

Előszó

Boldogult emlékü Brillat-Savarin óta, ki „Physiologie du goût” cím alatt közel 100 éve az első modern európai szakácskönyvet alkotta, DUBY Károly urasági szakácsig, a magyar–francia konyha lelkes bajnokáig, megállapíthatjuk, hogy szakácskönyvek dolgában immár a magyar irodalom is túltengésben van. Egy újabb ilyen műnek, hogy bár némi érdeklődésre és kelen-dőségre számíthasson, különös jó tulajdonságokkal kell bírnia.

Ilyen tulajdonságok kiválóan:

- 1. A helyes beosztás és könnyű áttekinthetőség.** – Tudva-levő, hogy a mai közkeletű szakácskönyvek nagyobbára recipék összehányt gyűjteményei, melyekben a háziasszony, szorgos munka közben, csak azt nem találja meg, amire szüksége van.
- 2. A szoliditás.** – Nem kevésbé ismeretes, hogy mai szakácskönyveink általán nagyzási hóbortban szenvednek. A rajnai lazac à la Rotschild, fácáncotelettek gróf Károlyi módon, filets boeuf au crêpinettes à la Batthyányi, s hasonló díszművek feltá-rásában vetélkednek, feledve a nagy való életet.
- 3. A megbízhatóság.** – Hiszen ezt talán indokolni is fölösleges. Melyik háziasszony nem kesergett már, hogy mindent a drága szakácskönyve utasítása szerint rakva össze, élvezhetetlen pan-csot kapott, mert az utasítás elszietett, hibás munka volt.

4. A bizonyos helyi viszonyokhoz való hű alkalmazkodás.

– Ezt igényli a számos részleteltérés, mi a konyha keretében a különböző helyeken fennáll. Mert hiszen a portugáli alma-kopót, a grog, sillebub-puncs stb. bizony nem érdeklik például a székely középsorsú háziasszonyt. Viszont meglehet, hogy a portugál gazdasszonyt a mi szabógallérunk, vagy rétestésztánk hagyná – bármily melegen is – hidegen.

Ezek az egyszerű tanulságok vezettek a háztartás és főképp a konyha vezetése körül éveken át szerzett tapasztalataim irodalmi összeállítására, és ezek indítanak szerény munkámnak – a fenti cím alatt – nyilvános közreadására. Ha ezzel székely nőtársaimnak egy hasznos házi tanácsadót nyújthatok, úgy célokat teljes mértékben elértem.

Egy székely asszony