



DEBRECENI EGYETEM

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK.

GASZTRONÓMIAI HAGYOMÁNYAINK NÉHÁNY 19. SZÁZADI SZAKÁCSKÖNYV ALAPJÁN

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Hagyományok: régi receptek, a főzéshez-sütéshez használt alapanyagok, egykori ételkészítési eljárások újrafelfedezése

Kutatási feladat:

- A hazai gasztronómia előzményeinek, a jelennel való kulturális összefüggéseinek feltárása.
- A „nemzeti”, „magyar”, „polgári” és a „népi” konyha jelentései; az étkezéshez és a fogyasztáshoz kötődő kulturális értékek történeti változása.



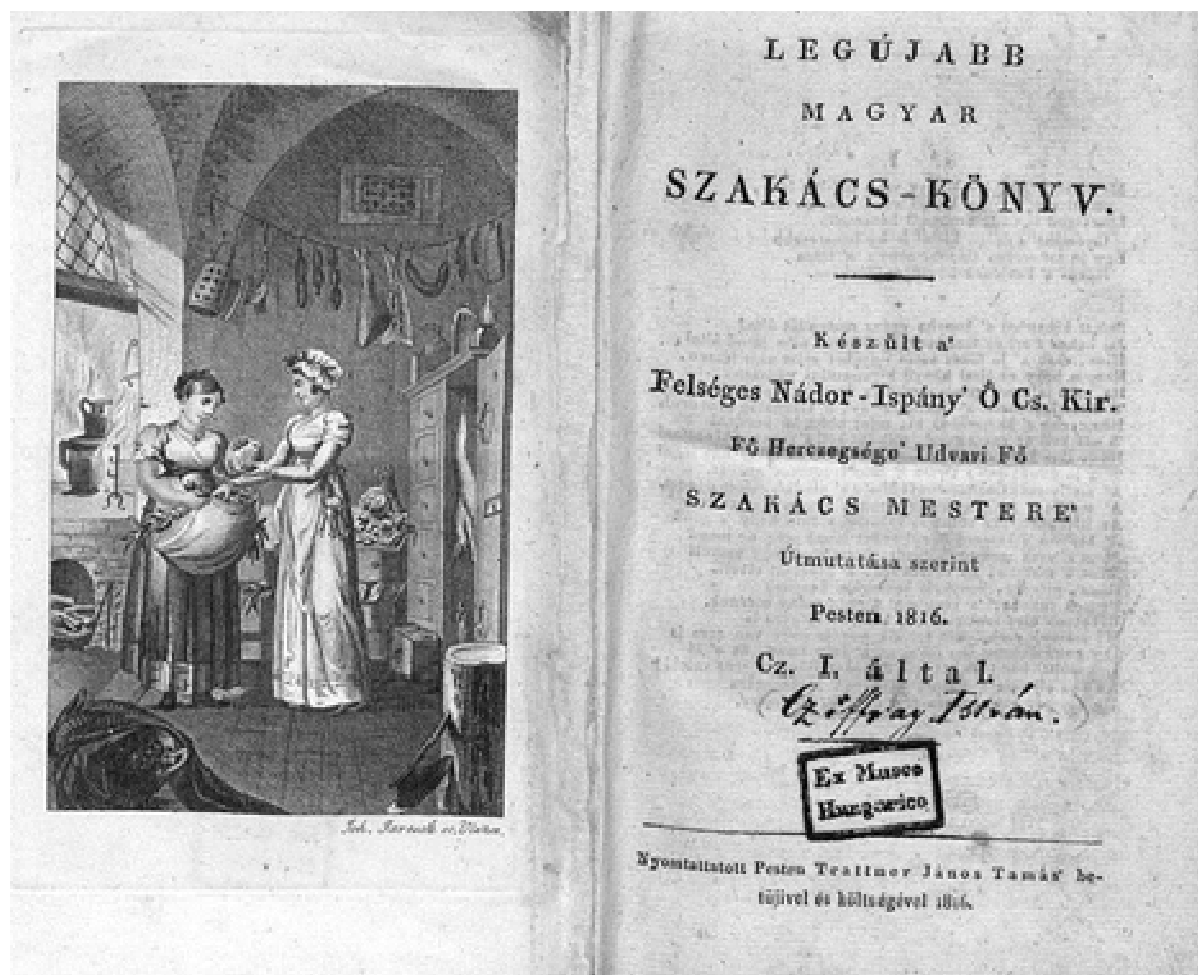
NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Felhasznált „források” – 19. századi szakácskönyvek:

- CZIFRAY István [Cz. I.]: *Legújabb magyar szakács-könyv*. Pest, 1816.
- DOBOS C. József: *Magyar–francia szakácskönyv*. Budapest, 1881.
- TORONYAY RÁKÓCZY Karolina: *Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Ezeregy vénnyel és leírással*. Budapest, 1896.
- KOMÁRY Erzsébet: *A polgári háztartás szakácskönyve. Takarékos magyar konyha*. Budapest, 1920.



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

A „szakátsság” lényege:

A „nyerses étkek helyes, jó ízű, egészséges, valamint tiszta” elkészítése

Főzőmesterség – a testi és lelki egészség megőrzése

Rend, tisztaság, takarékoság és mértékletesség – világos érték- és erkölcsrend



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- Bőjtös-Levesek
- Tojásételek – Luteránus Tojás-Étel:

„Az együve tálba vert tojásokat elsodorván, s bele megaprított petrezselmet, sót, és fűszert vessél; vagdalj hozzá főtt sódart, ostreacsigát, szarvas, és csiperke gombát, ezeket vajba párgold meg, s meghütven keverd a tojás közé. Olvasz lábasban vaját, vagy zsírt, töltsd belé a fellebb valókat, süsd meg, de ne keményre.”

- Halétkék
- Húslevesek és hús vegyületek



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- Főzelékek – Töltött káposzta:

„A savanyított káposztát aprítsd meg, tehén húst szalonnával apríts meg, borsal, gyömbérrel, sóval, szerecseny dióvirággal vagdald össze, riskását v. gerslit tehetsz bele, a. u. takargasd káposzta levélbe, az aprított káposztával főzd meg jól, borsot és kevés bort bocsáss bele, a töltelékbe rákfarkakat is vagdalhatsz.”

- Különféle borítékok (feltétek)

- Tortáták (torták), sütemények, fagylaltok és nedvek – Szalonnás torta:

„Fél font szalonnát apríts és olvasz meg mint a zsírt, áztass zsemle belet téjbe, facsard ki, és keverd a szalonna közibe, üss 4 egész tojást, és 4 tojás sárgáját bele, egy kalán tejfelt is, czukrozd meg, metélt citromot, fa héjját, székfűborsot, s fél font tört mandolát, kavargasd el jól, készíts vajas tésztát, síkároly újni vastagságú tészta darabot, tedd a formába, öntsd rá a vegyületet, de ne tele, süsd meg.”



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

A rejtélyes szerző – Czifray István (Cz.I.) ???
Czövek István (1777–1828)

- Sárospatak: teológiai, jogi tanulmányok
- Prédikátor
- Történelmi elbeszélések, színművek... és szakácskönyv fordítása

A német (európai) minták – gasztronómiai kultúra megismertetése, a hazai hagyományok alakítása.



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Magyar Nemzeti Szakácskönyv – 1896.

- A magyar konyha reprezentálása
- „A család jólétének tényleges alkatrésze a jó konyha”
- Hölgyek Lapja c. házi tanácsadó
- Saját „tapasztalások”



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- Levesek – Debreceni töltött kokóleves:

„Minden tojáshéjat, melynek tartalmát felhasználtuk, elteszünk és következőképp ürítünk ki. A tojás külsejét tiszta ruhával vízben megmosván, a tojás egyik végét krajcárnyi nagyságú helyen kilyukasztva a tartalmát kirázzuk, és a tojáshéjakat tiszta helyre elrakjuk. Ha már 30 tojáshéjunk összegyűlt, veszünk 1/2 kiló borjúszeletet csont nélkül. Ezt igen apróra összevágván, kevés borsot, dió nagyságú reszelt vöröshagymát, metélt zöldpetrezselymet és 10 dekagramm finom rizst, egy egész tojást hozzáütvén és megsózáván jól összekeverjük. Ezen keverékkel a tojáshéjakat megtöltjük, de nem egész tele, hogy a rizs megdagadhasson. A tojásokat úgy rakjuk egy edénybe, hogy fel ne fordulhassanak, s húslevet öntünk reá, hogy a tojásokat éppen ellepje. Befedvén 3/4 óráig csendesen főzzük. Ezután szintén húslevesbe kevés rizst főzünk, 1 tojássárgájával, 3 kanál édes tejföllel, metélt póthagymával, kevés sáfránnyal összekeverve behabarjuk és a tojásokra öntvén, beadjuk.”



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- Leves után való étkek (aszétli) – Előkelő úri asztalok / polgári házak
- Főzelékek
- Sülték
- Halételek
- Gulyás és pörkölték
- Vadak – Párolt vaddisznófilé:

„Ujjnyi vastag szeleteket vágunk a hátsó combjából, és ezeket fogas bunkóval megveregetve besózzuk, borssal behintjük, és 1 óráig állni hagyjuk. Ezalatt főzünk jó erős pácot 1 rész víz, 1 rész borecetből, adunk bele apróra metélt sárgarépát, petrezselymet, vereshagymát, borsfüvet, babérlevelet és citromhéjat, az egészet jól felforralva a hústra öntjük, és 2 napig a pácban hagyjuk. Azalatt többször meg kell forgatni, hogy minden részét keresztüljárhassa a lé. Használatkor mind a két oldalán sűrűn megspékkeljük, és lábasba rakva zsírral, tejjel és páclével leöntve, befedve porhanyósra pároljuk. Végre a sütőbe téve kissé megpirítjuk, és a zsírjában kevés lisztet és cukrot pirítunk. Ezután borral feleresztve, tejföl és narancslevet adunk bele, kissé felforralván a sült húst beletéve 10 percig hagyjuk. Ekkor tálba rendezve és a mártást reáöntve, apró pástétomokkal koszorúzva beadjuk.”



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Sütemények:

- Rétesek és bélesek
- Élesztős tészták (népkuglóf)
- Zsírban sült tészták (farsangi fánk, magyar csöröge)
- Burgonya (kroket)



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

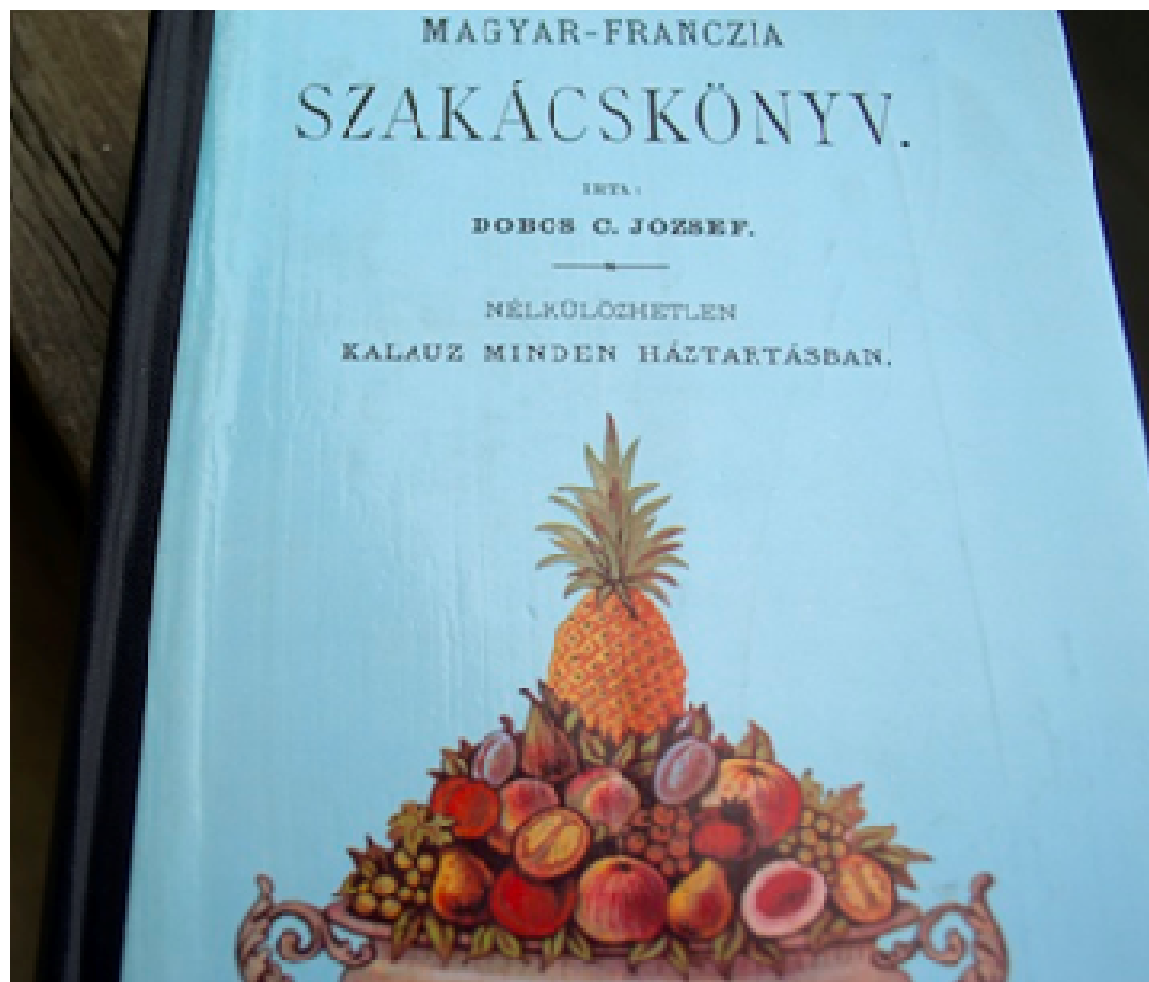
NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

A magyar gasztronómiai kultúra hagyományainak és nemzeti karakterének reprezentálása

- A hagyomány nemzetiesített (konstruált) változata
- A hagyomány mindennapi formája – az ételek készítésének generációról generációra öröklődő gyakorlata (házi praktikuma)
- Az étkezések rendje, ceremonialitása, fogyasztott ételek – a társadalmi kategorizáció, a csoportalakulás eszköze



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



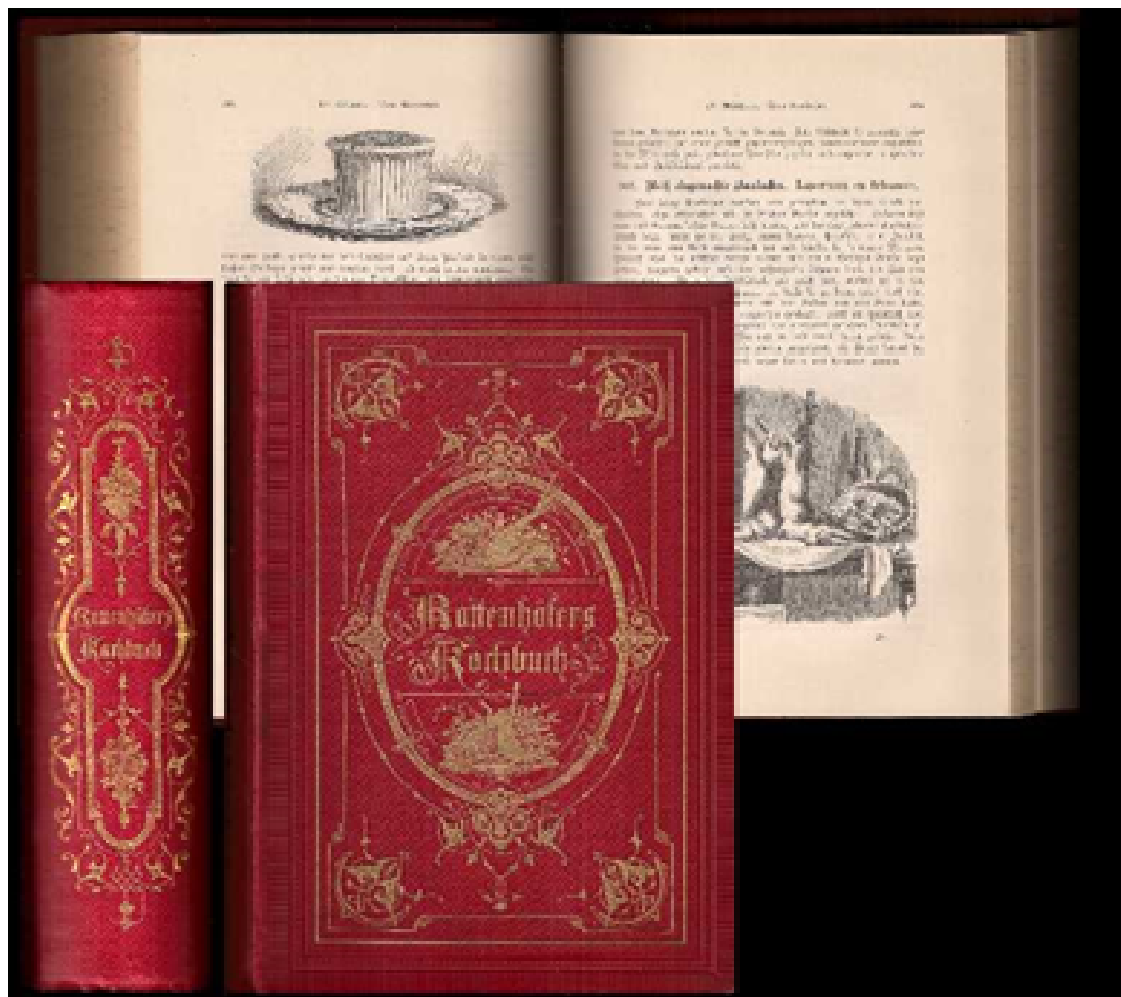
TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- Magasabb és finomabb francia konyha
- Jó polgári konyha



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Levesek – Fácán-leves gr. Pálffy módon:

„Egy fácánt, mely egy héttel előbb lövetett, jól megtisztítunk, kimossuk, a mellhúsa egy részét kivágjuk, félretesszük, a többi húsát pedig a csontokkal együtt kis darabokra összevágjuk, két liter hideg consomméval felöntjük, tűzre tesszük, s jól befödjük. Mikor forni kezd, lehabozzuk, aztán igen jól – amennyire lehet légmentesen – elzárjuk, s úgy másfél óráig lassan főni hagyjuk. Ezalatt egy másik fácánt, mely két héttel előbb lövetett, jól megtisztítunk, megmosunk, kissé megsózunk, azután nyárson szépen megsütjük. Mikor megsült, a mellhúsát kivágjuk, s a többit egy húsfazékba tesszük a fővésben levő consomméhoz. A fazekat jól befödjük, azután ismét főni hagyjuk. Eközben a legelőször említett nyers fácán-mellhúsból farce-ot készítünk édes tejföllel.



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Most 12 lapos tartelette-formácskát először vajjal kikenünk, azután késfoknyi vastagságban az említett fáczán-farce-ot kenjük el bennük. Most a sült fáczán-mellet szétvagdadjuk, mozsárban finomra összezúzzuk, négy evőkanálnyi hideg consommét adunk hozzá, s egy szűrőn az egészet jól áttörjük. Az ily módon nyert pirrét most megmelegítjük, kellőleg megsózzuk, három evőkanálnyi Blond de veau-val meghigítjuk, egy szitán áttörjük, s e pirrével töltetnek meg aztán a fáczán farce-szal kikent tartellette-formácskák. Fölül az egész ismét farce-szal kenetik be. A tálalás előtt a leves fölszínéről jól le kell szedni minden zsiradékot, aztán egy frissen kimosott asztalkendőn átszűrjük, s úgy tálaljuk föl a leveses tálban, a fönnebbi farce-tortácskákat külön adva föl mellé. A levest klarifírozni nem kell, mert az hátrányos lehetne kellemes ízére.”

- Közöséges levesek



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- Mártások
- Hideg és meleg előételek
- Húsételek
- Magasabb szakácsművészet / polgári konyha / magyar konyha
- Malacpárikás – az országmarketing eszköze:

„A legfőlebb 3-4 hetes szopós malacot jól megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és hideg vízben kiáztatjuk. Egy lábasba egy kannál zsirral bőven apróra metélt vöröshagymát és törött paprikát teszünk; a hagymát sárgára pirítjuk; a húst jól kinyomva belé tesszük, megsózzuk, gyakran kavarva fedő alatt pároljuk.”



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Nélkülözhetetlen tanácsok jobb társaságok tagjai számára:

- Az asztali etikett szabályai
- A menü helyes összeállítása
- A társasság előírásai
- Vasárnapi menü egy polgárias háztartásban:

A, Tyúkleves szárnyas gombóccal, tyúkhús alma-mártással, párolt káposzta sertéshússal (előétel), pulyka-pecsenye salátával, végül zsírban sült derelye és csemege.

B, (másnap) Marhahúsleves májas galuskával, boeuf a la mode apró burgonyával és makarónival, farsangi fánk és csemege.

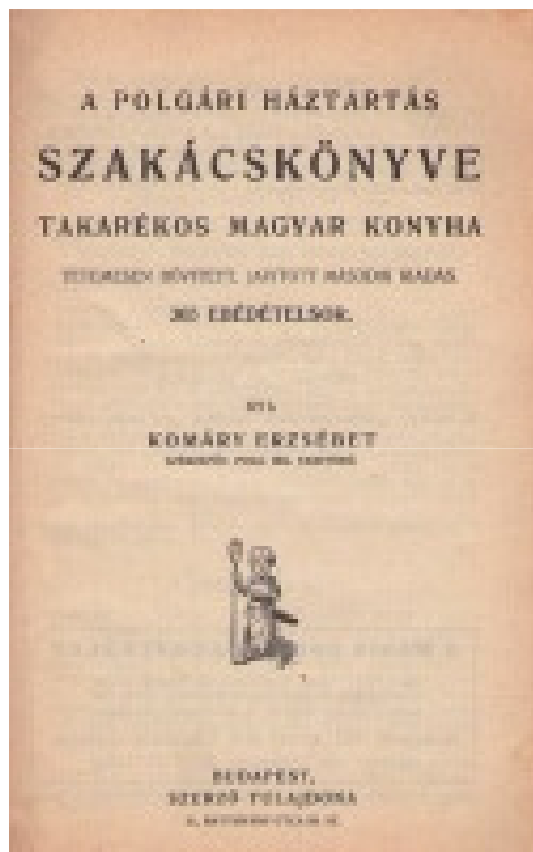


NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- A gasztronómia tudományának és művészetének megismertetése
- Kulcsfogalmi: *étkezés*: társadalmasítja az evést; *konyha*: formalizálja a főzést, rendszerezi az étkezési gyakorlatokat, a spontán és sokféle ízlést kulturális kódokká alakítja.
- Magasabb (úri) / egyszerűbb (polgári) konyha: különböző tudásformák (szakácsművészet / családban elsajátítható ismeretek és készségek
- Identifikáló fogyasztási szokások, ízlés, modor



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- A polgári konyha a középosztály konyhája
 - A középosztály egyszerű háztartásába valók mindennapos használatra:
 - „Mi nem készítünk sem teknősbékalevest, sem szalonkasültet, sem káposztát pezsgőborral, sem pástétomot, sem fagylaltot. Nekünk szükségünk van tápláló, ízes, változatos, bőséges, a magyar szájnak kíváncsú és olcsó ételekre, amelyek könnyen emészthetőek, az egészséget jó karban tartják, és a lehető legrövidebb idő alatt készíthetők el.”
 - Elvek: takarékossgal párosult józan bőség,
 - ésszerűség,
 - következetesség,
 - nyugodt derűség,
- átmenetet alkot a „szegény konyha” és az „úri konyha” között.



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Közönséges tészták – szilvás gombóc:

„Megfőzök 1 kiló rózsaburgonyát, meghámozom, gyúródeszkán kásává töröm; hozzámérek egy fél kiló lisztet, amelyből maréknyit teszek a deszka szélére a deszka belisztezésére. A burgonyát és lisztet összemorzsolom a tenyeremmel s beletörök 10 deka zsírt. Fészket készítek, beleütök 4 tojássárgáját, bevetek gyűszűnyi sót, hozzáöntök kávéskanálnyi rumot. Gyúrok belőle egyöntetű tésztát, formázok karvastagságú hengert, felvágom késsel 1 cm vastag körlepenyekre. 1 liter mosott szilvának kiszedem a magját. Belisztezem a tenyeremet; ráteszem a körlepenyt, ennek közepébe a szilvát, amelynek magja helyére dugok törött fahéjba gyengén mártott egynegyed kockacukrot. Felhajtom a szilvára a tésztát, végeit összefogva formázok gombócot. Kifőzöm a gombócokat. Lábasban nagytojásnyi zsírban pirítok 2 deci finom morzsát, beleteszem a gombócot, leemelem a tűzhelyről a lábast s a levegőben tartva a lábast, mindaddig rázom a gombócokat, amíg rájuk egyenletesen tapad a morzsa. Tálalom.”



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

- - Levesek
- - Lecesbe valók
- - Húskörítések és főzelékek
- - Húsételek – a kirántott disznókaraj (a kirántott hús):

„Veszek 35–40 deka hosszúbordást szeletekben, lekaparom a piszkot, ha a hentes beleméri a gerinccsontot, azt a húslevesbe vetem. Késsel behasítom a hús szélét, nehogy a sülésnél összehúzódják a hús. A húst vágódeszkán húsverővel vigyázva megverem, de lyukas ne legyen. Besózom mindkét oldalát a szeleteknek. Mély tányérba ütök 1 tojást, fél gyűszűnyi sóval villával elkeverem, kevés vizet öntve hozzá. Más mély tányérba öntök fél deci lisztet, más mély tányérba bőségesen morzsát. A szeleteket villával megforgatom a lisztben, lerázom; megforgatom a tojásban, lecsurgatom; felmarkolok morzsát, laposan fektetem a szeleteket a morzsára és rászórom a marékban lévő, lerázom; deszkára teszem a szeleteket. Vaslábasban olvasztok 2 tojásnyi zsírt, nagyon hirtelen ne süljön a hús, mert nyers marad a közepe és a csont körül, ezenkívül hólyagosodik a burkolat. Megfordítom a húst a kétágú villával, hogy mindkét oldala pirosra süljön. Jól lecsepegtetem a zsírt. Leszűröm a maradék zsírt a morzsáról, ez nagyon ízes rántás-zsírt ad.”



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

Hagyományok: régi receptek, a főzéshez-sütéshez használt alapanyagok, egykori ételkészítési eljárások újrafelfedezése

Kutatási feladat:

- A hazai gasztronómia előzményeinek, a jelennel való kulturális összefüggéseinek feltárása.
- A „nemzeti”, „magyar”, „polgári” és a „népi” konyha jelentései; az étkezéshez és a fogyasztáshoz kötődő kulturális értékek történeti változása.



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK

A polgári háztartás és étkezés másfajta jelentései:

- Eszmény: Mértékletes, változatos és egészséges táplálkozás, racionalitás
- Valóság: Szűkösség és kényszerű spórolás, a folyton változó életfeltételekhez való alkalmazkodás



NÉP, NEMZET ÉS GYOMORNEDVEK





DEBRECENI EGYETEM

KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI  2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE