



Július 20-án, Fertődön, a Barokk zenei fesztivál egyik kísérő programjaként került sor az első Esterházy Barokk Ételfőző Fesztivál megrendezésére. A verseny helyszíne az Esterházy kastély főbejárati sétánya, fővédnöke herceg Esterházy Antal volt. Verőfényes szombati napon, a herceg megnyitójával vették kezdetét az események, és itt történt valami, ami számomra rendkívüli pillanatot jelentett. Miután a herceg fent a színpadon három

nyelven köszöntötte a megjelenteket, lent váratlanul előlépett a sorokból egy juhász, aki kisebb ajándékot nyújtott át a házigazdának, mire ő köszönetképpen kalapját meglengetve megsüvegelte a juhászt. Túl azon, hogy mára e gesztusok sajnos nem hétköznapiak, nem „divatosak”, de mintha az időben is visszaléptünk volna – még ha nem is a barokk korig -, amikor a nép egyszerű gyermeke tiszteletképpen ajándékot vitt gazdájának. Megható jelenet volt! – na de térjünk vissza a főzéshez!

Az Úri konyha kategóriában 3 fős csapatoknak 3 fogásos, a barokk korra jellemző ételsort kellett készíteni, előétel-főétel-desszert felosztásban, a szervezők által biztosított fő alapanyagok – pisztráng, kakas, szűzpecsenye – felhasználásával.

A Csárda konyha kategóriában, hasonló felállásban, csárdai egytálételt kellett készíteni a szervezők által adott fő alapanyag – marhalábszár – felhasználásával.

A győztes csapatokra igazi „hercegi” díjazás várt, 3-3 egyedi aranygyűrűt, a második helyezettek 3-3 ezüstgyűrűt nyerhettek a míves kupa mellé. Abban a megtiszteltetésben lehetett részem, hogy zsűrizhettem e megmérettetésen, és sikerült beszereznem néhányat a legjobb receptekből is.

Történelmi háttér

A barokk a XVII. század közepétől kezdett hódítani. A királyi Magyarország katolikus templomai már barokk stílusban épültek, csak úgy, mint a gazdag paloták. A kastélyok világában a művészetek minden ága együttesen megjelent: nagy hatású festmények, óriási teremsorok, pazar kertek. A főúri kastélyokban nem beszéltek magyarul, a gyerekek neveltetését francia és német nevelőkre bízták. Divattá vált a külföldi szakácsok alkalmazása, akik bécsi illetve francia ételekkel kényeztették az uraságokat. Hatásukra megjelentek az első mártások, pástétomok, krémlevesek, és az ételek készítésének számtalan új módozata. A receptgyűjtemények és étrendek azt mutatják, hogy a korszakban

a felső társadalmi rétegek konyhája (úri konyha) és a paraszti konyha - beleértve a csárda konyhát is - különbsége leginkább abban állt, hogy az előbbi jobb, finomabb alapanyagokhoz is hozzájutott, kifinomultabb ételkészítési eljárásokra is időt fordított, és háttérbe szorította a magyar konyhát.

A barokk konyha kibontakozása

(írta Füreder Balázs- a Kodolányi János Főiskola kötelező tananyaga alapján.)

A magyar nemesség az 1600-as évek végétől a középkorban szokásos kettős étkezési rendről fokozatosan áttért az úgynevezett újkori hármás étkezésre, azaz a reggeli, ebéd, vacsorára, és ezzel egy új korszak vette kezdetét.

A reggeli egy újonnan megjelent meleg ital, a kávé köré szerveződött, valamilyen kenyérféle és kiegészítő járt hozzá. Az ebédet már bizonyíthatóan a leves vezette be, ezért a laposak mellett megjelentek a mélytányérok is. Nagyjából ezzel egy időben, a korábban általánosan használt nagy, szögletes asztalokat elkezdték felváltani a kerek formájúak.

A 17-18. század fordulóján az európai étkezési kultúrában megjelentek az Újvilág növényei, közülük a kukorica és a burgonya lettek a legfontosabbak. A kukorica viszonylag hamar közkedvelt lett a szegény parasztok és városiak körében, ám a jómódúak elzárkóztak előle. A burgonya már nehezebben terjedt el az Óvilágban, ellenben minden népréteg hamar megbarátkozott vele.

A hagyomány szerint a kukorica névadója Kolumbusz fia lehetett. Annyi mindenesetre bizonyos, hogy a növényt ő említi először naplójában. Európába portugál hajósok jóvoltából kerül a kukorica. Portugáliát követően Spanyolországba, Franciaországba, Itáliába és Törökországba, majd innen a Balkán-félszigetre, Magyarországra, Ausztriába és a többi német területre is eljutott. Kezdetben konyhakerti növényként jelent meg a parasztcsaládok kertjében és ezért adózniuk sem kellett utána, ami nagyban segítette elterjedését. Azonban a birtokosok is rájöttek, hogy érdemes a kukoricát szántóföldön termesztetni, s ezzel együtt beilleszteni a földbérleti szerződésekbe, vagyis a terményjáradék fizetése szempontjából egyenrangúvá tenni a hagyományos gabonákkal. A parasztok kukorica-termesztés iránti lelkesedése e döntés hatására igencsak lelohadt és az a helyzet állt elő, hogy a földbirtokosok kezdték ösztönözni a jobbágyokat az „új növény” termesztésére, viszont ettől egy részük elzárkózott. A fordulópontra a 18. század közepén következett be, amikor a földesurak által gyakorolt nyomáshoz az éhínség kényszerítő ereje is párosult. A kukorica az 1700-1720-as években vált általánossá Erdélyben. Ellenben a klimatikusan alkalmatlan észak - kárpáti zónában a növény termesztése nem lett számottevő.

A burgonya valószínűleg a mai Peru és Észak Bolívia területén, az Andok magashegyi medencéiben és fennsíkjain vált vadnövényből táplálékká. A spanyolok 1570 előtt hozták be Európába és pár év elteltével a sevillai kórház papjai már ezzel etették betegeiket. A

krumpli ennek ellenére nem a mediterrán világban lett meghatározó alapélelmiszer, hanem inkább a kontinens északi és középső részén. Magyarországon elsők közt a kamarai birtokokon kezdték termesztetni. Első magyar nyelvű leírása Kolozsvári Mátyus Istvántól, 1762-ből származik. Tőle tudhatjuk, hogy ekkortájt vízben főzve, vajjal ették. A kormányservek is folyamatosan népszerűsítették, nemcsak étkezési és takarmányozási, hanem ipari (szeszfőzés) céljából is. Az emberek azonban csak az 1814, 1817-es esős, nedves, ínséges esztendőik után fogadták el általánosan.

Az új növények mellett új italok is megjelentek Magyarországon. A kávé, a tea, a csokoládé és a rozsólis. Utóbbi az olasz rosoglio-ból származhat (rosolare = főzni, aszalni), de az sem kizárt, hogy a latin ros solis, azaz nap harmatját jelenti. Európában a 17. században jöttek divatba az édes likőrök, és ezek elterjedésében minden bizonnyal nagy szerepet játszott XIV. Lajos likórszeretete, akinek szíverősítő gyanánt készítették ezeket. 1686-ban Francesco Procopio dei Coltelli szicíliai nemes párizsi kávéházában, a kávé és teán kívül már kaphatóak voltak a csokoládék, a fűszeres borok és különböző likőrök, így a rozsólis is. A rozsólist általában különböző fűszerekkel (szegfűszeg, szerecsendió, fahéj, ánizs, barack, fenyőmag) vagy virágokkal (rózsa, narancs), pálinkával, nádmézzel és esetenként tiszta vízzel (forrás vagy esővíz) napokon, esetleg heteken át erjesztve készítették. Ennek eredményeként egy nagyon kellemes "nőies" italhoz jutottak, amiről tudnunk kell, hogy Magyarországon nem a 18. században ismerték meg: Bethlen Miklós önéletrajzában olvashatjuk, hogy Buda visszavételének idején már kedvelték. Általánossá csak a 18. század második felében vált, amikor már az inventáriumokban (leltár jegyzékekben) is megjelent. Egy 1762-ből származó somogyi összeírásban

„rozsolis pohár metszet, rozsolis égetőt, rozsolis pohár 2 db” szerepel. 1795-ben nagyüzemi gyártása is elkezdődött: a Komárom megyei Marcellházán, rozsóliskészítő likőrgyárat alapítottak.

A versenyről

Az indulók láthatóan hónapok óta készültek: volt aki posztóruhát varratott, hisz a kor konyháján ez volt az általános viselet. Egy másik csapat színháztól bérelt rokokó kosztümöt, hoztak maguk által fejlesztett és gyártott kemencét, méltó hangulatot varázsolván a rendezvénynek. Főzésben sem adták alább, igyekeztek a kornak megfelelő fűszereket, hozzávalókat használni. Sok sok nagyszerű fogást kóstolhattam, számomra a következők ízlettek a legjobban.

Csárda kategóriában az a füstölt szalonnás alapon indított töltött káposzta, melyben rizs helyett gersli főtt, külön ízesítést kapott a húsgombóc és a káposztába göngyölt töltelék, az aprókáposztát arasznyi füstölt kolbász darabok és féltényérnyi marhalábszár szeletek gazdagították, hogy aztán a főzés során parádés egytálételévé egyesüljenek. A bevezetőben

említett juhász (Kovács család) által főzött túrkevei birkapörkölt maga volt a tökély, egyszerűen nem lehet jobbat főzni, és előrukkoltak egy ugyancsak pompás tárkonyos marharagulevessel is. A Fertődi Íjász SE által készített Boga-áldos és a Lila Akác nyugdíjasklub házilag pödört tarhonyája ugyancsak lenyűgözött.

Az Úri konyha remekei közül a Palóc Grillszövetség által főzött császárgombaleves, a SYR-Gary csapat bulgurja és az Epermester pincészet gyümölcsös pitéje ízlett legjobban. Csak azt az egyet sajnáltam, hogy nem én zsúriztem egyedül, mert így olyan különlegességekről maradtam le, mint a Dunacorso csapatának kemenében sült pizstrángja zöldborsos kölessel vagy desszertjük, a dióval és aszalt gyümölcsökkel töltött sült alma. Az Epermester pincészet libamájpástétoma kenyérkockán vagy a tyúkból, borjúból és nyers füstölt sonkából főzött Klotild-levesük. Na sebaj! - majd jövőre!

A cikkhez tartozó recepteket a receptkeresőben találják meg.

Császárgombaleves (Leves receptek)

Marhalábszártokány csákvári-Esterházy módra (Borjú és marha receptek)

Kakas joghurtos lében, sáfrányos bulgurral (Csirke, tyúk és kakas receptek)

Írta:

Hargitai György