

Utószó

A látszat ellenére nem újra megjelent régi receptgyűjteményt tart a kezében a kedves olvasó, hanem egy szakácskönyv első kiadását, ugyanis Simai Kristóf kézírata több mint kétszázötven év után most látott először nyomdafestéket. Keletkezése idején I. Ferenc uralkodott, zajlott a francia forradalom, és Csokonai Vitéz Mihály még javában alkotott. Nyomtatott szakácskönyvünk is volt már 1695 óta, a Kolozsvárott készült Szakats mesterségnek könyvetskéje, amelyet 1794-ben sokadszorra ismét kinyomtattak, ezúttal Pesten, mégpedig nagyvonalúan Új szakácskönyv címet adva az akkor százesztendőss, teljesen elavult, még késő középkori elemeket tartalmazó műnek. Ez Simainak is szemet szúrt. Receptjei elé írt bevezetésében így fakad ki: „...az falusi lakodalmaakra a Zsugorimnak konyhájára vagyon inkább készítve, mintsem a jó falatokhoz szokott száznak tetszésére.” (A „Zsugorim” kitétel saját színdarabjára vonatkozik.) Nem hétköznapi eset, hogy egy piarista tanár a konyhaművészet iránt kezdjen érdeklődni, a végén pedig receptírásra adja a fejét.

Simai Kristóf Rév-Komáromban született 1742. november 8-án, eredeti neve: Sima Márton volt. Apja, Sima István „civis hortulanus”, azaz városi kertész, anyja Szűcs Borbála, keresztapja pedig Böhm Keresztély, a vármegye táblabírája. Ifjúságáról keveset tudunk, s az is rejtély, miért lett Simából Simai. Szülővárosában, a jezsuitáknál kezdte tanulmányait, itt ismerkedett meg az akkor divatos iskolai színjátszással, majd 1763-ban Szencre (más adatok szerint veszprémi piarista gimnáziumba) került, s két évvel később, huszonhárom évesen lépett be a rendbe. Ekkor a Christophorus a S. Placido szerzetesi nevet választotta, majd 1767-ben, örökfogadalma letételekor ezt Christophorus a Salvatore Mundi névre cserélte. (Az adatokért köszönet illeti a Piarista Rend Magyar Tartomány Központi Levéltárát.)

Novíciusi éveit Privigyén töltötte, onnan próbaéves tanárnak Nagykanizsára, majd Nyitrára nevezték ki, aztán paptanárként megfordult Kecskeméten, Debrecenben és Kalocsán. Felváltva oktatótt syntaxist, grammatikát, retorikát, poétikát, később rajzot is. Áldozópappá szentelését (1774) követően először Pestre, majd ismét Kecskemétre került, ott adták elő első színművét, a Mesterséges ravaszság című Plautus-átdolgozást.

Mozgalmas ifjúságát hosszú, megállapodott élet követte. Kassára került, és maradt is ott 1790-ig. Tizennégy évig tanított elemi iskolában. Csatlakozott Baróti Szabó, Batsányi és Kazinczy köréhez.

Joggal gondolhatnánk, hogy ez a szellemi erőter fordította az irodalom, pontosabban a színpad felé, de nem így történt, hiszen amikor Kassán letelepedett, már két darab fordításán-átdolgozásán volt túl (Plautus: Mesterséges ravaszság, Ludvig Holberg: Váratlan vendég), ezeket feltehetően Pesten írta, de aztán Kassán született

a harmadik, az Igazházi, vagyis a polgármester című (amely 1790-ben könyv alakban is megjelent, ott a címe: Igaz-házi, egy kegyes jó atya). Ez a vígjáték is átdolgozás, eredetije a német Friedrich Brühl Der Bürgermeister című darabja, mégis kitüntetett helyet foglal el a hazai színháztörténetben, ugyanis a magyar nyelvű színjátszás kezdetét jelenti. Ezzel a drámával nyitotta meg előadásai sorát Kelemen László első magyar színjátszó társulata Budán, 1790. október 25-én. A sikertől sarkallva Simai keze alól még három vígjáték került ki (mindegyik fordítás-átdolgozás), ezek közül a Zsugori, telhetetlen fősvény ember című érdemel említést, ez ugyanis Moliere A fősvény című darabjának első magyarítása.

Simait 1790-ben Kassáról Körmöcbányára helyezték, az ottani gimnáziumban tanított egészen 1829-ig. Nyugdíjazása után Selmezbányára költözött, ott is halt meg 1833. július 14-én, nem sokkal azután, hogy az Akadémia levelező tagja lett.

Körmöcbányai évei alatt rózta füzetekbe a receptgyűjteményét, valamint Végtagokra szedett szótár című művét, amely Budán jelent meg két kötetben (1809, 1810). Másik nyelvészeti munkája, a nagyszótár (N-ig letisztázva) a mai napig kéziratban várja

feltámadását. Ezen még aggastyán korában is dolgozott, deák és német magyarázattal bővítette. „Hanem oly időben, midőn a nyelv árván, száműzötte, senkitől sem szerettetve, tekintet és pártfogás nélkül bujdosott ön hazájában: azon időben egyike volt Simai azon néhány előrelátó, bölcs és buzgó hazafiaknak, kik munkálkodásaikkal tartották benne a lelket; kik ügyekeztek e nyelvet elveszni nem hagyni, s által adni egy talán szerencsésebb kornak...” – mondta róla Schedel (Toldy Ferenc) 1836 szeptemberében tartott emlékbeszédében.

Simai kéziratos szakácskönyve mindig kívül maradt a gasztrotörténettel foglalkozók, vagy éppen a nyelvészek látókörén. Igaz, levéltárban pihent, és csak 1964-ben, az Ethnographia című folyóirat hasábjain hívta fel rá a figyelmet Schram Ferenc néprajzkutató, művelődéstörténész. De ez is kevés volt ahhoz, hogy felfigyeljenek erre a kivételes receptgyűjteményre. Kivételes, hiszen a szerző maga állítja, hogy kipróbált és jónak talált ételek leírását adja, márpedig a 18. század végi magyar konyháról alig akad megbízható forrásunk, az is inkább a szépirodalomból. Izgalmas, átmeneti időről van szó, kell még két évtized, hogy kialakuljon az a magyar konyha, ami a mostani ősénekekin tekinthető. A kéziratban jól felismerhetők a táplálkozás archaikus elemei – például a kenyérre, zsemlyére táplálás –, ugyanakkor már megjelennek az új alapanyagok. Közel a 19. század, de azért még megfér az asztalon a pohánka és a csokoládé, a húsokhoz még középkori szokás szerint különböző levek készülnek, de azért már akadnak bonyolultabb eljárással készült mártások, saláták! A konyhatechnika akkori állapotát is jól lehet tanulmányozni a kézirat alapján.

Korai szakácskönyveink – a kolozsvárit kivéve – német fordítások. (Már az is elgondolkodtató, hogy 1695 után legközelebb csak 1816-ban jelent meg nálunk nyomtatott szakácskönyv!) Simai is forgatott német alapanyagot, ő maga hivatkozik Barbara Hikman és Ignaz Gartler munkájára (a Wienerisches bewährtes Kochbuch 15. kiadása éppen 1791-ben jelent meg Bécsben), valamint Jean Neubauer szakácskönyvére (Allerneuestes Kochbuch újabb edíciója

1779-ben, került ki a nyomdából, Münchenben). Csak tüzetes összehasonlítható munkával lehet kideríteni, hogy ezekből Simai mennyi receptet vett át. Nem tudjuk, miképpen próbálta ki az ételeket, sehol nem említi, hogy ő maga főzött volna. Kézenfekvőnek látszik, hogy egy körmöcbányai szakács segítségét kérte a munkához. Mert az biztos, hogy sok fogást megkóstolt, ez kiderül a megjegyzéseiből: „igen jó izü... finom falat... fain étek”.

Simai Kristóf 1795-ben látott a receptek lejegyzéséhez. Hosszú éveig dolgozott rajta, a tizenhatodik füzetben még 1812-es beírás is található. A receptgyűjtemény előszavából arra lehet következtetni, hogy a szakácskönyvet kiadásra szánta, a kézirat azonban sosem jutott el a nyomdáig. Valójában el sem készült. A füzetek egy része nyilvánvalóan piszkozat, erre lehet következtetni a receptek összevisszaságából, az eltérő jellegű ételek keveredéséből, az ismétlésekből és áthúzásokból. Ugyanakkor az első füzet például már letisztázott kézirat, a levesek sorával kezdődik. Később is látszik a szerző törekvése, hogy logikusan csoportosítsa az étkeket – „levesek, mellék étkek, vastag étkek, tortáták” –, de ahogy új és újabb receptekhez jut, leírja folyamatosan, így kerül egymás mellé például a rántott bodzavirág és a rákpép.

Akit érdekel gasztronómiánk múltja, bőven talál érdekességet Simai szakácskönyvében. Alaplével dolgozik, vagyis nem vízzel, hanem marhahús levével önti fel a leveseket, főzelékeket, mártásokat. Szerepel nála a bouillon: „béllett tehén-hús lév”, sőt a consommé is: „kétszeres béllett tehén-hús lév”. A kukorica és a burgonya csak a 18. században épült be a magyarság étrendjébe. Simainál olvashatjuk az eddig ismert legkorábbi „kukoricás” ételleírást (polenta). Korai szakácskönyveinkben burgonyás étel nincs, kisebbfajta szenzáció, hogy a kéziratban négy ilyen recept is található! Ez ugyanis azt jelenti, hogy az 1700-as évek végén már mindennapos eledel volt a lenézett és közönséges ínségeledelnek tartott krumpli. Magyarosnak mondott étелеink ősei közül több is felfedezhető a gyűjteményben – kaszáslé, töltött káposzta, véres hurka, levélen sült –, s itt olvasható a paprika, továbbá a paradicsom

használatának első feljegyzése is! Simai ételei vajjal készülnek, egy kivétel akad, a hajdúkaposzta, amely zsírral. Az igazi meglepetés azonban, hogy felaprított hagymát pirít a zsíron! Nem igaz tehát, hogy ez az eljárás csak a 19. században terjedt el. A gyűjteményben rendkívüli változatosságban tűnnek fel a fűszerek, legtöbbször a bors, ami nem meglepetés, de a kakukkfű, és a bazsalikom is nagyon gyakran szerepel. A bazsalikom ilyen intenzív használata a magyar konyhán nagyon meglepő, más forrás nem támasztja alá.

A „parmazán” sajtot is előszeretettel használja.

Schram Ferenc felfigyelt arra, hogy a receptgyűjtemény nem csak felvidéki fogásokat tartalmaz, jóformán az ország minden területéről szerepelnek benne ételek. „Ilyen széleskörű kiterjedést bizonyítanak a nyelvi adatok is, hiszen, hogy csak egyetlen példát említsünk, a bab kifejezés mellett az alföldi paszur, paszuly és az erdélyi fuszulyka egyaránt szerepelnek (...) vagy személyesen, vagy levelezés útján kellett anyagát összeszednie...” (Ethnographia, 1964, 578.) Simai német közegben élt Körmöcbányán, mégis igényes magyar nyelven ír, arra törekszik, hogy az idegen kifejezéseket átültesse. (Nála olvashatjuk a francia kártya figuráinak eddigi legkorábbi említését!) Simai szakácskönyve további alapos tanulmányozást, elemzést igényel. Nem csak a gasztronómus, hanem a nyelvész és a művelődéstörténész is gazdag forrásra lel benne.

Fehér Béla

*

Simai Kristóf kéziratának kiadásakor a célunk az volt, hogy egy ma is használható szakácskönyvet adjunk az olvasó kezébe. Mivel egy nyelvújítás előtti, több mint kétszáz éves, ma már nehezen olvasható kéziratról van szó, ezért a könyv minél könnyebb használhatósága érdekében a helyesírást a maihoz igazítottuk, és a néha egyetlen

mondatból álló receptleírásokat tagoltuk. Ezen túl azonban nem javítottunk, s a nyelvezethez szándékosan nem nyúltunk, hogy minél jobban megmaradjon az eredeti régies hangulata.

Feladatunk nehezebb volt, mint a kiadó régi szakácskönyveket tartalmazó sorozatának többi tagjánál – Czifray István és Németh Zsuzsána szakácskönyveinél –, mert itt nem állt rendelkezésre a szerző által véglegesített, majd az egymás utáni kiadások során csiszolódott szöveg. Míg a szöveg egyik része letisztázott, a füzetek többsége viszont inkább munkaanyag, sok áthúzással, javítással. A kiadónak csak arra volt lehetősége – és egyben az volt a feladata –, hogy a rendelkezésre álló, kiadásra szánt anyagból készítse el a könyvet. Ez azt jelenti, hogy többek között döntenünk kellett a különböző füzetekben szereplő receptek könyvbeli végleges sorrendjéről, és ki kellett szűrniünk a duplikálást, azaz hogy ugyanaz a recept ne jelenjen meg két, egymástól csak minimálisan eltérő változatban. A könyv természetesen tartalmaz receptváltozatokat, de kivettük a mindössze egy-két szóban különbözőket. Bízunk abban, hogy a könyv kiadásával nemcsak a szerző kétszáz éves kívánsága teljesedik be, hanem bepillantást engedhetünk a magyar konyha egy alig ismert korszakába és megmutathatjuk annak sokoldalúságát.

Golubeff Lóránt