

13 FÉNYES LIKTÁRIUMOK ÉS MÁS ÉDESSÉGEK

Fánkok, töltött ostyák, torták, rétes és béles, marcipán, liktáriumok. Címszavakban így sorolhatnánk fel a korabeli édességeket. Liszt, tojás, cukor, mandula és gyümölcsök találhatók meg a hozzávalók között. Ugyan pontos mértékegységek sajnos csak elvétve maradtak ránk, készítésükről mégis tudunk egyet s más.

Fánkrecepteket már a 16. századi *Szakács Tudomány* is közöl. Ezek azonban nem csupán azokat az édességeket jelölik, amelyeket ma fánknak tekintünk. Liszt, tojás és tej keverékébe mártott, majd kisütött étel volt a „bodza fánk” és a „zsálya fánk”. Előbbinek virágját, utóbbinak levelét készítették el így. A mazsolát, fügét nyársra húzták, majd a safrány-nyal fűszerezett, lisztből, tojásból és tejből készült tésztába mártották és vajban kisütötték – ezek elnevezésében szintén szerepelt a fánk szó. A tésztát lehetett színezní is: a zöld fánkba megtört zöld búzát kell tenni, a kék fánkba búzavirágot. A „kétszer sült fánk” receptjéből azt is megtudhatjuk, milyen technikával sütötték ki a tésztát: a vasedényt, amibe tojás és liszt keverékét tették, alul-felül izzó szénnel borították. A tészta sütés közben megdagadt az edényben. Ha már meg is sült, kivették belőle, és a tetejét, alját levágták. A maradékot aztán kockára vágták és serpenyőben vajon kisütötték. Ez volt a második sütés. Vajjal folyamatosan locsolták, tálaláskor pedig porcukrozták.

Érdekes a „fodor fánk” is:

„Ennek is az tészta gyúrásával úgy élj, mint az tortáknál megmondtam, csakbogy ebben vajat vess keveset, meg is szózzad, az tésztát az tálon nyújtss el mennél vékonyabban lebet;

de először az tésztát erősen meggyúrjad, hogy egyszer elnyújtod, ismét össze hajtsad, hogy kettős legyen, de szintén olyan vékonyan, mint azelőtt elnyújtottad. Ezt aztán metsző vassal metéld meg, három három számban azt vond össze, hajtogasd össze, az két végét szorítsd össze, úgy rántsd meg vajban, ebből az fánkból négyszegűt is metszhetsz. Az vajban úgy megnyomod az tésztát, hogy mint egy vánkos olyan legyen.”

Ezt tölteni is lehetett.

A 17. században kiadott *Szakácmesterségnek könyvecskéjében* is olvashatunk fánkrecepteket. Az itt közölt „alma fánk” valójában bundázott alma. A recept szerint a liszt, tojás, bor keverékéből készített tésztába mártott almát vajban kell kisütni, majd nádcukorral vagy gyömbéres mártással tálalni. Ilyen módon sütöttek körtét, szilvát, meggyet, borágót, sáfránnyal ízesített barackot, de még rózsát is. Bornemisza Anna szakácskönyvében pedig céklával is olvashatjuk ezt az ételt. A „mozsár fánk” név a készítésére utal: egy rézmozsárban összekeverünk tojást, zsiradékot, tejet és ribizlit, majd forró vízben megfőzzük.

A töltött ostyák korabeli készítését a Thököly udvarban szolgáló Szentbenedeki Mihálytól tudjuk. Az 1601-ben kiadott recept a következő útmutatást hagyta ránk:

„Törj meg mondolát rézmozsárban apróra, ha jól megtörik, vedd ki, tedd egy tálba, verj bele tikmony fejérét, vakarj nádmézet [nádcukrot] bele, bogy édes legyen. Azután töltsd bele az ostyát, egy ostyát kenj a másikra, borítsd be, ha nagy az ostya, mesd kétfeje, csinálj igen bñj tésztácskát neki, sáfrányozd meg, csak az karaját [szélét] mártsad az tésztába, úgy hányjad az jó forró vajba, bogy feladod, vakarj nádmézet felül.”

Ezt az ételt mandula helyett a hagyományosan használt gyümölcsökkel és dióval is szerették.

A cipót több módon is megcsinálták édességnek. A Thökölyek udvarában vajon sütötték, egészben. A tetejét kocka alakban bevagdosták. Eközben tejfölt, bort, mézet, egy kevés ecetet és rengeteg tojást kevertek össze, feltették a tűzre és folytonos habarás közben megfőzték. Ezt a mártást öntötték aztán a cipóra. Erdélyben töltve készítették el a cipót. Szeletekre vágták, szilvalekvárral kenték azokat. Ezeket egymásra tették, megcövekelték, hogy egyben maradjon, és liszt, bor és tojás keverékébe mártották, majd vajban megsütötték. Amikor elkészült, hosszában vágták el, hogy látszódjanak a rétegek, és cukorral meghintették. Máskor a cipószeleteket nyárson megsütötték és mézesgyömbéres szósszal öntözve tálalták. A pirított cipót böjtölőknek főtt meggyel is adták. A meggyet ehhez borban főzték fahéjjal és cukorral.

16. század végéről származó szakácskönyvünkben az ekkor még körtvélynek nevezett körtéből és a fügéből készült tortának olvashatjuk receptjét. Utóbbihoz a fügét felszeletelték, borban megfőzték, cukrozták, fahéjjal és – talán meglepő – borssal ízesítették. Ribizlit tettek még hozzá, majd tésztához keverték. Mivel a könyv írója megjegyzi, hogy ne legyen leve, még ez előtt leszűrték. A tetejét még meghintették cukorral, majd arra is egy tésztaréteget tettek és megsütötték. A tésztáról annál bővebbet, hogy vízzel, vajjal és tojással készült, nem tudunk. A körtetorta ugyanígy készült. Egy másik változat szerint a fahéjon és borson kívül safrány és szegfűbors is mehet a gyümölcshöz.

A *Szakács Tudomány* írója a tortákhoz, bélesekhez használható almás töltelék, ami alapvetően alma, cukor, fahéj és ribizli keverékéből állt, rózsavízzel tette különlegessé. A töltelék birsalmából, gesztenyéből és mazsolából is készítették. Utóbbi azonban sósan főzték, húslével felöntve libához kínálták. Ebben a szakácskönyvben olvasható a dinyretorta receptje is. A név kicsit csalóka, nincs benne tészta. Sárgadinnyéből készült. Héját levágták, felszeletelték, majd apró darabokra vágták. Egy serpenyőbe tették, mézzel megöntözték, safrányozták, borsozták, gyömbéreztek és ráütöttek két vagy három tojást. Megsü-

tötték, majd hidegen tálalták. A baracktorta ennél azért izgalmasabb lehetett az erdélyi fejedelmi udvarban. A barackot felvágták, fahéjasták, cukrozták. Tésztát csináltak, amit előbb vékonyra nyújtottak, aztán rózsavízzel vagy majoránnavízzel locsolták meg – ezek hiányában bort is használtak. A tésztát aztán különböző alakúra, így például szív, csillag vagy madár formájúra vágta ki, és megtöltötték a barackkal. Eperből és szederből is sütöttek. A 16. századi recept a lisztet mandulával helyettesíti (de lehet rizzsel is), az epert pedig rózsavízzel kell megmosni:

„Végy tikmonyat [tojást] avagy csak tikmony székit [sárgáját], jól meghabarván, sűrű és édes tejfelt is annyit [annyit], mennyi az tikmony, rósa vízzel, ha szereted, belé habarjad, törött mandolát is az tejjelhez általtörbetsz, kit ha hozzá veszed, valamennyére több legyen az tikmonynál s világos lángra tartván, szorgalmatosan habarjad, míg egy kevéssé megsűrűdik, de ne badd forrani. Ezenközben elkészülvén az tortának az feneke, melynek csak annyi magossága legyen, mint egyéb tortának, töltsd bele az tölteléket, az eperjet is rá rakjad úgy, hogy félig az töltelékben legyen, félig pedig künn; nádmézeld [cukrozd] meg sűrűn, hogy sem az eperj, sem a többi ne lássék. Az eperjet minek előtte berakod, rósa vízzel megmossad, ne is legyen igen megéert. Süsd meg szépen, adj neki alól jó melegséget, felül pedig csak alkalmast, hogy szép fejéren maradjon. Hamar megsül, hogyba papirosban sütöd, az kemenczében tegyed. Megfőtt, s általtörtött riskását is vebetsz az előbbi tejjeles és mondolás töltelék gyanánt.”

A Bornemisza Annának fordított szakácskönyvben pedig még túrós töltelékkel találkozunk: ebben apró szőlő, tojás és cukor volt. Receptjei között egyébként a narancstorta is megtalálható. Akárcsak a sajttorta, ami parmezán sajttal és tojással készült. Szintén sós desszert

volt a spenótból, túróból, tejfölből és tojásból készített töltelékű torta. A *Szakács Tudomány* mandulatortája is érdekes. Ehhez mandulát, tojásfehérjét, tejfölt, rózsavizet, morzsolt zsemlet és cukrot kevertek össze. Szintén ebben a könyvben olvashatjuk az ún. piskótát készítésének módját is. Aki azt gondolja, hogy az unalomig ismert piskóta egyhangúsága köszön vissza a receptben, téved. A 16. századi változat tésztájában rózsavíz és ánizs is volt.

A kelt tésztát is ismerték. Bornemisza Anna szakácskönyvében olvassuk a következőket:

„Meleg édes tejből s tyúkmonyból csinálj tésztát. Tégy élesztőt s vaját belé, hadd keljen meg, nyújtsd ki, bintsd be aprószőlővel, kend meg vajjal, hajtogasd egymásra az tésztát. Kösd össze egy szál cérnával, tedd a tűzböz. Fordítsad, hadd piruljon lassan. Kend meg vajjal az fánkot, s mikor levonod, dugd bé kétfelől az lyukat tiszta ruhával, hogy az melege benne légyen.”

Kekszet is készítettek a 17. században, igaz, ekkor még bisgátának hívták. Tésztáját ánizzsal és korianderrel ízesítették. Rózsavizet is tölthettek bele és mandulás változatban is készítették. Mielőtt elkészítjük Bornemisza Anna szakácskönyvének egyik receptjét, érdemes eldönteni, hogy az étel ér-e annyit, mint egy korsó:

„Végy egy új korsót. Kend meg belől vajjal. Tedd belé az olyan tésztát: félig töltsd meg, és vesd az meleg kemencébe. Süsd meg jól. Rontsd el a korsót, hogy az tésztamű egészen maradjon. Olvass vaját és habard meg benne a tésztamívet. Hints meg nádmézszel, és add fel melegen.”

A marcipán az erdélyi fejedelem udvari szakácsa szerint így készült:

„Három lót mondolát végy, avagy az mennyét akarsz, törd meg jól, nádmézet is annyét megosztván két részre, tartsd

meg az fél részét, az felével pedig rózsavízzel szirupot főzz; az rózsavízben valamennyével kevesebbet, hogy ne kelljék sokáig főzni, mert kimenne az sokáig való főzéssel az ereje. Habard s keverd az mondolát, tedd hozzá az nádmézet is, dagaszd és gyúrd meg jól, legyen kezednél annak való formája az mineműt szeretsz.”

Kis hőfokon sütötték. Birsalmával is csináltak ilyet, amit a gyomornak erőtlensége miatti betegséghez, hasmenéshez javasolták. A birsalmát ehhez mandulalében főzték meg. Meghámolták, kivették a magházát. Nagyjából a birsalmával megegyező mennyiségű mandulát, nádcukrot tettek hozzá, majd a feléből rózsavízben vagy fahéjas vízben szirupot főztek. A másik felével ugyanezt tették, csak előtte serpenyőben megpirították. A kettőt aztán összekeverték és különböző formákat vágtak ki belőle. Ezt aztán kemencében sütötték. A birsalma helyett körtét is használtak.

Birsalmából (somból, csipkebogyóból, dióból és mindenféle gyümölcsökből, rózsából) készült a fényes liktárium is. A 16. század erdélyi fejedelmi udvarában így:

„Metéld ki az birsalmának torsáját mind magostól, ha rotbadt vagy férges vagon közöttte, azt is kimetéld közüle, ha meg nem hámoznod sem árt, csak tiszta legyen, ezeket szeletenként megmetéljed, úgy hánd ki az torsáját. Tiszta vízben mosd meg, rakd egy új tiszta mázos fazékban, meg hozzá hasonlóval burétsd be, töltsd tele tiszta vízzel, csináld be tész-tával, hogy az párája ki ne menjen. Mikor gondolod, hogy megfőtt volna, vedd ki az tűztől, hűljön meg, az után vedd le róla az fazokat, keress tiszta vékony vásznat, azzal facsard ki az levet, mennél jobban lehet, tiszta edényben. Az nádmézet olvaszd meg, édes borban, azzal a birsalma levével ereszd öszve, tedd az tűzböz, mikor felforr, ismét szűrd által egy

ruhán, főzzed aztán. Az próbája ez aztán, egy tiszta vágó késre cseppents le benne, ha megaluszik, hadd el az főzését. Valamicsoda formában akarod önteni, abban öntheted, hűljön meg valamennyere, töltsd akár formában, akár apró skatulyában, ha nádmézed nincs, az mi mézünkkel csináld, de nem leszen igen fényes, az mézet megmelegétsd, az tajtékát kitisztítsad, azt is úgy főzzed.”

Szó volt már a húsételekről, halakról, zöldségekről, desszertekről. Már csak egyvalamit nem tudunk: hogyan, mit és mennyit ittak a főurak?