelső társadalmi körökben – ezen források révén csak erről alkothatunk némi képet – bekapcsolódott az európai kolostori-udvari szakácművészetbe.²¹ A receptek rövid időbeli késéssel, fordításokban, de eljutottak a felföldi Balassa Ágnes konyhájára is.²² Ez az időszak az Közép-Európa egészében az ízlésirány változását mutatja, a középkorra jellemző savanyú íz mellett az édes/sós előtérbe kerülésével párhuzamosan.²³ Az ételválaszték a keleti fűszerekkel, a cukor bőséges, látványos felhasználásával a társadalmi elkülönülést fejezte ki, ahogy erre időnként a receptek szerzői is utaltak, illetve olcsóbb alternatívákat is kínáltak. A méz helyett a cukor, illetve a nem kimondottan savanyú, hanem annál semlegesebb sós-borsos íz az, amely fontos a jelen dolgozatban vizsgált bor szempontjából. A Rumpolt szakácskönyv ételeinek jó része inkább savanyú, (az ecet használata és a fűszerek a döntőek), de már megfigyelhető a lágyabb ízhatást eredményező fűszerezés jelentőségének növekedése is.²⁴ Ez a folyamat lett a meghatározó a következő századokban, - de erre majd a későbbiekben bővebben kitérek -, a konyhatechnika fejlődése, és a kereskedelmi kapcsolatok bővülése miatt. A friss hús, vadhúsok, a halak széles választéka, a feldolgozás és a tartósítás kidolgozott volta, a felhasznált jó minőségű és nagy mennyiségű bor is mind-mind a magas konyhaművészet eredménye, a köznépi konyháin csak több évszázados késéssel jelennek csak meg. A táplálkozás egészében ezen évszázadokban, a magasabb társadalmi rétegek konyháin kimagasló a húsetelek aránya, az étkezések alkalmával szárnyasok-emplősök sora került az

¹⁶ Radványszky 1893. 200.

¹⁷ Radványszky 1893. 125. 12. [Az oldalszám után a receptek száma, ahol a szakácskönyv megadja.]

¹⁸ Lakó 1983.

¹⁹ Radványszky 1893.

²⁰ Király 1981.

²¹ Kisbán 1997: 423.

²² Füreder 2006.

²³ Kuti Klára tanulmánya a Rumpolt szakácskönyv fogásait elemzi az ízirány tekintetében, megállapításait érvényesnek vehetjük a fordításban megjelent munkákra és azok gyakorlati megvalósulásaira is. Bár a borokat az édes íz köré csoportosítja a társított fűszerek miatt, jelen dolgozatom ezt némiképp cáfolja, mert a savtartalom, az aromaanyagok a meghatározóak a bor felhasználásakor. Kuti 1997.

²⁴ Kuti 1997.

asztalra,²⁵ változatos elkészítésükben kap teret a bor is. A dekoratíván föladott húsokat köret nélkül, alájuk öntött vagy melléjük kínált, kenyérszeletekre szedett mártásokkal tálalták, melyeket kanállal vagy késsel mártogatva fogyasztottak. A böjti napokon a halak tömege adja a 10-20 fogásból álló menüsorokat.

A magyar táplálkozáskultúra történetében a kora újkorban kezdődtek azok változások, melyek középkori étkezési szokásokat háttérbe szorítva jelentős szerkezeti változásokat eredményeztek.²⁶ A gabonátáplálék jelentősége nagyon megnőtt a 16. század közepétől, a főtt tészta lett a széles körben kedvelt elkészítési módja a kásák mellett, helyett, az erjesztett kenyér szerepe folyamatosan nőtt. A bor ezen ételek receptjeiben kevésbé kap szerepet. Az újvilági növények a 18. század végétől bővítették az ételválasztékot, a paradicsomot, a burgonyát, illetve fűszerpaprikát, kukoricát is tartalmazó fogásokhoz azonban kevésbé illettek a borok, ahol szükséges volt, ott a savanyú ízirányt inkább az ecetekkel érték el. A répacukor a 19. század során luxuscikkből fontos alapanyaggá vált, mind többek számára vált elérhetővé, új desszert recepteket inspirálva.

A terítékek a 17. századtól egyéni tányérokkal, étkező villákkal egészültek ki az elit körében, az 1690-1720 közötti időszak több fontos változást is hozott: a leves étel, mint bevezető fogás mellé egyéni mély tányérok, kanalak használata vált általánossá; illetve a középkori kettős étkezési rendet felváltotta a reggeli-ebéd-vacsora szerkezet. Mindez azonban szélesebb körben csak lassan, a 19. század végére, a 20. század első harmadára váltak általánossá. A felhasznált húsok minősége, a fajtaváltás, a szarvasmarha mellett a sertéshús-fogyasztás növekedése is kapcsolatban állt a receptkönyvekből kiolvasható, a bor felhasználására vonatkozó adatokkal. A bor szempontjából a szakácskönyvek tanulsága alapján is jelentősek ezek a változások, szerepének módosulásai párhuzamban állnak a táplálkozáskultúra egészét érintő folyamatokkal.

A borok antibakteriális hatása érvényesül az emberre veszélyes, patogén, betegséget okozó baktériumokkal szemben is (kolera vibrió, kolibacilus, tifuszbacilus stb.). Az antiszeptikus hatást a bor polifenol-vegyületei²⁷ idézik elő, az antocianinok a vörös borokban, - melyek a kékes, vöröses, ibolyás árnyalatokért is felelősek, és a szív-, érrendszeri megbetegedések kialakulásának kockázatát csökkentik -, valamint a fehér borokban

²⁵ Példul a galgóci Thurzó udvar 1603-as havi menüsora alapján az udvari köznép és a főúr étkezéséről is némi képet alkothatunk. Radványzsky 1893.

²⁶ Kisbán 1997:429.

²⁷ A szőlőben szintetizálódó polifenolok feladata, hogy megvédjék a növényi sejteket a napsugárzás káros hatásától, és a különböző kórokozóktól. Főleg a héjban, kocsányban, magban találhatóak, így a borkészítési technológia miatt a vörösborban sokkal nagyobb mennyiségben maradnak meg.

flavonoidok.²⁸ A bor, a szőlő a különféle ételosztályokban egyaránt fontos adalékanyag és ízesítő.

Íz és aromaanyagainak hatásán túl a bor savtartalmának van jelentősége a sütés, főzés, pácolás során, amely pH 2,8 és 3,8 közötti, közel annyi, mint a gyormorsavé (2,0-2,5), így segíti az emésztést is a fogyasztása.²⁹ A borban előforduló savak, mennyisége erősen függ a bor fajtájától. A savaknak általában fehérjeroncsoló hatása van, azokkal érintkezve kémiai szerkezetüket nem megfordítható módon roncsolják, kicsapják. A húsok pácolása során az izmokat felépítő aktin és miozin fehérjeszálakkal is ez történik, melynek során praktikusán az izom szövete fellazul. Könnyebben, gyorsabban süthető, főzhető, állománya könnyebben emészthető.

A vizsgált receptek sorában a húsételekhez (marha-, baromfi-, sertéshús) párosul a legtöbb esetben a bor, mint főzőlé, vagy mint a páclé alkotóeleme, illetve a sülték mellé kínált mártás ízesítője. A következőkben a tekintsük át néhány példát a húsételek közül megjelenésük időrendjében, a teljességre azonban a több száz recept miatt nem törekedhetek. A 16. századi erdélyi főúri udvar szakácskönyve nyomán készülhetett:

*Mustos pecsenye,*³⁰ *Disznó álla, sódara gyümölcsös lével,*³¹ *Malosa* [mazsola] *lével kappan,*³² amelyben bort, mazsolát és mézet összefőztek, pirított cipóval sűrítették, majd a tetejére szórtak nádmézet, fahéjat és gyömbért.

Bornemissza Anna szakácskönyvében húsételek között: *Hideg éték bornyúlábbúl. Főzd meg fele vízben, fele borban avagy ecetben. Tégy borsot, sáfránt, gyömbért belé. Szűrd le az levit, s töltsd új fazékba, s megtisztul az új fazéktul. Leszáll a sűrűje, s ha meghűl töltsd a bornyúlábokra. Hámozott mondolával és tengeriszőlővel* [ribizli] *hintsd meg.*³³

Zrínyi udvarban: *Kappan éles lével. Almát, hagymát aprón vágni, az kappan lében megfőzni, az abárolt kappannal felereszteni, bort, ecetet, amennyi elégséges,*

²⁸ <http://www.vilaglex.hu/Erdekes/Html/Borkemia.htm>, letöltés ideje: 2012. május 21.

²⁹ A borkősav (1-5 g/l) mellett a bor egyik legfontosabb sava almasav, mennyisége a borban 0-8 g / liter körüli. Az éretlen szőlő több, az érett szőlő kevesebb almasavat tartalmaz. Az almasav baktériumos bomlásakor tejsav keletkezhet. Baktériumok borkősavból ecetsavat és szén-dioxidot, glicerinnél ecetsavat, tejsavat és propionsavat termelnek. Egészséges borokban az ecetsavtartalom legfeljebb 0,5-0,8 g/l. Az ecetesedés a bor legsúlyosabb betegsége. Alkoholos erjedéskor borostyánkősav is képződik a cukrokból. A must és a bor egyik cserzőanyaga a cseresav, amely a fanyarság egyik meghatározója, természetes szerves sav alkotóeleme a citromsav is. Az alkoholos erjedés során keletkező szén-dioxid vízzel szénsavat alkot. Ez kismennyiségben minden bor előfordul. Részben szabad állapotban jelen lehet kénessav, amely antiszeptikus, redukáló, valamint íz- és zamatképző hatású. <http://www.vilaglex.hu/Erdekes/Html/Borkemia.htm>, letöltés ideje: 2012. május 21.

³⁰ Radványszky1893: 24. 34.

³¹ Radványszky1893: 60. 6.

³² Radványszky1893: 85. 1.

³³ Lakó 1983: 98. 57.

*beletölteni, egy szelet szalonnát is az iziért, borsot, sáfránt, gyömbért, szerecsendió-virágot, aki akar, lémonyát szelj bele.*³⁴

A középrétegbeliek számára íródott Tóthfalusi szakácskönyv tartalmában, szerkezetében is a korábbi táplálkozástörténeti korszakot képviseli, húsételei közül például: **Káposzta kolozsvári módon.** *Végy szép sós káposztát, azt szép vékonyan aprítsd meg, azonban egy fazékba egy kövér tyúkot vagy peniglen egy fél ludat kövér szalonnával forrald fel, abárod meg, és a káposztával tedd fel, borsot beléje [...] és jól főzd meg, bort is tégy belé, amennyi elég, hogy jobb ízű legyen; és amikor feladod, borsold meg.*³⁵ **Téjfeles káposzta.** *A sós káposztát szépen megaprítván szalonnával tedd fel, és amikor megfőtt a levében, végy ki egy csuporba, amelyben a téjfel legyen, és azzal ereszd fel, jól habard össze, és önts a káposztához a fazékba, mennél több a téjfel, annál jobb, és felforralván add fel [...] ha valami szép tehénhúst tehetsz belé, annál szebb és annál jobb lesz; hogy pedig jobb ízű legyen, egy pohárocška jó bort is bocsáss beléje. Kedves étke a magyaroknak.*³⁶

Czifraynál számos variáció él tovább, így a **Marhahús, módisan**³⁷ és a **Befojtott marhahús**³⁸ előzményei is fölismerhetőek, de a bor mellett az olcsóbb megoldás, víz és ecet a főzőlé, nem tehénhúslé, ahogy például Bornemiszánál.

Hasonlóan a következőkben Rézi néni szakácskönyvében: **Fojtott marhahús.** *Végy egy szép darab fartőt, szurkáld meg késheggyel és dudord meg kockásra vágott füstölt nyelvel és szalonnával, ekkor sózd be. Tégy azután egy lábosba friss szalonnát, karikába vágott hagymát és sárgarépát, kevés citromhéjat, egész borsot, kakukfűvet, tedd rá a húst, önts rá egy fél liter bort, kevés ecetet és vizet s hagyd jól letakarva párolni. Ha már elég puha, vedd ki a marhahúst, szedd le zsirját a gyökeret és főzeléket még tovább párold, hintsd meg egy kanál liszttel, hagyd avval pörkölni, önts rá egy csésze levest, hagyd elforrni, szüred át szitán, add meg az ízét, azután tálald föl levének egy részét. A többi mártást pedig add be egy kisebb csészében.*³⁹ **Csirke bajorosan.** *Végy közepes nagyságú csirkét, vágd gondosan kétfelé, aztán tűzd át mellét és combját szalonnával és sózd be; ekkor rakj ki egy lábast szalonnaszeletekkel; tégy rá hosszúra vágott vöröshagymát, tedd rá a csirkét, de úgy, hogy a szalonnával tűzött része fölfelé legyen. Tölts rá annyi bort, hogy be legyen fődve a csirke; adj hozzá kevés*

³⁴ Király 1981: 150.17.

³⁵ Király 1981: 279. 1.

³⁶ Király 1981. 281. 4.

³⁷ Király 1981: 84. 248.

³⁸ Király 1981: 88. 255.

³⁹ Szegedi 1878: 28.

*fehér- és szegfűborsot, szerecsendió-virágot, hintsd be finom zsemlyemorzsával, tégy hozzá néhány darabka irósvajat, tedd a sütőbe és párold mindaddig, míg elegendőleg megpuhul és barnává lesz.*⁴⁰

Az Ínyes mester szakácskönyvében ezt a csirkét még először *valami jó régi barack vagy törköly pálinkával* meglocsolja és csak mikor ez már elsült alóla, akkor önti alá a *4-5 deci jó fehér bort*.⁴¹ Gulyáshús készülhet borjú-, marha-, disznóhúsból, hagyma, füstölt szalonna mellé, *a húst pörköljük meg egy kicsit, és ha különösen jót akarunk enni, öntsünk rá egy pohár jófajta fehérbort*.⁴²

A Szegedi szakácskönyvben Rézi néninél is a bor mellett a tejföl, citrom is megjelenik a húsos fogásokban, és a receptek sorában napjainkhoz közelítve nagyon gyakori íz-párosítássá vált, kiszorítva sok esetben a bort. A 20. századi, az olcsóságra nagy hangsúlyt fektető szakácskönyvekben, például Vízvárinál⁴³ a század elején vagy később Horváthnál⁴⁴ is alig van már olyan alapanyag, marhahús, vadhús, melyekhez a bor az előzmények tükrében szinte nélkülözhetetlen, a bort felhasználó receptek száma emiatt jelentősen visszaesett. A húsok ízesítőjeként, a savas kémhatást a citrom, tejföl mellett egyre több receptben a mustár, citrom, illetve a paradicsom hozzáadásával érték el. Ezzel egyik oldalról visszaszorultak a borral készült fogások, más oldalról viszont szinte végtelen variációi jöttek létre az új húsételeknek. A mai, legújabb ötlet a bor savtartalmának kiváltására például a kóla,⁴⁵ amely azonban teljesen más kulturális tartalmakat hordoz, mint egy magyar vörösbor, de erre itt most nem térnek ki.

A receptek összeállításának módosulásait a köret fogyasztása és tálalása is meghatározza. A 19. század elejére a felső társadalmi rétegek körében alakult ki a húsok körettel, nem csak kenyérrel való tálalás módja. Mind a főtt tészták, mind a rizs köret a borral és a tejfölös-citromos-mustáros mártásokkal is kiváló, ellenben a burgonya, mint köret mire időbeli késéssel csatlakozott hozzájuk, addigra a bor szerepe a fentiek értelmében jelentősen csökkent, csak az olajban sült krokett, rösztli burgonya⁴⁶ forma - a sütés miatt - párosult a vörösboros szószokkal.

⁴⁰ Szegedi 1878: 59.

⁴¹ Magyar 1986: 257.

⁴² Magyar 1986: 50.

⁴³ Vízvári 1914.

⁴⁴ Horváth 1984.

⁴⁵ Kólában sült csülök. <http://www.nosalty.hu/recept/kolaban-sult-csulok> letöltés ideje 2012.07.20.

⁴⁶ Vörösboros sertésragu rösztivel. <http://www.nosalty.hu/recept/vorosboros-sertesragu-rosztivel> letöltés ideje 2012.07.20.

A húсок alá tálalt mártásokban a pecsenyelevet kiegészítve jól érvényesül a bor aromája zöldegekkel vagy gyümölcsökkel, édes ízű fűszerekkel, ezt mind a mai napig kihasználja a konyhaművészet.

A „Szakács tudományban”: *Kövérlúd gyüölcsös lével. [...] hozass igen jó bort, minéműt az urad iszik, mert az nem böcsű étek, hanem kis táltra való.*⁴⁷ Bornemissza Anna könyvében mártás zöld szőlőből: *Ha megfőttek a tyúkfiak, s meghültek, szedj éretlen szőlőt, s főzd meg tehénhús-lévben. Gyömbérezd meg, s burítsd az tyúkfiakra mikor feladod.*⁴⁸ *Főzd meg az egrest tehénhús-lévben. Kenyérrel verd által. Ha megfonnyasztottad, a madarokat tedd az lévbe. Írósvajat is tégy belé, hadd forrjon fel. Tégy egész szőlőt belé, s nem kell ecetet belé tölteni.*⁴⁹ *Körtéből: Végy körtvélyt, hámozd meg, s metéld négy darabokra. Hánd vajba, rántsd meg benne. Azután tedd egy csuporba, főzd meg édes mustban, melyet megforraltak. Tégy fahajat s ávizst belé. Nem kell nádméz belé, hanem csak hintsd meg nádmézzel.*⁵⁰

A Zrínyi udvarban kedvelt mártás volt: *Malozsa-lév. Végy pirított fejer kenyérbélt, borba főzd meg, verd által a szitán mézzel eggyött, malozsa-szőlőt, mandolát egy kis borba áztatva, sáfrányozva, sült körtvélt vékonyan metéltet, ha mézben az előtt megrántod a körtvélt, annál jobb, borsot, sáfránt, gyömbéert bőven bele.*⁵¹ *Székfüves lév. Végy bort, vizet, amennyi elég, pirított kenyeret, főzd meg eggyött mézzel, verd által a szitán, tengeri szőlőt, malozsa-szőlőt, mandolát, borsot, sáfránt, gyömbéert, szekfüvet bőven beléje.*⁵²

Balassa Ágnes konyháján: *Potyka francia lével. Egy potykát szúrj a farkától fogva végig által, s a vérit borba ereszd. A vérevel a bort forrald föl, a halat pedig tisztítsd meg, metéld darabokra. Sózd meg, hagyd úgy fél óráig állni. Annak utána töröld le róla a tajtékot, tedd a borba és vérbe, forrald föl jól, hogy a hal megfőjjön. Annak utána öntsd le a levét, fűszerszámozd meg szerecsendió-virágjával, és egy kevés borssal és székfüvel, s öntsd megint a levet a halra, s tedd a tűzhöz. Hagyd ott, még forrni kezd, ha melegen akarod az asztalra adni, kevés vajat tégy rá, ha pedig nem, hagyd el a vajat és kocsonya lesz belőle.*⁵³

⁴⁷ Radványzsky 1893: 76. 3.

⁴⁸ Lakó 1983: 153.12.

⁴⁹ Lakó 1983: 159. 1.

⁵⁰ Lakó 1983. 202. 22.

⁵¹ Király 1981: 163. 75.

⁵² Király 1981: 163. 76.

⁵³ Füreder 2006: 52. 59.

A 16-17. századi erdélyi főúri konyhán nagyon értékessé tette a friss húsból készült sültket, leveket a nagy mennyiségben felhasznált bor is a gazdag fűszerezés mellett. A Tóthfalusi szakácskönyv és követői szélesebb társadalmi rétegeknek kínáltak olcsóbban kivitelezhető recepteket. A bor felhasználása is némiképp változott a mártások esetében a korábbiakhoz képest. Nem borban fő elsősorban a hús, hanem a főzés végén adják az ételhez, illetve más esetben csupán a mártásba öntik bele. Ehhez képest változás, olcsóbb megoldás az ecettel való pácolás, savanyítás; a citrom a kereskedelem révén a középrétegek számára is elérhetővé vált a 19. századra, ezért mind gyakrabban jelent meg a receptekben azokon a helyeken, ahol korábban a bor.

Tóthfalusinál: **Mustos pecsenye**. *A pecsenyét jó levesen süsd meg, akár tehén-, akár berbécszús legyen, és mikor fel akarod adni, egy tálban metéld fel, és meleg musttal öntsd meg, azután tormázd meg. Ha pedig mustod nincs, csinálj mézes bort, a reszelt tormát tedd belé, úgy töltsd a sültre, az is egyet szolgál.*⁵⁴
Kukrejt. *A nyers tehénhúst szépen mosd meg, nyárson süsd meg, [...] metéld fel darabonként, rakd fazékba, azután metéld veres hagymát, zsályát, és egy darab fehér kenyeret kocka módon, borral, ecettel (ha borecet nincs), vízzel tedd fel, főzd meg. Egy kevés fenyőmagot is megtörvén, ruhácskába kötik, és úgy főzik benne, [...] Ezek így meglévén, bors, gyömbér, sáfrány, s add fel.*⁵⁵

Czifraynál: **Ribizke mártás**. *Melegíts meg parázs mellett egy meszely Budai bort, fél meszely vízzel; olvaszsz el rézlábasba egy darab vajat; tégy bele négy evő kanál finomra reszelt zsemlye morzsát, pergeld meg egy kevésbé; öntsd reá a bort, forrald jól fél óráig, adj hozzá két vagy három kanál veres ribizkét, kevés cukrot, három vagy négy tört szekfűvirágot, s add fel szarvas cziperrel, vagy fekete vad pecsenyével.*⁵⁶

Drágább megoldás Czifraynál: **Szarvasgomba mártás**. *Apríts össze petrezselymet s mogyoróhagymát, tedd vajba, add hozzá a megtisztított s jól összeaprított szarvasgombát, sót, borsot, egy jó pohár fehér bort, s egynehány kanál barna marha hús levet, hagyd együtt főni, szedd le a zsírját, és habját, midőn tálalod tégy bele citrom levet és szerecsen diót.*⁵⁷ Valamint kivételesen gazdag mártás Tóthfalusinál: **Vendég-lév**: *Amely húst vendég-lével akarsz főzni, azt tedd fel vízbe, sóban, főzd meg, abárod meg szépen, és megint feltévén, a maga levét*

⁵⁴ Király 1981: 312. 75.

⁵⁵ Király 1981: 282. 9.

⁵⁶ Czifray 1840: 105. 305.

⁵⁷ Czifray 1840: 110. 325.

szűrt reá, főzd meg jól. Azonban a levét így csináld: egy jókora csuporban tégy bort fel, húst ahhoz képest, abba egy darab fejer kenyeret, ezt megfőzván szitán verd által, abba tégy mézet, mazsola-szőlőt, mondolát, apró szőlőt, almát, körtvélyt, laposan cikkenként metélve, abba bors, gyömbér, sáfrány; ezeket jól összedolgozván a húsnak levét szűrd le, [...] és ezzel a fő-szeres lével bocsásd fel a húst, és főzd meg jól együtt, és add fel, igen szép étek, főképp ha a fő-szereknek szerit teheted.⁵⁸

Vannak olyan mártások, amelyek formájukat a teljes vizsgált receptanyagon keresztül megőrizték, lényegi vonásaik nem változtak, ilyen a meggy-, almamártás, feketelé, hozzájuk állandósult húsételekkel: barna mártás párolt marhahússal, tormás lé csukával, vörösboros mártás szarvas pecsenyével, sült kacsá narancsos mártással. Némelyik mártás hígabban elkészítve a levesek közé került a 19. századi könyvekben, például a borleves, barackleves.

A vadhúsok esetében a főzésre, sütésre való előkészítéséhez szinte nélkülözhetetlen hozzávaló a bor. Ennek oka, hogy a vadhúsok zsírtartalma a háziállatokénál jóval alacsonyabb, az egyes izomrostok ezáltal kötöttebbek, relatíve több bennük az izomfehérje. A felhasználás előtt hűvös helyen érlelik a húst, a megkezdődő bomlás kedvező a főzés szempontjából. Ezt követően a pácolás hosszabb idejű, napokig tartó folyamat, de ez a hatásmechanizmus zajlik a főzéskor hozzáadott bor esetében is, ahol a közölt hő hatására a sav-fehérje reakció időben gyorsabban zajlik le a hő katalitikus hatásának következtében. A vadhúsokhoz vörös-, a szárnyas húsokhoz fehérbort párosítanak általában. Az előzőek íze önmagukban is karakteresebb, hozzájuk az aromásabb vörösborokat adják, még jobban kiemelve a fenti tulajdonságot. Ám a kétféle bor savtartalmának húsokra gyakorolt hatása azonos.

A kora újkori Magyarországon, a legfelső társadalmi rétegek konyháján vadhús a húsevő napokon rendszeresen szerepelt, a legkorábbi vizsgált könyvekben változatos a feldolgozott állatok köre, míg a 20. század második felének gyűjteményeiben szinte már csak pár recept szerepel. A bor mellett, illetve helyett az ecet, borecet viszont állandó hozzávaló maradt végig a vadhúsokhoz.

A 16. századi fejedelmi udvarban gyöngyösi borral főtt a vaddisznó; egy századdal később Bornemisza Anna könyve szerint Erdélyben: *Ha megmellyesztetted a fácánt, vagdald meg aprón mind csontostul. Főzd meg tiszta borban erősen. Töltsd egy szitára, hadd folyjék által az leve. Töltsd más csuporba a levét. Tégy szegfűvet, s*

⁵⁸ Király 1981: 304. 55.

*egy ferton fahajat belé, hadd főjön három fertályóráig. Tégy egy kevés sáfrányt is belé. Szűrd meg vagy kétszer, hadd tisztuljon. Tedd mindenestül hideg vízbe, hadd álljon meg, s úgy metszheted, amint akarod. És amikor főzöd, nádmézeld meg jól, s igen jószagú lesz a fahajtól, s erőt ad a betegnek.*⁵⁹

A Zrínyi udvar szakácskönyvében is hasonlóan sokféle vad szerepel, változatos mártásokkal tálalva. **Gyömbéres lével szarvashús.** *Végy szép cipóbélt, főzd meg borba, lébe, verd által, mézet, sáfránt, gyömbért bele, eressz egy kis ecetet is bele, és jó ízű lesz.*⁶⁰

Czifray szakácskönyve ebből a szempontból nagyon gazdag gyűjtemény: szalonka, fogoly, fűrj, szarvas, vadkacsa, fajdyúk, fácán, húsrígó, vadlúd, szárcsa, őz, vaddisznó, hód, vidra is szerepe. Többnyire a pácolás elmarad, inkább elősüti, majd párolja a húsokat.

Hód talpat elkészíteni. *Megkövesztvén [abárolás után] a tisztított és tisztára mosott hód talpakat, tedd lábasba, mellybe irós vaját, bort, ecetet, zöldségeket, gyökereket, babérlevelet, gyömbért, citrom héjat, sőt és borsot tettel, s párold meg; azután tedd táltra, adj fölé irós vaját vagy citromnedvet és zsemlye morzsát, s küld fel az asztalra.*⁶¹

Hasonlóan gazdag a szegedi elit konyhákon szakácsként dolgozó Rézi néni gyűjteménye is az aprómadarak felhasználásában. A 20. századi szakácskönyvekben viszont csak vaddisznó, szarvas, őz, fácán, vadkacsa, fogoly ételek szerepelnek, kevéssé változatosan készítve, bor csak ecettel együtt a főző lében, illetve a pecsenye locsolásakor kap szerepet.⁶² A vadkacsamáját sherryvel, az őzgerincet konyakkal készítik 'A magyar konyha remekei' szerint,⁶³ de a vadmalac-tokányt a főzés utolsó szakaszában egri bikavérrel önti fel.⁶⁴ Új ízek azonban a párolt vadkacsa tejfölösen, amelynek a levébe a főzés kezdetén bor is kerül,⁶⁵ illetve a cseresznyés kacsa⁶⁶, amelyhez kezdetben 4 dl száraz vörös bort, később a mártáshoz további pohár bort és paradicsomot, citromot ír többek között a recept.

A vadakhoz teljesen hasonlóan alakult a böjti napokon tálalt hal-ételek receptjeiben is a bor összetevő minősége, és a variációk száma is. Érdekes a fajok gazdagsága, a fűszerezés, szempontjából néhány régebbi fogás leírása például Bornemisza Anna könyvében:

⁵⁹ Lakó 1983: 139. 17.

⁶⁰ Király 1981: 163. 72.

⁶¹ Czifray 1840: 320. 948.

⁶² Vízvári 1914: 36. 57.; 37. 59.; 38. 61.; Magyar 1986: 294., 295., 296., 301.; Horváth 1984: 215.; Finom falatok 2011: 66.; Korpádi é.n. 61., 131., 135., 137., 143.,

⁶³ Korpádi é.n. 61.

⁶⁴ Korpádi é.n. 131.

⁶⁵ Korpádi é.n. 143.

⁶⁶ Korpádi é.n. 151.

Csukát sárgán, hideg étekben: Tisztítsd meg a csukát, és főzd tiszta borban, vizahólyaggal együtt. Tégy egy néhány fő fokhagymát is belé, hadd főjjön együtt. Az halat bontsd fel, és sózd bé, hadd álljon egy ideig. [...] Ha az vizahólyag megfőtt az borban, mosd meg a csukát, metéld darabokra, s tedd egy fazékba. Szűrd reá a bort, és tölts több bort s ectet reá. Hadd főjjön lassan. [...] Szedd le a tajtékját, borsold és sáfrányozd meg. Tégy nádmézet is belé, s ha a csukát megfőzted, vidd ki egy deszkára, szűrd meg a levét egy gyapjú tiszta zacskó által, s ha a hal meghűlt, rakd egy tálba. A levét, ha megtisztult és meghűlt, töltsd az halra, és hadd álljon még.⁶⁷

Czifraynál különösen, de a Szegedi szakácskönyvben is sokféle tiszai hal és hulló elkészítési módját olvashatjuk: **Czompó borral.** ... hagyd egy óráig sóban állni, tedd azután hosszú rézlábasba, apríts össze egy kis zöld petrezselymet, metélő hagymát, öt-hat csiperke gombát, s tedd mind ezt tört borssal s fél tojásnyi nagyságú darab vajjal együtt a rézlábasba. Önts reá fél meszely fejer bort, [...]öntsd fölibe a mártást több ízben kanállal; midőn már egészen megfőtt a compó, tedd tálra a csekély mártást pedig add alája.⁶⁸ **Béka kucsmagombával és rákfarkakkal.** Megkövesztvén a békákat, tedd hideg vízbe, készíts vajmártást, de fojts be előbb tisztára mosott kucsmagombát vajba és zöld petrezselyembe, s tedd a vajmártásba, nyomd ki jól a békákat, s tedd hasonlóképpen a vajmártásba a rákfarkakat is, forrald fel még egy kevéssé, tálald ki csinosan, s rakd meg szépen a tál szélét rákfarkakkal.⁶⁹ **Ángolna sütve.** [...] Ha az angolnák kicsinyek, nem kell bőrüket lehúznod, csak besóznod. Ezután egy lábosba vöröshagymát, sárgarépát, petrezselymet, kakukfüvet, babérlevelet, borsot, sót, fűszert teszsz, vörösborral, ecettel és vízzel megtöltöd s az angolnákat ebben főzöd, még pedig jó sokáig, mivel ez minden hal között legnehezebben lágyul meg. Ha végre megfőtt, tálba rakod és hidegen ecettel, olajjal föladed.⁷⁰

A 20. század során a halfogyasztás jelentősen lecsökkent, ma alig több mint 1,7 kg/fő/év, a receptkínálat is jóval szegényesebb a korábbi századokénál. A sült, párolt halakat torma vagy bormártással kínálják.

A bőjti ételek sorában is sok-sok fogásban használtak föl bort, a korábban már említett hústalan fofásokon kívül is. A mártásokat, tejes-tojásos ételeket, leveseket is érdemes számba

⁶⁷ Lakó 1983: 172. 31.

⁶⁸ Czifray 1840: 278. 817.

⁶⁹ Czifray 1840: 312. 921.

⁷⁰ Szegedi 1878: 92.

venni, hiszen még ezen a téren a legjelentősebb a bor ízesítő szerepe a mai táplálkozáskultúránkban is. Bornemisza Anna szakácskönyvében különösen finom fogások sorakoznak, melyek későbbi gyűjteményekben is fellelhetők:

Hámozz körtvélyt, s metéld le az magvait. Főzd meg vízben. Ha meglágyulnak, rakd ki, hadd hűljenek. Vagdald meg aprón tengeriszőlővel együtt, rántsd meg vajban, s ha megrántódott félig, keverj nádmézset, fahajat és lisztet közibe. Keverd el, hogy meg ne égjen. Vedd el, hadd hűljön meg. Kend réá az körtvély szárára. Csinálj tésztát borral. Keverd az tésztába a körtvélyt. Rántsd meg vajban, hogy megsüljön. Hintsd meg nádmézzel; úgy jóízű.⁷¹ Végy tyúkmony-székit, sőt s tejt, habard öszve, szüörd által, nádmézeld meg. Téjben forrald meg. Keverjed, hogy meg ne égjen. Töltsd egy lyukas tálba avagy formába, hadd hűljön meg, hogy az savója lefolyjon. Burítsd szőlőlevélre, hintsd meg nádmézzel s fahajjal: úgy csinálják az tyúkmony-sajtot.⁷² Végy mazsolaszőlőt, mosd meg szépen, és vond fanyársacskára. Csinálj tésztát borral, lisztbül. Mártsd belé az mazsolaszőlőt, és rántsd meg vajban. Metéld le az nyársrúl, add fel melegen. Az megérett gerezdszőlőt is megránthatod.⁷³

Balassa Ágnes könyvében az itáliai gyökerű régi recept: **Olaszrépából** [paszternák] **étel**. *Ha megtisztítod a répát, lábasba öntsd rá a bort, ha megfőtt szüörd által szitán. Tejbe áztatott és kifacsart zsemlét tegyél közéje, egy zsemlébe három egész tojást és háromnak a sárgáját vegyél, de először írós vaját keverjél tajtékosra, s abba tedd a tojást egyenként. Ha azt jól összekeverted, tedd bele a zsemlét és a répát, elegendően cukrozd meg, süsd meg lábasban vagy tálban.⁷⁴*

Tóthfalusi szakácskönyvében: **Boros szerdék**. *Végy téjfelt, abba bocsáss három vagy négy tyúkmonyat, mézet, bort, ezeket sodrófával jól megsodorván csak úgy hidegen, azután tűzhöz tévén jól forrald meg, főzd meg, hogy ki ne fusson, és mind szüntelen habarni kell, mert megtúrószik; azután osztánegy cipót vajban ránts meg, ... és ezeket tálba tévén, öntsd rá a levet is.⁷⁵ **Boros kenyér**. Szelj laposan szép fehér kenyeret, mint egy ujjod temérdekségre, azt jó édes borban áztasd meg, azután rántsd meg vajban, rakd tálba, trágyázd meg nádmézzel, gyömbérrel.⁷⁶ **Boros leves**. Bort mézzel forralj fel, abba bors, gyömbér, sáfrány, malozs-szőlőt, fűgét, és lapos szeletre*

⁷¹ Lakó 1983: 202. 24.

⁷² Lakó 1983: 207. 71.

⁷³ Lakó 1983: 226. 45., 226. 46.

⁷⁴ Füreder 2006: 84. 114.

⁷⁵ Király 1981. 338. 134.

⁷⁶ Király 1981: 344. 152.

*add fel, felyül ránts tyúkmony-rántottát, és add fel, mondolát is tégy belé, és jobb lészen.*⁷⁷

Ínyes mester szakácskönyvében a madártej 1 liter cukrozott borban fő, ezt sűríti tojássárgájával sodóvá, mint a borleveseket.⁷⁸

Vomberg Frigyef mai séf, food-stylist receptje a kor igényei szerint: ***Ámor nyila. Vörösboros szederkrém.*** *Valentin napra ajánlom ezt az üde, vérpezsdítő desszertet. Magas a kálium és az antioxidáns tartalma is.* Mirelit szederből, cukor, bor, zseletin hozzáadásával mártást főz, amit kihűlve babapiskótára önt, majd tejszínhabbal, szederrel, citrommal, mentával díszít.⁷⁹

A tészták, sütemények, desszertek köre részben már szerepelt a böjti fogások között is, így itt már csak röviden térek ki a bor szerepére ezen ételosztályon belül. Az édes borok, aszúk alacsonyabb savtartalmuk miatt jobban társíthatók a sütemények, desszertek mellé. A vajjal, hájjal készült leveles tésztákat, olykor a réteseket is kevés borral gyúrták össze, hogy a zsír miatt ne legyen túl nehéz a fogás, ezért kerül bor a vajban kisütött fánkokba és a tepertős pogácsába is. Linzer tésztában ma már nincs bor, de a libazsírral gyúrt ***Ahogy tetszik*** tésztában még szerepel Ínyes mesternél.⁸⁰

Sütőporos (NaHCO₃) tésztákhoz adva a savtartalom az, ami közrejátszik abban, hogy a tészták állományát lazítsa: a savak, karbonát ionok jelenléte mellett szén-dioxid gáz fejlődése közben bomlanak, a fejlődő gázbuborékok fújják fel a tésztát. Az élesztős tésztákban a hozzáadott cukor az élesztőgombák tápláléka, melyek szaporodásnak indulva, élettevékenységeik során termelik ugyanezt a szén-dioxidot. A házi kenyérsütés gyakorlatában készítettek tartósított erjesztőanyagot az ország nyugati részeiben, a szüretei időszakban a must tetejéről leszedett, korpával összekevert borhabból. A kenyérsütéskor készült ***Szőlős patkó*** a gyerekeknek szánt csemege volt a Kiskunságban, melyhez a padlásra fölaggatott, megaszalódott szőlőből tettek szemeket a kenyértésztából kiszakított kis darabba, és patkó alakúra formázva sütötték meg a kemence elejében.⁸¹

Különleges alapanyagnak tűnhet a szőlő levele, amelyet ma kevésbé hasznosítanak, a régi receptek tanúsága szerint viszont pudingot díszíthetett, ízesítettek vele savanyú uborkát,

⁷⁷ Király 1981: 345. 156.

⁷⁸ Magyar 1986:451.

⁷⁹ <http://www.nosalty.hu/amor-nyila-voirosboros-szederkrem> letöltés ideje 2012. 07. 20.

⁸⁰ Magyar 1986: 431.

⁸¹ Szigeti 2001: 57.

kovászos uborkát, de a balkáni gyakorlatot átvéve hústöltelékkel is főhetet belőle főétel.⁸² A zöldségek, gyümölcsök tartósításhoz éretlen szőlőszemeket használtak.

*Mert ha az egreslevet akarod esztendeig tartani, sajtold meg az éretlen szőlőt, tégy egész egrest is belé, sózd meg, csináld bé az aknáját. Szűrd meg, erszed csapon az levét. Az aknáján tölts faolajat bé. Úgy szépen megáll és meg nem penyészedik. Amint az egressel, úgy a levével is főzhetsz mind berbécs-, bányahúst, tyúkhúst: mindenhez jó.⁸³ **Zöld szőlőnek becsinálása.** A zöld szőlővel úgy kell bánni, mint a szilvával. Szűrd meg kevésbé hegyes késsel, s tedd friss vízbe, 3 vagy 4 óráig hagyd benne. Annak utána szűrd le a vizet, mosd meg, s más vízbe, vasedénybe, parázstűzőn addig tartsad, még a zöld színe meg nem változik. Vedd le a tűzről, hagyd éjjel állani, ami a többit illet, bánj vele úgy mint a szilvával, csak hogy egy font szőlőre egy font és egy fertály cukor kívántatik.⁸⁴*

A szőlőből készült termékek közül ma az egyik legdrágább a madeirai balzsamecet, amely a must 12 éves érlelése, redukciója után olyan koncentrált ízű, hogy pár csepp is elegendő belőle. A magyar csúcsgasztronómia a hazai ételkínálatot 2011-ben az Európai Unió felé prezentáló fogadások során is a balzsamecet volt az egyik fontos, karakteres mustból készült ízesítő.⁸⁵ A sok vadhúst és mangalicát felvonultató menük elkészítéséhez azonban a legmodernebb technológiát, a vakuumban, közepesen meleg vízfürdőben való főzést használták, mellőzve ezzel a régóta bevált borokat. Ugyanakkor a fogások mellé kínált válogatott hazai borok méltó módon képviselték a lassan újraéledő hazai borkultúrát.

A bor táplálkozáskultúránkban, az ételkészítés gyakorlatában betöltött szerepét vizsgálva több száz receptet olvastam át. Tanulságos és érdekes volt látni, hogy a 16. századtól napjainkig a bor hogyan maradt ünnepi jellegű, kiemelkedő ízesítő, mivel a társított alapanyagok sem váltak hétköznapivá. A hagyományos hétköznapi paraszti ételkínálatba jórészt nem is épültek be ezek a fogások, ma sem használják mindennap, a mesterszakácsok konyháján él tovább. Ma elsősorban a vasárnapi, ünnepi asztalon találkozhatunk borral főtt, sült húsokkal, a bőjti tartalmak elmaradása miatt a levesek, desszertek közé sorolt gyümölcsös, tésztás fogásokkal. A régi receptek összegzése viszont ötleteket adhat a konyhatechnológia, a fűszerezés megújításához, azaz finom borok teljesíthetik ki a húsok, gyümölcsök ízét és nem feltétlenül a szénsavas üdítőitalok.

⁸² Vizvári 1914. 48. 80.

⁸³ Lakó 1983: 97. 47.

⁸⁴ Füreder 2006: 69. 103.

⁸⁵ Györi 2012.

Irodalom

Czifray István 1840: *Magyar nemzeti szakácskönyve, magyar gazda asszonyok szükségéhez alkalmaztatva*. Újra kiadta Vasváry Gyula szakácsmester. Hatodik megbővített kiadás. Pest. [Reprint, 1985.]

Csoma Zsigmond 2009: *Késő reneszánsz, kora újkori kertek és borok Erdélyben*. Budapest. Agroinform Kft.

Finom falatok a nagytól. Nagymamáink receptjei. 2011. Összeállította Orosné Galaczi Edit. Kisújszállás. Szalay könyvek

Füreder Balázs 2006: *Balassa Ágnes szakácskönyve a XVIII. század végétől*. Salgótarján. Palócföld könyvek, új folyam.

Győri Enikő-Bakos Piroska-Gál Helga 2012: *Ezt főztük (ki) Európának*. Budapest. Heti Válasz Kiadó

Horváth Ilona 1984: *Szakácskönyv*. 13. átdolgozott kiadás. Budapest. Kossuth Könyvkiadó.

Lakó Elemér 1983: (közveteszi) *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Bukarest. Kriterion.

Kisbán Eszter 1997: Táplálkozáskultúra. In Balassa Iván (szerk.): *Életmód. Magyar Néprajz IV*. 417-583. Budapest. Akadémiai Kiadó

Korpádi Péter-Patyi Árpád é.n. *A magyar konyha remekei*. Budapest. Alexandra.

Kuti Klára 1997: Savanyú ételek egy XVI. Századi közép-európai szakácskönyvben. In Kuti Klára (szerk.): *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. Budapest. 21-36. MTA Néprajzi Kutatóintézet.

Magyar Elek 1986: *Az ínyes mester szakácskönyve*. Budapest. Átdolgozta és sajtó alá rendezte: Magyar Pál, Siklós Olga, Minerva.

Radványszky Béla 1893: *Régi magyar szakácskönyvek*. I. kötet. Budapest. Atheaneum.

Szegedi szakácskönyv. 1878. Írta Rézi néni. Második kiadás. Szeged. Kiadja Burger Zsigmond özvegye

Szigeti Andor 2001: *Népi konyha. Tiszán innen-Tiszán túl*. Budapest. Planétás

Vízvári Mariska szakácskönyve. Száz specialitás. 1914: Budapest, Eggenberger-féle Könyvkiadó Vállalat. [Reprint, 1986. Minerva]