



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. Tótfalusi Kis Miklós a század végén (1695) már kolozsvárinak nevezi ételét (Káposzta kolozsvári módon), készítéséhez kövér tyúkot vagy fél ludat használ. Töltött káposzta néven nem találunk receptet Zrínyi szakácskönyvében, de szakácsa ennek el- nére készített hasonlót, igaz,

hús nélkül (Káposztát köleskásával főzni). A kölest miután tiszta vízben megforrasztotta, sózta, borsozta és káposztalevelekbe töltötte, vízben vajjal, pirított vöröshagymával megfőzte. Tótfalusinál előkerül a hús és az étel neve is már: Töltött káposzta, ellenben gabonaféle (rizs, köles...) nincs a töltelékben. Az összevagdalt tehénhúst és szalonnát sóval, borssal, gyömbérrel ízesíti, káposztalevelekbe tölti 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, a XIX. század közepéről. 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.