

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű leves-régiségek

Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XIV. kötet)

Magyaros és tájjellegű, több száz éves levesek és változataik.
Hús-levesek és kocsonyák, kaszás-levek és kenyér-levesek.
Hal-leves (ami nem halász-lé) és pacal-leves féleségek.
Paprikás gulyás-levesek és halász-levek változatai.
Magyaros hús-levesek, „leves-hungarikumok”.
Káposzta-, kovászos- és savanykás-levesek.
Zöldség-, gomba- és hagyma-levesek.
Böjti-, boros- és gyümölcs-levesek.
Régi emlékek és receptek alapján.
Hasznos kísérletezést kívánok!
Élvezetes próbálkozást!
Egészségünkre!

Kézirat

Budapest, 2017.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	7
RÉGI LEVESEK ELKÉSZÍTÉSE	8
Régies hús-levesek	8
Szokványos hús-levesek.....	8
<i>Hús-leves készítésének időbeni alakulása</i>	<i>8</i>
<i>Hagyományos marhahús-leves.....</i>	<i>9</i>
<i>Régies hús-lé</i>	<i>10</i>
<i>Németes hús-lé.....</i>	<i>10</i>
<i>Alföldi hús-lév</i>	<i>10</i>
<i>Ragus hús-leves</i>	<i>10</i>
<i>Olcsó hús-leves.....</i>	<i>11</i>
<i>Erő-leves.....</i>	<i>11</i>
<i>Bőrke-leves</i>	<i>11</i>
<i>Csont-leves</i>	<i>11</i>
<i>Sódar-leves</i>	<i>11</i>
Kocsonya.....	11
<i>Kocsonya-készítés időbeni alakulása</i>	<i>12</i>
<i>Hagyományos kocsonya</i>	<i>12</i>
<i>Erdélyi kocsonya</i>	<i>13</i>
<i>Hideg-lé.....</i>	<i>13</i>
<i>Régies kocsonya</i>	<i>13</i>
<i>Felföldi kocsonya</i>	<i>13</i>
<i>Füstölt-sódaros kocsonya.....</i>	<i>14</i>
Kaszás-lé	14
<i>Kaszás-lé készítésének időbeni alakulása</i>	<i>14</i>
<i>Értelmezés pontosítása</i>	<i>15</i>
<i>Hagyományos kaszás-lé</i>	<i>15</i>
<i>Igazi kaszás-lé</i>	<i>15</i>
<i>Fokhagymás kaszás-lé.....</i>	<i>16</i>
<i>Egyszerű kaszás-lé.....</i>	<i>16</i>
<i>Pirított kaszás-lé.....</i>	<i>16</i>
<i>Abálós kaszás-lé</i>	<i>16</i>
Kenyer-leves.....	16
<i>Kenyer-leves készítésének időbeni alakulása</i>	<i>16</i>
<i>Kockás kenyér-leves</i>	<i>17</i>
<i>Rántott kenyér-leves</i>	<i>17</i>
<i>Úsztatott kenyér-leves</i>	<i>17</i>
<i>Tojásos kenyér-leves</i>	<i>17</i>
<i>Tört kenyér-leves</i>	<i>17</i>
<i>Rongyos kenyér-leves</i>	<i>17</i>
<i>Igazi kenyér-leves.....</i>	<i>18</i>
<i>Szalonnás kenyér-leves.....</i>	<i>18</i>
<i>Köményes kenyér-leves</i>	<i>18</i>
<i>Böjti kenyér-leves</i>	<i>18</i>

Hal-leves.....	18
<i>Hal-leves készítésének időbeni alakulása</i>	<i>18</i>
<i>Hagyományos hal-leves.....</i>	<i>19</i>
<i>Hagyományos tört hal-leves.....</i>	<i>19</i>
<i>Igazi hal-leves</i>	<i>19</i>
<i>Igazi tört hal-leves.....</i>	<i>19</i>
<i>Tejfölös hal-leves.....</i>	<i>20</i>
<i>Savanyós hal-leves</i>	<i>20</i>
<i>Táskás hal-leves</i>	<i>20</i>
<i>Boros hal-leves.....</i>	<i>20</i>
<i>Ízes hal-leves</i>	<i>20</i>
<i>Aszúhal-leves.....</i>	<i>20</i>
Pacal-leves.....	20
<i>Pacal-leves készítésének időbeni alakulása</i>	<i>20</i>
<i>Hagyományos pacal-leves.....</i>	<i>21</i>
<i>Alföldi pacal-leves.....</i>	<i>21</i>
<i>Habart pacal-leves</i>	<i>22</i>
<i>Kaszás pacal-leves</i>	<i>22</i>
<i>Igazi pacal-leves.....</i>	<i>22</i>
<i>Gombás pacal-leves</i>	<i>22</i>
<i>Egyszerű pacal-leves</i>	<i>22</i>
<i>Barna pacal-leves.....</i>	<i>23</i>
<i>Egyszerű pacal-csorba</i>	<i>23</i>
<i>Savanyó pacal-leves</i>	<i>23</i>
<i>Marinált pacal-leves</i>	<i>23</i>
Magyaros hús-levesek	23
Gulyás-leves	24
<i>Gulyás-leves készítési módok</i>	<i>24</i>
<i>Gulyás-leves készítési változatok</i>	<i>24</i>
<i>Gulyás-leves készítésének időbeni alakulása</i>	<i>24</i>
<i>Főzött gulyás-leves.....</i>	<i>25</i>
<i>Szelíd gulyás-leves.....</i>	<i>25</i>
<i>Felöntött gulyás-leves</i>	<i>25</i>
<i>Pirított gulyás-leves.....</i>	<i>26</i>
<i>Pörkölt gulyás-leves</i>	<i>26</i>
<i>Paprikás gulyás-leves.....</i>	<i>26</i>
<i>Tarhonyás gulyás-leves</i>	<i>26</i>
<i>Alföldi juhász-leves</i>	<i>26</i>
<i>Krumplis gulyás-leves</i>	<i>26</i>
<i>Sűrű gulyás-leves.....</i>	<i>26</i>
<i>Székely gulyás-leves</i>	<i>27</i>
<i>Gombás gulyás-leves.....</i>	<i>27</i>
<i>Régi-eredeti gulyás-leves</i>	<i>27</i>
<i>Zöldséges gulyás-leves</i>	<i>27</i>
<i>Babos gulyás-leves</i>	<i>27</i>
<i>Sódaros gulyás-leves</i>	<i>27</i>

Halász-lé.....	27
<i>Halász-lé készítésének időbeni alakulása</i>	28
<i>Hagyományos halász-lé</i>	28
<i>Hagyományos tört halász-lé</i>	28
<i>Hagyományos sűrű halász-lé</i>	29
<i>Koldus halász-lé</i>	29
<i>Régi balatoni halász-lé</i>	29
<i>Régi tiszai halász-lé</i>	29
<i>Régi dunai halász-lé</i>	29
<i>Betétes halász-lé</i>	30
<i>Eredeti halász-lé</i>	30
<i>Savanykás halász-lé</i>	30
<i>Szivatolt halász-lé</i>	30
Savanyú levesek	30
Káposzta-leves	30
<i>Káposzta-leves készítésének időbeni alakulása</i>	30
<i>Hagyományos káposzta-leves</i>	31
<i>Rántott-habart káposzta-leves</i>	31
<i>Tejfeles káposzta-leves</i>	31
<i>Eredeti káposzta-leves</i>	32
<i>Eredeti káposzta cibere</i>	32
<i>Igazi káposzta-leves</i>	32
<i>Káposzta-lé cibere</i>	32
<i>Betétes káposzta-leves</i>	32
<i>Marinált káposzta-leves</i>	32
Kovászos-leves.....	32
<i>Kovászos-leves készítésének időbeni alakulása</i>	33
<i>Kovász-lé készítése</i>	33
<i>Kovászos-lé készítése</i>	33
<i>Kovászos uborka-leves</i>	34
<i>Köleses korpa-cibere</i>	34
<i>Savanyú cibere</i>	34
<i>Eredeti cibere</i>	34
<i>Húsos cibere</i>	34
<i>Sódaros cibere</i>	35
<i>Kolbászos cibere</i>	35
<i>Krumplis keszőce</i>	35
<i>Gombás kiski-leves</i>	35
<i>Zöldséges csorba</i>	35
<i>Zöldséges cibere-leves</i>	35
Savanykás-leves	35
<i>Savanykás-leves készítésének időbeni alakulása</i>	36
<i>Keszőce</i>	36
<i>Boros-leves</i>	37
<i>Borecetes-leves</i>	37
<i>Tormás-leves</i>	37
<i>Rántott savanyú-leves</i>	37
<i>Röstit-lé</i>	37

Éles-lé.....	37
Vendég-lé.....	38
Sódaros gyümölcs-leves	38
Böjti-levesek.....	38
Zöldség-leves	39
Zöldség-leves készítésének időbeni alakulása.....	39
Régies gyökér-leves	39
Tejfeles gyökér-leves	40
Borsos gyökér-leves.....	40
Vegyes zöldség-leves	40
Fű-leves	40
Tejfölös uborka-leves	40
Paprikás gyökér-leves	41
Hagyományos böjti csorba.....	41
Céklás böjti borscs	41
Hagyma-leves.....	41
Hagyma-leves készítésének időbeni alakulása.....	41
Kenyeres hagyma-leves	42
Eredeti hagyma-leves	42
Pirított hagyma-leves	42
Borsos hagyma-leves.....	43
Fokhagymás hagyma-leves	43
Tejfölös hagyma-leves	43
Rántott hagyma-leves	43
Paprikás hagyma-leves	43
Kunsági hagyma-leves.....	43
Gomba-leves.....	44
Gomba-leves készítésének időbeni alakulása.....	44
Morzsás gomba-leves	44
Eredeti gomba-leves.....	45
Tejfeles gomba-leves	45
Rántott gomba-leves.....	45
Piros gomba-leves	45
Paprikás gomba-leves	45
Zöldséges gomba-leves.....	46
Marinált gomba-leves	46
Aszós gomba-leves.....	46
Kása-leves	46
Kása-leves készítésének időbeni alakulása	46
Eredeti kása-leves	47
Hagyományos kása-leves	47
Újkori kása-leves.....	47
Ciberés kása-leves.....	47
Paprikás kása-leves.....	47
Eredeti hüvelykes-leves	48
Gyenge hüvelykes-leves.....	48
Hagyományos borsó-leves.....	48
Újkori borsó-leves	48

<i>Rántott borsó-leves</i>	48
<i>Tejfölös zöldborsó-leves</i>	49
<i>Paprikás borsó-leves</i>	49
<i>Böjti borsó-lé</i>	49
<i>Hagyományos lencse-leves</i>	49
<i>Újkori lencse-leves</i>	49
<i>Újkori bab-leves</i>	49
<i>Tejfölös bab-leves</i>	50
<i>Bab-gulyás</i>	50
<i>Gyümölcs-leves</i>	50
<i>Gyümölcs-leves készítésének időbeni alakulása</i>	50
<i>Eredeti szilva-leves</i>	51
<i>Savanyú szilva-leves</i>	51
<i>Aszú szilva-leves</i>	51
<i>Eredeti körte-leves</i>	51
<i>Édes-savanyú alma-leves</i>	51
<i>Eredeti meggy-leves</i>	51
<i>Rántott meggy-leves</i>	51
<i>Habart meggy-leves</i>	52
<i>Hagymás meggy-leves</i>	52
<i>Édes meggy-leves</i>	52
<i>Betétes meggy-lé</i>	52
<i>Gyümölcsös cibere-leves</i>	52
<i>Gyümölcsös savanyó-leves</i>	52
<i>Tájékoztató</i>	53
ZÁRSZÓ a Tizennegyedik kötethez	54

BEVEZETÉS

E könyvsorozat célja a régi *Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű* ételek-italok bemutatása, egykori házi készítményeink megismertetése, a hagyományos-népi magyar konyha fokozatosan elfelejtődő ízeinek felelevenítése. Receptekkel, javaslatokkal segítve kipróbálásukat.

Az előző XIII. kötet a *Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű régi leves-változatok* rövid bemutatására törekedett. A mostani XIV. kötet pedig a régi leves-főzést kívánja megismertetni. Megvalósítható receptekkel, tanácsokkal és némi történeti-néprajzi rátekintéssel. Akik már főztek szakácskönyv alapján levest, azoknak megfőzésük és kipróbálásuk nem okozhat gondot.

RÉGI LEVESEK ELKÉSZÍTÉSE

A régi Kárpát-medencei levesek leírásai már a XVI. századtól fellelhetők. Ugyanakkor, a korabeli szakácskönyvek a *készítés folyamatának leírására* törekedtek, mellőzve az összetevők mennyiségének pontos meghatározását. Szerencsére, ez a gyakorlat a XVIII. század közepétől megváltozott, és a leírások egyre több figyelmet fordítottak az összetevők mennyiségének és minőségének egyértelműsítésére (vagyis, a mai gyakorlathoz hasonló receptek közlésére).

A XVI-XIX. századok időszakából több olyan leves ismert, amely több évszázadon át népszerű volt a Kárpát-medencében. Ezért ezek készítési módja felidézhető és receptjeik is viszonylag pontosan kikövetkeztethetők. Jelen kötet az ilyen leves-különlegességek bemutatását tűzte ki célul. Ekként lehetővé téve otthoni felelevenítésüket és étlapjaink gazdagítását.

Régies hús-levesek

Ide sorolódnak azok a levesek, amelyek egyik alapanyaga valamilyen hús-nemű, és amelyet zöldséggel vagy fűszerrel ízesítettek, valamint leves-betéttel tettek tartalmasabbá. Érdekes, hogy a XVI. század környékén a szakácskönyvekben fellelhető főétek döntő többsége még hús-lé alapú volt (a zöldség és gyümölcs alapú ételek száma ehhez képest elenyészett). De a XIX. század elejére a részarányuk már nem érte el a 15%-ot. Ugyanakkor a zöldséges, gyümölcsös és gabonás-burgonyás (főzelékes, kásás főétek) részaránya jelentősen növekedett.

Szokványos hús-levesek

Kárpát-medence talán legrégebbi idők óta ismert leves-változatai. Érdekességük, hogy készítési módjuk a XVI-XIX. század közötti időszakban szinte nem változott. Jelentősebb eltérés az alapanyagok és fűszerezettség megválasztásában érzékelhető. Míg, a XVI. században gyakori volt a vegyes húsból készített hús-lé, a XIX. századra a hús-leveseket általában ugyanazon állat húsából főzték. Gyakran, annak is csak egy-két részéből. Valamint, a XVI-XVII. században az ízesítő zöldségekből kevesebbet, a XIX. századra pedig inkább többet tettek a levesbe.

Hús-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek leírásai szerint elég jól felidézhetők. Azok alapján elég pontosan meghatározhatók-leírhatók a Kárpát-medencei hús-levesek főzés-technológiája. Az pedig igencsak feltűnő, hogy - leszámítva egy-két apróbb részletet - a régi receptek még a mai házi-főzési elvárásoknak és szokásoknak is megfelelnek.

1. táblázat: Hús-levesek főzése

Időszak Szokás	XIX. század vége	XIX. század közepe	XIX. század eleje	XVI-XVIII. század
Hús-neműek összeállítása	Vegyünk marhahúst, felsárt vagy hátszint. Ez adja a legtisztább levest.	Vegyünk marhahúst. Legjobb levest ad a fartó, hátszín és a tarja.	Készítsd marhahúsból, (fartó, hátszín, fősál, láb, felsár, szegyfej).	Tehén-hús (marha), vagy: juh, tyúk, kacsza, disznó húsa.
	Minél többféle friss húsfajta van benne, a leves annál jobb.	Adjunk hozzá kevés májat (esetleg tyúkot is).	Májjal (esetleg vén tyúkkal is).	(Májat levesben nem volt szokás).
	Sertés vagy borjú pecsenyéből kiszedett nyers csontokat is rakjuk a levesbe (ha van).	Negyed résznyi fehér ritka csontot (kereszt, csontot, borjú-csontokat is lehet).	Csontok is adhatók hozzá (akár más állat is lehet).	(Csontokat fekete-léhez használták).

Előkészület	Melegítsünk hibátlan mázas vasfazékban 5-ször annyi vizet.	Vegyünk egy elég nagy tiszta-ép fazekat.	Naponta mosott tiszta fazék kell.	Tiszta fazekadat megöblítsed.
Felkészítés	Ha jó forró, akkor tegyük bele a megmosott hús-nemüket.	Tegyük tűzre 3-4 szerez hideg vízzel a hús-neműt.	Tedd bele a hús-neműt hideg vízzel.	Tedd fel 3-szoros hideg vízben.
Elő-sózás	Szórjunk hozzá sót.	---	---	Vizét sózd meg.
Lehabozás	Közben habszedő (lyukas) kanállal le-le habozzuk.	---	Midőn forni kezd, szedd le a habját.	---
Főzés	Főzés közben elfőtt vizet pótolni kell, mert a víz elpárolog, és a lé sűrűsödik.	Lassan, egyenletesen forni engedjük. Az elforrt vizet utánatöltjük.	Hagyd csendesen főni, mert így lesz jóízű és szép színű.	Abároljad ¹ . Néhol a vízhez némi bort vagy ecetet adtak.
Feltöltés	Ha már egy óráig főtt a hús, tegyük hozzá: - közép nagyságú sárgarépat, - petrezselyem gyökeret, - zellert; - vöröshagymát, - fokhagymát, - karalábét, --- - esetleg burgonyát. jól megtisztítva, mosva.	Amikor a hús habja elforrt, tégy bele: - sárgarépat, - petrezselymet, - zellert; - vöröshagymát, - fokhagymát vagy póréhagymát - szelet kelkáposztát, - burgonyát, megtisztítva, megmosva.	Csak ezután tedd bele az ízt adókat: - sárgarépa, - petrezselyem, - zeller, - agg vöröshagyma, - póréhagyma, - karalábé - édes-káposzta.	Tégy bőven belé: --- - petrezselymet, --- - (vöröshagymát), - fokhagymát,
Ízesítés	Fekete borsot.	Borsot, csípős zöldpaprikát.	Fekete borssal.	Borsot, gyömbért.
Utó sózás	Kóstolással a sót pótoljuk.	Só, ízlés szerint.	Só: 2 óra főzés után.	
Továbbfőzés	Ezekkel is addig kell főzni a levest, amíg leszűrhetjük.	Mindaddig forni hagyjuk, míg a hús megpuhul.	Csendesen főzni, így jóízű, szép színű.	Főzzed mintegy fertály óráig.
Szűrés	Sűrű szítán egy tálba átszűrjük, és néhány percig ott hagyjuk, hogy leülepedjék.	Ekkor húzd felre a levest a tűztől, hogy az lehiggadjon, szűrd le tiszta fazékba.	Szűrd át szűrőn vagy szítán.	Húsát rakjad ki az tálba. Levet szűrj egy tiszta fazékba.
Színesítés	A szűrt levest át kell tölteni a fazékba, késhegynyi liszt-finom sáfrányt adni hozzá.	Finomra tört sáfrány is rakható bele. Néhol örölt piros fűszer-paprikával.	Néhol némi sáfrány adta arany sárga színét.	Esetleg sáfrányt is hintsél bele.
Betétezés	Újra forraljuk fel és tegyük belé a levesbe való dolgokból ízlésünk és módunk szerint.	Tedd ismét a tűzhöz, hogy abba valami jó tésztafélét lehessen főzni	Sokféleképpen lehet használni.	Húst szeld és adj rá levet, hogy hús ki ne lássék az léből.
Tésztázás	Metélt, táska ² , gombóc.	Táska, gombóc.	Táska, gombóc.	Táska, szömörccsök ³

Érdeemes megismerni néhány olyan hús-leves receptet, amelyek mai módszerekkel könnyen és hitelesen elkészíthetők. Amelyek, jól felidéznek régi hús-leveseink ízét és állagát. Olyan recepteket, amelyek a régi és mai főzési elveknek és ízléseknek egyaránt megfelelnek.

Hagyományos marhahús-leves: a közel háromszáz éve hasonló módon készülő marhahús-lé. *Hús-anyagok:* 1 kg jófajta marhahús (például: felsál, hátszín, tartja, fartő, szegy eleje, láb-szár), alaposan megmosva. *Főző-léhez:* 4-5 liter víz (középkori változatnál 1-2 dl borecet vagy 4-5 dl bor. *Só:* 0,5-1 dkg só 1 liter léhez. *Fűszerek:* 10-20 szem fekete bors. *Színező:* nem szokásos, esetleg 1-2 „késhegynyi” sáfrány (vagy sáfrányos szeklice). *Zöldségek:* 2 szál petrezselyem gyökér és zöldje, 1 fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 1-2 szál sárgarépa-gyökér, és közel ¼-½ darab zeller. Mindez tisztítva és megmosva. *Készítési folyamat:* a húst megfelelő darabokra összevágta. Főzőedénybe rakva hideg vízzel feltöltötték és sózták. Gyorsan felforralták, közben a keletkező habot leszedték. Majd lassú tűzön a húst abálták. Egy órányi főzés után hozzáadva a zöldségeket és a fűszereket. Amikor a hús megpuhult, az

¹ Abárolás = abálás. Vagyis 90-95 °C körüli hosszan tartó főzés. Amikor a víz legfeljebb csak gyöngyözik.

² Táska = tésztába csomagolt apróra vágott töltelék (hús, tüdő, máj, gomba, túró, tojás stb.).

³ Szömörccsök = vagdálékkal (hússal, májjal, főtt-tojással, zöldséggel stb.) kevert kenyér-gombóc.

kivették és hagyták lehűlni. A levet sűrű szűrőn tisztára szűrték, majd egy tiszta fazékban újra felforralták, hozzá adva a színezőt. *Leves-betét:* általában pirított kenyérkocka vagy öntött tészta. Ünnepi alkalmakra, metélt-tészta, gríz- vagy májgombóc volt a kedvelt gazdagító. Gyakran, a betétezéskor adták hozzá az petrezselyem és zeller zöldjét. *Tálalás:* a kivett főtt húst tetszetős darabokra vágták, és a tányérba rakva erre merték a kész levest. Ha a betét csak kenyérkocka volt, akkor azt is csak a kimeréskor adták hozzá a leveshez. *Elterjedés:* a XIX. században hasonló levest szinte mindenhol ismertek a Kárpát-medencében. *Változatai:* a városi és alföldi leveseknél a sáfrányt szívesen helyettesítették a jóval olcsóbb örölt édesnemes fűszer-paprikával. Ez a színezés hamar népszerűvé vált a Monarchia nagyobb városai-ban is.

Régies hús-lé: ez a XVI-XVII. századi hús-leves a hagyományos marhahús-levesnél leírtak szerint készült, de eltérő összetétellel. *Hús-anyagok:* 1 kg marhahús, amelyet részben disznó vagy öregtyúk húsa is helyettesíthetett. *Főző-lé:* 3-3,5 liter víz, 1-2 dl borecet vagy 4-5 dl fehér bor. *Só:* 0,5-1 dkg-nyi főzőlé-literenként. *Fűszerek:* 10-15 szem fekete bors és 2-3 dkg frissen reszelt gyömbér. *Színező:* tiszta-lénél nem szokásos, sárga-léhez 1-2 „csipetnyi” sáfrány (vagy sáfrányos szeklice). *Zöldségek:* 1-2 szál petrezselyem gyökér és zöldje, 1-2 gerezd fokhagyma, gyakran 1 fej öreg vöröshagyma is, mindez tisztítva és megmosva. *Készítési folyamat:* a hagyományos marhahús-levesnél leírtak szerint. *Leves-betét:* hétköznapi leveseknél pirított kenyér-kockák vagy kenyér-gombóc. Ünnepi leveseknél gyakran szömör-csök (húsos, májas, vagy tojasos), vagy leves-táska (húsos vagy májas). Akkoriban divat volt, hogy a betétet külön készítették el (külön is főzték, majd leszűrték), és csak a tálaláskor „hozták össze” a forró levessel (arra merték a levest). *Elterjedés:* különösen Erdélyben és a keleti felvidéken készítettek ilyen leveseket. *Változatai:* a borsot helyettesíthette boróka-bogyó vagy borsfű. A petrezselyem zöldjét tárkony vagy majoránna is kiegészíthette vagy pótolhatta.

Németes hús-lé: a XVI-XVII. századi régies hús-lé sajátos felvidéki és erdélyi szász-változata. Annyi eltéréssel, hogy csak a vöröshagyma felét adták hozzá a főző-léhez. A hagyma másik felét - a felhasogatott petrezselyem-gyökérrel - kevés, kb. 1 evőkanálnyi zsíron (vagy vajon) megdinsztelték, majd kb. 1 evőkanálnyi liszttel megszórva fehér rántást készítettek, amivel a kész-szűrt levest besűrítették. És, ecettel vagy borral ezt is megsavanyították. A petrezselyem-gyökeret mindig hosszára⁴ metélték (vékony csíkokra). Akkoriban, az így sűrített levest azért nevezték német lé-nek, mivel a magyarok - anno - főleg kenyér-morzsaival vagy morzsa-liszttel sűrítették (nem nyers-liszttel), és magyar környezetben nem volt divat a hús-leves berántása.

Alföldi hús-lév: a XVIII. században kialakult hús-leves változata. A hagyományos marhahús-levesnél leírtak szerint készült, de kissé eltérő összetétellel. *Hús-anyagok:* 1 kg sertés vagy tyúk húsa, de lehetett más is. *Fűszerezés:* bors és gyömbér keveréke helyett 1-2 cső csípős zöld- vagy fűszer-paprika. *Zöldségek:* 1-2 közepes fej vöröshagyma vagy 1-2 gerezd fokhagyma. *Színezés:* általában elmaradt, esetleg kevés örölt piros fűszer-paprika. *Sózás:* ízlés szerint. *Készítési folyamat:* az általános leírás szerint. *Betétek:* kevés leves-lében kifőzött tészta (tarhonya). *Tálalás:* a szűrt levest és a betétet egy tálban tálalták. A zöldséget és húst pedig külön tálból rakták hozzá a kimert leveshez. Néhol, a főtt-kicsontozott húst darabolták és a leveshez adták.

Ragus hús-leves: a hagyományos marhahús-levesnél leírtak szerint készült, kevés eltéréssel. Ami abból állt, hogy a húst és a zöldséget apró 1,5-2,5 cm-es kockákra vagdalták. És csak

⁴ A lengyeles hús-lé is hasonlóan készült. De annál a petrezselyem-gyökerét vékony karikákra vagdalták, és kevésbé savanyították (néha kevés mézzel még édesítették is).

annyi vízben főzték, hogy jól ellepje. Ezáltal a leves közel fele-harmad annyi idő alatt megfőtt. Ezt követően a levest a szükséges mennyiségre hígították és azt szokás szerint sózták-fűszerezték. Mindezt összeforralták, majd leszűrték. Leggyakrabban főtt metéltsel tálalták.

Olcsó hús-leves: hasonlóan készült, mint a hagyományos marhahús-leves. Azzal a sajátos eltéréssel, hogy az 1 kg hús mellé még 1/4-1/2 kg csontot is adtak (hogy a levest megízésítse). Zöldegesebben készítették. Az eredeti zöldség-alapot kiegészíthette: ½ karalábé vagy kisebb szelet kelkáposzta, néhol póréhagyma, de paradicsom és zöld-paprika is. Főleg burgonyás levesbetéttel készítették. Felöntő-vizét is megnövelték (0,5-1 literrel). Eredetileg ez már nem népies, hanem városi-vendéglői ízesítés. Igaz, a népi konyhákban is készült hasonló (szükség hús-leves), mert a zöldség „pótolta” a drágább húst, a burgonya pedig az igényes betétet.

Erő-leves: a hagyományos hús-leves módján készült, de leginkább csak az ízes levéért. *Hús-anyagok:* 1 kg marhahús helyett - összességében - ugyanannyi mennyiségű aprólék (vagdalék, nyesedék, láb, tört csont, porcogó). Akár különböző „állat-félék darabjaiból is”. *Színező:* néha kevés sáfrányos szeklice vagy őrölt piros fűszer-paprika. *Készítési folyamat:* fontos a hosszan tartó abálás, amíg a „börke le nem foszlós, csontja ki nem fordulós”. Vagyis, legalább 3-4 óra főzést igényel. Ezután a levet leszűrték, és a tiszta lében befőzték a leves-betétet. Főleg tészta-metétet, laska-tésztát, kenyér- vagy gríz-gombócot. Máj-gombóc vagy kása-betét is lehetett. *Fontos:* az erőlevesben főtt hús-nemüket a levesbe (betétként) soha sem rakták. *Megjegyzés:* megfelelően készítve az íze vetekedhetett a minőségi hús-levesekével. A tiszta-szűrt levét egyéb levesek, mártások és sülték készítéséhez is használták, de kocsonyának is megfelelt.

Börke-leves: az előbbi erőleves eljárása szerint főzték, és a szegényes összetevői ellenére igen tartalmas-ízletes levest adott. *Hús-anyagok:* valójában 1 kg marhahús helyett: 0,5-0,7 kg-nyi bőrke. Talán, a legízesebb-leggyorsabb levest a baromfi lenyúzott bőrkéje adja (ami 1-2 db lábbal még tartalmasabbá tehető). De jó ízt ad frissen pörkölt-tisztított disznó-börke is. *Készítési folyamat:* a sózott-fűszerezett lében a bőrkét egészen foszlósra abálták. Némi zöldséget is adva hozzá. Majd a levet leszűrték és betéttel hús-levessé főzték. A fűszerezések és a belefőzött betétek megválasztásával elég hitelesen utánozhatóak a hagyományos leves-ízek és állagok.

Csont-leves: a hagyományos hús-leves mintájára készült, de nagyon „szegényes” alapanyagból. *Hús-anyagok:* valójában az 1 kg hús helyett 1,5-2 kg lefejtett húsú csont és porcogó, kisebb darabokra törve. *Főző-léhez:* a levesnél leírtakhoz képest 2-3-szor annyi ecet vagy bor (hogy a csontokat jól kioldhassa). *Készítési folyamat:* a hagyományos hús-levesnél leírtak szerint, de több (legalább 1 napos) lassú abálást igényelt. Természetesen időnként pótolva az elfőtt vizet. Ezt követően a lét leszűrték, kóstolás után sózták, majd abban kifőzték a leves-betétet. *Megjegyzés:* a tiszta-szűrt csont-levet egykor szívesen használták leves-mártás ízesítéshez, levesek felöntéséhez, leves-alapok készítéséhez, vagy ízesítőnek.

Sódar-leves: az előbbi hús-levesek mintájára készült, de nyers hús helyett: sózással-füstöléssel tartósított húsból, amit előzőleg kiáztattak. Lábból, farokból is készíthető. Téli levesféle volt.

Kocsonya

Kocsonyasítható állagúra készített tiszta hús-leves szerűségek. Olyan levesek, amelyek porcos-csontos, bőrös-körmös állat-részekből készültek, de a szokványos hús-leveseknél kevésbé zöldegesen. A kocsonyasító anyagok kioldódása és a „lé tisztasága-átlátszósága” érdekében az alapanyagokat nem főzték, hanem forrás-szint alatti hőfokon lassan-sokáig abálták.

Kocsonya-készítés időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek leírásai jól meghatározzák a Kárpát-medencei kocsonyák készítési módját. Leszámítva néhány apró részletet, a régi receptek még a mai házi-főzési elvárásoknak és szokásoknak is megfelelnek. Szembeötlő eltérés az alapanyagok választásánál érzékelhető. A XVI-XVIII. században még szinte minden háziállat-féléből (marha, sertés, juh, kecske, hal, baromfi) készítettek kocsonyát. Ugyanakkor, a XIX. század második felében döntő mértékben csak disznó és baromfi alapanyagból.

2. táblázat: Kocsonyák főzése

Időszak Szokás	XIX. század második fele	XIX. század közepe	XIX. század eleje	XVI-XVIII. század
Hús-neműek	Disznó körnök, esetleg bőrke, fül, orr, farok.	Disznó vagy borjú bőre, körnök, láb, fej.	Disznó- vagy borjú-fej, körnök, tehénláb.	Tehén vagy disznó lába, körme, toka-bőre.
Gyökér-neműek	---	Petrezselyem-, esetleg sárgarépa, zeller.	Néhol petrezselyem- vagy zeller-gyökér.	Petrezselyem-gyökér (néha sárgarépa, zeller).
Előkészítés	Pörköelve, tisztítva-mosva és feldarabolva.	Tisztítva, alaposan megmosva, feldarabolva.	Alaposan tisztítva, mosva és leforrázva, darabolva.	Mosva, kissé megfőzve, és borotválva, tisztítva.
Felkészítés	Hús-neműek ép-mázás fazékban, 3-szoros hideg vízben tűzhelyre.	Hús-neműek és a gyökér-neműek fazékba téve 3-szoros vízzel, megsózva.	Hús- és gyökér-neműek egy fazékba, 2-3 szoros vízzel felöntve.	A hús-neműek 2-3 szoros vízzel feltöltve, ecettel és kevés sóval ízesítve.
Felforralás	Gyors felforralás után, csendes tűzön tartás.	Felforralás után abálás.	Felforralás, után abálás.	Cserép- vagy ónos fazékban főzve.
Savanyítás	---	Néha ecet hozzáadva.	Kevés ecetet adva hozzá.	Már előbb savanyítva.
Lehabozás	Habszedő (lyukas) kanállal le-le habozzuk.	A felszínen összegyűlő habot lekanalazzák.	Gyakran szedd le habját, hogy tiszta legyen.	---
Fűszerezés	Bors, fokhagyma.	Bors, vöröshagyma (vagy fokhagyma).	Bors, vöröshagyma, zöld-petrezselyem, kakukkfű.	Vörös- vagy fokhagyma, bors, gyömbér, zsálya.
Főzés	Abálás, amíg a csont magától ki nem fordul.	Addig, hogy a bőrke szétnyomható legyen.	Abálás addig, amíg a hús magától leválik.	Lassú főzés a csont-kifordulásig.
Utántöltés	Elforrt vizet pótoljuk.	Ha a víz fele elforrt.	Utántöltés és felforralás.	Elfőtt víz után-töltése.
Sózás-ízesítés	Ha a hús megfőtt, a levet kóstolva sózzuk.	Feltöltés után kóstolás, esetleg utó-sózás.	Sózás, zöld-petrezselyem és kakukkfű hozzáadása.	Sózás. Zöld-fűszer, tört fokhagyma hozzáadása.
Hús-elosztás	A hús-neműt kivesszük, csontozzuk, daraboljuk.	A hús-neműek kivétele, kicsontozás, porciózás.	Hús-neműek válogatása, ehető részek kiadagolása.	Hús-neműek lefejtése, darabolása.
Lé-szűrés	Lé tetejéről a zsírt lemerjük. A levet sűrű szűrőn leszűrjük.	Zsír lemerése. A lé átszűrése sűrű szöveten vagy szűrőn.	Lé pihentetése-ülepítése. Zsír lemerése, a lé sűrű szitán átszűrése.	Lé-ülepítés, zsír-lemerés. Lé leszűrése tiszta-sűrű szöveten át.
Adagolás	Húsdarabokat tányéron elrendezzük, szűrt lével felöntjük.	Hús- és gyökér-darabok tányéron elrendezve, szűrt lével felöntve.	Főtt hús és gyökér szépen vágva, tányérra rakva, szűrt lével leöntve.	Tányérok díszítése hússal és zölddel, szűrt lével leöntve.
Tálalás	A kocsonya tálalható, ha hűvös helyre téve már megszilárdult.	Tányérok hűvös helyen tartva. Megszilárdulás után a kocsonya tálalható.	Hűvös tartott tányérok, kocsonyasodás után étékként felszolgálva.	„A lé megkövülése” után tálalták. Főleg reggelire vagy előételként.

A következőkben bemutatott kocsonya-receptek jól érzékeltetik az egykori ízeletet, és a készítési módok viszonylagos egyszerűségét. Amelyek alapján akár magunk is főzhetünk ilyeneket.

Hagyományos kocsonya: már közel kétszáz éve ismert kocsonya-változat. *Hús-nemű:* 1 kg-nyi (3-4 köröm és némi bőrke), alaposan megpörköelve, megtisztítva-mosva, hosszában elvágva, bőrke csíkokra darabolva. *Főző-lé:* 3 liter víz. *Fűszerek:* 10-15 szem fekete bors és 3-4 gerezd megtisztított fokhagyma. *Zöltség:* esetleg 1 közepes fej vöröshagyma, megtisztítva.

Só: 1 dkg főzéskor, majd még valamennyi még a főzés végén (ízlés szerint). *Készítés folyamata:* a 2. számú táblázat XIX. század második felére leírt eljárás szerint. Az abálást addig folytatták, míg nem a bőrke könnyen levált a köröm csontjairól, és az ízületek is szétestek. *Változatok:* néhol 1 közepes fej vöröshagyma is ízesíti. Alföldön gyakran némi színezés örlött piros-paprikával. Délvidéken a borsot csípős paprikával helyettesíthették. Egyes sváb és tót vidéken nemritkán fűszerkömény-maggal ízesítve. Palócföldön és Kárpátalján a borsot gyakran boróka-bogyó helyettesítette. *Megjegyzés:* ha húst is tettek hozzá, akkor arányosan több vízzel és fűszerrel készítették. Ha abáláskor a hús hamarabb megpuhult (mint a köröm), akkor azt a főző-léből előbb kivették. Csontozták, darabolták - de csak később - az utóbb főtt és szétszedett köröm-hússal együtt helyezték a tányérokra, amiket majd kocsonya-lével felöntöttek.

Erdélyi kocsonya: a hagyományos kocsonya módján készült, némi eltéréssel. Hasonló hús-anyagból és fűszerezéssel, de többféle zöldséggel. *Hús-nemű:* 1 kg kocsonyába való (köröm, csülök-rész, bőrke és kevés soványabb fejhús). *Főző-lé:* 3-3,5 liter víz. *Fűszerek:* 5-10 szem bors, 4-6 gerezd fokhagyma. *Zöldségek:* 1 kis fej vöröshagyma, 1-2 közepes petrezselyem-gyökér és zöldség, 1 szál murok (sárgarépa). *Só:* 2-3 dkg. *Készítés folyamata:* a hús-neműt hideg vízben feltették főni (semmi mást nem tettek bele). Amikor forrásnak indult és leadta a habját, akkor ezt a habos vizet leöntöttek. A hús-neműket leöblítették, majd a főző-lében feltették abálódni. Amit már sóztak, fűszereztek, hozzáadva a zöldségeket is. Ezt követően már a hagyományos kocsonyánál leírtak szerint készítették. *Változatok:* a borsot 1,5-2 g bors-fűvel, vagy 5-10 szem boróka-bogyóval helyettesítették. Néhol kevés (0,5-1,5 g) tárkonnyal vagy kakukkfűvel is ízesítették. Szász vidékeken koriander vagy majoránna is fűszerezhetett (1-3 g). Ismert olyan változat is, amikor a főző-léhez 2-3 dl alma-ecetet is öntöttek.

Hideg-lé: a kocsonyának egy sajátos népi változata. Amely, kocsonyának való hús-neművel készül és kocsonya módjára, de levesnek megfelelő fűszerezéssel és zöldség-neműkkel. *Fűszer:* bors (vagy csípős paprika), esetleg fokhagyma. *Zöldségek:* petrezselyem, zeller, sárgarépa, paszternák. *Főző-lé:* 3-szoros mennyiségű víz, esetleg kevés ecet. *Készítésének sajátossága:* kocsonya mintájára főzték, de a zöldséget csak rövidebb ideig (nehogy szét-főjön). Valamint, a zöldségeket is csinosra darabolták és a kicsontozott hús-neművel a tányért megtöltötték. Erre öntöttek a kocsonya levét. Néhol még félbevágott kemény-tojással is gazdagították. A hideg-lé esetében a zöldség mennyisége meghaladhatta a hús-neműjét. Egyfajta bekocsonyásodó hús-lével készült zöldségleves. *Elterjedés:* főleg a Kárpát-medence dél-nyugati és nyugati részén volt ismert. Az észak-nyugati részekben általában fokhagyma és paszternák nélkül készítették.

Régies kocsonya: a hagyományos kocsonyához hasonlóan készíthető, eltérő ízesítéssel. *Hús-nemű:* 1 kg sertés köröm (eredetileg tehén- vagy borjú-láb) és kevés toka-bőr. *Főző-lé:* 3 liter víz és 2-4 dl bor- vagy alma-ecet. *Só:* 2-3 dkg. *Fűszerek:* 1-3 g bors és 2-3 dkg frissen reszelt gyömbér és 4-6 gerezd fokhagyma. *Zöldség:* 2-3 közepes vöröshagyma, 1 petrezselyem zöldség. *Készítés folyamata:* a 2. táblázatban a XVI-XVIII. századi változat szerint elkészítve. Fontos, hogy a fokhagyma felét és a petrezselyem-zöldségét közvetlenül a tányérba-rendezéskor adták a kocsonyához. *Változatok:* igényesebb kocsonyáknál az ecetet dupla mennyiségű fehér borral tették ízesebbé. Néhol 1-2 csipetnyi sáfránnyal sárgították. A kocsonya ízét 1 db tisztított és apróra összevagdalt almával is fokozhatták. Az ecetet tárkonnyal vagy zsályával is fűszerezték.

Felföldi kocsonya: a régies kocsonya mintájára készült, de eltérő ízesítéssel. *Főző-lé:* 3 liter víz és 3-5 dl alma-ecet. *Fűszerek:* 1-3 g bors (vagy boróka-bogyó), 3-5 dkg frissen reszelt torm és 4-6 gerezd fokhagyma. *Zöldségek:* gyakran 1-2 közepes petrezselyem-gyökér. *Édesítés:* 2-3 evőkanál méz. *Készítési folyamat:* a régi kocsonyánál leírtak szerint. *Elterjedés:* a felföld északi és észak-keleti vidékein. Bortermő vidékeken az alma-ecet helyett bor-ecetet használtak.

Füstölt-sódaros kocsonya: valójában nem a kocsonya „a füstölt-sódaros”. Hanem, a köröm és bőrke, amiből a kocsonyát készítették. Vagyis, sózással (pácolással) és füstöléssel tartósított hús-neműről kapta a nevét. Ezt a kocsonyát az eddigiekben leírtak szerint, bármely változatban készíthették. Készítési módjában csak annyi az eltérés, hogy a főzés előtt a körmöket alaposan le kellett mosni és hideg vízben legalább fél napot áztatni. Valamint, jóval több főzést igényelt.

Manapság a kocsonyát nemcsak körömből és bőrkéből készítik. Hanem gyakran csülköt, fejhúst, orrot-fület és farkat is beleraknak. Sőt, még értékesebb hús-részeket is. Régen, a házi kocsonya-készítésnél elképzelhetetlen volt, mivel az ilyen húsfélékből értékesebb termékeket készítettek. Például: prés-sajtokat, hurkákat, pörkölteket, paprikás-füstölt abáltakat.

Kaszás-lé

Egy igen régi Kárpát-medencei leves-féle. Amely, nemcsak a készítési módját, de még a nevét is megőrizte (változatlan formában). Már XVI. századi leírás is említi, és az akkori készítési mód szinte alig tér el a ma is használatosoktól. Csak a fűszerezésben és sűrítésben mutatkoznak némi eltérések, amelyek híven tükrözik a konyhai és étkezési szokások-elvárások változásait.

Kaszás-lé készítésének időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek leírásai jól érzékeltetik a Kárpát-medencei kaszás-levek sajátosságainak alakulását. Íme, a változások folyamata:

3. táblázat: Kaszás-lé főzése

Időszak Szokás	XIX. század vége	XIX. század eleje	XVII-XVIII. század	XVI. század
Hús-neműek	Friss disznó-hús (tarja, csülök). Lehet füstölt is.	Disznó vagy marha húsa, esetleg füstölt hús.	Hús (friss vagy sódar, baromfi).	Hús (marha, disznó, sódar, juh, baromfi).
Előkészület	Fazékba tegyünk hideg vizet.	Ahogy a hús-levesnél.	Sódar kiáztatva.	Ahogy a hús-lé készült.
Felkészítés	A húst vagdaljuk porciókba és tegyük a vízbe	Tedd fel a húst vízben.	A húst tedd fel vízben	Hús-lének felkészítve.
Elő-sózás	Tegyünk bele sót is.	Tegyél hozzá sót.	Sózd meg.	Add meg a sóját.
Feltöltés	Tegyünk a vízbe fokhagymát (de ha utólag is akarjuk „fokhagymázni”, csak a felét).	---	---	Vess rá: vöröshagymát, petrezselyem gyökeret és levelet
Főzés	Főzzük a húst jó puhára.	Főzd meg igen jól.	Főzd meg igen jól.	Abároljad.
Rendezés	Vegyük ki a húst, távolítsuk el a csontokat, szilánkokat.	A főtt húst rakd egy tálba, csontozzad, darabold.	Húst rakd tálba, válogasd, darabold.	A puha húst vedd ki egy nagyobb tálba.
Szűrés	Ezután szűrjük le a levest.	Szűr le a levest,	Szűr le a lét	A lét ülepítsd és szűr.
Elrendezés	A húst újra tegyük a tiszta, szűrt lébe.	A kész húst rakd tiszta lábasba.	Rendezd el a főtt húst.	A kivett húst darabold, tedd más fazékba.
Habarék	Egy tálba tegyünk: - lisztet, - tojást, - sűrű tejfelt. Ezeket keverjük jó simára.	Habarj el <i>ecetben</i> : - lisztet, - tojást, - tört fokhagymát. Ezt a habarékot keverd el.	<i>Ecetben</i> habarj: - lisztet; - tojást, - törött fokhagymát. Simára kikeverjed.	<i>Ecetbe</i> verj bele: - tojást - (tört fokhagyma) Selymesre kavard.
Felöntés	Lassanként öntsük rá a forró húsos levest,	Öntsd erre szűrt levest, és keverjed finomra.	Főtt hús levét reá öntvén ereszd fel.	Az abáló-lével erősen összehabard.
Habarás	Keverjük el alaposan, csomó-mentesre.	A habart levet öntsd a tiszta lábasba rakott húsrá	Alaposan keverve a lötytentsd a húsrá.	Öntsd rá a húsrá e habarékot.

Ecetezés	Öntsük vissza tiszta fazékba a levest, öntsünk rá annyi ecetet, hogy savanyú legyen.	Ecetezés már megtörtént, nem szükséges.	Habarék már ecetes.	A habarék már ecetezve van.
Habarás	Kissé melegítsük össze, közben kevergessük.	Forrald fel. Közben keverd, nehogy megtúrósodjék	Tedd a tűzhöz és habarjad.	Erősen keverd, meg ne zsugorodjék.
Utóízesítés	Ha valaki fokhagymásan szereti, az elkészítés után is lehet a lébe fokhagymát tenni, jól össze vagdalva.	Sokan nem veszik ki a fokhagymát, sőt meg borsot is adnak hozzá.	Szűrjed le, hogy a fokhagymája oda nem menjen. Néhol csak borsozzák	Borítsd rá a húsrá.
Melegen tartás	Tálalásig meleg helyen tartsuk, de ne forraljuk sok ideig, mert össze túrósodik.	Ha forni kezd, szűrőn át öntsd rá a tálba már kirakott, szeletelt húsokra.	Öntsd a húsrá. Ízlés szerint szelj alája kenyeret.	El ne forrázd, mert megsugorodik. Azonnal tálald.

Valójában a kaszás-lé nem önálló leves-fajta. Hanem a szűrt hús-leves (alap-lé, csont-lé, bőrke-lé) egyfajta sajátos felhasználási módja. Jellegzetessége a savanyú-tojásos ízesítő sűrítés. A kaszás-léhez hasonló mártást már a római korban is ismerték⁵. A középkor hajnalán is egyfajta hús-leves alapú hús-öntetnek készült, ami később önálló leves-változattá formálódott.

A táblázatból az is kitűnik, hogy a főzési folyamat - a habarásig - nagyon hasonló a hús-levesek és kocsonyák készítéséhez. Ami nem véletlen, mert a kaszás-lét (eredetileg) a XVI. században főleg mártás-szerű bő-léként vagy öntetként írták le. De a XVIII. századtól egyre inkább a habart hús-leveshez kezdett hasonlítani, majd a XX. század elejétől ismét szósz-szerű jelleget öltött. Jelenleg még néhány helyen szokásban van, mint „karácsonyi vagy húsvéti éték”.

Értelmezés pontosítása: sajnos, idővel elterjedt egy félreértés. Amit, még a régi lexikonok is megerősítettek. Miszerint, a kaszálé = „fokhagymával fűszerezett ecetes lé füstölt oldalassal vagy sonkával”⁶. Ami valójában nem igaz! Mivel a XVI-XVIII század között a nagyon sokféle levest fűszereztek fokhagymával és ecettel, és ezek jelentős része készülhetett füstölt hús-neművel. A valódi kaszálé (amit a korabeli receptek igazolnak) = ecet és tojás habarékával sűrített hús-lé.⁷ Amely készülhetett vöröshagymával vagy fokhagymával egyaránt.

Hagyományos kaszás-lé: amely manapság is népszerű receptje közel kétszáz éves múltra mutat. Készítése hús-levesként indul, mártásként folytatódik, de végül habart hús-leves lesz belőle. *Hús-nemű*: 1 kg friss disznóhús (leginkább tarja vagy lábszár), de lehet füstölt csülök is. *Főző-víz*: 3-3,5 liter. *Só*: 2 dkg (füstölt hús vagy sódar esetében íz szerint kevesebb). *Fűszerek*: 4-5 gerezd megtisztított fokhagyma. *Sűrítő*: 4 evőkanál liszt, 2 db tojás, 6 evőkanál savanyú tejföl és 2-4 dl ecet (ízlés szerint). *Készítés folyamata*: a 3. táblázat XIX. század végi rovat szerint. *Elterjedése*: manapság főleg Őrség, Tiszántúl, Felföld és Erdély egyes vidékein. *Változatai*: kalotaszegi (tárkonnyal), őrségi (petrezselymes-vöröshagymás), felvidéki (savanyúkáposzta levével savanyítva), csángó (erjesztett korpá-lével, savanyítva). A XIX. század eleji változat általában tejföl nélkül készült. Az ecetet néhol aludttej erős savója is kiválthatta.

Igazi kaszás-lé: XVI. századi recept szerint. Eredetileg bármilyen hús levéből készülhetett. *Hús-nemű*: 1 kg friss hús vagy sódar. *Főző-víz*: 3-4 liter enyhén sós víz (0,5-1 dkg/liter), sódar főzésénél só nélkül. *Fűszer*: 4-5 gerezd fokhagyma. *Zöldség*: 1 fej vöröshagyma, és 1 szál petrezselyem-gyökér a zöldjével. *Sűrítő*: 2-3 dl ecet és 2-3 db tojás. *Készítés folyamata*: a 3. táblázat XVI. századi leírása szerint. A hús darabolva, sós vízben a felvágott petrezselyemmel és vöröshagymával puhára abálva. Ezután a hús kivéve és a főző-lé leszűrve. *Habarék készítése*: ecet, tojás és pépesre zúzott fokhagyma krémes állaggá összedolgozva. Majd ezzel

⁵ Apicius: De re coquinaria. Szakácskönyv a római császárkorból. Enciklopédia Kiadó. Budapest 1996.

⁶ Pallas Nagy Lexikona. Kaszálé. Pallas Irodalmi és Nyomdai Rt. Budapest, 1893-97.

⁷ Báró Radvánszky Béla. Régi Magyar Szakácskönyv. (XVI. századi leírás fordítása).

a szűrt hús-lé besűrítve és a főtt-szeletelt húsdarabokra ráöntve. Mindez melegítés és állandó kavarással mellett összesűrítve. Forralás nélkül, nehogy „túrósodjon”. Ezt a készítési módot széles körben ismerték, sokféle állat húsból főzött hús-lénél alkalmazták. Sőt, gyakran kisütött húsok levét is hasonló módon sűrítették-ízesítették, öntetként vagy levesként így hasznosítva. *Változatok*: ismert fokhagyma vagy petrezselyem nélkül is készített korabeli receptje is.

Fokhagymás kaszás-lé: a régies kaszás-lé XVI. századi változata, amely csak fokhagymával (vöröshagyma nélkül) készült, de petrezselymet (gyökeret, zöldjét) is tartalmazhatott.

Egyszerű kaszás-lé: valójában szűrt hús-leves, amelyet kaszás-lé módjára habartak. Készítése egyszerű. *Szűrt hús-leves*: 2,5-3 liter. *Fűszer*: pépesre zúzott 3-5 gerezd fokhagyma, esetleg némi apróra vágalt petrezselyem-zöldje. *Sűrítő*: 3-4 dl alma- vagy bor-ecet (esetleg savanykás bor), 2-3 evőkanál búza-liszt, 2-3 tojás. *Készítés folyamata*: az ecetet és a tojást habosra verték, majd alaposan hozzákeverték lisztet és a fokhagyma-pépet. A leszűrt hús-lét lassan és állandó kavarással mellett hozzáöntötték. Majd felfelemelegítették, és szintúgy állandó keveréssel óvatosan besűrítették (nehogy leégjen, vagy „betúrósodjon”). Ezt a selymes-forró halovány habarékot rátöltötték az apróra vágalt főtt vagy sült húsról, és azonnali tálalták.

Pirított kaszás-lé: úgy készült, mint az egyszerű kaszás-lé. De nem hús-lével öntötték fel, hanem a hús sütésekor kifolyó lével, vagy apróra vágalt sült-húsdarabokból főzött lével. Az ilyen húst kisütés előtt a sózták-borsozták. Az aprított sült-hús darabokra tálalták, gyakran pirított kenyér-kockákkal is gazdagították. *Változat*: néhol, a kisütendő húst előző nap bepácolták.

Abálós kaszás-lé: a kaszás-lé egyszerű, disznótoros változata. Úgy készült, mint az egyszerű kaszás-lé, de némileg más összetétellel. Hús-lé helyett szűrt abáló-lével készült⁸. A kész kaszás-lét pedig apróra vágalt abált hús-darabokra és pirított kenyér-kockákra tálalták.

Kenyér-leves

Igen régi és nagyon egyszerű leves. Hasonló már az ókorban ismert volt, sőt a XVI-XVII. századi Kárpát-medencei leírások is említik. A XX. század eleji szakácskönyvekből jól ismert.

Kenyér-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek leírásai alapján elég jól érzékeltetik a kenyér-levesek főzés-technológiáját. Jelezve, hogy a régi receptek mennyire megfelelnek a sokkal későbbi (XIX. századi) házi-főzési elvárásoknak és szokásoknak is.

4. táblázat: Kenyér-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század vége	XIX. század közepe	XIX. század eleje-közepe	XVI-XVIII. század
Kenyér	Végy egy darab jó házikenyeret, vágd vékony szeletekre.	Vágj jó házi kenyeret vékony szeletekre.	Végy jó magyar házi kenyeret, szeldelj belőle vékony szeleteket.	Kocka módon metélj kenyeret.
Előfőzés	---	A kenyereket főzd bele kevés hús-lébe.	---	---
Áttörés	---	Verd fel és törd át szűrőn.	---	---
Olvasztás	Tégy lábasba egy kevés zsírt	Egy darabka vajat olvassz meg vasserpenyőben	Tégy lábasba egy kis vajat vagy lúdzsírt, forrald fel.	Rántsd (pirítsd) meg erősen vajban.
Pirítás	Pirítsd meg benne a kenyeret. Adj hozzá apróra vágott vöröshagymát és pirítsd meg.	Az áttört pépet tedd bele és forrald össze.	Vess bele 1 fej vöröshagymát, és pirítsd meg. Vessd bele a kenyér-szeleteket is, pirítsd meg kissé azokat is.	---

⁸ Amiben a hurkát, szalonnát, fejhúst és disznósajt-alapanyagot, kocsonya-húsokat stb. abálták.

Felöntés	Önts rá hús-levest.	Öntsd fel hús-lével.	Önts azután fölējük jó marhahús-levest	Önts reá a forró húslét.
Fűszerezés	Tégy bele borsot.	---	Szórd reá a borsot.	Bors, gyömbér reá.
Forralás	Forrald fel egy pillantásnyira.	Forrald fel.	Levest hagyd forni. Vigyázz, a kenyér szét ne omoljon.	Forrald fel.
Betétezés	Üss fel minden személynek 2 tojást.	Főzz annyi tojást lágyra, ahány személyre készült. Tojást vigyázva hámozd, hogy egészben maradjon. Rakd a forró levesbe és azonnal tálald.	Tálalás előtt minden személyre egy-egy tojást üss a forró levesbe, melynek nem szabad megkeményedni.	Főzz tojást nem túl keményre, héját szedd le, és rakd tálalás előtt a forró levesbe.
Kiegészítés	Adj hozzá karikákba vagdalt kolbászt.		Rakj a tálba apró darabokra metélt kolbászt, főtt zöldséget, meghintvén metélő-hagymával.	Néhány szeletecske szalonnát, apróra vágott húst is tégy belé, jobb ízű lesz.

A kenyér-leves népszerűségét elősegítette, hogy a fő alapanyaga: a szűrt hús-lé. Ami a napi valóságban lehetett: hús-leves maradéka, csont-lé, bőrke-lé hígra sikeredett kocsonya-lé vagy abáló-lé. Böjti időszakban pedig borsó- vagy zöldség-lé, de még halhús-lé is. Sikerét bizonyítja az a tény, hogy fél évezred alatt az ilyen levesek készítése szinte alig változott.

Kockás kenyér-leves: igen egyszerűen elkészíthető. *Alapanyag:* 1 liter szűrt hús-lé, 15-20 dkg kenyér, 3-5 dkg zsír (hús-leves tetejéről leszedett is lehet), 1 kisebb vöröshagyma és 0,3-1 g őrölt bors (csípős fűszer-paprika). *Készítés folyamata:* a kenyeret 1-1,5 cm-es apró kockákra vagdalták és kissé megpirították. A felolvasztott zsíron megpirították az apróra vagdalt vöröshagymát, és felöntötték a hús-lével. Azzal összefőzték, közben borsozták (és sózták, ha szükséges volt). A forró levet a tányérba készített pirított kenyér-kockákra tálalták. *Változatok:* néhol vékonyra vágott kolbász-karikákat adtak a pirított vöröshagymához, javítva az ízeket. Máshol, a hús-levesből maradt zöldséget „kockázták”, azzal gazdagítva a kenyér-levest.

Rántott kenyér-leves: a kockás kenyér-leves összetevőiből készült, de eltérő módon. A kissé pirított kenyeret lereszelték, és morzsa-lisztjén hagymás-zsíros rántást készítettek. Amit hús-lével felöntöttek, fűszereztek és összefőztek. Többnyire, nem túl keményre főzött tojással tálalták. *Változat:* bors helyett piros fűszerpaprikával is készülhetett (piros hagymás rántással).

Úsztatott kenyér-leves: úgy készült, mint a kockás kenyér-leves, de kevesebb (10-15 dkg) szárazon pirított kenyérrel. Valamint, a forró levesbe - közvetlenül a tálalás előtt, és keverés nélkül - 3-4 tojást „beleütöttek”, óvatosan, hogy egyben maradván megmerevedjék.

Tojásos kenyér-leves: úgy készült, mint az úsztatott kenyér-leves. De úsztatott tojás helyett, ugyanannyi, nem túl keményre főzött és tisztított kemény-tojással gazdagították. *Változat:* ízesítését köménymag-örleménnyel is fokozhatták. Készülhetett piros-paprikás változatban is.

Tört kenyér-leves: talán a legegyszerűbben elkészíthető kenyérleves. *Alapanyag:* 1 liter szűrt hús-lé, 15-20 dkg friss (vagy csak enyhén szikkadt) kenyér, 3-4 tisztított kemény-tojás. *Készítés folyamata:* a kenyeret lemorzsálták (leresztették), majd a hús-lében szétfőzték. Majd szűrőn áttörték, és a sima levet újra „felforralták” (1-2 percre, állandó keveréssel). A kemény-tojásokat hozzáadva a forró főzethez: rögtön tálalták. Néhol a kenyér egy részét kockázva adták hozzá.

Rongyos kenyér-leves: úgy készült, mint a tört vagy kockás kenyérleves. A levest gazdagító tojást, kissé felfelve bele-keverék a forrásban lévő leves-lébe. Az így „szétszakadozott” tojásról kapta a nevét. A szétvert tojás miatt a leves sokkal sűrűbbnek és tartalmasabbnak tűnt.

Igazi kenyér-leves: talán a legrégebbi recept szerint így készülhetett. *Alapanyag*: 1 liter szűrt hús-lé, 10-15 dkg kenyér (zsemle), 5-8 dkg vaj. *Fűszer*: 0,3-0,5 g őrölt fekete bors és 1-1,5 dkg (szárítva 2-3 g) reszelt gyömbér (ha a szűrt hús-lé nem ilyen fűszerezéssel készült). *Leves-betét*: 4-5 dkg apróra vágott húsos szalonna, vagy kétszer annyi apróra vágott főtt hús, esetleg kemény-tojás. *Készítés folyamata*: a kenyeret (zsemlét) kisebb kockákra vagdalták és vajban kissé megpirították. Forró hús-levesel leöntötték és fűszerezték.

Szalonnás kenyér-leves: egyszerű, és igen népszerű falusi kenyér-leves. *Alapanyag*: 1 liter szűrt hús-lé, 10-15 dkg kockára vagdalt kenyér, 5-10 dkg apróra vagdalt sós-füstölt szalonna és 1 fej aprított vöröshagyma, ízlés szerint némi só és bors. *Készítés folyamata*: a szalonnát és a hagymát kissé megpirították, hozzáadva a kenyér-darabokat is. Majd ezt kevés húslével felöntötték, kissé felforralták és tálalták. Ehhez kemény-tojást is adhattak, félbe-negyedére vágva.

Köményes kenyér-leves: talán a mai lisztes rántott-leves egyik őse lehetett. *Alapanyag*: 1 liter szűrt hús-lé, 5-10 dkg száraz kenyér-kocka (vagy zsemle), 5-10 dkg aprított szalonna (füstölt is lehetett). *Fűszerek*: 1-1,5 g őrölt bors (később inkább piros fűszer-paprika) és ugyanannyi őrölt fűszer-kömény magja, valamint némi só (ízlés szerint). *Készítés folyamata*: szalonnával a kenyér-kocka kissé megpirítva, fűszerrel megszórva és forró hús-lével leöntve.

Bőjti kenyér-leves: az előbbi kenyér-levesek mintájára készültek, de nem húslével, hanem hal- vagy zöldség-levesek szűrt levével. De készülhetett vízzel felöntve is, mint a rántott kenyér-leves bőjti változata. De nem zsírral, hanem olajjal és tojás nélkül.

Hal-leves

A hal-leves nem azonos azzal a levessel, amit manapság halász-léként ismerünk. Ugyanis, a régi hal-leves mindig rántással készült, fűszer-paprika nélkül. Manapság ilyen levesek már ritkán készülnek, de a Kárpátok északi és keleti vidékén néhol még ismertek.

Hal-leves készítésének időbeni alakulása: a régi szakácskönyvekben fellelhető receptek arra utalnak, hogy a hal-levesek készítésének módja néhány száz év alatt szinte alig változott. A fűszerezése viszont az idők folyamán a szokásosan alakult (hús-leveseknél leírtak szerint).

5. táblázat: Hal-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század utolsó harmada	XIX. század közepe	XIX. század eleje	XVI-XVIII. század
Hal	Tisztított, friss halhús.	Halhús, többféle apró hal.	Külön-nemű halakból.	Bármilyen halhúsból.
Előkészítés	Tisztítás, belezés és darabolás.	Tisztítás, belezés, szeletelés és sózás.	Tisztítás, belezés, sózás. Fél óra múlva darabolás.	---
Felkészítés	Tegyünk fel melegedni vizet. Ebbe: - só, - ecetet, - vöröshagymát.	---	---	Vízben tegyünk fel vizet, és abban tegyünk fel vékonyra vágott: - petrezselymet, - vöröshagymát.
Főzés	Főzzük össze ezt a levet	---	---	Főzzük puhára.
Rántás	Készítsünk zsemleszínű rántást: - zsírral, liszttel.	Készíts arany-piros rántást, hozzá: - zsír, liszt, - vagdalt vörös-hagyma. - őrölt piros-paprikával.	Csinálj egy kis sárgás rántást: - zsírral, liszttel, - vöröshagymával.	Készítsunk világos rántást: - zsírral (olajjal) liszttel. Néhol: a vöröshagyma felét üvegesre pírítva.
Felöntés	Eresszük fel hideg vízzel, öntsük a léhez. Forraljuk össze.	Erezd föl vízzel, és ízlés szerint ecettel. Forrald össze.	Töltsd fel vörös bor és víz feles keverékével. Forrald fel.	Önts föl vízzel, ízlés szerint kevés ecettel.

Fűszerezés	---	---	Fűszerezzed a levet: - petrezselyem-zöldjével, - piros-paprikával, - metélő-hagymával, - kakukkfűvel.	Fűszerezd a levet: - borssal, - gyömbérrel. Néhol: fokhagymával is.
Betöltés	A forrásban lévő léhez adjuk a haldarabokat.	Ha forr, add hozzá a haldarabokat.	Ha forr, tedd bele a halakat, és lassan főzd.	Ha a lé már forr, add hozzá a halat.
Főzés	Keverés nélkül a halat puhára főzték.	Főzzük, amíg a hal megpuhul.	Addig, amíg a hal megpuhul.	Főzd a halat puhára.
Betétezés	---	Tejföllel és pirított zsemle-kockával.	Szögletesre darabolt és pirított kenyérrel.	Kenyér-kockák zsírban (olajban) megpirítva.
Tálalás	Első ételnek tálaljuk.	Betétezés tálaláskor.	Betétezés tálaláskor.	Betétezés tálaláskor.

Hagyományos hal-leves: ez a hal-leves kifejezetten húsos halszeletekből készült (fej, farok, uszony, belsőség stb. nélkül). *Hús-nemű:* 1 kg tisztított-friss halhús, 2-3 ujjnyira darabolva. *Főző-lé:* 2 liter víz és 1 dl gyengébb ecet. *Só:* 1-2 dkg (ízlés szerint). *Zöldség:* 2 fej vöröshagyma tisztítva, karikára vágva. *Fűszerezés:* 1-2 g őrölt bors (vagy csípős paprika). *Sűrítő:* 1 evőkanál zsír és 1 evőkanál liszt. *Készítés folyamata:* a vizet sózták, ecetelték és beleszórták a vágott hagymát. Ezt felforralták és lassú tűzön legalább fél óráig összefőzték. Lisztből és zsírból zsemleszínű rántást készítettek. Amit, kevés hideg vízzel kikevertek és a forró lébe öntöttek, abban elkevertek, és azzal összefőzték. A forrásban lévő berántott léhez hozzáadták a hal-darabokat és abban kb. negyedóráig főzték. Ezt követően, a hal-levest tálalhatták. *Változatok:* néhol 1-2 kanál tejföllel díszítették-ízesítették. Ismert főtt metélt-tésztás változatban is.

Hagyományos tört hal-leves: ez az egyszerű hal-leves elsősorban hal-aprólékokból (fej, farok, uszony, belsőség), apró halakból vagy hal-nyesedékekből készült. Az előbbi hagyományos hal-leveshez képest csak a készítési módjában mutatkozik eltérés. Annyi, hogy 1 kg hal-aprólékhoz 3 liternyi vizet számítottak. *Készítés folyamata:* az főző-levet - az előbbihez hasonlóan - főzték és berántották. Ezt követően a hal-aprólékot hozzáadták és gyakori kevergetés mellett legalább fél-egy órán át lassan főzték (elfőtt levet vízzel pótolták). A szétfőtt-halas levet átpasszírozták, majd ezt a sűrű hal-levet tálalták. *Változatok:* a levest gyakran még pirított kenyér-kockákkal is gazdagították (arra merték rá a hal-levest). Néhol a tálalt levest 1-2 evőkanál tejföllel ízesítették. A böjti változat rántását zsír helyett olajjal készítették.

Igazi hal-leves: vagyis olyan, amelyik a XVI-XVII. századi módod és ízlés szerint készült. *Hús-nemű:* 1 kg tisztított-friss halhús, 2-3 ujjnyi kockákra darabolva vagy ujjnyi vastag szeletekre vágva. *Főző-lé:* 2 liter víz és 2-3 dl gyengébb ecet. Vagy 1 liter víz és 1 liter savanykás bor. *Só:* 1-3 dkg (ízlés szerint). *Zöldség:* 1 szál petrezselyem-gyökér és zöldje, 2 fej vöröshagyma tisztítva, apróra vágva. *Fűszerezés:* 1-2 g őrölt bors és 1-2 dkg frissen reszelt gyömbér. *Sűrítő:* 1 evőkanál zsír és 1 evőkanál fehér-liszt (rántáshoz). *Készítés folyamata:* forró zsírban a vöröshagyma felét üvegesre dinsztelték, majd ezt liszttel szórva világos rántást készítettek. Főző-lével felöntötték, hozzáadva a zöldséget és a vöröshagyma másik felét. Majd a fűszereket és a sót is, mindezt összefőzték. Ha a lé már forrt, „beleúsztatták” a csinos hal-szeleteket, azokat puhára főzték, keverés nélkül (kb. ¼ óra alatt). *Változatok:* tálaláskor gyakran pirított kenyér-kockákkal is megszórták. Böjt-időben a zsírt kisütött halzsírral vagy olajjal helyettesítették.

Igazi tört hal-leves: az igazi hal-leves takarékos és ízletes változata. Kifejezetten hal-aprólékból (fej, farok, uszony, belsőség), apró halakból vagy hal-nyesedékekből készült. Összetétele az igazi hal-levesnél leírtak szerinti. Azzal az eltéréssel, hogy 1 kg hal-aprólékhoz kb. 3 liternyi vizet számítottak. Valamint, a leves-betéthez szükségeltetett: 1-2 tojás és 15-20 dkg kenyér. *Készítés folyamata:* az főző-levet - sóval, vöröshagymával és petrezselyem-gyökérrel - főzték, utána berántották. Ezután e léhez hozzáadták a hal-aprólékot, és kevergetés

mellett közel egy órán át lassan szétfőzték (elfőtt levet vízzel pótolták). Majd a levet alaposan leszűrték egy külön fazékba. A szüredéket szálkázták és átpasszírozták. Ehhez a főtt-hal péphez hozzáadták a fűszereket, az apróra vágott petrezselyem-zöldjét és a felvert tojásokat. A kenyeret apróra vagdalták-reszelték, és hozzákeverték az előbbi bekevert hal-péphez, amiből kis gombócokat formáltak (néha levés lisztet is hozzáadva). A leszűrt főző-levet felforralták és abban kifőzték a gombócokat. Amikor a gombócok felszínre emelkedve „úszkáltak”, a hal-levest tálalhatták.

Tejfölös hal-leves: igazi vagy tört hal-leves módjára készült. Zsír helyett vajjal, vajas-hagymás fehér-rántással. Böjtidőben vaj helyett olajjal. Ecet helyett: 2-3 dl sűrű-savanykás tejföllel.

Savanyós hal-leves: igazi vagy tört hal-leves, ecet helyett savanyított káposzta levével készítve.

Táskás hal-leves: hasonlóan készült, mint az igazi tört hal-leves. De nem halas gombócokkal, hanem hal-táskával. Vagyis, a fűszerezett-tojásos hal-pépet vékonyra nyújtott tészta-darabokba csomagolták (ahogy a derelyénél, raviolinál szokás). Ezt főzték betétként a szűrt hal-levesbe.

Boros hal-leves: egy különleges-régies hal-leves. A hagyományos hal-leves mintájára készült, de kissé eltérő összetétellel. A *főző-lé* = víz és vörös-bor feles keveréke. A *rántás*: zsíron apróra vagdalt és üvegesre dinsztelt vörshagymán liszttel készített zsemleszínű rántás. A *fűszerezés* is kiegészült: kakukkfűvel (0,5-1 g). Az apróra vagdalt petrezselyem-zöldjét a tálalást megelőző negyed-órán hintették a levesre. *Változat*: készülhetett bors helyett örölt, csípős piros-paprikával. A főző-lében 3-5 dkg aprított metélőhagymát tettek (vagy fele annyi fokhagymát).

Ízes hal-leves: a XVII. században még kedvelt és egyszerű hal-leves. Különlegessége abban rejlett, hogy - bár halhúst főztek benne - a főző-levének alapját az akkor igen elterjedt hús-lé adta. Úgy készült, mint az igazi hal-leves, de kissé eltérő összetételben. A *főző-lé*: 3-3,5 liter szűrt hús-lé (vagy csont-lé). A hal-hús többnyire nagyobb-húsos halaké (csuka, harcsa, ponty, fogas), ezek nagyobb tiszta szeleteit adták a forrásban lévő és fűszerezett hús-léhez. Mivel a hús-lé már eleve fűszeres-zöltséges volt, így a hal-leves főzése is leegyszerűsödött. *Változatai*: az ilyen hal-levest különféle módon „beránthatták”, tejfölösen habarhatták, vagy pirított kenyér-kockákra merve tálalhatták. Igazi tört hal-levest is készítettek ilyen módon.

Aszúhal-leves: napon szárított, sózott vagy füstölt halból készített hal-leves (előbbieket szerint).

Pacal-leves

Egy régi Kárpát-medencei leves-változat. A XVI. században még fejedelmi asztalra kerülhetett, akkori receptje is fellelhető. De a XVII. században már pórias (szegényes) éteknek tartották. Majd a XVIII-XIX. században ismét népszerűvé vált, mivel igen ízes levest adott. Manapság főleg Felvidék és Erdély egyes részein készítenek ilyenhez hasonló leveseket. Viszont a sűrűbb-modernebb és paprikás változata - a magyaros-paprikás pacal-pörkölt - még mostanság is a legnépszerűbb (és éttermekben a drágább-előkelőbb) étkek közé tartozik.

Pacal-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek pontosan érzékeltetik a Kárpát-medencei pacal-levesek fejlődését-formálódását. Eltekintve néhány apró részlettől, a régi receptek még ma is megfelelnek a házi-főzési elvárásoknak és szokásoknak. Itt is megállapítható, hogy a készítési mód - a közel fél évezred alatt - szinte nem változott. Eltérés, csak a fűszerezésnél érzékelhető, amely egyaránt jellemző az eddig ismertetett összes leves-féleségre. Figyelemre méltó változás, hogy a régebbi levesek fűszerezése és „zöltségesítése” egykor gazdagabb volt, és igencsak az akkori szokványos rántott hús-levesekéhez hasonlított.

6. táblázat: Pacal-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század vége	XIX. század közepe	XVIII. század XIX. század eleje	XVI-XVII. század
Pacal	Forró vízzel, sok lével jól ki kell mosni.	Főzd a marhapacalt jó puhára, s ha megfőtt,	A tisztán kimosott pacalt forrald néhány óráig.	Kiforrázzad. majd abáljad.
Szűrés	---	Szűrd le, tedd hideg vízbe.	Szűrd le a levéről.	Szűrd le.
Szeletelés	Deszkán szép vékony csíkokra kell vagdalni.	Azután vágd össze metéltformára.	Metéld oly vékonyra, mint a metélt tészta.	Szépen megmetéld.
Főzés	Forró vízbe téve sóval jól megfőzni.	---	Tedd fel tiszta vízbe, gyengén főni.	Tedd fel főni. Ha lehet, hús-lében.
Feltöltés	Zöldségeket tenni közé.	---	---	Hozzá petrezselyem, fok- és vöröshagyma.
Habarék	Készítsünk habarást: - tejföllel, - finomliszttel,	Csinálj piros rántást: - zsír, zsemlemorzsza, - petrezselyem-zöldje, - (őrölt fűszer-paprika).	Készíts zsemleszín-rántást: - zsír, liszt, - petrezselyem-zöldje, - vagdalt vöröshagyma	Kevés piríték: - vaj (zsír), - apróra vagdalt vöröshagyma.
Habarás	Gondosan felelesztjük, és a levest besűrítjük.	Erezd föl marhahús-lével.	tedd közé a pacalt. Tölts reá húslevet. Sózd meg.	Keverd a főző-léhez. Sózd meg íz szerint.
Fűszerezés	Petrezselyem zöldjét aprítunk bele.	---	Szórj bele bors-örletet.	Bors, gyömbér ízesítse.
Betétezés	---	---	Vajban pirított morzsza.	Pirított kenyérkocka.
Forralás	Mindezt felfőzzük.	A pacallal forrald fel.	Forrald fel még egyszer.	Főzd puhára

Hagyományos pacal-leves: a XIX. században szokványos leves-változat. *Hús-nemű:* 1 kg tiszta marha-pacal. *Főző-lé:* 3-3,5 liter víz és 1 dl ecet. *Só:* 2-4 dkg a főzéshez, és valamennyi még az előkészítéshez (a pacal minőségétől függően). *Fűszerek:* 2-3 g őrölt fekete bors, 4-8 gerezd fokhagyma, esetleg egy kisebb fej vöröshagyma. *Zöldségek:* 1 petrezselyem-gyökér és zöldje (vagy 1/4 zellergumó), 1 közepes sárgarépa. *Sűrítéshez:* 3-5 evőkanál zsír és 2-3 evőkanál liszt. *Készítés folyamata:* a pacalt gondosan megtisztították, besózták és jól átdörzsölték. Hideg vízzel leöblítették, majd forró vízben is alaposan átmosták. Ezután egy lábasba tették és tiszta hideg vízzel felöntötték (hogy elfedje) és feltették főni. Amikor felforrt, a vizet leöntötték és tiszta vízben újra feltették főni. Amikor ismét forni kezdett, ezt a vizét is leöntötték. Az így előfőzött pacalt egy deszkán apró csíkokra vágta, majd a főző-lében feltették abálódni (legalább 2-2,5 órára). Ezt követően hozzáadták a zöldségeket és a fűszereket, majd még egy órát főzték. Ezután a pacal-csíkokat kivették, a levet leszűrték és hozzá szűrőn áttörték a zöldségeket is. Majd világos, zsemleszínű rántást készítettek (néhol üvegesre dinsztel vöröshagyma alapon), és azon megfonnyasztották a petrezselyem-zöldjét. Ezzel a rátással (előzőleg kevés vízzel felöntve) besűrítették a zöldséges levet. Majd hozzáadva a leszűrt pacalt, az egészet néhány percre összeforralták. *Változatok:* Felvidéken kevés (0,5-1 g) őrölt kömény-maggal vagy morzsolt majoránnával is ízesítették. Kárpátok észak-keleti részén és Erdélyben néhol - ecet helyett - inkább keszőcével (ciberével, korpa-lével) savanyították, borvidékeken inkább savanykás borral. Erdélyben népszerű volt a tárkonyos fűszerezés, akárcsak a tárkony-ecet használata. Bánát-bánság vidékén - bors helyett - néhol csípős zöld-paprikával főzték.

Alföldi pacal-leves: a hagyományos pacal-leves mintájára készült. Annyi eltéréssel, hogy bors helyett őrölt csípős paprikával, amit nem a főző-léhez adtak, hanem a vörös-hagymás rátást azzal pirosították. Valamint, ecet helyett gyakran savanykás bort vagy savanyú káposzta szűrt levét adták hozzá a főző-léhez. *Változatok:* tótos vidékeken kömény-maggal, svábos helyeken inkább majoránnával ízesítették. Hajdúság és Nyírség egyes részein petrezselyem helyett friss zöld-kaporral is készíthették (ezt általában tejföllel is ízesítették).

Habart pacal-leves: a hagyományos pacal-leves palóc változata. Annak leírása szerint is készült, de rántás helyett tejfölös-lisztes habarással sűrítették. A leszűrt pacalt - mielőtt visszaöntötték volna a behabart lébe - zsírban üvegesre párolt vöröshagymára borították és abban kissé megdinsztelték. Ekként adva hozzá a behabart léhez, amit aztán felforraltak. *Változat:* némely szász vidékeken zsír helyett vajban dinsztelték a vöröshagymát és ezen készítették fehér-rántást. Amit zöldpetrezselyem mellett/helyett némi korianderrel (majoránnával) fűszereztek. Felvidéken ismert volt örölt köménymagos ízesítés. Zempléni vadalma jól ízesítette.

Kaszás pacal-leves: a habart pacal-leves ritka változata. Amely némely erdélyi, felföldi, őrségi és ormánsági helyek sajátos étkeként fennmaradt. Olyan pacal-leves, amely tejfölös-lisztes habarás helyett ecetes-tojásos (ecetes-tojásos-lisztes) habarással készült (ahogyan a kaszás-lé). *Sűrítéshez:* minden liter főző-vízhez = 1 dl ecet, 1 tojás (esetleg 1-2 evőkanál fehér-liszt is). *Készítés folyamata:* miután a pacal megfőtt, kivették a léből. Majd a főző-levet leszűrték, főtt zöldségeket hozzá szűrőn áttörték. Ezt követően elkészítették a „kaszás-habarékot”, vagyis: az ecet, tojás és a pépesre zúzott fokhagyma keverékét selymes-krémes állagúra összedolgozták. A főző-lében visszatették a kiszűrt pacal-csíkokat, rövid időre felforralták, majd a tűzről levéve állandó keverés mellett besűrítették a kaszás-habarékkal. Már nem forralták, forrón tálalták.

Igazi pacal-leves: a pacal-leves eredeti, XVI-XVII. századi változata. *Hús-nemű:* 1 kg tiszta marha-pacal. *Főző-lé:* 2,5-3 liter előzőleg megfőzött és leszűrt hús-lé (esetleg csont-, bőrke-, abáló- vagy kocsonya-lé). *Zöldség:* 1-2 petrezselyem-gyökér és zöldje, 1 közepes vöröshagyma igen apróra vágva és 3-6 gerezd fokhagyma. *Fűszer:* 0,5-1 g bors és 1-2 dkg frissen reszelt gyömbér (ha a hús-lé előzőleg nem volt fűszerezve). *Só:* 1 dkg (2 dkg-ig, ha a hús-lé sótlan volt). *Sűrítő:* 2-3 evőkanál vaj (zsír), 2 evőkanál fehér-liszt. *Készítés folyamata:* a hagyományos pacal-levesnél leírtak szerint a pacalt tisztították, tiszta vízben 2-szer előfőzték, majd leszűrték és feldarabolták. A pacal-csíkokat egy tiszta fazékban felöntötték a főző-lével és hozzáadva a petrezselyem gyökeret és a fokhagymát (gyakran a vöröshagyma felét is), 2,5-3 óráig abálták, igen gyenge tűzön. Ecetezésre nem volt szükség, mivel az akkori „hús-levek” eleve savanykásra készültek. Ezt követően üveges-hagymás fehér-rántással a levet besűrítették. Ha szükséges volt, ekkor sózták, majd összefőzték. A kész levest - akkori szokás szerint - a tányérba tett pirított kenyér-kockákra (vagy pirított kenyér-karéjra) merték. *Változatok:* a petrezselyem zöldjét vagy a rántásban megfonnyasztották, vagy apróra vágva a tálalás előtt adták a forró leveshez. Néhol, egyszerűen csak a levesbe „dobták” fűszerezéskor, majd tálalás előtt onnan kivettek. Egyes helyeken pirított kenyér-kockák helyett kenyér-morzsát pirítottak (vajban vagy zsírban) és azt a rántáshoz keverve belefőzték a pacal-levesbe (ezzel is tovább sűrítve azt).

Gombás pacal-leves: olyan pacal-leves, amelyben a pacal egy részét (legfeljebb 1/3-át) csíkokra vágott gombával helyettesítették. Csak a pacal abálásának utolsó fél órájában adták hozzá a gombát. Amelyet előzőleg alaposan megtisztítottak-mostak, és a pacalhoz hasonló csíkokra vagdaltak. Ez a gombás leves-betét jól átvette a pacal ízét, és állagában is hasonlóan nézett ki. Készülhetett rántással vagy habarással. Különösen ízes paprikás-tejfölös változatában. Ehhez gombaként jól bevált az ehető változatú (világos, nem kesernyés): tapló-, róka-, seprű-, laska-, tölcsér-, pereszke- és galamb-gomba. Sőt, a fiatalon-fehéren szedett gyaljas tintagomba is.

Egyszerű pacal-leves: az igazi pacal-leves mintájára készült, de XIX. századi népies-magyaros ízesítéssel. A pacalt megtisztították, kétszer előfőzték, majd csíkokra vágva - már előzőleg megfőtt hús-leves (vagy abáló-lé) szűrt levében - puhára abálták. Ezt követően hagymás rántást készítettek, amivel a pacal-levest „berántották” és néhány perc összeforralás után tálalhatták. Friss kenyérral ették. *Változat:* a XVIII. századig általában borssal és gyömbérrel

fűszerezték. Később, csak borssal. Majd az Alföldről elterjedve - bors helyett vagy azzal is - őrölt fűszer-paprikával. Délvidék és Erdély egyes részein inkább csípős zöld-paprikával. Többnyire zsemle-színű hagymás-lisztes rántással készítették, de szász és palóc körben a vajjal készített fehér hagymás-lisztes rántás is előfordult. Ilyen leves készülhetett lisztes-tejfölös habarással is. Bors vagy csípős paprika helyett néhol borsfű (esetleg boróka-bogyó) adta a csípősségét.

Barna pacal-leves: az előbbieken ismertetett „rántott pacal-levesek” - sajátos - édes-savanyú változata. Különleges ízét az adta, hogy világos rántás helyett: barna rántással készült. Amelyet egy kevés mézzel (must-mézzel, cukorral) is „karamellizáltak”, majd a berántott levest kevés ecettel is savanyították. A barna rántás készítését (különböző korokban) a jelen könyvsorozat XIII. kötete⁹ részletesen ismerteti *Változat*: édes ízét vagdalt aszalt szilva is megadhatta.

Egyszerű pacal-csorba: habarással készített pacal-leves erdélyi változata. Kissé zöldegesebb és erőteljesebben savanyított. Általános recept nem adható. A felöntő-leve gyakran csont-lé, de lehetett bőrke-lé is, ritkán hús-lé, de akár víz is. Habarása lehetett egyszerű liszt- vagy morzsa-szórásos, de akár lisztes-tojásos-tejfölös is. Savanyítása többnyire cibrével (korpakovász levével) történt, de már a középkorban is elterjedt volt az ecettel vagy savanyú káposzta levével való savanyítás. A fűszerezését alapvetően a helyi szokások és a divat határozta meg. Főleg bors (borsfű), vörös- és fokhagyma, tárkony vagy petrezselyem, néha gyömbér vagy majoránna (esetleg koriander) ízesítette. Zöltség közül leginkább a petrezselyem, zeller, murek paszternák szaporította a tartalmát, de gyakran gombát is adtak hozzá. Igazi recept-kavalkád.

Savanyó pacal-leves: felvidéki pacal-leves változat. Amely „jó leveses” savanyított káposztával és gombával (esetleg savanyítottal) készült. Köménnyel, fokhagymával vagy majoránnával.

Marinált pacal-leves: úgy készült, mint a többi pacal-leves. Annyi eltéréssel, hogy a tisztított és félig megfőzött pacal-csíkokat leszűrték, és savanyú káposzta-lével felöntötték. Tetejét lé alá nyomva savanyítással érlelték. Néhány nap elteltével az így savanyított pacalból levest főztek. *Változat*: néhol az előfőzött pacalt uborkával vagy kerekrépával együtt kovászták.

Magyaros hús-levesek

Kárpát-medence újkori, ma már hungarikumnak számító leves-változatai. A XVIII. században alakultak ki, gazdasági kényszer-hatásra. Ugyanis, ekkor terjedt el a szárított-tört csípős piros-paprika, mint ismert és kedvelt fűszer. Amely alacsony ára és házi termesztetősége lehetővé tette a sokkal drágább (és körülményes importból beszerezhető) fekete-bors helyettesítését. Nem véletlen, hogy először a köznép körében terjedt el, úri körökben eleinte lenézték, hiszen a drága-külföldi fekete-bors egyúttal státusz-szimbólumnak is számított.

A sajátos ízvilágú magyaros hús-levesek kialakulását és népszerűvé válását más különleges sajátosságok is elősegítették. Az, hogy az őrölt fűszer-paprika a meleg disznósírt kellemes-fűszeres ízzel, erőteljes-pirosas színűre festi. Vagyis, sokkal olcsóbban és élénkebben színezett, mint a régebben használatos és igen drága sáfrány. Valamint, a zsírban pirított vörös-hagymához adva egy olyan sajátos íz- és illat- és színhatást produkált, amely igen különlegesnek számított.

⁹ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű régi leves-változatok. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat XIII. kötet

Nem véletlen, hogy a paprika-termelésnek kedvező Alföldön a piros fűszer-paprika hamar népszerűvé vált. Innen vitték hírét külföldi utazók, Kárpát-medencétől nyugatabbra is.

Ez a változás alapvetően átalakította a XVIII. századi magyar konyha leves-ízvilágát. A XVI-XVII. századi alapfűszerezést az akkori „hármast” - bors, gyömbér, safrány - adta, és a vöröshagymát bármely zsiradékban dinsztelheték-piríthatták. A XIX. századra a régi „hármast” egyre inkább kiváltotta a piros-csípős fűszer-paprika, és a vöröshagymát (ha paprikáztak) leginkább csak disznózsírban pirították. Ekkor vált a magyaros ételek-ízek jelképévé (magyaros levesek jellemzőjévé): a disznózsír, vöröshagyma és az őrölt édes-csípős pirospaprika.

Gulyás-leves

Ide sorolhatók azok a „magyaros ízesítésű” hús-levesek, amelyek rántás nélkül készültek. Az alapvetőízesítésük-fűszerezésük: só, zsír, vöröshagyma és őrölt piros-paprika. Legegyszerűbb változatukban más fűszert és zöldséget nem tartalmazott, gyakran leves-betétet sem (leszámítva a pirított kenyér-kockákat, amely igen népszerű volt a régi időkben).

Gulyás-leves készítési módok: magyaros gulyás-levest többféle módon készíthettek, úgymint:

Levesesen: amikor *hideg vízhez* adták a húst, hagymát, paprikát és sót. Majd mindezt együtt megfőzték. De sohasem gazdagították zöldséggel, betéttel.

Paprikásan: amikor a hagymát zsíron megpirítják, azt paprikázzák. *Vízzel felöntötték*, hozzáadták a húst és sót. Majd mindezt együtt megfőzték.

Pörköltösen: amikor a húst zsíron megpirították és paprikázták. *Vízzel felöntötték*, hozzáadták a húst, sót és hagymát. Majd mindezt együtt megfőzték.

Pásztorosan: amikor a sózott húst pirították, a hagymát rajta dinsztelték, paprikával megszórták. Hagyták, hogy leve elfőjön. *Vízzel felöntötték*, forralták.

Régiesen: amikor a sózott húst zsíron pirították, és a hagymát rajta dinsztelték. *Vízzel felöntötték*, hozzáadták paprikát (régén borsot). Majd mindezt megfőzték.

Gulyás-leves készítési változatok: az egy-ugyanazon módon készített gulyás-leveseket igen eltérő változatokban készülhettek. Igazodva a helyi hagyományokhoz, ízlésekhez, igényekhez:

Savanyúan: amikor a gulyás-leves főző-vizéhez némi ecetet (bor, ciberét, savanyú-lét) is öntöttek (felidézve a régies-savanykás leves-ízt).

Fűszeresen: amikor a gulyás-levest a fő-fűszereken kívül mással is fűszerezték (pl.: bors, gyömbér, fokhagyma, fűszerkömény-mag, majoránna, koriander).

Városiasan: amikor a gulyás-leves főzéséhez leves-zöldségeket is felhasználtak, amelytől függően néhol ezt svábos, tótos, rácos gulyásnak nevezték.

Pótlósan: amikor a gulyás-leves színhús-alapját részben „pótlókkal” helyettesítették. Pl.: gomba, bab, borsó, lencse, tojás, belsőség (szív, vese, lép, gyomor).

Betétesen: amikor a gulyás-levest abba belefőzött betéttel gazdagították (pl.: tarhonya, kása, metélt, burgonya, galuska, gombóc). A kenyér-kocka kivételével.

Parasztosan: amikor a gulyás-leves hagymásan-paprikásan és füstölt szalonna zsírján készült, zöldség és savanyítás nélkül, betétesen (tarhonya, lebbencs vagy burgonya).

Sódarosan: amikor a gulyás-leves sózott-füstölt húsból készült, füstölt szalonnán vagy faggyún (húst részben gomba pótolgatta). Boróka-bogyó is ízesíthette.

Juhászosan: amikor a gulyás-levest birka-húsból, faggyúsán készítették. Alföldön paprikásan, Felföldön és Erdélyben inkább borsosan, nyugati végeken köménymaggal is.

Gulyás-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek leírásai jól érzékeltetik a Kárpát-medencei gulyás-levesek sajátosságainak alakulását. Íme a változások folyamata:

7. táblázat: Gulyás-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század vége	XIX. század második harmada	XIX. század első harmada	XVII. század XIX. század eleje
Hús-nemű	Marha- vagy disznó-hús. Csont és bőr nélkül.	Marha- vagy sertés-hús.	Többféle marhahús. Lehet vese, szív és tőgy is.	Kövére marha- vagy disznó-hús.
Előkészítés	Apró darabokra vágva.	Darabokra vágjuk és megsózzuk.	Kockás darabokra vágni, megmosni.	Darabold fel. Önts hozzá 2 dl vizet.
Párolás	---	Kevés zsírban vöröshagymával pároljuk, fedő alatt, paprikával hintve.	---	Sózzad és pároljad. Engedd, hogy a zsírára piruljon.
Felkészítés	Kétszeres vízben feltéve.	Háromszoros forró vízzel felöntjük.	Egy bográcsba tenni annyi vízzel, hogy ellepje.	---
Fűszerezés	Só, őrölt paprika (vagy törött bors).	---	---	Paprika ¹⁰ (vagy bors és gyömbér).
Melegítés	Gyenge forrásig melegítjük.	Gyengén főzzük.	Lassú forrásig melegítették, és úgy hagyták rotyni.	Önts fel annyi vízzel, amennyi lé kell ¹¹
Lehabozás	Ha forr, lehabozzuk.	---	---	---
Feltöltés	Egy óra főzés után hozzá teszünk a kockára vágott: - vöröshagymát, - petrezselyemgyökeret, - zellert, sárgarépát, - karalábét, burgonyát.	Másfél óra főzés után hozzáadunk megtisztított, felnégyelt: - burgonyát.	Ha felforrt, hozzá kell adni megtisztított, mosott és kockára vágott: - vöröshagymát. Valamint őrölt piros fűszerpaprikát.	Ha régi módon ¹² készíted, adj hozzá vékonyra vágott: - vöröshagymát. - petrezselyemgyökeret, zöldség ¹³ .
Főzés	Mindezt puhára főzzük.	---	Időnként rázogatni (nem keverni). Zsírára sűríteni.	Főzd az egészet puhára.
Betét	Keményre gyúrt csipet tésztát adunk hozzá.	---	Csipetkét vagy tarhonyát adva hozzá, kissé pirítani, majd vízzel felönteni.	Pirított kenyér-kockákra v. kenyérszeletre öntve.
Utófőzés	Ha a tészta puhára főtt, a gulyás található.	Ha a burgonya megfőtt, a gulyás található.	Ha a tészta megfőtt, a gulyás található.	Betétezés után található.

Főzött gulyás-leves: talán a magyaros gulyás-leves legrégebbi (XVIII. századi) változata. *Hús-nemű:* 1 kg kövér marha- vagy disznó-hús. *Főző-lé:* 3,5-4 liter víz. *Fűszerezés:* 10-20 g őrölt piros-paprika és 1-2 fej vöröshagyma. *Só:* 1,5-2,5 dkg (ízlés szerint). *Készítés folyamata:* a tiszta-friss húst kisebb kockákra vagdosták és megmosták. Egy lábasba téve hozzáadták az apróra vagdalt hagymát. Majd vízzel felöntötték és melegítették. Amikor már javában forrt, sózták és paprikázták és a húst ebben a lében puhára főzték. *Változat:* eredetileg kenyérral vagy pirított kenyér-darabokra merve fogyasztották. Néhol kockákra vágott burgonyát vagy csipetkét, tarhonyát is főztek benne (amit csak a főzés utolsó fél órájában tettek hozzá).

Szelíd gulyás-leves: a főzött gulyás-leveshez hasonló módon készült. De, baromfi-húsból és vöröshagyma nélkül (vagy csak kevéssel). A főzéshez felhasznált őrölt piros fűszer-paprika inkább a csípős-édes örlemény keveréke). Gyorsan elkészült, kenyérral ették. *Változat:* néhol tálaláskor friss-aprított petrezselyem-zöldjével is megszórták. Vagy kevés tejföllel ízesítették.

Felöntött gulyás-leves: hasonló alkotókból készült, mint a főzött gulyás-leves, de jellegzetesen eltérő módon. A húst ennél is kisebb kockára vágták, majd sózták és hagymázták. Csak fél liternyi vízzel öntötték fel és melegítették. Amikor javában forrt, sózták és paprikázták. Gyakori keverés mellett addig főzték, amíg megpuhult; és vizét elfőve majdnem zsírára sült.

¹⁰ Paprikázás csak a XVIII. század közepétől terjedt el az Alföldről, főleg az alsó néprétegeknél. A bors és gyömbér fűszerezés az úrias konyhákra volt jellemző.

¹¹ Készíthették híg levesnek, de sűrű pörköltnek is.

¹² Régi módon = vagyis, a XVI-XVII. században szokásosan, amely a XVIII. századra kiment a divatból.

¹³ A XVII. században a birkahús főzésénél már nem volt szokásban a „petrezselymezés”.

Ekkor felöntötték a maradék vízzel, néhány percre összeforalták. Az ilyen leves íze könnyebb, húsa szaftosabb. Eredetileg kenyérral vagy pirított kenyér-darabokra merve fogyasztották.

Pirított gulyás-leves: a főzött gulyás-leves alapanyagaiból készült, de más főzési módszerrel. A kövér húsokat apró kockákra vágják, mosták. Egy bográcsba téve sózták, majd nem túl erős lángon a húst pirították, hogy zsírt adjon. Erre ráosztották az aprított vörös-hagymát és azon azt üvegesre-rózsaszínre pirították. Majd a bográcsot levéve a tűzről, meghintették őrölt csípős piros paprikával (5-10 g is elég volt) és alaposan összekeverték, hogy színeződjön. Néhány perc után a bográcsot újra tűzre akasztották, felöntötték vízzel és erős lángon a húst puhára főzték.

Pörkölt gulyás-leves: hasonló összetételében készült, mint a főzött gulyás-leves, de némi zsíros kiegészítéssel. *Hús-nemű:* 1 kg marha- vagy disznó-hús, lehet szárazabb is. *Zsiradék:* 3-5 dkg disznó-zsír. *Só:* kb. 2-4 dkg. *Fűszerek:* 3-4 fej vöröshagyma és 5-15 g őrölt piros-paprika. *Főző-lé:* 2,5-3 liter víz. *Készítés folyamata:* a zsírt egy lábasban forrósították. A friss-tiszta húst kockákra vágják, megmosták. Zsíron kissé megpörkölték (pirították), mintha hirtelen sütötték volna. Majd levéve a tűzről (hogy a paprika meg ne égjen), őrölt fűszerpaprikával meghintették, átkeverték. Ezt követően vízzel felöntötték, hozzáadták a sót és darabolt vöröshagymát. Mindezt felforalták és benne a húst puhára főzték. *Változat:* néhol apróra vágott szalonnát pirítottak és abban sütötték ki a hagymát. A szalonna sóságát figyelembe vették. A füstölt íz állítólag még „pörköltebb” aromát adott a gulyás-levesnek.

Paprikás gulyás-leves: összetétele lényegében megegyezett a pörkölt gulyás-levesnél leírtakkal. A készítési módja viszont kissé különbözött. A paprikás gulyás-levesnél a zsírban nem a húst, hanem a vöröshagymát pirították. Majd, miután a tűztől levéve „megpaprikázták”, csak ezután adták hozzá a kockákra darabolt húst. Ezután visszatéve a tűzre sózták, és az így magától eresztett lében főzögették. Amikor már majdnem elfőtt, akkor hozzáöntötték a vizet, és a húst puhára főzték. *Változat:* néhol apróra vágott szalonnát pirítottak és abban sütötték ki a vöröshagymát. Ha a szalonna sós volt, azt a leves sózásánál figyelembe vették.

Tarhonyás gulyás-leves: a felöntött gulyás-leves kunsági változata. Összetételük is megegyezik azzal a kiegészítéssel, hogy 1 kg húshoz 20-30 dkg száraz tarhonyát számítottak és több sót (ízlelés szerint). *Készítési folyamat:* kezdetben minden a felöntött gulyás-levesnél leírtak szerint történt. Amikor a hús már majdnem a zsírára sült, hozzáöntötték a szárított tarhonyát. Néhány percre az is pirulhatott a paprikás zsír-lében, majd felöntötték a maradék vízzel. Mindezt addig főzték, amíg a tarhonya meg nem puhult. Minthogy elég „sok levet vett fel”, az ilyen tarhonyás gulyás-leves sűrűnek és ízesnek-tartalmasnak mutatkozott. *Változat:* tarhonya hiányában reszelt-tésztával is készítették. Ismert volt köles-kásás változatban is.

Alföldi juhász-leves: az előbbi gulyás-levesek módján készült, de nem marha- vagy disznó-, hanem birka- vagy kecske-húsból. Burgonyával nemigen gazdagították (az a birka-pörköltnél volt szokásban). Az ilyen juhász-levesbe pirított lebbencs, csipetke vagy tarhonya illett.

Krumplis gulyás-leves: ugyanúgy készült, mint a tarhonyás gulyás-leves, de tarhonya helyett tisztított-darabolt burgonyával. Íze a gulyás és a híg paprikás-krumpli keverékéhez hasonló. Más változat szerint a paprikás gulyás-leveshez hasonlóan is készítették, ha a hús nem igényel túl sok főzést (baromfi- vagy malac-húsból készítve). Csicsókával is készíthették.

Sűrű gulyás-leves: úgy készült, mint a krumplis gulyás-leves, de a benne főtt burgonyát szitán áttörték. Ezt a levesbe belekeverve és azzal összefőzve sűrítették a gulyás-levét. *Változat:* régebben burgonya helyett inkább főtt-áttört sárgaborsó vagy lencse terjedt és sűrítőként.

Székely gulyás-leves: valójában savanyú káposztával készített gulyás-leves. *Hús-nemű:* 1 kg vegyes, friss disznóhús (nem túl apró disznóvágási hús-nyesedék kedvező). *Főző-lé:* 2,5-3 liter víz. *Zsiradék:* 3-5 dkg disznózsír. *Fűszer:* 5-7 g őrölt fűszer-paprika (régente fele annyi őrölt bors vagy boróka-bogyó). *Só:* ízlés szerint, káposzta sósságától függő). *Zöldség:* 1 fej vöröshagyma, apróra vágva. *Savanyú-káposzta:* 20-30 dkg káposzta, leve kinyomva és apróra vágva. *Készítés folyamata:* zsírban a vörös-hagymát megpirították és őrölt paprikával meghintették. Hozzáadták a kockára (ragura) vagy csíkokra (tokányra, laskára) vágott húst, és kevés vízzel felöntve lassan puhára párolták. Ekkor hozzáadták az aprított káposztát, és feltöltve a maradék vízzel egy fél órányt még összefőzték. *Változat:* gyakran (2-3 dl-nyi) tejföllel is felöntötték, és tálalás előtt azzal néhány percre összefőzték.

Gombás gulyás-leves: a székely gulyás-leveshez hasonló módon készült. Annyi eltéréssel, hogy savanyú káposzta helyett: 30-50 dkg laskára (csíkokra) vágott gombával. *Változat:* gyakran kevés burgonyát (vagy tarhonyát) is főztek bele. Tejfölös ízesítéssel is ismert.

Régi-eredeti gulyás-leves: az eddigiekben ismertetett „paprikás” gulyás-levesek „borsos” őse. Könnyen készíthető, de ízvilágában kissé eltérő, inkább a borsos tokányéhoz hasonló. A paprika újkori elterjedése előtt volt ismert és kedvelt. Több régi szakácskönyv is említi, de nem gulyásként, hanem hagymás- vagy borsos-léként. *Hús-nemű:* 1 kg kövér marha vagy disznóhús, kockákra vagy csíkokra (vetrecére) vágva. *Zsiradék:* 5-10 dkg disznózsír vagy kétszer annyi szalonna (faggyú, hár) felaprítva. *Fűszerek:* 1-3 g tört-bors, 2-4 fej vöröshagyma. *Zöldség:* 1 szál petrezselyem-gyökér tisztítva, vékony csíkokra vagy karikákra vágva, a zöldje összekötözve. *Főző-lé:* 2-3 liter víz. *Készítési folyamata:* a zsírt felforrósították, (az aprított zsiradékot kisütötték) és ahhoz a húst és vörös-hagymát (reszelt fokhagymát) hozzákeverték. Ezt sózták és gyenge tűzön - a saját levében - párolták. Amikor a leve elfőtt, vízzel felöntötték, hozzáadták a zöldséget és a fűszereket. Majd addig főzték, míg a hús megpuhult (az elfőtt vizet utántöltéssel pótolták). *Változat:* néhol kevés 1-2 g szárított majoránnával vagy kömény-maggal is ízesítették. Volt, ahol kevés tejföllel savanyították (azt nevezték híg vetrecének).

Zöldséges gulyás-leves: úgy készült, mint bármely előbbi gulyás-leves. Annyi eltéréssel, hogy kissé több vízzel öntötték fel és többféle zöldséggel „gazdagították”. Az így készült gulyás-leves leginkább a hús- és zöldség-leves keverékéhez hasonlított, ízben és állagban egyaránt. Leggyakoribb zöldségek: zeller, sárgarépa, borsó, lencse és burgonya, stb. Efféle levesekben a zöldség... inkább hús-pótlóként, mint ízesítőként szolgált. Az ilyen „vegyes-levesbe” gyakran még tészta betétet is belefőztek (csipetet, tarhonyát, galuskát vagy gombócot). De ez már nemigen hasonlított az eredeti gulyás-levesre. Viszont, a XIX. században ez vált leginkább népszerűvé, ez terjedt el a városi környezetben és a csárdai-vendéglői gulyás-választékokban.

Babos gulyás-leves: rövidebb-ismertebb nevén bab-gulyás. Tekinthető a zöldséges gulyás-leves változatának. Valójában úgy készült, mint minden más gulyás-leves, de a hús egy részét babbal pótolták. Ha száraz-babbal, akkor azt már előző nap beáztatták. Ha friss fejtett babbal, akkor az a félig megfőtt húshoz adták, hogy egyszerre puhuljanak (babot se főzzük szét).

Sódaros gulyás-leves: amely nyers hús helyett szárított sózott (vagy füstölt) húsból készült, alapos kiáztatás után. Sajátos ízű, ritka téli leves-változat. Tészta vagy babos betéttel készült. Bár készítési módja a gulyásokéhoz hasonló, de íze inkább a sódaros kocsonyáéra emlékeztet.

Halász-lé

Egyszerűen és közérthetően fogalmazva a halász-lé: gulyás-leves módjára készített hal-leves. Vagyis, ennek ízesítését is a vöröshagyma és piros fűszer-paprika határozta meg. Valamint, az igazi halász-lé általában rántás nélkül készült, és leves-zöldség sem illett bele. Halon kívül más

állat húsát nem tartalmazhatta. Kivételnek számított a disznósír és a szalonna, ami a paprika színének-aromájának érvényesüléséhez elengedhetetlen. Néhol leves-betéttel gazdagították.

Halász-lé készítésének időbeni alakulása: a régi szakácskönyvek receptjei azt mutatják, hogy a halász-lé: a XVIII. században alakulhatott ki, a gulyás-leves „mintájára”. Amikor, a borsot fokozatosan kiváltotta a csípős, majd az őrölt-piros fűszer-paprika. Ezáltal átalakítva a korabeli borsos hal-levet: paprikás hal-lévé, majd magyaros halász-lének.

8. táblázat: Halász-lé főzése

Időszak Szokás	XIX. század utolsó harmada	XIX. század közepe	XIX. század eleje	XVII. század XIX. század eleje
Hal	Tisztított, friss halhús, lehetőleg többféléből.	Tisztított, friss halhús, belsőség nélkül.	Minél többféle hal, megtisztítva, darabolva.	Tisztított, friss halhús, máj és ikra.
Előkészítés	Tisztítás, belezés, vágva szeletre vagy darabra.	Halhúsos részek szép szeletekre vágva.	Kanálnyi darabra vágva. Egy falat - egy darab.	---
Felkészítés	Halhús sózása, saját levében párolás.	Halszelet-sózás. Zsír (hajháj) forrósítás.	Annyi vízzel felöntve, hogy ellepje.	A halhúst sózd meg.
Fűszerezés1.	Meghintve: aprított vörös-hagymával és őrölt fűszerpaprikával.	Vagdalt vöröshagyma üvegesre párolva, paprikával meghintve.	Aprított vöröshagyma, só, paprika (bors) reá	Vöröshagyma felét pirítsd meg (zsírban, hal-hájban).
Párolás	Paprikás színig párolva.	Erre rá a halhús, és abban megforgatva.	Puhára párolva a halat, saját gőzében.	Párold benne a halhúst.
Berántás	---	---	Néhol: kevés, zsemle-színű rántás.	---
Felöntés	Annyi vízzel felöntve, hogy éppen ellepje.	Ha levére párolódott, vízzel színéig töltve.	Némi vízzel-borral felöntve.	Öntsd fel teljesen vízzel.
Fűszerezés2.	---	---	Kakukkfű és petrezselyem rászórva.	Add hozzá a vöröshagyma felét, borsot és gyömbért.
Főzés	Enyhén lobogva nem, keverés (néha rázva), puhára főzve, ¼ óráig.	Enyhén lobogó lében főzve ¼ óráig, nem keverve (de rázva).	Rövid idejű összeforralás.	Főzd a halat puhára.
Betétezés	Néhol: vékony tészta vízben főzve, szűrve. Ritkán: lében főzve burgonya, tarhonya	Néhol: tejfölt keverve a felöntő vízbe. Ritkán: kissé pirított kenyér-kockákkal.	---	---
Tálalás	Gyakran a halászlé és a betét külön tálalva.	Ahogy kész, azonnal tálalható.	Főtt léhez friss kenyeret adtak.	A kész léhez pirított (vagy friss kenyeret) adjál.

Hagyományos halász-lé: a XIX. században kialakult egyszerű, magyarosnak tartott halász-lé. *Hús-nemű:* 1 kg halhús (ponty, compó, balin, garda) tisztítva-darabolva. *Főző-lé:* 1,5-2 liter víz. *Fűszerek:* 5-10 g csípős piros fűszer-paprika, apróra vagdalt 1-2 fej vöröshagyma. *Só:* 1-2 dkg. *Készítés folyamata:* a halhúst bográcsba rakták, sózták és gyenge tűzön párolták. Amikor levet eresztett, rászórták az aprított hagymát és a paprikát. Ha a lé színe már kissé megpirosodott, felöntötték vízzel és a halat - kissé nagyobb tűzön - puhára főzték (kb. ¼ óra). Keverés nélkül, a bográcsot időnként megrázogatva (hogy a hal-hús össze ne törjön).

Hagyományos tört halász-lé: a hagyományos halász-lé olcsóbb változata. Hal-aprólékokból (fej, farok, uszony, belsőség), apró halakból (keszeg, kárász, törpeharcsa) és zsírosabb halnyesedékekből készült. Az előbbi hagyományos halász-léhez képest a készítési módban mutatkozik jelentős különbség. Általában 1 kg hal-aprólékhoz 2-2,5 liternyi vizet számoltak. *Készítés folyamata:* a hal-aprólékot sózták, fűszerezték és párolták. Amikor a saját levének felét már elfőtte, felöntötték vízzel és gyakori kevergetés mellett közel egy órán át lassan főzték (elfőtt levet vízzel pótolták). A szétfőtt-halas levet átpasszírozták és ezt a sűrűtartalmas levet tálalták. *Változatok:* a tálalt levest gyakran pirított kenyér-kockákkal gazdagították (arra merték a hal-levest). Néhol a tálalt levest 1-2 evőkanál tejföllel ízesítették.

Hagyományos sűrű halász-lé: olyan halász-lé, amely fele részben hal-aprólékkal, fele részben hal-szeletekkel készült. A hal-aprólékokból - az összes fűszerrel és felönt-lével - hagyományos tört halász-levet készítettek. Majd ennek átpasszírozott-sűrű levében az egész hal-szeleteket lassan puhára főzték. Ez a halászlé-típus különösen a városokban és vendéglőkben-csárdákban terjedt el, mivel így szinte az egész hal hasznosítható volt. Népszerűségét növelte, hogy sűrűbb leve és a főtt haldarabok leginkább a hal-paprikásra emlékeztették. *Hamisítások:* néhol a halászlé sűrűségét a benne szétfőzött-áttört burgonyával próbálták erősíteni. Máshol, a sűrítést zsemle-színű (vagy fehér) rántással érték el. De ezeknek az íze is gyengébb és lisztesnek tűnő.

Koldus halász-lé: a hagyományos tört halász-lé egyszerű-szegényes változata. *Alapanyaga:* a sózásra-szárításra (és füstölésre) előkészített halak hasznosítható nyesedékei és belsőségei. A nyesedékeket akképpen szétfőzték, átpasszírozták. E sűrű lében a tiszta-mosott belsőségeket (ikra, máj, szív) megfőzték. Ízes-tartalmas lét adott, amelyet kenyérral fogyasztottak.

Régi balatoni halász-lé: XIX. század elején készítették hasonlót. *Hús-nemű:* 1 kg halhús, többféle, tisztítva és darabolva. *Főző-lé:* 1,5-2 liter víz, néha 0,5 liter bor is. *Fűszerek:* 1 cső csípős zöld-paprika, 1 fej apróra vagdalt vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem-zöldje, 2-3 g szárított kakukkfű (vagy 1-1,5 dkg friss). *Só:* 1,5-3 dkg. *Rántáshoz:* 1,5-2 dkg kenyér-morzsa lisztte törve, 3-5 dkg zsír vagy 5-7 dkg szalonna apróra vágva. *Készítés folyamata:* a haldarabokat, paprikát és vöröshagymát egy bográcsba rakták, sózták és kisebb tűzön a saját levében párolták. Amikor a hal puhult, világos rántást készítettek, azt vízzel (vizes borral) felöntötték és a bográcsba töltötték. Beleszórták a zöld-petrezselymet és kakukkfűvet, majd összeforalták. Kenyérrel tálalták. *Változat:* ha rántás nélkül készült, akkor a zsírt (szalonnát) a hal-darabok párolásánál használták, és a kenyér-morzsa sűrítőként szórták a kész halászlébe. Gyakran készítették bor nélkül. A XIX. század közepére a „cső” fűszer-paprika helyett annak őrleményét használták, ekkorra a petrezselyem is kiment a „divatból”. Néhol, fokhagymát is adtak hozzá.

Régi tiszai halász-lé: XIX. századi, sajátos halász-lé. *Hús-nemű:* 1 kg többféle hal (főleg ponty, kárász, keszeg, kecsege), húruk tisztítva, darabolva. Máj, vér, ikra is felhasználható. *Fűszerek:* karikára vágott 1 fej vöröshagyma, 10-15 g édes-csípős fűszer-paprika keverék. *Só:* 1,5-3 dkg só (ízlés szerint). *Főző-lé:* 1,5-2 liter víz. *Készítés folyamata:* a hal-darabokat (vérrel, belsőséggel) lábasba tették. Felöntötték annyi vízzel, hogy 1-2 ujjnyira ellepje és tűzre tették. Amikor felforrt, megsózták és paprikázták, hozzáadták a karikázott vöröshagymát. Lassú tűzön főzték - keverés nélkül, a lábast rázogatva - nehogy a hal „széttessen”. Halászos változata nyílt tűzön, bográcsban készült. *Változat:* néhol kevés (10-15 dkg csipet-tésztát is belefőzték).

Régi dunai halász-lé: valójában XIX. századi komáromi-típusú halász-lé. *Hús-nemű:* 1 kg hal. Ennek három-negyede halhús-szelet, a többi hal-aprólék (fej, farok uszony, apró halak). Tisztítva, pikkelyezve és alaposan megmosva. *Fűszerezés:* 1 fej aprított vöröshagyma, 1 cső feldarabolt csípős zöld-paprika, és 3-6 g édes-piros, örölt fűszer-paprika. *Só:* 2-4 dkg (ízleştől és létől függően). *Főző-lé:* kb. 2 liter víz. *Készítés folyamata:* a hal-aprólékhoz hozzáadták a hagymát és a zöld-paprikát. Vízzel felöntötték, majd az aprólékot „szálkáról leválóra” főzték, közben alaposan keverték. Ezután, hozzáadták a halhús-szeleteket, de ezeket már lassú tűzön „pöszörögve” főzték a hal-lében (keverés helyett rázogatva a főző-edényt). Tálaláskor a halász-lé felső-tiszta részét merték tányérba, a halhús-szeletekkel. Az aljára ülepedett szálkás-szétfőtt aprólék-maradványokat szűrték-kipasszírozták és halas-szömöröcsög készítéséhez használták.

Betétes halász-lé: az előbbi módon készített halász-lé leves-betéttel gazdagítva. Fontos, hogy a betétek mennyisége nem haladta meg a 15-20%-ot. Íme, néhány betétes halász-lé változat. *Bajai módra* = vízben kifőzött gyufatésztával. *Tisza módra* = belefőzött csipetkével. *Tolnai módra* = belefőzött burgonyával. *Kunsági módra* = belefőzött tarhonyával vagy hántolt köles-sel. *Szömöröcsögös* = szálkától szűrt-passzírozott halhúsból készült, kenyér-, kása- vagy gríz-gombócban összedolgozva (mint a májgombócnál). *Hal-táskás* = szűrt-passzírozott és fűszerezett halhús, gyúrt tésztába göngyölve (mint a „barátfülé”-nél vagy a raviolinál).

Eredeti halász-lé: még a paprika előtti időszakból. *Hús-nemű:* 1 kg tisztított-friss halhús (ötöd rész lehet halmáj, ikra is). *Só:* 2-3 dkg. *Zsiradék:* 5-10 dkg zsír vagy kisütött halháj. *Fűszerek:* apróra vágott 1-2 vöröshagyma, 2-4 g bors, 1-1,5 g szárított kakukkfű (vagy borsfű), esetleg 0,5-1 dkg reszelt gyömbér is. *Főző-lé:* 1-2 liter víz. *Készítés folyamata:* a vöröshagyma felét, a zsiradékban üvegesre (esetleg kissé rózsásra) pirították, majd hozzáadták a halhúst és sózták. Lassú tűzön, saját levében párolták, majd hozzáadták a hagyma felét és a fűszereket, és vízzel felöntötték. A hal megpuhulásáig főzték. Pirított kenyér-kockákra tálalták. *Változatok:* a XVI. századi halász-lét néhol kevés petrezselyemmel is ízesítették, vagy (2-3 dl) borral is javították.

Savanykás halász-lé: ritka felvidéki és erdélyi változat. Valójában kissé savanyított, tört vagy koldus halász-lé. Savanyíthatták kevés ecettel, száraz borral, vagy érett-szűrt tejsavóval vagy káposzta-lével, korpa-lével. Amit a halaprólék szétfőzésekor már hozzáadtak. Az így készült halász-lé sűrűbb levet adott, néha akár be is kocsonyásodhatott. *Változat:* savanyúra pácolt halból is készülhetett, ha előbb kiáztatták és bővebben hagymázták-paprikázták.

Szivatolt halász-lé: az előbbieken leírt módokon készíthették. A sajátossága, hogy nem friss-nyers halból, hanem sózással-szárítással tartósított halból főzték. Amelyet, előző nap vízben alaposan beáztattak, hogy sóját veszítse, húsa felpuhuljon. Erős telek karácsonján, nagyböjt elején ilyenből is készíthettek halászlét. Készítése némileg több hagymát igényelt. *Változat:* bár erről adatot nem sikerült fellelni, feltételezhető, hogy szükség-helyzetben a füstölt halból is készíthettek halász-lét. Feltéve, ha előtte alaposan kiáztatták, és ízét tejföllel „lágyították”.

Savanyú levesek

Ide sorolhatók a savanykásra erjesztett lével készített levesek. Amelyek a régi szakácskönyvek szerint igen népszerűek lehettek, de manapság már igen ritkán kerülnek az asztalunkra. Vagyis, a savanyú káposztával (levével), kovásszal vagy kovászolt levével, ecettel vagy savanykás gyümölcscsel, esetleg savanyodott tejjel vagy tejföllel (netán tejsavóval) készített levesek.

Káposzta-leves

Az ilyen leves alap-ízesítője a savanyított káposzta leve, és a legfőbb leves-betétjét is a savanyú káposzta adja. Modern változatában „korhely-levesként” ismert, de csorba és kishi is ezt idézi. Eredeti készítési módjuk leginkább Felföldön és Őrségben, Székely- és Csángó-földön őrződtek meg. Egyes vidékeken a népi konyha ma is kínál ilyen étkeket, amelyek gyakran már „főétel-szerűvé sűrűsödtek”. Őrségben készítettek egykor hasonlót savanyított kerek-répával is.

Káposzta-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek jól érzékeltetik a Kárpát-medencei káposzta-leves készítésének formálódását. Íme, a változások folyamata:

9. táblázat: Káposzta-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század közepe-vége	XVIII század vége	XVII. század vége	XVI. század vége
Hús-nemű	Szalonna, kolbász, füstölt hús stb.	Nyers vagy füstölt hús: bárány, borjú, tyúk.	Vagy: Hal- vagy tyúkhús. Vagy: füstölt szalonna.	Hús-lé (abáló-lé, bőrke- lé, sült-hús leve).
Fűszerek	Vörös- és fokhagyma, bors (erős paprika).	Vöröshagyma, bors, esetleg fokhagyma is.	Vöröshagyma, bors, gyömbér.	Vöröshagyma, bors, gyömbér, (sáfrány).
Alapanyag	Savanyú káposzta leve némi káposztával.	Savanyú káposzta leve némi káposztával.	Savanyú káposzta leve némi káposztával.	Savanyú káposzta leve némi káposztával.
Előkészítés	Ha túl savanyú: mosták, vízzel hígították.	Ha túl savanyú: mosták, vízzel hígították.	Ha túl savanyú: mosták, vízzel hígították.	Ha túl savanyú: mosták, vízzel hígították.
Darabolás	A káposztát aprították.	A káposztát aprították.	A káposztát aprították.	A káposztát aprították.
Feltöltés	Vizet hozzá. Hús- nemű, bors, fokhagyma bele.	Vízzel felöntve. Hús- nemű, bors hozzáadva.	Vízzel felöntve. Hozzá adva hús, bors, gyömbér.	Hús-lével felöntve. Bors, gyömbér hozzáadva.
Főzés	Amíg a káposzta és hús-nemű megpuhult.	Amíg a káposzta és hús- nemű megpuhult.	Amíg a káposzta és hús- nemű megpuhult.	Amíg a káposzta megpuhul.
Rántás	Aranyszínű vagy piros rántás készítése: - zsír (kísütött szalonna) - liszt, vöröshagyma, - (piros-paprika).	Fehér hagymás-vajas rántás készítése: - vaj (esetleg olaj), - liszt, vöröshagyma.	Vagy: fehér hagymás rántás készítése: - olaj (vagy vaj), - liszt, vöröshagyma.	Fehér hagymás rántás készítése: - olaj (vagy vaj), - liszt, vöröshagyma.
Berántás	Rántás felöntve savanyú káposzta levével.	Rántás felöntve savanyú káposzta levével.	Rántás felöntve kevés hideg vízzel, (sáfrány).	Rántás felöntve kevés hideg vízzel, (sáfrány).
Habarás	---	Tojás, tejföl keverése.	Vagy: tejföl-liszt keverés.	---
Utófőzés	Rántással összefőzés.	Kissé összeforralva.	Kissé összeforralva.	Kissé összeforralva.
Tálalás	Tejföllel megöntve	Pírtott kenyér-kockával.	Pírtott kenyér-kockával.	Pírtott kenyér-kockával.

Hagyományos káposzta-leves: közismert régies éték. *Alapanyag:* 0,5 liter savanyú káposztalé és 10-15 dkg kifacsart savanyú káposzta. *Főző-lé:* 1,5-2 liter víz. *Fűszerek:* 2-4 g fekete bors vagy csípős fűszer-paprika, 1 fej vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma. *Rántáshoz:* 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál zsír (vagy 5-10 dkg aprított füstölt szalonna). *Hús-nemű:* 10-15 dkg füstölt kolbász vékony karikákra vágva. *Só:* a mennyisége káposzta-, szalonna- és kolbászfüggő (kóstolást igényel). *Készítés folyamata:* a kifacsart káposztát szükség esetén kimosták (ha túl savanyú vagy sós), apróra összevagdalták. Edénybe téve vízzel felöntötték, hozzáadva a borsot, fokhagymát és a kolbászt, mindezt forralták, amíg a káposzta megpuhult. A zsíron (kísütött szalonnán) hagymás-paprikás rántást készítettek, felöntötték-keverték a savanyú káposztalével, hozzáöntötték a főtt káposztás léhez. Néhány percig összeforralták és tálalhatták. *Változat:* néhol kolbász nélkül készítették, vagy füstölt oldalassal. Gyakran (1-2 dl) tejföllel ízesítették.

Rántott-habart káposzta-leves: a XVIII-XIX. század fordulóján ismert leves-változat. Úgy készült, mint a hagyományos káposzta-leves, de sajátos eltérésekkel. A rántás: zsír helyett vajjal készült, hagymás fehér-rántás (a zsír és vaj mennyisége megegyező). A piros fűszer-paprikát (ha használtak) csak a káposzta főzésekor adták a főzővízhez. Valamint, a berántást követően tejfölt (2 dl) és tojást (2 db) alaposan kikeverték, és azzal a berántott levest még sűrűbbre habarták. Pírtott kenyér-kockákra merve tálalták. *Változat:* kolbász és füstölt hús helyett nyers tyúk-, bárány-, borjú- vagy malac-húst is főzhettek a káposztával.

Tejfeles káposzta-leves: egyszerű, házi leves-féle. *Alapanyag:* 0,5 kg savanyú káposzta. *Főző-lé:* 1-1,2 liter víz. *Fűszerek:* 2-3 g fekete bors vagy boróka-bogyó. *Habaráshoz:* 3-4 dl sűrű tejföl. *Hús-nemű:* 20-30 dkg füstölt szalonna vagy hús. *Só:* káposzta és a húsnemű sósságától függő (kóstolás szerint). *Készítés folyamata:* a kifacsart káposztát apróra vagdalták. Edénybe

téve a levével és a savanyú káposzta-lével felöntötték, hozzáadva a borsot. Majd beletették a hús-neműt és mindezt addig forralták, amíg a káposzta és húsféle megpuhult. Ezt követően az alaposan felvert tejföllel bekeverték. Néhány percig összeforralták és pirított kenyér-kockákra tálalhatták. *Változat:* ha a tejföl híg volt 1-2 evőkanál is fehér liszttel besűrítették.

Eredeti káposzta-leves: XVI-XVII. századi káposzta-leves változat. *Alapanyag:* 0,5 liter savanyú káposztalé és 10-20 dkg kifacsart savanyú káposzta. *Főző-lé:* 1,5-2 liter víz. *Fűszerek:* 2-4 g fekete bors és 1-2 dkg friss-reszelt gyömbér, 1-2 fej vöröshagyma. *Rántáshoz:* 2 evőkanál liszt és ugyanannyi olaj (vagy vaj). *Hús-nemű:* 30-50 dkg hal- vagy tyúk-hús. *Só:* káposzta sósságától függő (kóstolás szerint). *Készítés folyamata:* a kifacsart káposztát apróra vagdalták. Edénybe téve vízzel - ízlés szerint a savanyú káposzta-lével - felöntötték, rászórva a borsot, gyömbért. Majd a hozzáadott hús-neművel mindezt forralták, hogy a káposzta és hús puhuljon. Olajon (vajon) a hagymát üvegesre dinsztelték, azon fehér-rántást készítettek. Kevés hideg vízzel elkeverve a forrásban lévő káposztás-húsos léhez keverték. Néhány percig összeforralták és pirított kenyér-kockákra tálalhatták. *Változat:* néhol kevés sáfránnyal is színesítették.

Eredeti káposzta cibere: hasonlóan készült, mint az eredeti káposzta-leves. De nem rántással, hanem lisztes-tejfölös habarással (2 evőkanál liszt, 2 evőkanál olaj vagy folyós libazsír, és 2 dl tejföl). Valamint, gyakran a húst és felöntő-vizet előre megfőzött hús-lével helyettesítették. *Változatok:* „hétköznapi ételnek” tejföl helyett a tejsavó (savanyú káposzta-lé) is megfelelt.

Igazi káposzta-leves: az eredeti káposzta-leves régi, egyszerűbb változata. Hasonlóan készült, de némileg eltérő összetétellel. Ugyanis: hús-neműt nem tartalmazott, és víz helyett hús-lével (csont-lével, abáló-lével) öntötték fel. Miután a káposzta megfőtt a hús-lében, a lét berántották, majd rövid forralás után pirított kenyér-kockákra rámerve tálalták. *Változat:* néhol 1-2 gerezd fokhagyma reszelékével is megszórták a kész levest. Ismert böjtös (olajos) változata is.

Káposzta-lé cibere: XVII. századi igen egyszerű káposzta-leves. *Alapanyag:* 0,5 liter savanyú káposztalé és 20-30 dkg kifacsart savanyú káposzta. *Főző-lé:* 1,5-2 liter víz. *Fűszerek:* 2-3 g fekete bors. *Habaráshoz:* 2-3 evőkanál liszt. *Só:* káposzta sósságától függő (kóstolás szerint). *Készítés folyamata:* a káposztalevet - a káposztával és borssal - egy edényben tűzre tették és forralták, imígy a káposztát puhára főzték. A lisztet - egy csuporban - némi hideg vízzel híg-tejfélszerűre és csomómentesre kikeverték. Ezt lassan a forró káposztás-lébe engedték és állandó keverés mellett: azzal selymesre behabarták. Kissé forralták, és kockára vágott kenyér-szeletekre tálalták. *Változat:* néhol apróra vagdalt petrezselyem-zöldjével is meghintették.

Betétes káposzta-leves: az előbbi káposzta-levesek leves-betéttel gazdagított változata. Vagyis, amit a káposzta-levesbe belefőzhetek, „az előbb-utóbb, itt vagy ott, belekerülhetett”. Például: burgonya, lebbencs vagy tarhonya, metélt vagy csipetje... esetleg zöldségek (petrezselyem, zeller, paszternák, sárgarépa, muromok, stb.)... még kemény- vagy lágy-tojás, de gomba is.

Marinált káposzta-leves: amely káposztában savanyított hússal készült. A húst kisebb kockákra vagdalták, kevés forró-lobogó vízben „fehérre főzték” (hogy a belseje még félig nyers legyen). Ez hagyták kihűlni, majd hozzáadták a káposztalevet és a savanyú káposztát. Mindezt jól „lenyomatva”, lefedve legalább néhány napig együtt érlelték (kár 1-2 hónapig is eltarthaták). Ezt használva leves alapanyagnak, ebből főzték a káposzta-levest. Főleg halat és birka-húst savanyítottak ily módon, az Alföld és nyugati Felföld, valamint Erdély egyes vidékein.

Kovászos-leves

Az ilyen leves ízesítője a kovácsolással tartósított házi termékek leve. Ezek főleg gabona- vagy zöldség-félék élesztős-tejsavas erjedése során termelődött levek. Például: kovászolt uborka (répa, káposzta, némely gyümölcs) leve, gabonából-kenyérből erjesztett kovász szüredéke.

Kovászos-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek leírásai alapján elég pontosan meghatározhatók-leírhatók az ilyen Kárpát-medencei levesek főzés-technológiája. Feltűnő, hogy - leszámítva egy-két apróbb részletet (fűszerezés, zöldségek) - a régi receptek még a mai házi-főzési elvárásoknak és szokásoknak is megfelelnek.

10. táblázat: Kovászos-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század közepe-vége	XVIII század vége	XVII. század vége	XVI. század vége
Hús-nemű	Szalonna, kolbász, füstölt hús stb.	Nyers vagy füstölt hús: bárány, borjú, tyúk.	Vagy: friss hús. Vagy: füstölt szalonna, hús.	Hús-lé (abáló-lé, sült-hús leve).
Fűszerek	Vörös- és vöröshagyma, bors (vagy erős paprika)	Vöröshagyma, bors, esetleg fokhagyma is.	Vörös-vagy fokhagyma, bors, tárkony, (gyömbér).	Vöröshagyma, bors, gyömbér, (sáfrány).
Zöldségek	Bármilyen zöldséges változat lehetséges.	Petrezselyem. sárgarépa, zeller, karalábé, borsó.	Petrezselyem, murok vagy sárgarépa, zeller.	Petrezselyem, (murok).
Gazdagító betét	Burgonya, csicsóka, kása-félék, tészta-félék.	Hántolt árpa, hajdina, köles, gombócok.	Kenyér-morzsza, hántolt árpa, köles, gombócok.	Ritkán: kenyér-gombóc, szömröcsög.
Alapanyag	Házi-kovász, kovásztalt termés szűrt leve.	Házi-kovász, kovásztalt termés szűrt leve.	Házi-kovász, kovásztalt termés szűrt leve.	Házi-kovász, kovásztalt termés szűrt leve.
Előkészítés	Sós-savanyú főző-lé készítése vízzel hígítva.	Sós-savanyú főző-lé készítése vízzel hígítva.	Sós-savanyú főző-lé készítése vízzel hígítva.	Sós-savanyú főző-lé készítés hús-lével hígítva.
Feltöltés	Hozzáadva: hús-nemű, zöldség, fűszer és betét.	Hozzáadva: hús-nemű, zöldség, fűszer és betét.	Hozzáadva: hús-nemű, zöldség, fűszer és betét.	Hozzá fűszer és betét.
Főzés	Amíg mind megpuhul.	Amíg mind megpuhul.	Amíg mind megpuhul.	Amíg mind megpuhul.
Sűrítés	Rántás vagy/és habarás, tetszés szerinti változás.	Főleg habarás, ritkábban rántással (sok változat).	Gyenge habarás, ritkán rántás, néha kaszás-lé.	Hintéssel, habarással vagy gyenge rántással.
Utófőzés	Kissé összeforralva.	Kissé összeforralva.	Kissé összeforralva.	Kissé összeforralva.
Tálalás	Tejföllel megöntve	Pírtott kenyér-kockával.	Pírtott kenyér-kockával.	Pírtott kenyér-kockával.

Az ilyen levesek nagyban hasonlatosak a savanyú káposzta-levesekhez. Ezek készítéséhez leginkább a korpából erjesztett kovász-lé terjedt el, mint *leves-savanyító*. Ilyesféleképpen volt ízesítve némely őrségi savanyú-leves, a Duna-menti keszőce, a palóc kiszí és a tótos kiszely (kiszelő). Valamint, a felföldi cibere¹⁴, a székely cibere, erdélyi csorba és a csángó borscs is.

Kovász-lé készítése: ami elengedhetetlen a korpa-cibere féle levesek főzéséhez. Legismertebb a *korpa-kovász* leve, amely szinte mindenhol elterjedt. *Készítése:* 1 liter vizet 1 kanál sóval felforraltak, majd hagyták langyosra hűlni. Ehhez keverték 3 dl-nyi kiszíalt rozs- vagy búza-korpát. Hozzákeverték 5-10 dkg-nyi szikkadt kenyeret és langyos helyen (kendővel lekötvén az edényt) hagyták savanyodni. Közben, naponta 2-3-szor megkavarták. Amikor megsavanyodott (kezdt leülepedni): leszűrték. Ezt a levet savanyításhoz használhatták. Kovász-lét többféle módon és ízesítéssel készíthettek, ezek megismerhetők a sorozat régebbi kötetéből¹⁵.

Kovászos-lé készítése: ami a korpa-kovász levéhez hasonló módon hasznosítható. A *kovászos-lé* ugyancsak széles körben ismert. *Készítése:* kovásztalt terményt¹⁶ alaposan megtisztítottak és megvagdaltak. Ezt, az előbbi szerint leírt sós-forralt, majd langyosított vízzel felöntötték. Annyi levet adva rá, hogy jól ellepje. Ízlés szerint fűszerezték, némi

¹⁴ Figyelem! A cibere szó egyes helyeken: gyengére főzött lekvárt is jelent. Jelen esetben kovásztalt lé értendő.

¹⁵ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. „Kárpát-medencei magyaros konyha” könyvsorozat (VII. kötet). Budapest, 2016.

¹⁶ Uborka, cukkini, tök, dinnye, sárga-répa, cékla, kerek-répa, zeller, káposzta, hagyma, stb.

kenyeret raktak a tetejére. meleg helyen hagyták erjedni, naponta pótolva az elforrt vizet (nehogy a kenyér kiszáradjon). Megsavanyodásával (amelyet a letisztulása is jelez), a leszűrt levét már leveshez használhatták. Ezekről is részletesen olvasható a sorozat előbb jelzett régebbi kötetében.

Kovászos uborka-leves: egyszerű XVIII. századi leves-féleség¹⁷ szerint. *Alapanyag*: 0,3 kg kovászos uborka és 0,5 liternyi leve. *Főző-lé*: 0,5-1 liter víz (a kovászos uborka és levének savasságától és sósságától függő) *Habaráshoz*: 2-4 tojás sárgája és 2-4 evőkanál liszt. *Készítés folyamata*: az uborka levét leszűrték. Az uborkát leöblítették és apró kockákra vágta. Erre visszaöntötték a szűrt levet és annyi vizet öntöttek rá, hogy az íze éppen kellemesen savanykás legyen. Az uborkás levet felforralták és egy fertály (negyed) óráig főzték, és levették a tűzről. Tojással és liszttel habarékot vertek, azzal a levet behabarták (állandó keverés mellett) a forró lébe. A kapott levest pirított kenyér-kockákra rámerve tálalták. *Változat*: néhol fokhagyma-reszelékkel is meghintették. Készíthették tejföl és liszt keverékével behabbarva is.

Köleses korpa-cibre: egy XVII. századi cibere-leves leírásához¹⁸ igazodva, de a XX. század közepén még ismert palóc leves mintájára. *Alapanyag*: 5 dl szűrt kovász-lé és kb. 1 liter víz. *Kása*: 15-20 dkg hántolt köles. *Habaráshoz*: 1-2 dl tejföl és 1-2 tojás sárgája. *Készítés folyamata*: a kovász-levet annyi vízzel hígították, hogy íze éppen elég sós-savanykás legyen. Ezt felforralták, abban a kölest megfőzték, ezután levették a tűzről. Tojást és tejfölt selymesre kikeverték és azzal a forró kása-levest behabarták (állandó keveréssel). *Változat*: gyakran borssal (boróka-bogyóval) is fűszerezték. Erdélyben főleg tárkonnyal és borsfűvel, Felföldön inkább petrezselyem-zöldjével, Hajdúság-Nyírség egyes vidékein zöld-kaporral ízesítették.

Savanyú cibere: több száz évvel ezelőtt már készített hasonló leves-féle. *Alapanyag*: 5 dl szűrt korpa-kovász (vagy kovásztalt savanyúság) leve és 0,5-1 liter víz. *Habaráshoz*: 2-3 evőkanálnyi liszt. *Fűszerek*: kisebb ágacska borsfű, kevés némi gyömbér és csipetnyi sáfrány (ízlés szerint, ahogy más leveseknél). *Készítés folyamata*: a savanyú kovászos lében a lisztet elkeverték és hozzáadták a fűszereket. Mindezt, egy nagyobb edényben néhány percig összeforralták (közben állandóan kevergették). Ezután annyi vizet öntöttek hozzá, hogy savasója ízében kedvező legyen. Újra fölforralták, kissé főzték, majd a tűzről levéve - szárazon pirított kenyér-kockákra merve - tálalták. *Változat*: néhol a savanyú lé egy részét - liszttel és tejföllel - habarékká keverték, és azzal sűrítették a savanyú-fűszeres levet, mint' amikor kaszás-lét készítettek.

Eredeti cibere: már a XVI-XVII. században ismert cibere-változat. Úgy készült, mint a savanyú cibere-lé, de nem vízzel, hanem hús-lével (csont- vagy abáló-lével) felöntve. Valamint, némi darabolt petrezselyem gyökeret is belefőztek. Ezt is pirított kenyér-kockákra tálalták. Ünnepi alkalmakra aprított leves-hússal, „szömörccsöggel vagy táskával” gazdagították. *Változat*: készülhet lisztes, lisztes-tejfölös és tojásos-tejfölös habarással, vagy kaszás-lé módra is. Szász vidékeken sűrítették hagymás-vajas fehér-rántással, néha petrezselyem-zöldet is adva hozzá.

Húsos cibere: az „eredeti cibere” módján készült. Annyi eltéréssel, hogy előre elkészített hús-lé helyett: tisztított-darabolt hússal főzve. *Alapanyag*: 1 liter víz és 3-5 dl szűrt korpa-kovász (vagy kovásztalt savanyúság) leve. *Hús-alap*: 20-25 dkg kisebb kockákra darabolt hús (vagy hal). *Fűszerek*: 1-2 g bors (vagy borsfű), 2-3 gerezd fokhagyma vagy 1 kisebb fej vörshagyma. *Zöldség*: 1 zöldség-gyökér (tisztítva, vékony karikára vagy csíkokra vagdalva): Só: kóstolással beállítva (savanyú létől függő). *Készítés folyamata*: a vizet savanyították (sózták, ha kellett), fűszerezték és zöldségezték, abban a hús-neműt puhára főzték (ahogy az a hús-

¹⁷ Simai Kristóf piarista szerzetes: Szakácskönyv (kézirat) alapján.

¹⁸ M. Tótfalusi K. Miklós által: Szakácmesterségnek könyvecskéje. Kolozsvár, 1698.

levesnél már leírásra került). Hagyományosan pirított kenyér-kockákra tálalták. *Változat*: az így főtt levest néhol behabarták vagy berántották. Középkori „úri” körökben a borsos-gyömbéres és sáfrányos ízesítés volt divatban. Ezt, a XVIII. századtól, a bors-kömény, majd a paprika váltotta, miközben sok vidéki konyha (részben) megőrizte a régebbi-helyi fűszerezést.

Sódaros cibere: a húsos ciberenél leírtak szerint készült, de nyers hús helyett sózott vagy sózott-füstölt húsból. Amelyet előzőleg alaposan lemostak, majd legalább fél napig vízben áztattak.

Kolbászos cibere: a húsos cibere módján készítették, de hús helyett 15-25 dkg karikára vágott füstölt kolbásszal. És - mivel a kolbász eléggé „ízese” - ezért nem volt szükség külön fűszerekre, valamint sózást is keveset igényelt. *Készítés folyamata*: a vizet savanyították, benne a zöldséget és kolbászt puhára főzték. Pirított kenyér-darabokra merve fogyasztották (vagy friss kenyérrel). *Változat*: készíthették habarással és rántásosan is. Régimódián: morzsás-hintéses sűrítésű.

Krumplis keszőce: amely egykor, talán a mai savanykás-tejfölös krumpli-leves „öse” is lehetett. *Alapanyag*: 1 liter víz és 3-5 dl kovászolt zöldség szűrt leve (vagy korpa-kovász leve). *Fűszerek*: 1-3 g bors, esetleg 1-2 g köménymag is. *Zöldség*: 1 szál petrezselyem-gyökér. *Betét*: 15-25 dkg tisztított-hámozott burgonya. *Só*: utólag, ízlés szerint (savanyú-lé függő, kóstolást igényel). *Habaráshoz*: 2-3 evőkanál liszt és 1-2 dl tejföl. *Készítés folyamata*: a tisztított petrezselyem-gyökeret karikákra vágják, burgonyát kockákra aprítotják. Mindezt egy nagyobb edényben és hideg vízben feltették főni, hozzáadva a fűszereket is. Közben tejfölből-lisztből selymes-csomómentes keveréket készítettek. Amikor a burgonya már majdnem megfőtt, annyi savanyú levet adtak hozzá, hogy az íze éppen eléggé savas-sós legyen. Ezzel tovább főzték, majd lassan (állandó keverés mellett) a tejfölös-lisztes keverékkel behabarták. Ezt követően a tetejét megszórták aprított petrezselyem-zöldjével. *Változat*: hasonló ismert Erdélyben is, ahol a petrezselyem helyett inkább tárkonnyal fűszereztek, és savanyúbbra is készítették. Néhol a burgonyát csicsókával pótolják. De csak „módjával, mert megcsikarhatta az embert”.

Gombás kizsi-leves: főleg felvidéken ismert leves-féleség. Úgy készült, mint a krumplis keszőce, de a burgonyát részben (vagy egészben) tisztított és felszeletelt gomba helyettesítette. Általában habarással sűrítették. Ha burgonya nélkül készült, akkor gyakran tálalták pirított kenyér-kockákkal. *Változat*: néhol ismert volt hagymás-zsíros világos rántásos sűrítéssel is. Valamint, kevés murok/sárgarépa vagy zeller is kiegészíthette a zöldségeket.

Zöldséges csorba: a kovászos kása-leves mintájára készült. Annyi eltéréssel, hogy hántolt köles helyett ugyanannyi mennyiségben tisztított zöldséget főztek bele. Ízlés szerint borssal és borsfűvel, tárkonnyal vagy majoránnával, esetleg lestyánnal vagy zellerrel fűszerezték. Régen pirított kenyér-darabokra tálalták *Változat*: szász vidékeken hántolt árpát is főztek bele.

Zöldséges cibere-leves: egyfajta felvidéki leves-változat. Úgy készült, mint a zöldséges csorba, de főleg petrezselymes és köménymagos, majoránnás és korianderes fűszerezéssel. Valamint, leves betétként - burgonya helyett - szívesen főztek bele hántolt árpát (ritkábban kölest). Számtalan változata ismert. Többségük, a kizsi-lével felöntött zöldség-leveshez hasonlítható.

Savanykás-leves

Ide sorolhatók azok a levesek, amelyek *gyümölcsből erjesztett* savanyú lével készültek. Vagyis a boros, ecetes (vagy mind kettőt tartalmazó), esetleg savanykás gyümölcsös leves-szerűségek.

¹⁹ Például: hagyma, murok, sárgarépa, petrezselyem, zeller, káposzta, karalábé, borsó, gomba, burgonya stb.

Amelyek (korabeli leírások szerint): jelentős részét képviselték a közép- és kora újkori kárpát-medencei konyhaművészet - levek és öntettek, mártások és ízesítők - megbecsült sorában.

Savanykás-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli leírások arra utalnak, hogy a középkori levesek döntő többségét savanykás ízűre készítették. A XVI. századi leírások szerint az étkeket főleg ecettel vagy borral (gyakran ezek keverékével) savanyították. Esetleg savanykás gyümölcsök levével. A XVIII. század végére az ilyen levesek részaránya jelentősen csökkent.

11. táblázat: Savanykás-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század közepe-vége	XVIII század vége	XVII. század vége	XVI. század vége
Hús-nemű	Szalonna, kolbász, füstölt hús stb.	Nyers vagy füstölt hús: bárány, borjú, tyúk.	Vagy: friss hús. Vagy: füstölt szalonna, hús.	Hús-lé (abáló-lé, csontlé, sült-hús leve).
Főbb fűszerek	Vörös- és fokhagyma, bors (vagy erős paprika).	Vöröshagyma, bors, esetleg fokhagyma is.	Vörös-vagy fokhagyma, bors, gyömbér, tárkony	Vöröshagyma, bors, gyömbér, (sáfrány).
Ízesítők	Bármilyen zöldséges változat lehetséges.	Petrezselyem. sárgarépa, zeller, karalábé, borsó.	Petrezselyem, murok vagy sárgarépa, zeller.	Petrezselyem, (murok). Tárkony, majoránna.
Gazdagító betét	Burgonya, csicsóka, kása, tészta, gyümölcs.	Kása-félék, hús-darabok, gombócok, gyümölcs.	Morzsa, kása, hús-darab, gombóc, gyümölcs.	Morzsa, hús-darab, gyümölcs.
Alap-lé	Bor, ecet és ezek vizes keveréke.	Bor, ecet és ezek vizes keveréke.	Bor, ecet és ezek vizes keveréke.	Bor, ecet és ezek vizes keveréke.
Előkészítés	Sós-savanyú vagy édes-savanyú főző-lé készítés.	Sós-savanyú vagy édes-savanyú főző-lé készítés.	Sós-savanyú vagy édes-savanyú főző-lé készítés.	Sós-savanyú vagy édes-savanyú főző-lé készítés.
Feltöltés	Hozzáadva: hús-nemű, zöldség, fűszer és betét.	Hozzáadva: hús-nemű, zöldség, fűszer és betét.	Hozzáadva: hús-nemű, zöldség, fűszer és betét.	Hozzá fűszer és betét.
Főzés	Amíg mind megpuhul.	Amíg mind megpuhul.	Amíg mind megpuhul.	Amíg mind megpuhul.
Sűrítés	Rántás vagy/és habarás, tetszés szerinti változás.	Főleg habarás, ritkábban rántással (sok változat).	Gyenge habarás, ritkán rántás, néha kaszás-lé.	Hintéssel, habarással vagy gyenge rántással.
Utófőzés	Kissé összeforralva.	Kissé összeforralva.	Kissé összeforralva.	Kissé összeforralva.
Tálalás	Tejföllel megöntve	Pírtott kenyér-kockával.	Pírtott kenyér-kockával.	Pírtott kenyér-kockával.

A táblázat jól jelzi a savanykás és kovászos levesek készítésének nagyfokú hasonlatosságát. Ezt igazolják a receptjeik hasonlósága is. Nem véletlen, hogy sok kovászos levesnek fellelhető egykori bor- vagy alma-ecettel (citrom-lével) készített megfelelője. Vagyis az eddig ismertetett savanyú-levesek (káposzta- vagy kovász-lé helyett) ecetes savanyítással is elkészíthetők. Így, ezen levesek „ecetre átírt” receptjeire nem érdemes helyet pazarolni.

Ugyanakkor, kivételnek tekinthetők a kifejezetten édes-savanyúra főzött „boros, gyümölcsös” levesek, mert ezek kovász- vagy savanyított káposzta-leves megfelelőivel nem találkozhatunk. Ezért e fejezet rész főleg az ilyen savanykás levesekkel kíván foglalkozni, amelyek sajnálatos módon egyre inkább elfelejtődnek. Holott némelyek akár ünnepi asztalok ékei is lehetnének.

Keszőce: más néven közelce vagy lengyel²⁰ cibre. mondva: keszőce. A XVI. században már ismert magyar leves-féle. A korabeli szakácskönyvekben a „lengyel módra” készített étel az édeskésen és rántás nélkül készült étkekre utalt. *Alap-lé:* 1 liter savanykás bor és 20-30 dkg rozs- vagy árpa-kenyér. *Ízesítők:* 1-2 g bors, 1-2 dkg friss-reszelt gyömbér, esetleg egy csipetnyi sáfrány is, valamint néhány evőkanál méz (ízlés szerint, bortól függően). *Készítés folyamata:* a kenyeret összevagdalták és borban szétfőzték, majd szitán átszűrték-áttörték. A sűrű levet az ízesítőkkel összeforalták. Gyakran száraz vagy pírtott kenyér-kockákra merve tálalták. *Változat:* bor hiányában azt alma-ecet és méz keverékével pótolták.

²⁰ A „lengyel” megnevezés a „lendzsan” (felvidéki erdei-irtásföldi) eredetre területre utal. A mai fogalmak szerint ez a Kárpátalja - Bukovia - Galícia érintkező vidékeit jelölte.

Boros-leves: a keszőce hígabb, de tartalmasabb változata. Amelynél a 20-30 dkg kenyér helyett 10-15 dkg aszalt gyümölcs tette tartalmassá a levest. *Készítés folyamata:* A bort ízesítőkkal és aszalt gyümölccsel keverték, majd fél óráig hagyták ázni-puhulni. Ezt követően felforralták, és az aszalványokat puhára-ehetőre főzték. Kenyér-kockákra tálalták. *Változat:* néhol mandulával is gazdagították. Ismert volt habarással sűrített változatban is.

Borecetes-leves: legalább négyszáz éves, sajátos ízesítésű, savanyú-leves. *Alap-lé:* 1 liter savanyú bor (vagy bor-ecet és víz keveréke, ízlés szerint.). *Só:* kb. 1 dkg. *Hús-nemű:* 15-25 dkg sült hús. *Sűrítő:* 10-15 dkg száraz fehér-kenyér vagy morzsa. *Fűszerek:* 1 kis fej vöröshagyma, 1 kis csokor friss zsálya, 1-1,5 g bors, esetleg reszelt gömbér (szokott mennyiségben). *Készítés folyamata:* a sült húst kockákra vágták, a hagymát apróra vagdalták, a kenyeret lekockázták. Mindezt egy fazékba téve borral felöntötték, fűszerezték és kissé főzték (hogy a hagyma és kenyér némileg szétfőjön). Ezt követően a húst kiszűrték, a levet pedig szitán áttörték. Ezt a sűrűbb levet a húsról ráöntötték és újra kissé megforralták. *Változat:* néhol a vöröshagymát kissé pirítva (sülthús kiszűrt zsírban) adták a borhoz. Zsálya helyett Erdélyben inkább tárkony, Felvidéken majoránna vagy koriander adta meg az ízt. Készülhetett fokhagymával is.

Tormás-leves: régi és igen egyszerű savanyú-leves. *Alap-lé:* 1 liter savanyú bor (vagy borecet, ecet-méz-víz „borízú” keveréke, ízlés szerint.). *Só:* kb. 1 dkg. *Hús-nemű:* 15-25 dkg sült hús. *Sűrítő:* 10-15 dkg száraz fehér-kenyér vagy morzsa. *Ízesítők:* 5-10 dkg frissen reszelt torma, esetleg 1 szál petrezselyem apró darabokra vágva. *Készítés folyamata:* a sült húst kockákra vágták. Egy fazékba téve borral felöntötték, hozzáadták a sűrítőt, az ízesítőket. Addig főzték, hogy a kenyér némileg szétfőjön, és a petrezselyem-gyökér megpuhuljon. A húst kiszűrték, a levet sűrű szűrőn áttörték majd ráöntötték a hús-darabokra. Kissé összeforralták és pirított kenyér-kockákra öntve tálalták. *Változat:* néhol tejföllel habarták, máshol némi vöröshagymát is belefőztek sűrítésként (1 kisebb fejet). Esetleg kölessel gazdagították. Illatos fűszereket (bازsalikom, tárkony, gyömbér, kakukkfű stb.) hozzáadva is „javították”.

Rántott savanyú-leves: majd’ több évszázados leves-változat. *Alap-lé:* 1 liter víz és 1-2 dl ecet (ízlés szerint). *Só:* 1-2 dkg (ízlés szerint). *Sűrítő:* 2-3 evőkanál morzsa-liszt és kb. 5 dkg zsír (vaj, olaj). *Zöldség:* 1 fej vöröshagyma, 1 szál petrezselyem-gyökér és zöldje. *Fűszer:* 1-2 dkg bors (vagy 2-3 g őrölt csípős paprika). *Készítés folyamata:* az apróra vagdalt petrezselyem-gyökeret sós-borsos vízben puhára főzték. Az aprított vöröshagymát forró zsírban üvegesre dinsztelték, abból - a kenyér-morzsaival - pirulós rántást készítettek, amit ecettel felöntöttek. Mindezt besűrítették a petrezselyem-sós lét. Néhány percre összeforralták, és pirított kenyér-kockákkal tálalták. *Változat:* Felföld nyugati részén kömény-maggal is ízesítették, északi részen a koriander és majoránna volt népszerűbb. Szász-sváb vidékeken a hagymás-vajas fehér-rántás volt gyakoribb. Böjti változatának rántása olajjal készült. Néhol fokhagyma erősítette az ízeket.

Röstölt-lé: régi módi, hirtelen süttőből készült leves. *Alap-lé:* 1 liter bor (vagy ecet és víz keveréke, ízlés szerint.). *Só:* kb. 1-2 dkg (szalonnától függő). *Hús-nemű:* 15-25 dkg szalonna. *Sűrítő:* 3-4 evőkanál fehér-liszt vagy kenyér-morzsa lisztje. *Fűszerek:* bors és gömbér vagy bors és köménymag párosítás, a helyileg szokásos mennyiségben. *Készítés folyamata:* a szalonnát apróra darabolták és töpörtyűnek kisütötték. Ebből, a saját zsírjában (liszttel) világos rántást készítettek. Azt az alap-lével felöntötték, fűszerezték és kissé megforralták. A kész levest pirított kenyér-darabokra merve tálalták. *Változat:* néhol petrezselyemmel, tárkonnyal vagy majoránnával is fűszerezték. Készítették apróra vagdalt sült-hússal is gazdagítva.

Éles-lé: régi, gyorsan elkészíthető levesféle. *Alap-lé:* 1 liter bor és víz harmados vagy feles keveréke. *Só:* 1,5-2 dkg. *Hús-nemű:* 20-30 dkg főtt vagy sült hús. *Ízesítés:* 10-15 dkg savany-

kás alma (nem túl érett). *Fűszerezés:* 1-1,5 g bors, esetleg gyömbér (0,5-1,5 dkg frissen reszelt) vagy ánizsmag (0,5-1 g), *Készítés folyamata:* az almát megtisztították, lereszelték, alap-lével felöntötték, majd fűszerezték. Néhány percig összeforralták, majd a levet egy másik fazékba egy szűrőn áttörték-passzírozták. Hozzáadták a darabolt húst és néhány percig összeforralták. *Változat:* néhol 1-2 g tárkony vagy bazsalikom erősítette az ízeket. Bor hiányában ecetes vagy ecetes-mézes vízzel is készíthették, gyakran édes almával javítva az aromáját.

Vendég-lé: közel ötszáz éve ismert, egykor ínycsínégnek számító leves-féle. *Alap-lé:* 1 liter fehér bor. *Só:* 1,5-2 dkg. *Hús-nemű:* 20-30 dkg főtt vagy sült hús. *Sűrítő:* 10-15 dkg kenyér. *Ízesítés:* 15-20 dkg gyümölcs (alma és körte cikkekre vágva, aszalt szőlő-szemek) savanykás alma (nem túl érett). *Fűszerezés:* 1-1,5 g bors, 1-2 dkg friss-reszelt gyömbér vagy 0,5-1 g ánizsmag. *Készítés folyamata:* kenyeret lereszelték, borban szétáztatták, sózták és fűszerezték. Kissé főzték, majd szűrőn áttörték. Ehhez a léhez hozzáadták a gyümölcsöt és a darabolt húst. Addig főzték, míg a gyümölcs kissé megpuhult. *Változat:* 1-2 g tárkony vagy bazsalikom is ízesíthette. A bort csak azután adták hozzá (hogy erején ne veszítse), amikor a gyümölcs már eléggé megpuhult. Aszalt gyümölcsökből is készíthették. Mézzel is édesíthették.

Sódaros gyümölcs-leves: a vendég-léhez hasonlóan készült, de némi eltéréssel. Főtt- vagy sült-hús helyett füstölt hússal (amelyet előzőleg puhára főztek). Valamint, bor helyett ecetes vízzel. A sózásra gyakran nem volt szükség (a sódar azt bőven tartalmazta). *Készítés folyamata:* a kenyeret a fűszerrel kevés vízben főzték, majd annak szűrt-áttört levében főzték a gyümölcsöt. Amikor a gyümölcsök megpuhultak, hozzáadták a darabolt-főtt sódart, majd ízlés szerint ecettel savanyították. *Változat:* néhol kevés mézzel vagy gyümölcs-lekvárral is édesítették.

Böjti-levesek

Egykor így nevezték az olyan leveseket, amelyen növényi részekből, termésekből készültek és nem tartalmaztak húst. Valójában a helyzet sokkal bonyolultabb volt, mert a régi időkben a böjti szokások vallásonként és helyi hagyományonként jelentősen eltérhettek. Így, aztán előfordulhatott, hogy „amit az egyik helyen böjtkor már ehettek, azt a másik helyen még tiltották”. Valamint, egyes szabályok bizonyos korosztályra nem voltak kötelezőek. Sőt, némely vallás nem az alapanyagok minőségét korlátozta, hanem a fogyasztandó étel mennyiségét és az étkezés idejét, vagy éppen időszakos tilalmát. És, akkor még nem vettük számításba a különböző vallások kalendáriumai közötti eltéréseket. Mindez még inkább szembetűnővé tette az „ugyanazon napi” böjti regulák közötti letéréseket.

12. táblázat: Régi böjti szabályok

Böjt típusa	Korlátozások és megengedések
Húshagyó böjt:	Tilos a hús fogyasztása. Szabad halat fogyasztani, zsírral lehet főzni/sütni.
Enyhített böjt:	Hústilalom + kedvenc ételek fogyasztásának tilalma. Állati termék (tej, vaj, zsír, sajt, tojás stb.) fogyasztása engedélyezett.
Szigorú böjt:	Hústilalom + Állati termék fogyasztásának tilalma. Hal-fogyasztás engedélyezett.
Nagyböjt:	Szigorú böjt + Olaj-bor tilalma (csak vízzel főzhettek). Hal sem fogyasztható.
Száraz böjt:	Főzés tilalma (csak nyers növényi ételt ettek). Kenyér, só és víz is megengedett.
Teljes böjt:	Kenyér és víz kivételével minden tilos.
Hétféle böjt:	Nagyböjtkor szombat és vasárnap az olaj és bor megengedett.
Ünnepi böjt:	Böjti időszakok Öröm-ünnepein az olaj, bor és hal megengedett.
Alkalmi böjt:	Egyes napokon a hal és tejtermék engedélyezett, de a tojás nem. Néha a hal is tilos.

E fejezetrészen, az ilyen időszakok sajátos-régi levesei kerülnek ismertetésre. Olyanok, amelyek több száz éve már ismertek, és valamely böjti szabálynak megfeleltek. A jelentősebb (hallal készült) levesek már az előző részekben ismertetésre kerültek. Ezért e fejezet-rész főleg a zöldség-, gyümölcs- és mag-termés alapú levesekkel kíván foglalkozni.

Zöldség-leves

Általános megfogalmazás szerint a zöldség: lágy szárú növény ehető része. Nem sorolva ide a magvakat és gyümölcsöket, sem a gombákat. A zöldség-alapanyagból készült - és a böjti előírásoknak megfelelő - levesek száma igen jelentős és készítési módjuk is igen változatos. Ezért készítési módjuk időbeli változásának érzékeltetése csak korlátozottan lehetséges.

Zöldség-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli szakácskönyvek leírásai alapján a bizonyos korszakok jellegzetességei - csak nagy vonalakban - kifejezhetők. Egyúttal azt is kiemelve, hogy a jellegzetességek leginkább nem a készítés módjában, hanem a fűszerezés és az alapanyagok módosulásával érzékeltethetők (sorrend a gyakoriság alapján).

13. táblázat: Zöldség-leves jellegzetességei

Időszak Szokás	XIX. század második fele	XVIII. század második fele	XVII. század második fele	XVII. század második fele
Leggyakoribb zöldségek sorrendje	Petrezselyem, vöröshagyma, sárgarépa, zeller, burgonya, káposzta.	Petrezselyem, vöröshagyma, sárgarépa, zeller, káposzta.	Vöröshagyma, káposzta, petrezselyem, borsó, fokhagyma, sárgarépa.	Vöröshagyma, káposzta, petrezselyem, zeller, fokhagyma, murek.
Jellegzetes fűszerek sorrendje	Bors, paprika, kömény, kakukkfű, majoránna, kömény.	Bors, gyömbér, paprika, safrány, majoránna, kakukkfű, kapor.	Bors, gyömbér, safrány, tárkony, majoránna, zsálya, kapor, kömény.	Bors, gyömbér, safrány, kakukkfű, majoránna, zsálya, bazsalikom.
Jellegzetes savanyító	Ecet, bor, savanyú tejföl, savanyú káposzta leve.	Ecet, bor, savanyú alma, savanyú káposzta leve.	Ecet, bor, cibere (kisz), ribizli, egres, vadalma.	Ecet, bor, cibere (kisz), kökény, ribizli, egres.
Édesítő	Cukor, gyümölcs, méz.	Méz, must, cukor.	Méz, gyümölcs, must.	Méz, must, gyümölcs.
Jellegzetes sűrítések gyakorisági sorrendje	Hagymás-lisztes rántás. Lisztes rántás. Tojásos-tejfölös habarás. Tojásos habarás. Lisztes habarás.	Tojásos habarás. Tojásos-tejfeles habarás. Liszt-rántás/ habarás. Tejfeles habarás. Tojásos-ecetes habarás.	Fehér és arany rántás. Tejfölös habarás. Tojásos habarás. Morzsás-lisztes hintés. Tojásos-tejfeles habarás.	Morzsás-lisztes hintés. Tejfölös habarás. Tojásos habarás. Fehér rántás. Tojásos-tejfeles habarás.
Kása-betétek	Borsó, bab, árpa, hajdina.	Árpa, hajdina, borsó.	Árpa, köles, borsó.	Árpa, köles, borsó.
Tészta-betét	Metélt v. reszelt tészta, gombóc, táska, tarhonya.	Gombóc, galuska, táska (derelye), metélt tészta.	Gombóc (klödör), metél (laska), derelye (táska).	Kenyér-kocka, gombóc, táska.

Zöldség-leves számtalan változatban és összetételben ismert, ezek teljes körű bemutatása szinte lehetetlen feladat. Ezért, főleg a korokra jellemző leves-változatokat érdemes kiemelni.

Régies gyökér-leves: régi, XVI. századi zöldség-leves. *Zöldség:* 1-2 petrezselyem-gyökér a zöldjével, 1 kisebb fej vöröshagyma, esetleg 1 sárgarépa. *Főző-lé:* 1 liter víz és 1,5-2 dkg só. *Sűrítés:* 2-3 evőkanál kenyér-morzsa (liszt) és 3-4 evőkanál vaj (olaj). *Fűszerek:* 1,5-2 g bors, 0,5-2 dkg reszelt gyömbér, esetleg 1 csipetnyi safrány (vagy 2 csipetnyi safrányos szeklice). *Készítés folyamata:* a zöldséget megtisztították és apróra vágták. Ez egy lábasban főző-lével felöntötték, fűszerezték és lassú tűzön puhára főzték. Egy edényben világos rántást készítettek, és azzal besűrítették a főtt zöldséges levet. *Változat:* szászoknál az aprított vöröshagymát vajon üvegesre párolták, és azon készítettek fehér-rántást a sűrítéshez. A magyaros rántást kenyér-morzsa lisztjével készítették és 0,5-1 dl ecettel vagy kétszer annyi borral

felöntötték (berántás után). Csak „húshagyó” napokon vaj helyett zsírral is készíthették. „Húsos napokon” a víz helyett hús-lével is felönthették. Leves-betétként főként pirított kenyér-kocka vagy laska-tészta, ritkábban gombóc gazdagította az ilyen levest.

Tejfeles gyökér-leves: az egyszerű gyökér-leves XVII-XVIII. századi változata. Összetétele némileg eltérő, kiemelve az eltéréseket. *Zöldség:* 2 sárgarépa-gyökér, 1 petrezselyem-gyökér a zöldjével és 1 kisebb fej vöröshagyma, esetleg csíkokra vágott káposzta (nem több, mint a többi zöldség). *Főző-lé:* 1 liter víz és 1,5-2 dkg só. *Sűrítés:* 2-3 evőkanál fehér liszt, 4-5 evőkanál vaj (olaj) és 1-2 dl sűrű tejfel (ritkábban savanykás tej). *Fűszerek:* 1-2 g bors. Esetleg, 1-2 g kakukkfű vagy tárkony (majoránna) is. *Készítés folyamata:* úgy készítették, mint az egyszerű gyökér-levest, de a hagymás fehér-rántást vízzel kikevert tejföllel öntötték fel (vagy tejfölös-lisztesen habarták), így sűrítve a főtt zöldséges levet. *Változat:* néhol a zöldséget először a zsiradék felében dinsztelték. Majd felöntve puhára főzték és berántották (zsiradék másik felében). Leves-betétként metélt tészta vagy némi belefőzött kása gazdagította. Ha kevesebb zöldséggel készítették, akkor gyakran pirított kenyér-kockákkal tálalták.

Borsos gyökér-leves: hasonlóan XVIII. századnak vélhető leves. Összetétele a tejfeles gyökér-leveséhez hasonló, de káposzta helyett zellerrel kiegészítve. Tiszta levesnek készült (vagyis sűrítés nélkül). *Főző-lé:* 1 liter víz és 1,5-2 dkg só. *Fűszer:* 1-2 g bors és 2-3 dkg frissen reszelt torma. *Zsiradék:* 2-3 evőkanál zsír (bőjtidőben olaj). *Készítés folyamata:* a hagymát zsírban enyhén megpirították és erre rászórták a darabolt zöldséget. Kissé megdinsztelték, majd főző-lével felöntötték, hozzáadták a fűszereket. Amikor megfőtt, pirított kenyér-kockákkal tálalták. *Változat:* néhol egy kis maréknyi hántolt árpát vagy kölest is belefőztek (ekkor a kenyér-kockák elmaradtak). A bors helyett csípős zöld-paprikával vagy borsfűvel is készítették. Sokfelé a reszelt tormát elhagyták. Máshol még köménymaggal (1-2 g) is ízesítették.

Vegyes zöldség-leves: XIX. századi hagyományos leves-változat. *Zöldség:* 15-20 dkg gyökér (sárgarépa, petrezselyem és zeller), 15-20 dkg kockára vágott burgonya (fele lehet zöldborsó vagy zöldbab is). *Főző-lé:* 1 liter víz és 1,5-2 dkg só. *Fűszerek:* 1,5-2 g bors (vagy ugyanennyi őrölt csípős paprika), 1-1,5 g köménymag, esetleg kb. 1 g kakukkfű, borsfű vagy tárkony. *Sűrítő:* 1 evőkanál liszt és 1,5 evőkanál zsír (olaj vagy vaj). *Készítés folyamata:* lisztből és zsírból aranysárga-pirosas rántást készítettek. Ezt felöntötték kevés hideg vízzel és csomómentesre kikeverték, majd hozzáelegyítették a felforralt főző-léhez. Ehhez hozzáadták a fűszereket, beleszórták a darabokra vágott zöldséget, és ha megfőtt, tálalhatták. *Változat:* szigorúbb böjtkor a zsírt olaj helyettesítette. Néhol a zöldségeket előzőleg zsírban megpárolták, majd liszttel meghintették, és az felöntve-fűszerezve megfőzték. Ez a készítési mód volt gyakoribb a vajás változatnál, amelyet néhol kevés tejföllel vagy tejjel tovább ízesíthettek.

Fű-leves: régi leves, amelyet spenót, sóska, turbolya, petrezselyem, zeller, karalábé, retek stb. mosott-összevagdalt leveléből főztek. A mosott-válogatott leveleket vagdalták és sózták. Majd olajon vagy vajon párolták, vízzel vagy tejjel felöntötték, fűszerezték és főzték, végül sűrítették (liszt-szórással vagy habarással) és „összefőzték”. Állaga a híg sóska- vagy spenót-főzelékre emlékeztetett. Pirított kenyér-kockákra vagy főtt-tojásra tálalták. *Változat:* számtalan módon fűszerezheték. Kedvelt volt a hagymás fehér-rántásos sűrítése. Néhol kevés apróra vágott petrezselyem- vagy sárgarépa-gyökeret (zeller-gumót) is belefőztek.

Tejfölös uborka-leves: igen egyszerű, egykor népszerű leves-féle. *Zöldség:* 25-35 dkg tisztított uborka, apróra kockázva. *Ízesítés:* só (ízlés szerint, kb. 1-2 dkg), 2-3 gerezd fokhagyma, 1 kis csokor friss-kapor, 1,5-2 g őrölt bors. *Főző-lé:* 6 dl víz és 3 dl sűrű-érett tejföl sima keveréke (esetleg 1 liter aludt-tej). *Sűrítő:* 2 evőkanál olaj és 1-2 evőkanál fehér-liszt. *Készítés folyamata:* az uborkát sózták, borsozták és fél-egy órán át hagyták saját levében pácolódni.

Főző-lével felöntve legfeljebb negyedóráig főzték, majd fehér rántást készítettek és azzal besűrítették. Hozzáadva az apróra vágdalt kaprot és fokhagymát még néhány percig össze-főzték. Pirított kenyér-kockákra tálalták. *Változat:* néhol rántás helyett olajos-lisztes habarással sűrítették. Kapor helyett petrezselyem-zöldje vagy tárkony (esetleg bazsalikom) is fűszerezhetette. Néhol 1-2 evőkanálnyi mézzel (vagy kevés cukorral) kissé meg is édesítették.

Paprikás gyöker-leves: a gulyás-leves mintájára készült XIX. századi leves-változat. *Zöldség:* 1 szál sárgarépa, 1 petrezselyem-gyöker a zöldjével, 1 közepes fej vöröshagyma és 20-25 dkg burgonya (felkockázva). *Ízesítés:* 5-10 g örölt piros fűszer-paprika (csípős és édes ízlés szerinti keveréke) és 2-3 evőkanál zsír (bőjtidőben olaj). *Főző-lé:* 1 liter víz. *Só:* 1-2 g só (ízlés szerint). *Készítés folyamata:* a vörös-hagymát zsírban enyhén megpirították, majd paprikával megszórva összekeverték. Erre rászórták a darabolt zöldséget, sózták és a paprikás zsíros hagymával kissé megdinsztelték. Főző-lével felöntötték és a zöldséget puhára főzték. *Változat:* néhol kevés csipetkét (tarhonyát) is belefőztek. Máshol a petrezselymet egészben főzték, majd kivették.

Hagyományos böjti csorba: más néven húshagyó kisz. A vegyes zöldség-leves erdélyi és felföldi változata. Összetétele, készítési módja is hasonló. Különbség, hogy a levest ciberével (erjesztett korpa-kovász levével) kissé megsavanyították. Gyakran némi tejföllel is ízesítették.

Céklás böjti borscs: a hagyományos böjti csorba máramarosi, bukovinai és gyimesi változata. Annyi eltéréssel hogy a burgonyát és a zöldségeket - jelentős részben - cékla (vagy kerék-répa) helyettesítette. Fűszerezése helyileg igen különbözhetett. De mindig rántás nélkül készült és korpa-kovász levével savanyították. *Változat:* böjtidőn kívül húst is belefőzhettek.

Hagyma-leves

A hagyma-leves - valójában - egyfajta zöldség-leves. Ennek ellenére különleges helyet foglal el a levesek között, mivel készítési módja több évszázad során szinte nem változott. Mivel, fűszerezettsége jól igazodott a mindenkor szokásokhoz, ezért érdemes külön is megemlíteni.

Hagyma-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli leírások és régi szakácskönyvek arra utalnak, hogy a hagyma-leveseket a XIX. század végéig (sok helyen még ma is) többnyire savanykásra készítették és rántással sűrítették. Leves, amely jól tükrözi a korabeli közízlést.

14. táblázat: Hagyma-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század utolsó harmada	XIX. század közepe	XIX. század eleje	XVI-XVIII. század
Előkészítés	Tisztítsd meg a vörös-hagymát és vágd apróra.	Tisztítsd meg a vörös-hagymát és vágd apróra.	Vöröshagymát tisztítsd és vágd apróra.	Vöröshagymát metéld, sós vízben főzd puhára.
Rántás	Készíts zsemle-színű rántást: - zsírral, liszttel, - vörös-hagymával, - örölt piros-paprikával.	Készíts arany színű rántást: - zsírral, liszttel; - vörös-hagymával, - örölt piros-paprikával.	Készíts fehér-rántást: - vajjal (zsírral), - liszttel, - vörös-hagymával.	Készíts világos rántást: - vajjal (zsírral, olajjal), - liszttel (morzsával). - apróra vágdalt petrezselyem-zöldjével.
Felöntés	Öntsd fel vízzel, keverd simára. Majd hígítsad.	Ereszd föl vízzel, és keverd csomómentesre.	Engedd föl vízzel (borsó-lével), simára kikeverd.	Vízzel, keverd simára, add a hagymás léhez.
Főzés	Lassú tűzön kevergetve.	Lassú tűzön kevergetve.	Fél óráig, kevergetve.	Fertály óráig, kevergetve.
Ízesítés	Sózzad meg.	Sózd meg.	Vess bele sót és borsot.	Kell bele bors, gyömbér.
Betétezés	Főzhetsz bele: metéltet, tarhonyát vagy felvert tojást.	Főzz a levesbe: metéltet, galuskát vagy burgonyát, lehet hozzá kemény tojás.	Piríts kenyér-kockákat.	Piríts hozzá kenyér-kockákat, vagy úsztass bele tojást.

Savanyítás	Ízlés szerint: ecettel, tejföllel, kizsi-lével ²¹ .	Amikor a betét megfőtt, keverj tejfölt a levesbe.	Ízlés szerint, kevés ecettel.	Kevés ecettel, savanyú borral vagy tejföllel.
Befőzés	Annyi főzés, amennyi a betétnek kell.	Néhány percig, hogy a tejföl elkeveredjen.	---	Néhány percig főzve, hogy a tojás merevedjen.
Tálalás	Néhol a tejfölt a kimert levesre adagolták.	Néhol a tejfölt csak tálaláskor adták hozzá.	Tálaláskor kenyér-kockákkal megszórva.	Tálaláskor kenyér-kockákra merve.

A táblázati annyira egyértelmű, hogy szinte felesleges részletes recepteket közreadni. Eleget lenne csak konkrét összetételre és a fontos műveleti lépés-változásokra utalni. Érdeemi eltérések a fűszerezésnél, a rántások elkészítésénél és a betéteknél érzékelhetők.

Megjegyzendő, hogy a régi receptek szerint a hagyma-levest készítették vörös-hagymából és pár-hagymából (póré-hagymából). De mivel leírásaik oly' hasonlóak, ezért csak akkor célszerű mereven ragaszkodni vörös-hagymához, ha a korabeli leírás kifejezetten „öreg-hagymát” említ.

Kenyeres hagyma-leves: egy régi hagyma-leves több száz éves emléke. Egyedi sajátossága, hogy rántás és habarás nélkül készült. *Főző-lé:* 1 liter víz és 1,5-2 g só. *Ízesítő:* 1-1,5 dl fehér bor, esetleg 0,5-1 dl cibere (korpa-kovács vagy savanyú káposzta leve). Valamint, egy kiskanál méz. *Alapanyag:* 4-6 közepes fej vörshagyma és 2-3 gerezd fokhagyma. *Fűszerek:* 1-2 g bors és fele ennyi kakukkfű vagy majoránna. *Zsiradék:* 2-3 evőkanál vaj. *Betét:* 15-25 dkg kenyér, kockázva és megpirítva. *Készítés folyamata:* a vörös-hagymákat megtisztították, és apróra vágták. Vajban dinsztelték, majd hozzáadták a lereszelt fokhagymát és a mézet. Kissé összepirították és felöntötték főző-lével. A hagymát puhára főzték (kb. fél óra), de a főzés befejezte előtt néhány perccel hozzáadták a fűszereket is. Valamint, ízlés szerint savanyították. Pirított kenyér-darabokkal megszórva tálalták. *Változat:* szigorú böjtör olajjal készítették. Néhol köménymaggal is ízesítették, metélő-hagymával is hinthették.

Eredeti hagyma-leves: a leves XVI. századi változata. *Főző-lé:* 1 liter víz és 1,5-2 g só. *Ízesítő:* 0,3- 0,5 dl ecet vagy savanykás bor (ízlés szerint). *Alapanyag:* 4-6 közepes fej vörshagyma. *Rántáshoz:* 1 evőkanál liszt (vagy finom morzsa) és 2 evőkanál vaj. *Fűszer:* 1,5-2 g bors (vagy borsfű), 1-2 g gyömbér-reszelék, apróra vagdalt petrezselyem-zöldje (5-8 nagyobb szálnyi). *Készítés folyamata:* a karikákra vágott hagymát a sós-fűszeres főző-lében (kb. fél óra alatt) puhára főzték. A petrezselyem zöldjét forró vajban kissé fonnyasztották, és liszttel megszórva fehér rántássá készítették. Ezt kevés hideg vízzel felöntötték és ezzel berántották a forrásban lévő hagymás főzetet. Kóstolták, ízlés szerint savanyították, néhány percig még összefőzték. Majd a tűzről levették és a forró levesbe 2-3 tojást óvatosan beleütöttek (nehogy szétfolyják). Amikor a tojások kissé már megmerevedtek azokat a levessel a tányérba merték. *Változat:* nem böjtös változatát - víz helyett - húslével felönthették, zsírral (zsírára sült szalonnán) készítették a rántását és a petrezselymet elhagyhatták. Szigorú böjtör tojás nélkül, pirított kenyér-kockákra tálalták. A bort kevés mézzel édesített ecet-víz keverékkel pótolták.

Pirított hagyma-leves: a leves XVII. századi változata. Összetétele az eredeti hagyma-levesével megegyezett. *Készítés folyamata:* annyiban tért el a szokásostól, hogy a vörshagymát (egy kisebb fej kivételével) karikára vagdalták és fűszeres-sós vízben megfőzték. A meghagyott kis fej hagymát apróra vagdalták, vajban üvegesre párolták és liszttel keverve fehér-rántást készítettek rajta, amit petrezselyem zöldjével összekevertek. Amikor a fehér-rántás színe kissé zöldült (petrezselyem a levét adta), kevés hideg vízzel felöntötték, és ezzel berántották a hagymás főzetet. Ízlés szerint savanyították és néhány perces összefőzés után tálalhatták. A tojást külön főzték kemény-tojásnak. Azt megtisztítva a tányérba tették, arra merték a forró levest. *Változat:* böjti változata tojás nélkül, olajjal készült, néhol kevés gombát is belefőzve.

²¹ Magyar Néprajzi Lexikon: Erjesztett gabona-lé. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Borsos hagyma-leves: a leves XVIII. századi változata. Összetétele az eredeti hagyma-levesétől kissé eltért, mivel gyömbért nem tartalmazott. Viszont, fűszerezését kiegészíthette némi őrölt köménymag. A rántása zsírral készült és bor helyett inkább ecet ízesítette. *Készítés folyamata:* a hagymát (egy kisebb fej kivételével) karikára vagdalták és fűszeres-sós vízben megfőzték. A kis fej hagymát apróra vagdalták, zsírban üvegesre párolták és liszttel keverve fehér-rántást készítettek rajta. Kevés hideg vízzel felöntötték, ezzel berántották a hagymás főzetet. Ízlés szerint savanyították és néhány perces összefőzés után pirított kenyér-kockákra tálalhatták. *Változat:* böjti változat olajos rántással. A petrezselymet tárkony vagy bazsalikom válthatta.

Fokhagymás hagyma-leves: egykor népszerű, XVIII. századi leves-változat. Palóc, székely és csángó vidékeken régen kedvelt leves-féle. A borsos hagyma-leves mintájára készült azzal az eltéréssel, hogy - ecet (bor) helyett - cibrével, borscsal (korpa-kovász levével) savanyították. Sőt, 1-2 gerezd fokhagymát is adtak hozzá (1 liternyi főző-léhez) és tejföllel is tálalták. *Változat:* gyakran pirított kenyér-kockákra tálalták. Szász vidékeken - rántás helyett - lisztes szórással is sűríthették, petrezselyem-zöldjével (majoránnával) és kevés tejföllel ízesítették.

Tejfölös hagyma-leves: hasonlóan régi, XVI-XVIII századi tartalmas-húshagyós változat. Összetétele igen hasonló az előbbiekéhez. Annyi eltéréssel, hogy bor vagy ecet helyett 1-2 dl savanyú tejföl ízesítette. Készítési módja is hasonló, de nem rántás, hanem habarás sűrítette. *Készítés folyamata:* a karikára vagdalt hagymát sós-fűszeres vízben puhára főzték. Tejfölben a lisztet krémesre-selymesre elkeverték, majd kevés meleg hagyma-főzetet adva hozzá, abban csomómentesre kavarták. Ezt, egy szűrőn keresztül belecsorgatták a forrásban lévő hagyma-főzetbe és állandó kevergetés mellett behabarták. Ekkor adták hozzá az apróra vagdalt petrezselyem-zöldjét. Néhány perces összefőzés után pirított kenyér-kockákra tálalták. *Változat:* néhol petrezselyem-zöldje helyett 1-2 gerezd frissen reszelt foghagyma ízesítette.

Rántott hagyma-leves: a borsos hagyma-leveshez hasonlóan készült, XIX század eleji változat. *Főző-lé:* 1 liter víz és 1,5-2 g só. *Ízesítő:* 0,3- 0,5 dl ecet (ízlés szerint). *Alapanyag:* 4-6 közepes fej vöröshagyma. *Rántáshoz:* 1-2 evőkanál liszt és 2 evőkanál zsír. *Fűszer:* 1,5-2 g bors (vagy csípős őrölt paprika, esetleg egy csípős zöld-paprika), 2-3 g köménymag. *Készítés folyamata:* a hagymát sós vízben megfőzték, a borssal (vagy paprikával) együtt. Zsírt melegítettek, abban a köménymagot kissé megpirongatták. Majd liszttel megszórva kissé barnás (nem égett) rántást készítettek és ezzel berántották a hagymás főzetet. Néhány perces összeforralás után pirított kenyér-darabokkal megszórva tálalták. *Változat:* böjtidőben zsír helyett olajjal készítették. Néhol kevés ecettel (kovász- vagy savanyúság-lével), meg is ízesíthették.

Paprikás hagyma-leves: a hagyma-leves sajátos, XIX. századi alföldi változata. *Főző-lé:* 1 liter víz, 1-1,5 g só. *Alapanyag:* 4-5 közepes fej vöröshagyma. *Ízesítés:* 5-10 g őrölt fűszer-paprika (édes és erős keveréke) és 2-3 evőkanál zsír (böjtidőben olaj). *Betét:* leginkább 1 kis marék tarhonya vagy metélt. *Készítés folyamata:* egy nagyobb lábasban a hagyma negyedét apróra vagdalták és zsíron megpirították. Majd a tűztől levéve paprikával megszórták és alaposan megkeverték (hogyan jól kiadja a színét és ízét). Ezután vízzel felöntötték, sózták, és beleadva a karikára vágott hagymát felforralták. Hozzáadták a betétet és puhulásig (lassú tűzön) főzték, utána tálalhatták. *Változat:* a tészta-betétet helyettesíthette egy közepes burgonya kis kockákra darabolva, vagy egy kisebb maréknyi hántolt árpa vagy köles. Bor- vagy alma-ecet ízesíthette.

Kunsági hagyma-leves: a paprikás hagyma-leves sajátos XIX. századi változata. Amelyben, a hozzávaló zsírt kb. 10 dkg füstölt-kisütött szalonna adta. A kisült zsírban (a szalonnával együtt) először a száraz-tésztát kissé megpirították, majd kivették. A maradék zsírba adták a

hagymát és a sót, majd pirulás után a paprikát. Vízzel felöntötték, hozzáadták a karikázott hagymát és a zsírban pirított tésztát, és puhára főzték. Íze leginkább a hamis gulyás-levesre hasonlított. *Változat:* tótos környezetben némi köménymaggal is fűszerezték. Sváboknál a petrezselyem- vagy zeller-zöldje és a burgonya volt divatos feljavító. Ecetes savanyítással igen ritka.

Gomba-leves

Az egyik legsajátosabb és legváltozatosabb - ugyanakkor egyre ritkább - hagyományos leves-készítmény. Ugyanis, a gomba ügyesen és részben helyettesíthetett hús-neműt és zöldséget, sőt leves-betétként is szolgálhatott. Vagyis, a gomba-leves készülhetett: hús- vagy zöldség-leves módján, de lehetett a leves-betétek gazdagítója vagy éppen pótlója. E fejezet részben csak olyan gomba-levesekkel célszerű foglalkozni, amelyek kifejezetten „gomba-alapanyagra épültek” (vagyis nem hús- vagy zöldség-kiegészítők, nem leves-betétek).

Gomba-leves készítésének időbeni alakulása: az „igazán gombalevesek” leírásai arra utalnak, hogy receptjeik „történelme” szinte megegyezik, a hagyma-levesnél leírtakkal. A gomba-levesek készítési módja több évszázad során alig változott. Ugyanakkor a fűszerezésük és sűrítésük „haladt a korral”. Ami szembeötlő, hogy az „igazi gomba-levest” nem gazdagították másféle betétekkel. A zöldségből-fűszerből is csak a legszükségesebbeket tartalmazta (hogy jól érvényesülhessen a gomba eredeti íze). Különben az már zöldség- vagy betétes-leves lenne.

15. táblázat: Gomba-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század vége	XIX. század eleje	XVIII. század ideje	XVI-XVII. század
Előkészítés	Tisztítsd-mosd meg a gombát és vágd apróra.	Tisztítsd meg a gombát és vágd szeletekre.	A gombát tisztítsd meg és vágd apróra.	Megtisztítván a gombát, metéld laskára (csíkokra).
Puhítás	Sózd és levében párold.	---	Főzd sós-fűszeres vízben.	Sózzad, főzd saját lében.
Rántás	Készíts piros rántást: - zsírral, liszttel, - vörös-hagymával, - őrölt pirospaprikával.	Készíts pirult rántást: - zsírral, liszttel; - vörös-hagymával.	Készíts fehér-rántást: - vajjal (zsírral), liszttel, - vörös-hagymával.	Készíts világos rántást: - vajjal (zsírral, olajjal), - liszttel (morzsával), és petrezselyem-zöldjével.
Berántás	Ereszd fel hideg vízzel. Hozzá a gombát és sót.	Ereszd föl hideg vízzel. Add hozzá a gombát.	Engedd föl vízzel. Öntsd hozzá a főtt gombát.	Erezd föl hideg vízzel. Add hozzá a főtt gombát.
Főzés	Lassú tűzön kevergetve.	Lassú tűzön kevergetve.	Lassú tűzön keverve.	Lassú tűzön keverve
Fűszerezés	Néha bors, köménymag.	Borsot (paprikát) hozzá.	Vess bele sót és borsot.	Kell bele bors, gyömbér.
Savanyítás	Ritkán: tejföl, ecet, cibere, káposzta-lé.	Néha: tejföl, ecet, cibere, káposzta-lé.	Ízlés szerint: ecettel vagy tejföllel.	Kevés ecet, savanyú bor vagy tejföl, cibere
Befőzés	Annyi főzés, amennyi a betétnek kell.	Néhány percre, hogy a tejföl elkeveredjen.	---	Néhány percre főzve.
Tálalás	Néhol a tejfölt a kimert levesre adagolták.	Néhol a tejfölt csak tálaláskor adták hozzá.	Tálaláskor kenyér-kockákkal megszórva.	Tálaláskor kenyér-kockákra merve.

Morzsás gomba-leves: talán a legrégebbi ismert gomba-leves. Egyedi sajátossága, hogy rántás és habarás nélkül készült. *Főző-lé:* 1 liter víz. *Só:* 1,5-2 dkg. *Ízesítő:* 1-1,5 dl bor vagy 0,5-1 dl ecet, esetleg cibere (korpa-kovász vagy savanyú káposzta leve). *Alapanyag:* 30-50 dkg tisztított és csíkokra vágott gomba. *Fűszerek:* 1-2 g bors, 2-3 dkg friss reszelt gyömbér, és 1 csokor petrezselyem-zöldje (apróra vágva). *Zsiradék:* 1-2 evőkanál vaj vagy olaj. *Sűrítő:* 1-2 evőkanál száraz és finomra tört kenyér-morzsa. *Készítés folyamata:* a gombát megtisztították és csíkokra várták. Egy nagyobb edényben sózták, hozzáadták a zsiradékot és fedő alatt puhára párolták. Majd fűszerezték, vízzel felöntötték és ízlés szerint „savanyították”. Meghintették kenyér-morzssával és néhány percre erős tűzön hagyták benne a morzsát szétfőni.

Változat: néhol petrezselyem helyett a majoránnával vagy kakukkfűvel ízesítették. Böjtidőn kívül (víz helyett) hús- vagy abáló-lével öntötték fel, vajat pedig zsírral helyettesítették. Zsírral készült változatát aprított vörös-hagymával is készíthették (petrezselyem helyett), de az ilyen nemigen tejfölözték.

Eredeti gomba-leves: a leves XVI. századi változata. Sajátossága, hogy rántással készült. *Főző-lé:* 1 liter víz. *Só:* 1,5-2 dkg. *Ízesítő:* 1-1,5 dl bor vagy ugyanannyi savanykás tejföl. *Alapanyag:* 30-40 dkg tisztított és csíkokra vágalt gomba. *Fűszerek:* 1-2 g bors, 1-2 dkg friss reszelt gyömbér és 1 csokor petrezselyem-zöldje. *Zsiradék:* 1-2 evőkanál vaj vagy olaj. *Sűrítő:* 1-2 evőkanál fehér-liszt. *Készítés folyamata:* a gombát megtisztították és ujjnyi darabokra vágta (kisebb fejeket egyben hagyták). Egy nagyobb edényben sózták és fedő alatt puhára párolták. Vízzel felöntötték és ízlés szerint „savanyították”. Vajas-fehér rántást készítettek, benne a petrezselyem-zöldjét kissé megfonnyasztva. Azzal besűrítették a gomba-főzetet, hozzáadták a maradék fűszert és néhány percig erős tűzön hagyták összefőni. *Változat:* böjtidőn kívül hús-lével öntötték fel (víz helyett). Néhol a tejfölt a fehér-rántáshoz keverve adták a gombás főzethez. Petrezselyem helyett a majoránnával, kakukkfűvel vagy tárkonnyal is ízesítették. Vaj helyett zsírral is készítették, de többnyire petrezselyem nélkül. Néhol kevés ecet is ízesíthette.

Tejfeles gomba-leves: az eredeti gomba-leves habart változata, azzal összetételében egyezik. Készítésében is csak annyiban különbözött, hogy fehér-rántás helyett lisztes-tejfölös habarással készítették (amibe a petrezselyem-zöldjét is belekeverték). A vajat már előzőleg hozzáadták a párolódó gombához, ahogy a morzsás gomba-leves készítésénél is történt. *Változat:* néhol petrezselyem-zöldje helyett kapor zöldjét, tárkonnyt vagy 1-2 gerezd fokhagymareszelékét keverték a habarékba. A tejfelt pótolhatta: aludt-tej, tejsavó és tej keveréke, kovászolt vagy káposzta-lével savanyított tej (kevés liszttel keverve, hogy sűrűbb legyen).

Rántott gomba-leves: a rántott hagyma-leves mintájára készült. Annyi eltéréssel, hogy csak 1 fej hagymával készült (ami kellett a rántáshoz). A többi hagyma helyett pedig szeletekre vágott gomba került a levesbe. *Változat:* néhol szokásban volt 1 kisebb sárgarépát is karikára vágva a levesbe főzni. Máshol a köménymagot elhagyták, tárkonnyal vagy kakukkfűvel fűszerezték.

Piros gomba-leves: piros-paprikás rántással készült gomba-leves. *Főző-lé:* 1 liter víz és 1,5-2 g só. *Alapanyag:* 25-30 dkg tisztított és darabolt gomba és 1-2 fej vöröshagyma apróra vágva. *Rántáshoz:* 1-2 evőkanál liszt és 2 evőkanál disznó-zsír (böjtidőben olaj). *Készítés folyamata:* a gombát egy nagyobb edényben sózták, saját eresztett levében dinsztelték. Zsírt melegítettek, abban az aprított hagymát kissé megpirították és paprikával meghintették. Ezt, hideg vízzel feleresztették és alaposan elkeverve ráöntötték a dinsztelt gombára. Majd felforralták, és a gombát puhára főzték a berántott piros lében. *Változat:* böjtidőben zsír helyett olajjal készült.

Paprikás gomba-leves: úgy készült, mint a paprikás gulyás-leves, de hús helyett gombával. *Főző-lé:* 1 liter víz. *Só:* 1,5-2 dkg. *Alapanyag:* 30-40 dkg tisztított-darabolt gomba, 1 fej vöröshagyma apróra vágva. *Zsiradék:* 2-3 evőkanál disznó-zsír (böjtidőben csak olaj). *Fűszerek:* 5-10 g őrölt piros-paprika. *Készítés folyamata:* zsírt egy lábasban forrósították, azon a vöröshagymát kissé megpörkölték (pirították). Levéve a tűzről (hogy a paprika meg ne égjen), őrölt fűszer-paprikával meghintették, átkeverték. Ezt követően vízzel felöntötték, hozzáadták a sót és darabolt gombát. Mindezt felforralták és a gombát puhára főzték. *Változat:* néhol apróra vágalt sós-füstölt szalonnát pirítottak és abban süttették ki a hagymát (a szalonna sósságát figyelembe véve). A füstölt íz - állítólag - még „pörköltebb” aromát adott a „gomba-gulyásnak”.

Zöldséges gomba-leves: a vegyes zöldség-leves mintájára készült régi leves-változat. Annyi eltéréssel, hogy a 15-20 dkg burgonya helyett 15-25 dkg szeletelt gombából készítve. Készítése is annak leírása alapján történt. *Változat:* bőjtidőben zsír helyett olajjal. Ismert vajjal készített változatban is, amelyet tejjel is ízesíthettek. Sokféle zöldséggel készülhetett.

Marinált gomba-leves: a gombát kevés vízben megpárolták, savanyú káposzta levében (vagy kovászos, esetleg ecetes lében) néhány napig savanyították. Hűvös helyet és lezárva akár több hétig is eltarthatták ilyen módon. E gombából savanykás-habart levest főztek, főleg Felföldön és Kárpátok észak-keleti végeiben (a friss gombát helyettesítve). *Változat:* gyakran a gombát nyers-karikázott vörös- vagy fokhagymával és fűszerezve (bors, borókabogyó) savanyították.

Aszós gomba-leves: így nevezték egykor az aszalt-szárított gombából készült levest. Az előbbiektől szerinti gomba-levesek bármelyike készülhetett szárított gombából. Akkor, ha az előzőleg legalább néhány órára hideg vízben beáztatták. Ezt a levét leöntve tiszta főző-lével főzték levesté. *Változat:* a hagymás fehér-rántásos sűrítés-ízesítés mellett a lisztes-tejfölös habarás terjedt el. Aszalt gombához jól illett a kakukkfűves és a tejfölös-tárkonyos ízesítés.

Kása-leves

Régen sem túl elterjedt, mára már alig ismert leves-változat. Valamilyen kása-alapanyag²² adta a leves „lényegét”, a fűszerezés és készítési mód pedig a leveséhez hasonló. A középkorban főleg hántolt gabona (árpa, köles, zab, búza, rozs) és hüvelyes (borsó, lencse, lóbab) volt az alapanyag. Amely, lehetett egész (mag) vagy töredék (dara). Később ez kiegészült hajdinával, majd a XVIII. századtól a kukoricával, babbal, burgonyával és csicsókával. Miközben, a gabonaféle kása-alapanyagok (árpa kivételével) egyre eltűnédeztek a XIX. század végére.

Kása-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli leírásokból úgy tűnik, hogy a kása- és hagyma-levesek készítési módja és fűszerezése egykor igencsak hasonlatos volt. Az igazi kása-levest nem gazdagították másféle betétekkel vagy „felesleges” zöldségekkel. Fűszerekből is csak a „szükségeset” tartalmazta. Idővel a kása-anyagok „levesbeli részaránya” csökkent. És szerepük másféle leves betétjének vagy zöldség-kiegészítőjének „szintjére silányult”.

16. táblázat: Kása-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század vége	XIX. század eleje	XVIII. század ideje	XVI-XVII. század
Előkészítés	A hántolt kása-anyagot mosd meg. Más vízben áztasd, majd szűrd le.	A hántolt kása-anyagot mosd meg. Más vízben áztasd, majd szűrd le.	A hántolt kása-anyagot mosd meg. Más vízben áztasd, majd szűrd le.	A hántolt kása-anyagot mosd meg. Más vízben áztasd, majd szűrd le.
Puhítás	Tiszta vízben lassú tűzön főzd puhára.	Tiszta vízben lassú tűzön főzd puhára.	Tiszta vízben lassú tűzön főzd puhára.	Tiszta vízben lassú tűzön főzd puhára.
Pépesítés	Hüvelyeset néha pépesre	---	Hüvelyesnél: áttörve	---
Fűszerezés	Bors vagy paprika, vöröshagyma, fokhagyma, köménymag.	Bors, vöröshagyma, fokhagyma, petrezselyem, majoránna, köménymag.	Bors, gyömbér, vöröshagyma, petrezselyem, zsálya, majoránna.	Kásánál: bors, gyömbér. Hüvelyesnél: hagymák.
Gazdagítás	Ritkán: sárgarépa, zeller, burgonya.	Ritkán: sárgarépa, zeller	Ritkán: sárgarépa.	---
Savanyító	Ritkán: ecet, tejföl, kovász-lé.	Ritkán: ecet, kovász-lé, tejföl.	Ecet, kovász-lé.	Kásánál: ecet, kovász-lé Hüvelyesnél: ecet, alma.
Sűrítés	Fehér vagy paprikás-hagymás rántással. Vagy gulyásosan főzve.	Rántás: zsírral, liszttel, esetleg vöröshagymával, petrezselyem-zöldjével.	Szórás: kenyér-morzsa. Szétfőzött kenyér szitán áttörve.	Néha: belefőzött kenyér, vagy lisztes habarék. Ritkán: rántás.

²² Magyar Néprajzi Lexikon: Kása. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Befőzés	Sűrítés után 2-3 perc.	Sűrítés után kb. 5 perc	Sűrítés után néhány perc.	Sűrítés után néhány perc.
Tálalás	Néha: pirított kenyérkockára merve.	Néha: pirított kenyérkockával megszórva.	Néha: pirított kenyérkockára merve.	A szitán áttörtet kenyérkockákra merve.

Eredeti kása-leves: régi, XVI. századi egyszerű leves-féle. *Főző-lé*: 1 liter víz. *Só*: 1-2 dkg. *Alapanyag*: 15-20 dkg hántolt árpa, köles vagy hajdina (esetleg hántolt búza, rozs és zab durva darája). *Fűszerek*: 1,5-2 g bors, 0,5-1 dkg gyömbér-reszelék. *Savanyító*: 0,5-1 dl bor- vagy alma-ecet, esetleg korpás kovász-lé. *Zsiradék*: 1-2 evőkanál vaj (szigorú böjtör olaj). *Készítés folyamata*: a kása-anyagot megmosták és tiszta vízben főzték. Mikor már majdnem megpuhult, akkor sózták, fűszerezték és hozzáadták a zsiradékot, majd ízlés szerint savanyították. Ha a kása megpuhult, tálalhatták. *Változat*: böjtidőn kívül néhol a zsiradékot apróra vágott és kisütött szalonna adta (lehetett füstölt is). A hajdinával készített kása-leves a tapasztalat szerint 1,5-2 szer annyi zsiradékot igényel, mintha kölessel készült volna. Néhol gyömbér helyett petrezselyem-zöldje ízesítette. Ünnepi (nem böjtös) változatát víz helyett zsírosabb hús-lével (csont- vagy abáló-lével) felöntve is főzhették (ilyenkor a sült-szalonnás zsírozás és vajazás elmaradt). A XIX. századig még harmat-kásával²³ is készítették.

Hagyományos kása-leves: a XVII-XVIII. századi leves-változat. Lényegében az eredeti kása-leves sűrűbb ízeesebb és változata. Amely hatást, 1-2 kisebb petrezselyem-gyökér belefőzésével (zöldjének ráhintésével) és 2-3 evőkanál kenyér-morzsa hozzákeverésével könnyen elértek. Valamint, a savanyítás mértéke is 2-3 evőkanálnyi ecetre (ciberére) szorítkozott. *Változat*: előfordult, hogy petrezselyem-gyökér helyett sárga-répával vagy zellerrel ízesítették.

Újkori kása-leves: a XIX. századra kialakult vidéki kása-leves. *Főző-lé*: 1 liter víz. *Só*: 1-1,5 dkg. *Alapanyag*: 15-20 dkg hántolt árpa (esetleg köles, hajdina, kukorica-dara, ritkán köles vagy cirok). *Zsiradék*: 2-3 evőkanál zsír. *Zöltség*: 1-2 közepes fej vöröshagyma. *Fűszer*: 1,5-2 g bors (vagy kis cső csípős paprika) és 1-1,5 g köménymag. *Készítés folyamata*: az apróra vagdalt vörös-hagymát és a köménymagot zsiradékban megpirították, hozzákeverték a frissen mosott alapanyagot. Vízzel felöntötték, fűszerezték és lassan forralták. A főzés felénél megsózták, majd puhára főzték. *Változat*: szigorú böjtör zsír helyett olajjal készítették. Néhol kis csokor petrezselyem- vagy zeller-zöldjével, máshol majoránnával vagy korianderrel is ízesítették. Hasonlót készítettek (kása helyett) apróra vagdalt burgonyából vagy csicsókából is.

Ciberés kása-leves: régi, diétás leves-változat: *Főző-lé*: 0,5 liter víz és 0,5 liter leszűrt korpás kovász-lé. *Só*: 1-1,5 dkg. *Alapanyag*: 15-25 dkg hántolt árpa vagy hajdina. *Sűrítő*: 1 dl tejföl és 1 tojás. *Ízesítő*: 3-6 dkg frissen reszelt torma. *Készítés folyamata*: a megmosott kását sós főző-lében főzték. Amikor félig megpuhult, kóstolták és ízlés szerint még sózták. Közben a tojással és tejföllel habarékot készítettek. Amikor a kása megfőtt, kevés levével a habarékot kikeverték és azzal a kásás-levet besűrítették. Hozzáadták a reszelt tormát és állandó keverés mellett nagyon gyengén, rövid ideig összefőzték. *Változat*: a tojást 1 evőkanálnyi liszt is pótolhatta, azzal keverték össze a tejfölt (habaréknak). A tormát petrezselyem-zöldje is helyettesíthette.

Paprikás kása-leves: az újkori kása-leveshez hasonlóan készült, de piros-paprikás ízesítéssel. *Fűszer*: 5-8 g őrölt-piros fűszer-paprika. *Készítés folyamata*: a vagdalt vöröshagymát zsírban megpirították, piros paprikával megszórták és tűzről levéve összevegyítették (piros hagymás zsír megjelenéséig). Hozzáadták a megmosott kását, vízzel felöntötték, sózták és puhára főzték. *Változat*: néhol köménymaggal vagy majoránnával is fűszerezték. Petrezselyem-zöldjével is ízesíthették. Apróra kockázott burgonyával is készíthették.

²³ Magyar Néprajzi Lexikon: Harmatkása (lat. Glyceria fluitans). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Eredeti hüvelykes-leves: régi, XVI. századi változat, talán az ilyen főzelék előfutára lehetett. *Főző-lé*: 1 liter víz. *Alapanyag*: 15-20 dkg előző nap beáztatott száraz-borsó (esetleg lencse, bab). *Fűszerek*: 1 kis fej vöröshagyma és 1-2 gerezd fokhagyma. *Savanyító*: néhány evőkanál ecet (ízlés szerint). *Só*: 1-2 dkg. *Zsiradék*: 2-4 evőkanál olaj. *Készítés folyamata*: az áztatással puhított magvakat kézzel alaposan megmorzsozták, hogy héjukat ledobják. Tiszta vízben feltették főzni. Amikor már kezdtek puhulni, a vizet megsózták, hozzáadták az apróra vagdalt hagymákat. Miután a magvak megfőttek, az egészet szitán áttörték. Ezt a híg krémes lét olajjal elkeverték és kellő ízűre besavanyították, majd néhány percig még összefőzték. Pirított vagy szárított kenyér-kockákra merve tálalták. *Változat*: néhol ecet helyett, a korpá-kováász vagy kovászolt savanyúság levét használták. Máshol, a savanyú ízt a magvakkal együtt főzött savanykás alma szeletek adták meg (amit a lébe passzíroztak). Sűrítőként: belefőzött kenyér.

Gyenge hüvelykes-leves: ugyancsak közel négyszáz éve ismert leves-változat. Egyszerűen habart zöldség-leves módján készült. Akár az ilyen főzelék-féle őse is lehetne. *Főző-lé*: 1 liter víz. *Alapanyag*: 20-30 dkg zsege borsó- és babhüvelyek. *Fűszer*: 1,5-2 g bors, 0,5-1 dkg gyömbér-reszelék. *Só*: 1-2 dkg. *Habaráshoz*: 2-3 evőkanál liszt és 3-5 evőkanál ecet. *Készítés folyamata*: a hüvelyeket mosták, végeiket levagdosták és vízzel felöntötték. Sózták, fűszerezték, majd puhára főzték. Ecetes-lisztes habarékot készítettek és azzal besűrítették. Néhány perces összefőzés után tálalhatták. *Változat*: néhol 1-3 evőkanál olajat is hozzákevertek a habarékhhoz. Böjtiden kívül szívesen tálalták főtt hús-darabokra, kisütött szalonna-kockákra. Ha a hüvely öreg volt, akkor kibontották, hogy csak a „kifejtett” magvakból készüljön a leves. Ilyenkor a nem túl öreg héjakat is belefőzheték, miket tálalás előtt a levesből „kidobtak”. Felvidéken és Erdélyben karikázott vagy csíkozott petrezselyem-gyökeret is belefőzhettek.

Hagyományos borsó-leves: az eredeti (száraz-borsós) hüvelyes-leves XVII-XVIII. századi változata. Amelynél a régebbi (csak hagymás ízesítést) kiegészítette a petrezselyem belefőzése is (1-2 gyöker 1 literhez). A liszt-hintéses sűrítés helyett itt is teret nyert az ugyanannyi finom kenyér-morzsa bekeverése (vagy a benne szétfőzött kenyeres-sűrítés). A savanyítás is háttérbe szorult. *Változat*: néhol a levest egyáltalán nem savanyították. Máshol az ízesítését zsályával fokozták, de ismert a tárkonyos vagy majoránnás változat is. Volt, ahol a felvagdalt petrezselymet a borsóval összepasszírozták, de azok darabjait egészben is hagyhatták díszül. A XVIII. század második felétől az egyik petrezselymet szívesek kiváltották sárgaréppával. Sok helyen a fokhagymát elhagyták, a vöröshagyma helyett pedig póré-hagymát használtak.

Újkori borsó-leves: a XIX. század elejére kialakult. *Főző-lé*: 1 liter víz. *Só*: 1-1,5 dkg. *Alapanyag*: 15-20 dkg száraz-borsó (sárga-borsó, legalább fél napra beáztatva). *Zsiradék*: 2-3 evőkanál zsír. *Zöldség*: 1-2 közepes fej vöröshagyma. *Fűszer*: 1,5-2 g bors (vagy egy kisebb cső csípős zöld- paprika) és 1-1,5 g köménymag. *Készítés folyamata*: a beáztatott borsót leöblítették, majd a főző-vízben puhára főzték, hozzáadva a sót a főzés felénél. Ezt követően, ezt az elegyet szűrőn áttörték, finom-pépes lévé. Az apróra vagdalt vörös-hagymát és a köménymagot zsiradéokban kissé megpirították, és hozzáöntötték a pépes léhez. Mindezt negyed-óraig még összefőzték. *Változat*: szigorú böjtökön zsír helyett olajjal pirítottak. Ha csípős zöld-paprikával készült, akkor az már a borsó főzésekor hozzáadták, de kifőve nem passzírozták ki a borsóhoz. Néhol petrezselyem-zöldjével vagy majoránnával is ízesítették. Köménymagot sokszor elhagyták. Néhol aprított petrezselyem-gyökeret (vagy zeller-gumót) is belefőztek.

Rántott borsó-leves: az újkori borsó-leves mintájára készült, de fehér rántással. Az eltérés csak annyi, hogy az üvegesre pirított vörös-hagymát 1-2 evőkanálnyi liszttel fehér rántássá pirították. Ezzel rántották be a pépes borsós-levet. *Változat*: néhol a rántást aludt-tej savóval, savanyú káposzta-, vagy kovászos-lével öntötték fel (keverték el). Esetleg némi ecettel ízesítették.

Tejfölös zöldborsó-leves: az újkori borsó-leves mintájára készült. Annyi eltéréssel, hogy sárga-borsó helyett 20-30 dkg fejtett zöld-borsóval, és a főző-leve csak 0,6 liter víz. Fehérántással vagy lisztes habarással sűrítették, amit 3-4 dl híg tejföllel össze is kevertek. Változat: néhol a „vénebb zöldborsós” levest kevés mézzel (cukorral) édesítették, így adva néki „zsenge ízt”.

Paprikás borsó-leves: az újkori borsó-leveshez hasonlóan készült, de piros-paprikás ízesítéssel. *Fűszer:* 5-8 g őrölt pirospaprikával. *Készítés folyamata:* a beáztatott borsót sós vízben puhára főzték (néhol átpasszírozták). A vagdalt vöröshagymát zsírban megpirították, piros paprikával megszórták és tűzről levéve összevegyítették (piros hagymás zsír megjelenéséig). Ezután hozzáöntötték a főtt borsós-léhez (vagy az áttört pépes borsó-léhez) és ¼ óráig összefőzték. *Változat:* néhol köménymaggal vagy majoránnával is fűszereztek. Petrezselyemzöldjével is ízesíthették. Apróra vágott kevés sárga-répát is összefőzhetnek a borsóval. *Változat:* a XIX. század végétől zöldborsóval is készítenek paprikás borsó-levest.

Bőjti borsó-lé: általános leves alapanyag (a hús-léhez hasonló célú „felöntésekhez”). *Főző-lé:* 1 liter víz. *Alapanyag:* 10-15 dkg száraz-borsó, előző nap beáztatva. *Zöldség:* 1 petrezselyemgyökér, 1 kisebb sárgarépa és ¼-nyi zeller-gumó. *Só:* 1-2 dkg. *Sűrítő:* 10-15 dkg kenyér, kockákra vagdalva és élénkre pirítva. *Készítés folyamata:* a beáztatott borsót vízben felették főzni, hozzáadva a zöldségeket és a kenyeret. Gyenge tűzön lassan puhára főzték. Bőjti levesek készítésénél alap-léként használták, ilyenkor a kész levest szitán áttörték. Ha fűszereztek és zsírosabbra készítették, akkor leves-betéttel belefőzve *levesként* tálalhatták. *Változat:* néhol sárgarépa és zeller helyett édes-savanykás almával készítették, amit a borsóval együtt a szitán áttörtek. Az ilyen borsó-leves gyümölcsösebb ízű, és sűrűbb (szükség esetén hígítható).

Hagyományos lencse-leves: az eredeti hüvelyes-leves XVIII. századi lencsés változata. *Főző-lé:* 1 liter víz. *Só:* 1-2 dkg. *Alapanyag:* 15-25 dkg fél nappal előbb beáztatott lencse. *Fűszer:* 1 fej vöröshagyma, kisebb csokor friss zsálya vagy majoránna (szárítva-morzsolva 2-3 g). *Zsiradék:* 3-4 evőkanál olaj. *Készítés folyamata:* a beáztatott lencsét mosták, leváló héját ledörzsölték. A vöröshagymát és a fűszereket zsiradékban megfonnyasztották. Ezt vízzel felöntötték, sózták, abban a lencsét puhára főzték. *Változat:* néhol gömbérrel fűszereztek, petrezselyem-gyökeret is belefőzhetnek, ecet is ízesíthette. Kenyér-szeletre öntve vagy keménytojással is tálalták. Néhol még főtt burgonyát is adtak hozzá, hogy „tartalmasabb legyen”.

Újkori lencse-leves: a leves XIX. században ismertebb változata. *Főző-lé:* 1 liter víz, néhány kanál ecettel ízesítve. *Só:* 1-2 dkg. *Alapanyag:* 15-20 dkg előbb beáztatott és lehéjazott lencse. *Fűszer:* kis csokor petrezselyem-zöldje vagy néhány szál-ágacska tárkony (kakukkfű). *Rántáshoz:* 1-2 evőkanál liszt, 2-3 evőkanál zsír és 1 fej vöröshagyma. *Készítés folyamata:* a lencsét - annyi vízben, hogy ellepje - félig megfőzték, de ezt a levét kiöntötték. Majd felöntötték a főző-lével, sózták és abban puhára főzték. Az aprított hagymát zsírban üvegesre dinsztelték, majd liszttel keverve barna (nem égett) rántást készítettek, és a főtt lencsés főzetet besűrítették. Hozzáadták a fűszereket, és egy kis ideig - lassú tűzön kevergetve - összefőzték. *Változat:* néhol a lencsés levet (még a berántás előtt) szitán áttörték és krémszerű levesnek készítették.

Újkori bab-leves: a XIX. századra elterjedt egyszerű leves-féle. *Főző-lé:* 1 liter víz. *Só:* 1-2 dkg. *Alapanyag:* 15-20 dkg előre beáztatott száraz-bab vagy 25-30 dkg fejtett bab. *Fűszer:* 2-4 g bors és 1 nagyobb fej vöröshagyma. *Zsiradék:* 2-3 evőkanál zsír (bőjtidőben olaj). *Ízesítő:* néhány kanál ecet (ízlés szerint). *Készítés módja:* a babot majdnem puhára főzték. Közben zsiradékban hagymát pirítottak, amit hozzáadtak a főzethez. Amit ezután fűszereztek, ízlés szerint ecettel savanyítottak és sóztak. Majd a babot puhára főzték. *Változat:* sokfelé 1-2

evőkanál lisztet is hozzáadva, aransárga hagymás-zsíros rántással sűrítették. Néhol még ekkor is divatban volt a petrezselymes ízesítés (belefőzött gyökérrel vagy zöldjével megszórva).

Tejfölös bab-leves: a tejfölös zöldborsó-leveshez hasonlóan, az újkori bab-leves mintájára készült. Azzal az eltéréssel, hogy mindig puha fejtett-babból. Valamint, csak 6-7 dl főzőlével, de 3-4 dl tejföllel lisztesen habarva. Vagy fehér-rántás utáni ennyi tejföllel bekeverve, főzve.

Bab-gulyás: úgy készült, mint a paprikás borsó leves, csak előre beáztatott babbal. *Változat:* úgy is főzhették, mint a gulyás-levest. Ilyenkor, a beáztatott bab pótolta a kockára vágott húst. Néhol ízlés szerint némi zöldséget is belefőztek (petrezselyem, zeller, sárgarépa, burgonya).

Gyümölcs-leves

A korabeli gyümölcsből készült leves-szerű készítmények igen változatosak lehettek. Ezek egy része a levesekhez, mások inkább valamiféle kompóthoz vagy híg lekvár-féléhez hasonlítottak. Ezért leginkább azok tekinthetők „igazán gyümölcs-levesnek”, amelyek fűszerezése és készítése a hús- vagy zöldség-levesekéhez volt hasonló, és levesként is kerültek tálalásra.

Gyümölcs-leves készítésének időbeni alakulása: a korabeli leírások arra utalnak, hogy a XVI-XVIII. századi fűszerezésük igen hasonlított az akkori levesekéhez. Valamint, hogy a XVIII-XIX. századtól a gyümölcs-levesek fokozatosan kompót- és desszert-szerűvé váltak. Aromájukat egyre inkább egzotikus fűszerek adták²⁴ (fahéj, szegfűbors, szegfűszeg), háttérbe szorítva a hagyományos fűszereket. Az is megfigyelhető, hogy a régi levesek - eredetileg - főleg savanykásak és darabosak voltak. Később, inkább édesebbek és krémesebbek, szósz-szerűek. Ezen fejezet-rész csak a hagyományos fűszerezésű levesekre igyekszik „rámutatni”.

17. táblázat: Gyümölcs-leves főzése

Időszak Szokás	XIX. század vége	XIX. század eleje	XVIII. század ideje	XVI-XVII. század
Előkészítés	Gyümölcs tisztítás, magozás, darabolás.	Gyümölcs tisztítás, magozás, darabolás.	Gyümölcs tisztítás, magozás, darabolás.	Gyümölcs tisztítás, magozás, darabolás.
Sózás	---	Igen ritkán.	Gyakran.	Általában.
Fűszerezés	Ánizs, édes-kömény, bazsalikom.	Bors, köménymag, ánizs, bazsalikom.	Bors, gyömbér, ánizs, bazsalikom, tárkony.	Bors, gyömbér, ánizs, bazsalikom, kakukkfű.
Levesezés	---	---	Ritkán hús-lével felöntve.	Néha hús-lével felöntve.
Puhítás	Lassú főzéssel.	Lassú főzéssel.	Lassú főzéssel.	Lassú főzéssel.
Pépesítés	Fele pép, fele darabos.	Sűrítésnél darabos.	Ritkán.	Ritkán.
Ízesítés	Cukorral, must-mézzel.	Mézzel, cukorral.	Mézzel, borral (musttal).	Mézzel, borral.
Savanyítás	Ritkán: alma-ecet	Ritkán: ecet, tejföl.	Ritkán: ecet, korpa-cibere	Ritkán: ecet, korpa-cibere
Sűrítés	Vagy: szétpasszírozás. Ritkán: lisztes habarás. Ritkán: tejes habarás.	Vagy: szétpasszírozás. Vagy habarás. Ritkán: fehér rántás. Ritkán: hagymás rántás.	Vagy: szétfőtt kenyér. Vagy: habarással. Vagy fehér rántással.	Vagy: sűrítés nélkül. Vagy: morzsa-szórás. Vagy: szétfőtt kenyér. Vagy: szétpasszírozás.
Összefőzés	Néhány percig.	Néhány percig.	Néhány percig.	Néhány percig.
Betétezés	Nagyon ritkán főtt burgonya (vagy rizs).	Ritkán: főtt kása Ritkán: főtt burgonya.	Ritkán: főtt kása.	Pirított kenyér-kockára öntve, ha a leves pépes.
Tálalás	Általában hidegen, ritkán piskótára öntve.	Hidegen vagy melegen. zsírban sült kenyérre.	Melegen, ritkán hidegen. Pépeset kenyér-kockával.	Melegen tálalva.

²⁴ Az egzotikus fűszerezésű levest nem tekinthetők hagyományosnak, ezért ezekkel e kötet nem foglalkozik.

Eredeti szilva-leves: egy régi, XVI. századi hagyományos gyümölcs-leves. *Főző-lé:* 1 liter víz. *Alapanyag:* 35-50 dkg tisztított-magozott, darabolt szilva. *Fűszer:* 1-3 g bors, 2-3 g bazsalikom, száraz-morzsolt (vagy 1-2 dkg aprított, friss). *Ízesítés:* kevés méz és némi só (0,5-1 dkg, ízlés szerint), néhol fél marék aszalt szőlő is belefért. *Készítés folyamata:* a szilvát főző-lébe tették, amit fűszereztek és ízesítettek. Főzték, amíg a szilva szinte kompót-szerűen megpuhult. Pirított kenyér-kockákkal megszórva tálalták. Hideg levesként is fogyasztották. Néhol némi olajat (1-3 evőkanálnyit) adtak bele. Bazsalikomot gyömbér is kiegészíthette.

Savanyú szilva-leves: a böjtös szilva-leveshez hasonlóan készült. Annyi eltéréssel, hogy *főző-leve:* víz és savanykás bor, vagy víz és ecet (ízlés szerint). Az ilyen leves gyakran nem igényelt mézézést. *Készítés folyamata:* a böjtös szilva-levesnél leírtak alapján, értelemszerűen. *Változat:* savanyítóként néhol víz és cibere (korpából készült kovász-lé) keverékét kedvelték.

Aszú szilva-leves: ez is több száz éves múltú, az eredeti (vagy a savanyú szilva-leves) mintájára készült. De nem friss, hanem aszalt szilvából (abból elég 15-20 dkg-nyi is). Amit az előző nap megtisztítottak és a főző-lében áztattak. *Változat:* néhol - karácsonykor - tiszta borban főzték, vagy savanyú káposzta levében. Dió, mandula is gazdagíthatta, ánizs-mag is fűszerezhetette.

Eredeti körte-leves: XVI. századi hagyományos gyümölcs-leves. *Főző-lé:* 1 liter savanykás bor. *Alapanyag:* 40-50 dkg tisztított-magozott és darabolt körte. *Fűszer:* 1-2 g bors, 2-3 g frissen reszelt gyömbér. *Ízesítés:* néhány kiskanál méz (ízlés szerint), esetleg 0,5-1 g só. *Készítés folyamata:* a körtét főző-lébe tették, amit fűszereztek és ízesítettek. Főzték, amíg kompót-szerűen megpuhult. Pirított kenyér-kockákkal megszórva tálalták.

Édes-savanyú alma-leves: az eredeti körte-leves XIX. századi almából készített édes változata. *Főző-lé:* 1 liter víz és bor feles keveréke. *Alapanyag:* 40-50 dkg édes alma. *Ízesítés:* néhány kiskanál cukor (ízlés szerint). *Sűrítő:* 2 tojás sárgája. *Készítés folyamata:* a megtisztított-kicsumázott almát a főző-lé 4/5 részében puhára főzték és szűrőn keresztül áttörték. Ezután édesítették, ismét felforralták, majd a tűztől levették. A tojás sárgáját a főző-lé 1/5 részében egyneművé elkeverték, majd ezzel behabarták a forró almapépes lét. A levest melegen és idegen egyaránt fogyaszthatták. *Változat:* gyakran a kész levest zsírban pirított-sütött kenyérre merték. Néhol ánizs- vagy édeskömény magját is belefőzték. Savanyú alma a bort néha pótolhatta.

Eredeti meggy-leves: szintén XVI. századi, igen egyszerű leves-féle. *Főző-lé:* 1 liter víz vagy víz-bor keveréke. *Alapanyag:* 30-40 dkg tisztított-magozott meggy. *Fűszer:* 2-3 g bors és 1-2 dkg reszelt gyömbér (elhagyható). *Ízesítés:* néhány kiskanál méz (ízlés szerint), 0,5-1 dkg só. *Sűrítő:* 10-15 dkg búza-kenyér. *Készítés folyamata:* az összedarabolt meggyet és kenyeret főző-lébe keverték, majd alaposan megfőzték. Ezt követően szitán (szűrőn) áttörték, a kissé sűrű-pépes levet fűszerezték-ízesítették, majd néhány percre összeforralták. Ezután már tálalhatták. Mivel a tárolást nem viselte (hamar megbuggyanhatott) ezért csak annyit főztek, amennyi aznap el is fogyott. *Változat:* cseresznyéből is készíthették (ahhoz méz sem kellett).

Rántott meggy-leves: az eredeti meggy-leves XVII. századi egyik változata. Összetételében csak a sűrítésében különbözött. *Sűrítő:* 1-2 evőkanál fehér-liszt és ugyanannyi vaj (vagy olaj). *Készítés folyamata:* az összedarabolt meggyet és a fűszereket főző-lébe keverték, majd alaposan megfőzték. Ezt követően szitán (szűrőn) áttörték, és a kissé sűrű-pépes levet (liszt-vaj fehér rántással) besűrítették. Kóstolás után sózták és ízesítették, majd néhány percre összeforralták. *Változat:* a gyömbért néhol elhagyták, de bazsalikommal, rozmaringgal is helyettesítették.

Habart meggy-leves: az eredeti meggy-leves XVII-XVIII. századi másféle módon készült változata. Összetételében ez is csak a sűrítésében különbözött. *Sűrítő:* 1-2 evőkanál fehér-liszt és 0,5-1 dl sűrű tejföl (amelyet csomómentesre kikevertek). A készítés folyamata is hasonló, de rántás helyett liszt-tejfölös habarékkal sűrítették. *Változat:* a XVIII. századra a gyömbér eltűnt, viszont néhol megjelent a fokhagyma-reszelék, mint sajátos ízesítő.

Hagymás meggy-leves: amely már XIX. századi változat. Úgy készült, mint a rántott meggy-leves, de némileg eltérő összetétellel (csak a módosulások jelezve). *Fűszer:* 2-3 g bors és 1-2 g köménymag vagy ánizsmag. *Sűrítő:* 1-2 evőkanál liszt, 2-3 evőkanál vaj és 1 kis fej vöröshagyma. *Készítés folyamata:* a tisztított-magozott meggyet megfőzték, majd szűrőn áttörték. A pépes levet sózták és fűszereztek. A vöröshagyma vagdalékát vajban üvegesre párolták és liszttel fehér-rántássá „halványra pirították”. Ezzel az áttört meggyes-levet berántották és kissé összefőzték. Pirított kenyérrel meghintve tálalták. *Változat:* néhol kevés tejföllel „fehérítették”.

Édes meggy-leves: amely már XIX. század végi, a levesektől már igencsak különböző változat. *Főző-lé:* 0,5 liter víz. *Alapanyag:* 50-70 dkg tisztított-magozott meggy. *Édesítő:* 10-30 dkg cukor. *Készítés folyamata:* vízben a cukrot feloldották és felfőzték. Hozzáadták a meggyet, abban puhára főzték, majd leszűrték. A meggyet szétválogatták, a törődöttebbeket pépesre zúzták és szűrőn áttörték. Ezt hozzákeverték a leszűrt cukros-meggyes léhez, kissé forralták (közben állandóan keverték). Majd hozzáadták a „szép meggyeket” és 1-2 percig az egészet „összefőzték”. A kapott meggy-levest csészékbe töltve, hidegen tálalták. *Változat:* ritkán, ha fűszereztek, akkor: ánizzsal, édes-köménnyel vagy bazsalikommal (esetleg tárkonnyal vagy szurokfűvel). Néhol a főző-léhez 1-2 dl bort is öntöttek, vagy több vízzel hígabbra készítették.

Betétes meggy-lé: hasonlóan XIX. századi leves-változat. Az édes meggy-leves „főtt betétes” változata. *Főző-lé:* 1 liter víz. *Só:* 0,5-1,5 dkg. *Alapanyag:* 40-50 dkg tisztított-magozott meggy. *Édesítő:* 10-20 dkg cukor (ízlés szerint). *Betét:* 20-30 dkg tisztított-kockázott burgonya vagy 10-15 dkg kása (például: hántolt árpa, köles vagy hajdina). *Készítés folyamata:* a betétet megmosták és a besózott főző-lében majdnem teljesen puhára főzték, majd leszűrték. A szűrt főző-lében a meggyet puhára főzték, majd ezt a főzetet szitán áttörték. Az így kapott híg-krémes meggy-lét cukrozták, felforralták és hozzákeverték az előzőekben már megfőzött-kiszűrt betétet. Néhány percig összeforralták és már tálalhatták is. *Változat:* néhol burgonya helyett sárgarépat vagy zellert főztek, azt adva a leveshez. Ritkán ezt is fűszereztek (ánizs, bazsalikom, tárkony), vagy némi borral (ecettel) ízesítették-savanyították. Felvidéken, Erdélyben, Őrségben gyakran cukor (méz) nélkül készítették, hogy a savanykás íz jobban érvényesülhessen.

Gyümölcsös cibere-leves: amely valójában előfőzés során nyert híg szilva-lekvárból készült. A gyümölcsöt mosták és összetörték, majd gyenge tűzön felforralták. Hagyták, hogy levét adja, amiben a gyümölcsöt annyira szétfőzték, hogy szitán vagy szűrőn áttörhető legyen. Az így átpasszírozott sűrítmény volt a leves alapja. Amit aztán ízlés szerint fűszereztek, hígítottak (borral, vízzel), esetleg betéttel gazdagítottak. A levest adó gyümölcs-ciberét vízzel vagy borral hígított lekvárral, esetleg párolt gyümölcs pépjével is helyettesíthették.

Gyümölcsös savanyó-leves: olyan savanykás-leves, amelyet magas sav-tartalmú gyümölccsel (vagy annak levével) savanyítottak. Vagyis nem ecettel, savóval, kovász-lével vagy savanyúság levével. Erre olyan gyümölcs alkalmas, mint: a kökény, som, galagonya, homoktövis, egres, ribizke. Kipréselt levük vagy főzetük jól savanyította a leveseket.

Tájékoztató: a közzétett gyümölcs-leves változatok, egyféle mintaként kerültek bemutatásra, a főzési eljárások megismertetésére. Természetesen, más gyümölcsökből is készítettek ilyeneket. Leginkább alma, körte, birs, szilva és meggy volt a legelterjedtebb leves-gyümölcs. Ezenkívül még népszerű volt a cseresznye és a barack is. Az apróbb és puhább gyümölcsöket (eper, málna, szeder stb.) inkább pépes levesnek készítették, mivel az apró magok miatt szűrést igényelt. Túl savanyú gyümölcsökből levest nem szívesen készítettek. Ugyanis, az ilyen leves édesítése sok mézet vagy cukrot igényelt, ami régebben igencsak „drága mulatságnak” számított.

ZÁRSZÓ a Tizennegyedik kötethez

Íme néhány - egykor ismert és kedvelt - közel néhány-száz éves leves-változat. Receptjeik a mai szokáshoz-ízléshez igazítva. Annyi pontosítással, hogy: ha a fűszerek minősége nincs jelezve (friss vagy reszelék), akkor mindig szárított-morzsolt formában értendő. Ahogy azok manapság az üzletekben könnyen beszerezhetők. Valamit, a korabeli ecetek töménysége igencsak eltérő volt. Ezért a megadott mennyiségek 6-10%-os ecetre értendők. Nem feledhető az sem, hogy mai ízlések a régiektől igencsak különböztek. Ezért a leves savasságát, sósságát és édességét érdemes kóstolással beállítani. Különben lehet, hogy a levesünk olyan lesz, mint a régi-eredeti. De nem biztos, hogy ugyanolyan finomnak éreznénk, mint egykori fogyasztóik.

Előzetes: a jelen könyvsorozat következő (XV.) kötete - a Kárpát-medencei hagyományos és tájjellegű, régi öntetek és mártások *készítésével kíván foglalkozni*. Ezek közül is a nagy múltúak és leginkább ismertek-népszerűek bemutatásával. Egyszerű receptekkel, könnyen beszerezhető alapanyagokból. Olyan módszerekkel-eljárásokkal, amelyeket a jelen sorozat előző (I-XIII kötetben) már megismerhettünk. Okulásként a kísérletezőknek, kedvére a hagyomány-örzőknek és ötletként az ínyenceknek. Így segítve gasztronómiai értékeink megőrzését.

A XV. kötet közzététele 2017. vége felé várható. Addig is sikeres kísérletezést kívánok!

Kézirat lezárva: Budapest, 2017. augusztus 5.-én.