

Utóirat

Azt mondják, hogy a nők képtelenek írni utóirat nélkül. Hogy az egész világnak igaza legyen, könyvemhez íme én is csatolok utóiratot. Ez a fészkelődésem talán abból, a megérthető nyugtalanságból ered, hogy mióta ennek a szakácskönyvnek az első kiadása megjelent, sok jó emberem és asszonyom kérdőre vont: ugyan miért nem vettem be könyvembe néhány jeles angol, francia vagy német szakácskönyvből is a nekem tetsző jelesebb különlegességek leírását.

Úgy jóakaróimnak, valamint az érdeklődő tisztelt közönségnek íme így feleltem:

Semmit sem szeretek, ami nem eredeti; semmi sem lelkesít, ami nem hazai. Az egyszerűség és egyenes igazság volt örökké ideálom.

Nem vezettem főúri házat soha, nem vágytam a más fényénél sütkérezni semmi esetben.

Van már tucatszámra olyan szakácskönyv, melyet nem lehet megérteni, vagy pedig nagyszabású, drága összetételei miatt utasításait sok-sok családnak lehetetlen követni. Ebben a második kiadásban is – habár különösen a „különlegességek” címe alatt, sokkal bővebb az elsőnél – bizonyára van még hiány is, és ha e hiányokra reá mutatnak, nem veszem rossz néven. S ha valaha abban a szerencsés helyzetben lehetnék, hogy még egy harmadik kiadást rendezhetnék sajtó alá, legszívesebben helyre pótolnám a tudtomon kívül ejtett hiányokat, mert hibák nem hiszem, hogy lennének benne.

Még csak azt az egyet jegyzem meg, hogy e könyvnek úgy hiányai, mint érdemei kizárólag tőlem eredtek, mert fordítás vagy előttem ismeretlen dolgok leírása nincsen e könyvemben. Magyar e könyv az ételeiben és szellemében egyiránt, s mint ilyen mű iránt kérem a tisztelt közönség nagybecsű pártfogását.

Budapest, 1892. április hó 1-én.

Zilaby Ágnes

A szerkesztő utószava

Zilahy Ágnes író, szerkesztő – többek között a „Gazdasszonyok naptára” című évkönyvet szerkesztette –, és nem utolsósorban háziasszony volt. Saját elmondása szerint gyerekkorából hozta ételkészítési ismereteinek jó részét, hiszen ahogy írja: „gazdag földbirtokos családból származtam, gazdasszonyságom alapját hazulról szereztem”. Szüleit korán elvesztette, fiatalon férjhez ment Becsky Endréhez, és a katonatiszt feleségéként bejárta az országot. A különböző vidékeken tapasztaltak sokat fejlesztették gasztronómiai ismereteit.

Zilahy Ágnes Teleky (vagy Teleki) Sándor gróf javaslatára kezdett szakácskönyvírásba – ezt a szerző kifejti a könyv elején. A gróf barátja volt Petőfi Sándornak, aki a koltói kastélyukban többször is megfordult. A hajdani 1848-as honvédtiszt az emigrációban Garibaldi oldalán is harcolt, és jeles gasztronómussá lett, majd a kiegészítés idején tért haza.

Zilahy Ágnes célja az volt, hogy egy eredeti magyar és használható szakácskönyvet írjon. Fontosnak tartja megjegyezni, hogy a könyv minden receptjét saját maga is elkészítette. Élesen megkülönbözteti magát azoktól a „szerzőktől”, akik külföldi művekből fordított és összeollózott kötetet jelentetnek meg. A magyar gasztronómiatörténet egyik adóssága annak kimutatása, hogy a Magyarországon megjelent szakácskönyvek mennyire tekinthetők önálló munkának, és ha részben vagy egészében átvételek, akkor mi az eredeti forrásuk. A XIX. század két meghatározó, sok kiadást megért szakácskönyve volt Czifray Istváné és Németh Zsuzsánáé, melyek először 1816-ban, illetve 1833-ban

jelentek meg. E művek XXI. századi kiadásának szerkesztőjeként az a megérzés erősödött bennem, hogy e könyvekben szereplő egyes receptek alapja valószínűleg egy közös harmadik, vélhetően külföldi mű lehetett. Ezzel szemben Simai Kristóf 1795-ös könyve hiteles. Több receptnél megemlítette, ha nem kóstolta az ételt. Más könyvből átvett receptnél pedig megadja a forrást.

Zilahy nem akart más műveiből dolgozni. Amikor úgy fogalmaz, hogy „semmit sem szeretek, ami nem eredeti, semmi sem lelkesít, ami nem hazai”, akkor az nem más népek konyhája ellen szól, sokkal inkább a valóban hazai, a magyar háztartásokban elterjedt, nem külföldi könyvekből átvett receptleírások hiányára hívja fel a figyelmet, s igyekszik pótolni e hiányt. Olyan könyvet akart írni, amely a hagyományos magyar konyhakultúrát foglalja össze. Világos, részletes receptleírásaival az volt a célja, hogy az is „főzhessen belőle egy ebédet, akinek soha főzőkanál nem volt a kezében”.

A könyv szerkesztése során arra törekedtünk, hogy egy ma is használható szakácskönyv kerüljön az olvasók kezébe. Megtartottuk az eredeti nyelvezetet, de a helyesírást a maihoz igazítottuk a könnyebb olvashatóság érdekében. Ahol az eredeti fejezetbeosztás nem tűnt következetesnek, ott a receptek tartalmához és a vélelmezett szerzői szándékhoz igazodva változtattunk. A régies vagy tájnyelvi szavak megértését pedig egy szótár segíti. A Valódi magyar szakácskönyv az Alinea Kiadó régi szakácskönyveket bemutató sorozatában jelenik meg, ugyanúgy, mint Czifray István Magyar Nemzeti Szakácskönyve, Németh Zsuzsána Magyar szakácskönyve, Simai Kristóf Körömbányán lejegyzett XVIII. század végi kéziratot szakácskönyvének első nyomtatott kiadása és az Erdélyi konyha – Kolozsvári szakácskönyv című mű.

Golubeff Lóránt