

# Többet ér hat hold földnél!

## Magyar Elek: Az Ínyesmester szakácskönyve

Magyar Elek Budapesten született a kiegyezés után nyolc évvel, jogot végzett, majd újságírónak állt, a Telefonhírmondó az ő hangjával kezdte meg adását. Munkatársa, később felelős szerkesztője lett a Magyarországnak, vasárnaponként a Pesti Naplóban közölte ínyesmesteri traktátusait. Vérbeli hírlapíró volt, az a fajta, aki lóverseny tudósításokon és régi pesti históriákon edzette pennáját. De e cikkek mind csak előtanulmányok voltak a nagy műhöz.

A *Nagy Szakácskönyvhöz*, mely először 1932-ben jelent meg, és azóta már számtalanszor különböző formákban: bővítve, kurtítva, átszerkesztve, cenzúrázva, népszerű kiadásban. Magyarul, németül, csehül, oroszul, angolul. New Yorkban, Budapesten vagy éppen Buenos Airesben. Ez a szakácskönyv nem csupán egy a sok magyar recipegyűjtemény közül.

A legendás Ignotus (a *Nyugat* alapítója, 21 éven keresztül főszerkesztője) „Emma asszony” álnéven még *A Hét* szerkesztőjeként szólított fel olvasókat (és írókat) receptek beküldésére. Az eredmény egy csodás szakácskönyv lett, mely 1902-ben jelent meg először. A monarchiai Magyarország ezerarcú kulináris kincse van itt összegyűjtve: balatoni, alföldi, erdélyi, tót, bécsi, zsidó, felvidéki, délvidéki, cseh, oláh, szerb stb. ételek elképesztő nemzetközi (francia, olasz, spanyol, angol, német, orosz, lengyel, török, görög stb.) kitekintéssel. Mindezt a magyar irodalom valaha élt egyik legnagyobb szerkesztője, a Veigelsberg Hugónak született Ignotus tette fantasztikus olvasmánnyá, irodalmi művé. Ezt az „emmai hagyományt” csiszolja tökéletesre három évtized múltán Magyar Elek.

Míg Proustnál a kagyló formájú madeleine sütemény indítja be a végtelen emlékezést, vagy Krúdy ködlovagjai esetében mondjuk némi tafelspitz, úgy Ínyesmesternek is szinte minden ételről eszébe jut valami az eltűnt időkből. És szerencsénkre nem fogja vissza magát, ránk önti emlékeit a



---

608 oldal, 3690 Ft  
Alexandra Kiadó



## Savanyú borjú- vagy birkatüdő

A borjú- vagy birkatüdőt és szívet tisztára mossuk és sós, zöldséges vízben – melybe 1-2 babérlevelet is teszünk – megfőzzük. Mikor kihűlt, vékony szalagokra vágjuk. Jó barna rántást csinálunk, késhegynyi paprikát szórunk rá, pár pillanatig együtt pirítjuk, majd föleresztjük azzal a lével, amelyben a tüdő főtt. Folytonosan keverjük, miközben megborsozzuk s 1-1 kanál jó borecetet öntünk hozzá. Egy ideig még forraljuk s most beletesszük a fölvgaldalt tüdőt s 25-30 percig főzzük mérsékelt tűzön. Mikor kész, 1-2 kanál tejföllel is ízesíthetjük. Zsemlegombóccal tálaljuk.

lőverseny tudósítók tárgyilagosságával, a szépírók lendületével és a régi mesélők szentimentalizmusával.

Ínyesmester apiciusi tehetséggel írt receptet, s azután úgy merengett el a lejegyzett ételen, úgy ringatta magát múltba, úgy süllyedt bele az eltűnt idők ízeibe, ahogyan azt csak a nosztalgia legnagyobb mesterei tudták: Krúdyk, Bródyk, Szép Ernők...

És nemcsak az olvasók fogadták rögtön szívükbe Ínyesmestert, de a kollégák, az írók is. Zilahy Lajos például így ír Magyar Elekről: „Szerelmem és végső hódolatom mégis a francia konyháé. Ennek viszont külön fűszere van: a francia szellem, amely rengeteg képzelőerővel és gyöngédséggel veszi körül a szakácsművészet tudományát. Enélkül hajítófát sem ér az egész. Meg vagyok győződve, hogy a mi kitűnő Ínyesmestereünk könyvének nagy sikeréhez igen nagymértékben járul hozzá a hang és az a sok ízes megjegyzés, amellyel a képzeletre is hat.”

Mesés történet az is, ahogy Babits beleszeret Ínyesmester művébe: kimegy a konyhába, ahol is a szakácsnőjük azt mondja neki egy receptkönyvről: „többet ér hat hold földnél”. Mihály magához veszi a „bibliaszerű” kötetet, együtt töltenek néhány estét, majd a *Nyugat* 1933. február 16-i számában rajongó kritikában számol be a műről.

E „könyvet lehetetlen elhallgatnom; mert amellet hogy fontos, praktikus szükségleteket szakértők véleménye szerint kitűnően kielégít, engem is kielégít, úgynevezett irodalmi igényeimmel, mint olvasót. Itt ugyan az adatok tömegét nem filozófia vagy egységes kompozíció emeli az irodalmi örömk régiójába: hanem a szerző ízlése, gyönyörűsége, emlékező és játékos lelke, melyet e kedves témába belevetett. Nem akarom Brillat-Savarin szellemét idézni; mert az Ínyesmester könyve minden európai látóköre – vagy mondjuk inkább: ízléshorizontja – mellett is teljesen magyar könyv. Inkább Krúdy Gyula szelleméből lebeg itt valami: akinek néhány kitűnő novellája nem áll távol e gasztronomikus kultúrától. A régi magyarság

ízléskultúrájának gazdag és kifinomult lelke él itt tovább, úri apáink és nagyapáink vidéki háztartásainak szelleme; s egy lehetlenyi még a 18. századi, barokk magyar kultúra szelleméből is, mely kiválóan gasztronomikus kultúra volt. Az élet (mert a feleségem nem győz csodálkozni, milyen gyakorlati tanácsokat tud adni ez a könyv a mindennapi élet és élés szempontjából is) valóban harmonikusan összefonódik itt a kultúrával.”

Babits azért tartotta Ínyesmester könyvét „oly igaz és irodalmi” alkotásnak, mert benne foglaltatik az egész magyar századvég és századelő regénye a haszemszögéből elmesélve. A régi pesti turfok kétfülü, mély öblű, ezüst böléstáljai; a taitó különc várura, Count Nicky, akinek poharába a felszemű angol komornyik, Tom öntögette a májusi bort; a krisztinavárosi, rövid nyakú és vörös ábrázatú Gürsch apó és az ő kiskocsmája, a Politischer Greisler; a liba és az uborkasaláta, melyek olyannyira elválaszthatatlanok, mint Castor és Pollux; egy idióta pest-budai hírlapíró, aki felfuvalkodottságában csiriznek merete nevezni a túrós csuszát; az amerikai postaügyi miniszter, ki hivatalában paprikás csirkét szokott főzni; a sült marónit kínáló Döbrentei téri asszonyások; a Rác-fürdővel szemben lakó kocsmáros, aki a világon legjobban készítette a kesernyész rácürmöst; a filoxeravész előtti Tabán a maga legendás mézesfehérjével, nyitott pincejaitóival és izgató illataival; a pesti tavasz, mely összeforrta a rántott csirkével; na és a szilveszteréjszakák, mikor a magyar beletekintett a krampampuli kékes lángjába.

Mikszáth a XIX. század végén így siratta gasztronómiánkat: „odalett a poézis, mely az ételeket körülöngte”. Ezt a tovatűnő költészetet hozta vissza Magyar Elek. Ínyesmester műve a múlt kékes lángja, ha beletekintünk, egy eltűnt Magyarországot látunk, ahol még voltak ízek és illatok, írástudó háziemberek és kényeztető korcsmárosok, sonkapudingok és borospflanzlik, női szeszélyek és szerelmes levelek. Volt ünnep és volt csoda.

CSERNA-SZABÓ ANDRÁS