

Utószó

Németh Zsuzsána szakácskönyve a XIX. századi magyar gasztronómiát meghatározó szakácskönyvek egyike. A könyv 1835-ben jelent meg Kassán, olyan sikerrel, hogy a következő évben már újra kiadták.

A magyar szakácskönyv-irodalom az eredetileg 1816-ban megjelent, Czifray István nevével fémjelzett (de a legújabb kutatások szerint valójában Czövek István által írt*) könyvvel újult meg. Addig a bő egy évszázaddal korábbi, eredetileg kolozsvári kiadású *Szakátsmesterségnek könyvetskéje* különböző változatai uralták a piacot.

Németh Zsuzsána (az első kiadáson még Susánna, később pedig Zsuzsánna) könyve 17 évvel követte a Czifray-féle szakácskönyvet. Mind a kettő hosszú ideig volt a piacon, Czifray 8. kiadása 1888-ban, Németh Zsuzsána 12. kiadása 1898-ban jelent meg. A könyv eredeti címe *Nemzeti szakácsné*, ami *A legújabb és megpróbált* (később kipróbált) *magyar szakácskönyvre* változott. Az egyes kiadások között eltelt évek alapján úgy tűnik, hogy Czifray kb. 1850-ig lehetett a meghatározó magyar szakácskönyv, majd szerepét részben Németh Zsuzsána könyve vehette át. A sok kiadás révén mindkét könyv alakítója volt a magyar gasztrókultúrának. Czifray *Magyar Nemzeti Szakácskönyvének* 1828-as harmadik kiadását 2009-ben kiadónk újra kiadta. Az olvasó kezében levő könyv az 1858-as Pesten megjelent 5. kiadás alapján készült, amely egy „bővített s jobbított kiadás”. A receptek száma az eredetihez képest ötödével növekedett és a 3. kiadástól kezdve a könyvet kiegészíti egy háztartási útmutatóként szolgáló *Gazdasszonytár* is.

* Fehér Béla: *Konyhánk klasszikusa*. Magyar Nemzet. 2010. január 30.

Van néhány recept, amelyeket párhuzamosan olvasva azt érezni, hogy ezeket mintha nem teljesen egymástól függetlenül írták volna.

Receptek közötti hasonlóság nem lehet meglepő, hiszen az ételek nagy részét nem a szerzők maguk találták ki, hanem krónikásként lejegyezték. A szerkesztői megérzés szerint néhány receptnél nem lejegyzésről van szó, nem is a másik műből merítették a szerzők (ha mégis, akkor a kiadások között eltelt idő miatt minden bizonnyal Németh Czifrayból), hanem talán egy harmadikból, valószínűleg külföldiből. Ennek valószínűségét növeli, hogy Németh egy ideig Lipcsében élt, 1834 és 1841 között könyve 5 német nyelvű kiadást is megélt**, Czövek István (Czifray) pedig több könyvet fordított magyarra.

Czifray szakácskönyvének kiadásához hasonlóan e könyvvel is az volt a célunk, hogy egy régi korba vezető, de ma is használható szakácskönyvet adjunk az olvasók kezébe. A szavak írásmódját ezért a mai kiejtéshez igazítottuk, de megtartottuk a nyelvezetét, és a Czifray-könyvhöz hasonlóan egy klasszikus tipográfiát terveztünk.

Reméljük, hogy könyvünkkel bemutathatjuk a hajdani magyar konyha sokoldalúságát, elősegíthetjük néhány elfelejtett étel újrafelfedezését, és ezzel is elősegíthetjük mai gasztrokultúránk fejlődését.

Golubeff Lóránt

** Mravik Tamás: A magyar gasztronómiai irodalom bibliográfiája 1711–1960.

<http://hu.wikibooks.org/wiki/Szak%C3%A1csk%C3%B6nyv/Alapok/>

[T%C3%B6rt%C3%A9nelem/Bibliogr%C3%A1fia](http://hu.wikibooks.org/wiki/Szak%C3%A1csk%C3%B6nyv/Bibliogr%C3%A1fia)