



Ha valaki rápillant egy klasszikus kolozsvári töltött káposztára, ahol a töltelék mellett füstölt oldalas, sült debreceni, szalonnából készült kakastaréj és egy szelet roston sült sertéskaraj is díszleg, biztos lehet abban, hogy ezt egy ízig-vérig vendéglátós szakember kreálta, de hogy mi lehetett a kiindulópont? - kezdjünk egy kis múltidézéssel! A kolozsvári káposztát a XVII. század közepén megjelent Zrínyi-udvar szakácskönyvében említik először - a recept pontos címe: „Az káposztás húson kezdem el, úgy mint Magyar és

Horvátország címerén” - de itt még nem szerepel a kolozsvári jelző. Ugyanakkor több forrás is megerősíti, hogy ebben az időszakban elterjedt fogás volt a káposztás hús, ezekből íme egy gyöngyszem: „A galgóci Thurzó-udvar cselédei 1603. januárjának 26 húsevőnapjából 20 napon kaptak ebédre savanyú káposztát tehénhússal...”. Tótfalusi Kis Miklós a század végén (1695) már kolozsvárinak nevezi ételét (Káposzta kolozsvári módon), az összevagdalt tehénhúst és szalonnát sóval, borssal, gyömbérrel ízesíti, káposztalevelekbe tölti, - nincs benne még se rizs, se köles-, és apróra vágott, sós káposztával együtt megfőzi. Mikor elkészült az étel, bort tölt hozzá, és megszórja borssal. A kolozsvári töltött káposzta egyik legkülönlegesebb receptje Déryné Széppataki Rózától, a vándorszínészet korának híres szubrettjétől származik, 1870 körülről. A színésznőnek nemcsak kedvenc étele volt ez a fogás, de maga is sokszor főzte, és azt vallotta, csak disznóölés idején lehet igazán finoman készíteni. Az ő változatában a lábas vagy bogrács aljára teljes egészében szalonnabőrke kerül, amire töltött káposztát rakunk (olyasmit, mint ahogyan ma készítjük). Erre hurka, szalonna és hússzeletek jönnek, majd ismét töltött káposzta. Rétegezés közben belerejtünk egy megtűzdelt sült kappant vagy libát is. Végül vizet öntünk rá, szalonnával befedjük, s már főhet is. Külön érdekesség, ennek a változatnak a tetején jelenik meg először a sült kolbász. 1891-ben jelent meg Zilahy Ágnes könyve először, a Valódi magyar szakácskönyv, itt is szerepel már a „Töltött káposzta. (Valódi kolozsvári módon.)” A töltelék fele marhából (pecsenye), másik fele (kövér) disznóból készül, a húst apróra vágdalja. Tesz még bele borsot, sót, rizskását. A „gömbölyded cserépfazék” aljára felvágott savanyú káposzta kerül, arra a töltelékek, megint aprókáposzta, megint töltelék, megint káposzta, rá sertésoldalas, marhahús-dagadó, pár darab liba- vagy pulykaaprólék, megint káposzta, felönti meleg vízzel vagy káposztalével. Se keverni, se berántani nem szabad, viszont levébe tejfelt kell habarni.

Tálalása: az apró káposzta alul, a töltelék a tál szélén koszorú-alakban, középen a húsok. Tehát a kolozsvári töltött káposzta a XIX. században egy rántás nélküli töltött káposzta volt (az alapverziótól eltérően) rengeteg húsmelléklettel. Tálaláskor a sült kolbászokat, pecsenyét és a benne főtt húsokat a fogás tetejére (vagy közepére) halmozták. Nos ezt a receptet keltette életre, ha úgy tetszik gondolta újra Papp Endre vendéglős, a háború utáni magyar konyha egyik legnagyobb ételkreátora, akiről már a brassói aprópecsenye kapcsán is esett szó.

A vendéglős azt is elmeséli emlékirataiban, hogy Honthy Hannának a Mátyás pincében éppen a kolozsvári töltött káposzta volt a kedvence, egyik születésnapján (előadás után, későn érkezett a társaság) például ezt találta mondani a művész: „Nézze, kedves Papp úr, amikor a Csárdáskirálynőt énekelem, egész nap étlen-szomjan készülök az előadásra, nem eszem semmit. És ma a Csárdáskirálynő volt műsoron. És születésnapom van. Szóval, hozzák csak azt a kolozsvári töltött káposztát.”

Papp úr, kreációi elnevezésekor, erdély és az erdélyi konyha iránti tiszteletből keresztelte el ezt a fogást kolozsvári töltött káposztára. A receptet is közli, a debrecenit és a szalonna kakastaréjt négy szelet sertésbordával is megfejelem, így kialakítva a fogás mai formáját.