

GOURMANDNET: Magyar konyha

A magyar ételek elkészítési módja napjainkban - talán szerencsére - korántsem azonos ősainkével. A honfoglalás előtti korban már megtalálhatóak azon ételek alapjai, amelyeket - fejlesztett formában - ma is ismerünk. Az osztyákoktól örököltük a bablevest, az azerbajdzsánoktól a gulyáslevest. A töltött káposzta őse a szárma. Ez a szőlő- vagy káposztalevélbe töltött és rizzsel kevert hús török eredetű étel, többek között ez is egy bizonyíték arra, hogy a török hódítás igen nagy hatással volt a magyar konyha kialakulására.

A sertéshússal és - zsírral készült ételek nagy számban történő előfordulása is török időkre vezethető vissza. A portyázó törökök minden háziállatot elvittek, kivéve a sertést, hisz azt - muzulmánok lévén - nem ehatték. A sertészsír használata konyhánk egyik jellegzetessége volt. A zsírban pirított vöröshagymához pirospaprikát adva megkapjuk a pörköltalapot, amit a magyaros ételek zöménél, pörkölték, gulyások, tokányok készítésénél alkalmaznak.

Az ősi magyar konyhában a paprikát még nem ismerték, először Spanyolországban bukkant fel a XV. század végén, ahol borsként használták - így született az angol elnevezése: pepper. Magyarországra a török megszállás idején került, s mint paraszti fűszert, lenézték, ezért a nemesi körökben való elterjedése igen sokáig tartott. Megjelenésével háttérbe szorult a sáfrány, a gyömbér, a bazsalikom. A törökök más zöldségfélét is magukkal hoztak, pl. a paradicsomot. Ebben az időben természetek először cseresznyét és meggyet. Még a kukorica is török közvetítéssel került hozzánk, évszázadokon keresztül úgy is hívták, hogy "törökbúza".

Néhány étel, amelyet a törökök hoztak magukkal, a nemzeti hagyomány részévé vált, pl. a pitah, amiből a lángos lett, a rétes, a pogácsa (a bogaca szóból származik a neve), vagy pl. a tarhonya. Az egyik legfontosabb azonban a kávé volt, amely nagy szerepet játszott egy fontos kulturális jelenség, a kávéház megszületésében. Mária Terézia és II. József idején a bécsi udvar konyhája teljesen francia volt, amely természetesen hatott a magyarok étkezésére is. Az akkoriban megjelent szakácskönyvekben erőlevesről, párolásról, becsináltról írnak. Magyarországon igen nagy a kínálat a levesekből, az alapanyagok és az elkészítési módok terén egyaránt. A levesek egy részét rántással sűrítik. Ez az elkészítési mód jószerint csak a magyar konyhára jellemző. A levesek között sok egytálétel jellegű, laktató fogást találunk, pl. a Jókai bableves, a palócleves, de vannak könnyebb, zöldség- és gyümölcslevesek is.

Bár a magyarok a franciáktól tanulták el a cukrászsütemények készítését, az osztrákoktól a házi tésztákét, tésztaféléink igazi gasztronómiai büszkeségeink. Az első cukrászda a XVIII. század közepén nyílt Budapesten. A dobostorta, a Rigó Jancsi, a somlói galuska, a Rákóczi-túrós mind világhírű magyar édességek. A sós tészták, pl. a burgonyás és káposztás kocka önálló fogásként is megállják a helyüket. A különféle, gyümölccsel töltött gombócaink burgonya tésztából készülnek. A palacsinta, a rétes, az aranygaluska, a fánk rendkívül finom desszertként szolgálhatnak.

A magyar szakácsművészet mai kiválóságai három elődjüknek köszönhetik a legtöbbet: Marchal József, Dobos C. József és Gundel Károly.

Marchal József Franciaországban kezdte pályafutását, ahol elsajátította a francia konyha titkait. Szakácsa volt III. Napóleonnak, Albert főhercegnek és Ferenc Józsefnek is.

Dobos C. József őse Rákóczi szakácsa volt, ő maga pedig élelmiszerüzletet nyitott Budapesten. Itt alkotta meg és kezdte el árulni 1885-ben a híres dobostortát.

Gundel Károly volt a legnagyobb vendéglős, leszármazottai közül többen vezettek különféle éttermeket és szállodákat. Manapság a legtöbb magyar vendéglő étlapján megtalálhatóak ételkreációi.

<http://www.gourmandnet.hu/konyha/site.php?tpl=theme&id=71>