

Mit árulnak el nekünk 130 év rétesreceptjei?

Kajdi Alexandra



Fotó: Fortepan

Bevezetés

Minden nyelv állandó változásban él; ennek oka, hogy kettős beágyazottságú, tehát külső (társadalmi) és belső (nyelvi) okok egyaránt befolyásolják (Kiss 2005: 23–24). Bár a két, egymással kölcsönhatásban álló moti-

váló erőt nem lehet teljesen szétválasztani, jelen írás mégis kísérletet tesz arra, hogy egyes szövegeket a társadalomban végbemenő változások lenyomataként elemezzen. Az elsődleges forrásanyagot az elmúlt 130 évből vett rétesreceptek alkotják, mivel

ezekben a szövegekben nemcsak a sütemény megszületését követhetjük nyomon, hanem bizonyos – a nyelvi megfogalmazásból kiinduló és az adott korra jellemző – társadalmi sajátosságokat is. Természetesen a *rétes* mint a tészták egy fajtája előfordul korábbi



Kajdi Alexandra: Mit árulnak el nekünk 130 év rétesreceptjei?

Ci névelőtudomány
műhelyéből

századok szakácskönyveiben is mind édes, mind sós töltelékkel, pl. Bornemisza Anna (1680/1983: 97, 235) is írt – feltehetően – almás rétesről, illetve burek-szerű rétesről. További rétesreceptekért ajánlom Mészáros Márta (2010: 60–69) írását az édes sült tészta receptje elfelejtődni látszik, maga az étel évszázadok óta ékes helyet foglal el a legnépszerűbb szakácskönyvekben, így érdemes ezeket a recepteket „leporolni”.

A hét választott recept szerzője

Ha időrendbe állítjuk a recepteket, akkor segítségükkel

az 1891-től 2023-ig tartó időszakot ölelhetjük át. A legkorábbi mű a *Valódi magyar szakácskönyv*, melyet Zilahy Ágnes írt (1894: 174–176). Mint ahogyan arról a szerző az előszóban beszámol, gróf Teleky Sándor kérte meg arra, hogy írja le egy könyvben az általa ismert recepteket. Zilahy így is tett, ám utána nyolc évig hiába keresett magának kiadót, mindenki visszautasította kéziratát. Végül 1891-ben jelent meg könyvének első kiadása, amely egyaránt részletezett leveseket, előételeket, főételeket és desszerteket; célközönségként pedig legtöbbször gazdaasszonyokat, polgári családokat, cselédlánnyal bíró

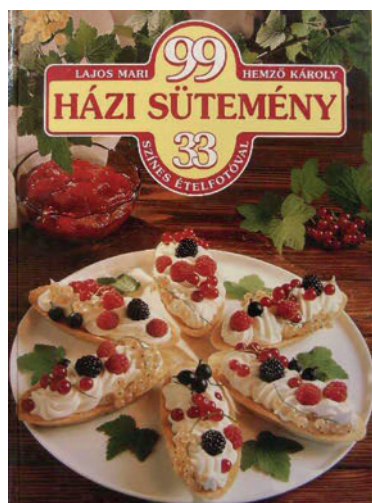
hölgyeket szólít meg az egyes alfejezeteknél. Tanulmányomban egy későbbi, 1894-es kiadást veszek alapul. Vizsgálatom második tárgyát „A Hét pályázatára beérkezett recipékből” Emma asszony által összeállított receptgyűjtemény adja, mely második kiadásban 1908-ban látott napvilágot. Emma asszony kiállítását máig tartó homály fedi: feltehetőleg *A Hét* szerkesztője, Kiss József találta ki, hogy egyik író társa öltse magára ezt a nevet, így hozva létre az „Emma asszony levelei”-nek 1906-ig tartó sorozatát, amelyhez ez a receptpályázat is tartozott. A szakácskönyvön végiglapozva azonnal feltűnik a szerző műveltsége:





a recepteket gyakran fűszerezi szépirodalmi hivatkozás vagy idézet. A rétesét például Madách Imre *Az ember tragédiájából* származó idézet vezeti be humorosan utalva a rétes elkészítésének kihívásaira, azaz, aki ennek a receptnek a megírására vetemedik, azt *hódolat* illeti *bírálat* helyett. Ebből is kitűnik, hogy a mű célközönsége művelt, polgári rétegbe tartozik, akik színesen és változatosan táplálkoznak. A rétestészta alapreceptjén kívül édes és sós töltelékes változatoknak is olvashatjuk mind a hozzávalóit, mind az elkészítésük-összeállításuk módját.

Kissé későbbi az 1936-os megjelenésű *A mi süteményes-könyvünk*, amelyet Váncza József írt, és ő maga is illusztrált. A háziasszonyokhoz szóló mű főleg a Váncza sütőpor népszerűsítése érdekében született meg, és kizárólag mignon-, torta- és süteményreceptekből áll. Természetesen mindegyik leírás elmaradhatatlan összetevője a Váncza sütőpor, sőt, maga a könyv is így kezdődik: „A mi süteményes-könyvünkben»-ben leírt eredeti kipróbált sütemények sikeresen csakis Váncza-sütőporral



készíthetők el. Saját érdekében kérjük tehát a vásárlásnál határozottan a valódi Váncza gyártmányokat s utasítsunk vissza minden másnevű árut” (Váncza 1936: 2). Váncza egyébként – a mai ízlelőbimbóinknak meglepő módon – cukrozott krumplitoléval ajánlja a rétest.

Vencs József 1958-ban megjelent munkája, *A magyaros konyha* egy különlegesen szép kiadású szakácskönyv: a nagy alakú könyvben a szerző rengeteg receptet – köztük a rétesét (Vencs 1958: 190) – sorol fel témakörökre felbontva, mely leírásokat Witz Éva illusztrációi és fényképek kísérik. A rétesek itt főleg édes töltelékkel szerepelnek, elsőként a túrósat tárgyalva (reszelt citromhéjjal, de mazsola nélkül). A vizsgáltak közül ez az első szakácskönyv, ami a hozzávalókat a recept elején tipográfiai módon is elkülönítő módon listázza.

A *Szakácskönyv fiataloknak* című könyv jellegzetes mustársárga borítójával sok háztartásban még ma is fellelhető. Ezt Vég Júlia írta, és 1984-ben adták ki: a rétesrecept természetesen ennek is elmaradhatatlan része (Vég 1984: 232). Mint ahogy azt a címe, valamint



a borítón látható közösen főzicskélő pár is sugallja, a szakácskönyv sorra veszi a hagyományos recepteket, és igyekszik minél közérthetőbben, mindenki számára könnyen utánozhatóan leírni őket, lépésekre bontva elkészítésük folyamatát. Szintén sok könyvespolcon máig ott díszleg a híres páros, Lajos Mari és Hemző Károly által közösen készített sorozat *99 sütemény 33 színes étfefotóval* című darabja. Ez 2001-ben jelent meg, és teljes mértékig a modern konyhához, valamint a XXI. századi „szakácsnőhöz” alkalmazkodott, így a réteskészítésről szóló rész végén felhívja a fi-

gyelmet: „Mielőtt a rétestészta nyújtásához kezdenénk, el kell „búcsúznunk” a gyűrűktől és a hosszú körmöktől, amelyek könnyen kiszakítják a tésztát” (Lajos–Hemző 2001: 30).

A legfrissebb recept az eddigiektől eltérően nem nyomtatott kiadványban jelent meg, hanem egy internetes hírportál gasztro-rovatában. A cikk címe: *A rétestészta készítése egy kihalófélben lévő türelemjáték*, a szerzője Ács Bori, aki küldetésének tekinti feleleveníteni a közkedvelt, de házilag már nemigen készített vagy éppen mára már elfeledett receptek autentikus elkészítésének módját. A recept külön-

legessége, hogy a szerző kilép a „mindentudó narrátor-szerrepből”, és ő maga is vállaltan segítséget kér a rétestészta megtanulásához: „Az én környezetemben nincsenek réteshúzó nagymamák, nagynénik, senki, akinek a kezében lenne a technika, muszáj volt személyes szaksegítséget keresni. Az internetről meg lehet tanulni csempét fugázni és gitározni is, de rétest húzni nem” (Ács 2023: o. n.). Terjedelmét tekintve ez a leg-hosszabb írás, ami nemcsak a rétesnek a történelméről ejt pár szót, hanem az étel elkészítésének folyamatát is ropant aprólékosan tolmácsolja. Bár azt vélelmezhetnénk, hogy minden lépést fotó kísért (mint Lajos Marinál), valóban a hangsúly a szövegen van, ahol a szerző a mozdulatokat, állagokat és lépéseket ecseteli.

A rétes eredetéről kétszer

Érdekes kissé elidőzni a rétes mint étel eredeténél és a szó etimológiájánál. A *Sütemények enciklopédiájában* olvasható, hogy a rétes arab eredetű édesség, mely török közvetítéssel jutott el Európába, és melyet Közép-Európától



Fotó: Wikimedia Commons



a Közel-Keletig sok helyen kedvelnek (Tóth 2003: 219). A Magyar Néprajzi Lexikon idevonatkozó szócikke szerint a rétes „a parasztkonyha ünnepi tésztája”, amit első-sorban szilveszterkor, lakodalomra és gyermekáldásnál sütöttek. A rétes egyaránt lehet édes és sós töltelékű, valamint ízesítéstől függetlenül egyenes vagy csigavonalban összetekert és tájegységtől függően kemencében vagy nyílt tűzhelyen sült (Kisbán 1981: 343). Érdekesség, hogy a már említett XVII. századi Bornemisza Anna-féle recept-könyv a rétest a legelőkelőbb (császári) vendégek számára ajánlott menüsorban szerepelteti – ez arra utal, hogy egyes ételek vagy inkább tésztafélék a paraszti és az udvari háztartásban egyaránt kedveltek voltak (természetesen az összetevők pontos listája, a töltelék és a fogyasztásuk gyakorisága eltért). A szó eredetéről az alábbi olvasható A magyar nyelv történeti-etimológiai szótárában (Benkő 1976: 397): „Magyar fejlemény: ráértéssel főnevesült a *rétes* 'réteges' melléknévből. Ez a *rét* 'réteg' főnév -s képzős származéka. A jelentéstapadás és a *rétes* melléknév ezzel kapcsolatos

főnevesülése a *rétes béles* (...) *rétes sütemény* (...) típusú kapcsolatokban következhetett be, de keletkezhetett a szó nemcsak szókapcsolatból való elvonással, hanem közvetlen ráértéssel is. Hasonló fejlődésre vö. *lángos*.” A különböző szótárakat fellelőzve érdekes megfigyelni, honnan ered ez a szó más országok nyelveiben: németül *Strudel* (a *strudeln* „forgat” igéből), szerbül *savijac* (a *saviti* „behajt” igéből), törökül *tepsi böreği* vagy *katmerli börek* (utóbbi fordítása *pite rétegekben* lehetne). Miután megvizsgáltuk a *rétes* szó eredetét, ideje rátérni a magukra a receptekre.

A receptek helyesírása

A rétesreceptek sok mindent elárulnak a helyesírási szabályok meg(nem)létéről, illetve változásáról. A legkorábbi forrásokat olvasva három helyesírási sajátosság tűnik fel, mely a későbbiekben megváltozott: a *c* hang *cz*-vel való jelölése, az *í, ú, ű* rövid ékezetű alakja, és az egybeírás-különírás következtelensége. Zilahy Ágnes könyve mindhárom eset tárházat nyújtja, mivel ilyen alakok szerepelnek benne: *pinczében*,

czipót; kívül, kísértünk, gyurni, minőségű, zsirt, vízzel, nyujtani, ugy, tűz; nyujtófa, czukor-porral, ebédülő asztalra. A később megjelent A Hét szakácskönyvében szintén találunk az előbb felsoroltakhoz hasonló írásmódú szavakat: *czipóból; ugy, könnyelműen, kiméld, zsirt, ugy; gazdaasszony, tésztaféléhez, tejberizksását*. Az 1936-os, Váncza József által írt süteményeskönyvben az eddigiekhez képest változások figyelhetők meg: a hagyomány elvét követő Váncza tulajdonnév kivételével mindenhol *c* szerepel leírva (*cukrot*). Az *í, ú, ű* hangok helyesírása bizonytalan, látható mind hosszú (*kihúzzuk*), mind rövid változatban (*nyujtjuk*). Az összetett szavakat általában egybeírják (*réteslisztből, vanilincukor, krumplipép*), de kivételt képez egy hétszótagú szó, melyen a sorvége miatt sajnálatosan nem látszik, hogy a második és a harmadik tag közötti vonal az elválasztójel-e vagy kötőjel (*vanilin-szóró-/cukor*). A kronológiában következő négy recept már nem tartalmaz az előzőekhez hasonló érdekességeket: a már számba vett szavak itt már az általunk ismert formájukban szerepelnek: *zsirt, cipót, papírvékony-ságúra*.



A korábbi példákból kirajzolódnó képet a szakirodalom is alátámasztja. Bár a Magyar Tudós Társaság első helyesírási szabályzata 1832-ben megszületett, ez csupán néhány fontos alapelvet fogalmazott meg, nem tért ki részletesen az egyes helyzetekre (Korompay 2005b: 704–705). Ez az oka, hogy a fent bemutatott három esetre, melyek nem feltétlenül felelnek meg a kiejtés szerinti írásmódnak, akkoriban még nem vonatkoztak szilárdan lefektetett helyesírási szabályok. A *c* hang jelöléséről szóló vita a XIX. században évtizedekig tart: egy időben Kazinczy is *c*-nek írja, de a szabályzatokban *cz* szerepel egészen 1922-ig (tehát ez az oka, hogy az 1936-os receptkönyv már nem esik bele). Az *í, ú, ű* hangok és betűk szintén vita tárgyát képezték, mivel ejtésük nyelvjárásonként ingadozott, valamint egy tárgyi tényező is közrejátszott ebben: nevezetesen a nyomdák betűkészletéből is gyakran hiányoztak (uo.: 707). Az egybeírás-különírás a XIX. században és a XX. század első évtizedeiben még nem volt szabályozva: a kötőjeles írásmód volt ajánlott, de legtöbbször anélkül is helyesnek

ítélték meg az adott összetételt. A helyesírás-történet fontos lépése volt az 1929-es Balassa József nevéhez fűződő *Nyomdai helyesírás*, ám egységes szabályzat csak a század közepén, 1954-ben született meg (Korompay 2005a: 781). Bár utóbbit 1984-ben bizonyos pontokon módosították, ez lényegi változást nem jelentett a helyesírásunkra nézve (Korompay 2005a: 785). Láthatjuk tehát, hogy bár társadalmi hatásra (a szabályozottság igénye miatt) történtek változások a helyesírásban az elmúlt bő 130 évben, ez a rétesreceptek helyesírását csupán kis mértékben befolyásolta, azok a mai olvasók számára is könnyen érthetők.

A receptek szókincse

A rétesreceptek szókincse az összetevőket tekintve nem mutat lényegi változást, ám a technikai fejlődés így is nyomon követhető bennük. Receptjeink alapnyelvezete a magyar nyelvhez hasonlóan színes, több forrásból is táplálkozott. Így a kulcsszavak között egyaránt találunk alapnyelvi szavakat (*vizzel, kézzel*), belső keletkezésű szavakat (*sütemény*), valamint jövevényszavakat az iráni (*tíz*), török (*kávé*), latin (*kamarában*,

citrom), német (*krumplis*), szláv (*pinczében, tésztánál*), olasz (*mandula*) és horvát-szerb nyelvekből (*pazar*). Utóbbiakat más időszakokban, de jóval 1892 előtt vettük át, így kiejtésük és írásuk a magyar szavakéhoz hasonló. Ugyan mindegyik recept esetében a kulcsszavak azonosak, ám egy-egy hozzávaló, illetve konyhai eszköz elnevezése az idők folyamán átalakult. A *Valódi magyar szakácskönyv* szerint a „legfinomabb lisztet kell használni”, ehhez kell adni a zsírt és egyebet, a tésztát nyújtófával kell kinyújtani; a rétes elkészítéséhez szükséges még *abrosz, bádogkanál* – ezt a későbbi évtizedekben felváltotta az alumínium-, a réz- és a vaskanál (Szűcs 1991–1992: 207–208) – és természetesen a *sütő* is. Mivel Emma aszszony csupán futólag érinti a rétes elkészítésének módját, a többi receptet hívtam segítségül, hogy megtudjam, ő is használ-e zsírt és sütőt. A *Váncza-féle receptkönyv* a megváltozott összetevők miatt érdekes: már kapható volt *rétesliszt, vanilincukor* és a töltelék *habüstben* ajánlott keverni. Venesz József könyve nem említi a réteslisztet, míg Végh Júlia könyve



szintén réteslisztet ajánl, amit a receptben zsírral (a hozzávalóknál vajként szerepel) kell összeönteni, végül sütőben kell kisütni cukor nélkül.

Lajos Mari receptje egyértelműen az elmúlt években íródott, mivel szerepelnek benne olyan szavak, mint *robotgép*, *dagasztóbetét*, *folpack*, *finomliszt*, *10%-os ecet*, valamint a mértékegységek között szerepel az energiatartalomra vonatkozó *kcal* és a *kJ* is. Ács Bori írása visszatükrözi mind az internetes nyelvhasználatot (pl. *hype*, *szupertrükk*, videók nézése interneten), mind a (nagyvárosi) áruházak kínálatát, hiszen az alaptésztához szükséges a *tönkölybúza* és a *rétesliszt* mellett még *00-s liszt*, azaz *pizzaliszt* is. Emellett több helyen kémiai magyarázatot is megoszt az érdeklődőkkel, például az *autolízis*ről, mikor a glutén elasztikussá válik azáltal, hogy a vízzel kevert tésztát pihentetjük. Már ebből a pár részletből is megállapíthatjuk, hogy a rétesreceptek valóban lenyomatai

a társadalmat érintő technikai és műveltségbeli változásoknak.

A receptek igealakja

A rétesrecepteknél két grammatikai vagy inkább pragmatikai jellemző érdemel kitüntetett figyelmet: a mondat megszólítottjának száma és személye, valamint a mondat modalitása (utóbbival összefüggésben az írásjelek használata). Mindegyik rétesrecept esetében igaz az állítás,

hogy próbálnak bensőségebb kapcsolatot kialakítani az olvasóval, és ezt főként az alany számának és személyének segítségével érik el. Zilahy Ágnes szövegében többes szám első személyű alanyt használ: „Egy kilónyi deszkára helyezett liszt közepébe csináljunk lyukat, üssünk bele egy egész tojást” (Zilahy 1894: 174). A *Hét szakácskönyve* az előző esettől némileg eltér: a T/1 alakú igei személyrag („emlékezhetünk rá”) mellett

E/2 alak („A rétesnél ne kiméld a zsirt!”) is felfedezhető. Emellett előfordul, hogy Emma asszony saját véleményét is beleszövi az étel bemutatásába: „Épp ezért a hideg rétes, az én érzésem szerint, éppoly barbarság, mint a hideg hal. Inkább elengedem a tokot tatárral s a hideg almás-rétest” (1908: 257). A minták alapján úgy tűnik, hogy a további évtizedekben a T/1 alak vált uralkodóvá mint általános alany, hiszen kizárólag ez szerepel a további négy szakácskönyv esetében. Ezt a mintát az utolsó,



Fotó: Fortepan / Lissák Tivadar



Kajdi Alexandra: Mit árulnak el nekünk 130 év rétesreceptjei?

A nyelvtudomány
műhelyéből

interneten olvasható recepttöri meg, ami következetesen E/1-es igealakot használ (ráadásul jelen időben). Ez a forma illeszkedik a blogírás műfajához (ami az internetes recepteket kezdetük óta jellemezte): olyan, mintha egy térben és időben tartózkodnánk a szerzővel, aki sütés közben hozzánk beszél, kihangosítva azt, amit éppen csinál. A receptek felvetik a modalitás kérdését is, amit néminemű következetlenség jellemez, már ami az írásjeleket illeti. A *Valódi magyar szakácskönyv* mondatai instrukció-jellegük miatt főleg felszólító módú igealakokat tartalmaznak, pl.

„csörgössé ne száradjon” (Zilahy 1894: 175), amelyeket néhol kijelentő módú igealakok követnek. Ám ha az írásjeleket nézzük, azok nem követik a modalitást: minden mondat végén pont áll. A *Hét szakácskönyve* más utat képvisel: a hosszabb, összetett mondatból álló felszólító igealakokat tartalmazó utasítás végére pontot tesz, de előfordul, hogy a bizalmasabb hangvétellő felszólítás utánra felkiáltójelet rak: „A rétes olyan, mint az asszony: vagy áldozd föl magadat érte, vagy mondj le róla!” (Emma 1908: 258). Váncza József könyve következetes: kizárólag kijelentő

módú igealakokat használ, így értelemszerűen minden mondat végén pont áll. Ugyanez igaz a *magyaros konyha* esetében is. A *Szakácskönyv fiataloknak*ra ismét a kiszámíthatatlanság jellemző: előfordul benne kijelentő és felszólító módú mondat is, ám utóbbit csupán egy esetben zárja le felkiáltójelel: „Egyenletesen, simán nyújtsuk, és vigyázzunk arra is, nehogy elszakadjon!” (Végh 1984: 232). Lajos Mari munkája a Váncza-féle sémát követi: minden ige kijelentő módú, ám két esetben is olyan fontosságúnak ítéli meg a tartalmat, hogy utána felkiáltójelet tesz: „Nem tenyérrel,



Fotó: Fortepan / Urbán Tamás



se nem ujjal!; „A megtöltött és feltekert rétest előmelegített sütőben azonnal sütni kell, mert könnyen elázthatja a töltelék!” (Lajos–Hemző 2001: 30). Ács Bori cikkében végig kijelentő módot használ – ez összefüggésben áll a személyragozással, hiszen az E/1-es felszólító módú igealak „instrukció” funkcióban igen ritka a magyar nyelvben. De ami lényegesebb: a recept hangvétele közvetlen, olyan, mintha a szerző mellett állnánk, aki utasítás helyett ajánlást tesz: bemutatja, hogyan készíti a rétest, és ha tetszik, követhetjük, de ne érezzük magunkra nézve kötelezőnek azt, ahogyan ő csinálja.

Összességében elmondható, hogy a szakácskönyvek jellemzően T/1 személyű alakot alkalmaznak, amely mellett az aktív ige kijelentő vagy felszólító módban áll, ám utóbbival a mondatvégi írásjelek nem harmonizálnak törvényszerűen.

A receptek stílusa

Végül az előzőekben tárgyaltakkal összefüggésben érdemes néhány szót ejteni a hét szakácskönyv stílusáról, mely kiváltképp három szempontból vizsgálható: a hangvétel,

a célközönség és a kiadvány díszítettsége. Mint már szó volt róla, a receptek személyes hangvételűek, ám közülük is kiemelkedik az első kettő és az utolsó két mű. Mindhárom esetben többféle kísérletet is tettek az instrukciós jellegből fakadó távolságtartás megszüntetésére: Zilahy Ágnes egyfajta barátnői hangvételt üt meg, Emma asszony irodalmi idézetekkel és személyes anekdotákkal, tanácsokkal szórakoztatja az olvasót, míg Lajos Mari biztató szavakkal vezeti be rétesreceptjét: „A saját kezűleg nyújtott rétesnél nincs finomabb, és ha elsőre talán nem is lesz tökéletes, második-harmadik alkalommal biztosan sikerül!” (Lajos–Hemző 2001: 30). Ács Bori saját kudarcélményének bevallásával kezdi írását, amivel valószínűleg bátorítani (és nem elrettenteni) szeretne: „Begyúrtam a tésztát, elővettem a régi családi lenvászon terítőt, és percekben belül dühvel vegyes kétségbeeséssel hüppögtem a pókhálóforma tészta fölött”. Az eredmény: a három szerző egyszerre írt hasznos szakácskönyvet és élvezetes olvasmányt. Természetesen a személyiségük mellett egyéb ok is köz-

rejátszik abban, hogy egyedi stílusban alkottak: ez a koruk és a célközönségük elvárása. A kezdetekkor a potenciális olvasókat a hozzájuk hasonló, művelt, konyhai mesterségben jártas asszonyok alkották, velük meg lehetett ütni egy bizalmasabb hangvételt. Később a tényyszerű stílus terjedt el, hisz az olvasóközönség megváltozott: tudatos, a Vácz-könyv szavával élve *ta-karékos* asszonyokat szólított meg, akik számára a konyhai élet mindennapi rutint jelentett és nem szórakozást. A Venesz-könyvben és utána a szocializmus éveiben még inkább a lecsupaszított stílus lett a mérvadó, ezzel egy időben megjelent a hozzávalók pontos leírása és mennyisége a receptek elején. Ez a tény azt sugallja, hogy a szakácskönyvek elkezdtek nyitni: a *Szakácskönyv Fiataloknak* elején lévő rajz egy ifjú párt ábrázol, miközben közösen szorgoskodnak a konyhában. A házi süteményeket tartalmazó könyv tekinthető a folyamat kiteljesedésének: a nyelvezet egyre pontosabbá és közérthetőbbé vált, miközben az olvasóközönség tágult: megjelentek a tapasztalatlan, kezdő háziasszonyok, valamint elvétve a főzést kedvelő



férfiak is. A könyvek díszítettsége szintén ilyen irányú változást jelöl: míg korábban a rajzok célja elsősorban az esztétikum volt, a manapság kapható szakácskönyvekben gyakran minden fő lépés le van fényképezve, így a kép alapján (elvileg) lépésről lépésre utánozható az elkészítés módja, és a szerzők arra motiválnak, hogy az olvasók

ne féljenek megpróbálni maguk rétest készíteni.

Zárógondolat

Összegzésként kijelenthető, hogy az elmúlt 130 év hét rétesreceptjében nyomon követhetők bizonyos változások a helyesírás, a szókészlet, az igehasználát és a stílus tekintetében, amelyek „parányságuk” ellenére mégis hű

lenyomatai koruknak. Hiszen a nyelvet a nyelvhasználók minden korban saját igényeik szerint alakítják, és ez igaz a rétesreceptek megfogalmazási módjára is. Nincs is hátra más, mint – merésztől függően – kiválasztani az egyik receptet és nekiveselkedni a házi rétes elkészítésének. Sok sikert kívánok hozzá! ●

Hivatkozott irodalom

- Ács Bori 2023: *A rétestészta készítése egy kihalófélben lévő türelemjáték*. <https://telex.hu/gasztro/2023/11/26/retes-kezel-hazilag> (letöltés: 2025. június 30.)
- Benkő Loránd 1976: Rétes 1549. *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*. 3. kötet. Ö–Zs. Akadémiai Kiadó, Budapest. 379.
- Bornemisza Anna 1680/1983: *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Kriterion Könyvkiadó, Budapest.
- Emma asszony 1908/2008: *A Hét Szakácskönyve*. Pytheas, Budapest.
- Kisbán Eszter 1981: Rétes. In: Ortutay Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon*. 4. kötet. N–Szé. Akadémiai Kiadó, Budapest. 343.
- Kiss Jenő 2005: A nyelvi változás. In: Kiss Jenő – Pusztai Ferenc (szerk.): *Magyar nyelvtörténet*. Osiris Kiadó, Budapest. 23–68.
- Korompay Klára 2005a: Helyesírás-történet (Az újabb magyar kor). In: Kiss Jenő – Pusztai Ferenc (szerk.): *Magyar nyelvtörténet*. Osiris Kiadó, Budapest. 781–788.
- Korompay Klára 2005b: Helyesírás-történet (Az újmagyar kor). In: Kiss Jenő – Pusztai Ferenc (szerk.): *Magyar nyelvtörténet*. Osiris Kiadó, Budapest. 697–709.
- Lajos Mari – Hemző Károly 2001: *99 sütemény 33 színes ételfotóval*. Aquila Könyvkiadó, Budapest.
- Mészáros Márta 2010: Virággal sütés és ízesítés. *Korunk* 21: 60–69.
- Szűcs Judit 1991–1992: A főzés, tárolás helye és eszközei Szentesen. *Néprajz és nyelvtudomány* 34. 195–213.
- Tóth Emese 2003: *Sütemények enciklopédiája*. Kossuth Kiadó, Budapest.
- Váncza József 1936/1991: *A mi süteményeskönyvünk*. Minerva, Budapest.
- Végh Júlia 1984: *Szakácskönyv fiataloknak*. Ifjúsági Lap- és Könyvkiadó Vállalat, Budapest.
- Venezs József 1958: *A magyaros konyha*. Minerva, Budapest.
- Zilahy Ágnes 1894/2007: *Valódi magyar szakácskönyv*. Singer és Wolfner, Budapest. Pannon-Literatúra, Kisújszállás.