

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű régi öntet-változatok

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

Magyaros és tájjellegű öntetek rövid története és időbeni változatossága.
Korabeli öntet-alapanyagok, öntet-lék, alap-öntetek, ízek és fűszerek.
Keverési, sűrítési és főzési eljárások, hagyományok és változatok.
Tiszta, pépes, sűrített, hintett, habart és rántásos öntetek.
Hagyományos öntet-betétek, helyi-jövevény hatások.
Régi emlékek, leírások, szakácskönyvek alapján.
Magyaros öntet-különlegességek.
Sikeres kísérletezést kívánok!
Élvezetes próbálkozást!
Egészségünkre!

Kézirat

Budapest, 2018.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	5
RÉGI ÖNTETEK.....	6
Régi öntet-fogalmak.....	6
Leveses étkek rendszere.....	7
Öntetek csoportosítása	7
Lé.....	7
Szósz	7
Mártás	8
Alap-levek.....	8
Egyszerű alap-levek	8
Víz.....	8
Savanyú-lé	8
Édes-lé.....	9
Édes-savanyú lé.....	9
Bor-lé.....	9
Olaj-lé.....	10
Vaj-lé	10
Húsos alap-levek.....	11
Hús-lé	11
Gulyás-lé	11
Csont-lé	11
Bőrke-lé	12
Hideg-lé.....	12
Csorba-lé.....	12
Borscs-lé.....	12
Sült-lé.....	13
Rost-lé.....	13
Pörkölt-lé.....	13
Tokány-lé	13
Hal-lé.....	13
Halász-lé.....	13
Sódar-lé	13
Vér-lé	14
Böjtös alap-levek	14
Borsó-lé	14
Lencse-lé.....	14
Zöldség-lé	14
Sóskáposzta-lé	15
Gyümölcs-lé.....	15
Aszalvány-lé.....	15
Főző-lé.....	15
Erjesztett alap-levek.....	16
Erjedék-lé	16
Kovász-lé	16
Kenyér-lé	16
Savanyó-lé	16
Savó-lé.....	16
Savanyú tej-lé	17

Alap-sűrítők	17
Alap-leves sűrítők	17
Bepárlás.....	17
Pépes sűrítés.....	17
Kásás sűrítés.....	18
Főtt-tojásos sűrítés.....	18
Bekevert sűrítők	18
Kenyeres sűrítés	18
Lisztos sűrítés	18
Tojásos sűrítés.....	19
Lenmagos sűrítés.....	19
Erjesztett sűrítők	19
Zab-kiszs sűrítés.....	20
Teffölös sűrítés	20
Aludt-tejes sűrítés.....	20
Savanyú tejes sűrítés.....	20
Túrós sűrítés.....	20
Cefrés sűrítés.....	20
Kenyér-szószos sűrítés.....	21
Hal-szószos sűrítés	21
Borsó-szószos sűrítés.....	21
Olaj-pogácsás sűrítés.....	21
Felöntéses sűrítés	22
Előáztatásos sűrítés.....	22
Habarásos sűrítés.....	22
Rántásos sűrítés.....	23
Tojás-székes sűrítés	24
Bor-habos sűrítés.....	24
Alap-ízestők.....	24
Íz-adók	24
Fűszerek	25
Színesítők.....	25
Alap-öntetek.....	27
Pépes alap-öntetek	27
Leves-pépes alap-öntetek.....	27
Csont-lés alap-öntet.....	27
Leves alap-öntet.....	27
Hüvelyes alap-öntet.....	28
Gombás alap-öntet	28
Gyümölcs-pépes alap-öntetek.....	29
Alma alap-öntet.....	29
Körte alap-öntet	29
Birs alap-öntet.....	29
Áfonya alap-öntet	30
Édes alap-öntet.....	30
Befőttés alap-öntet.....	30
Liktárium alap-öntet.....	30
Cibere alap-öntet.....	31
Aszalvány alap-öntet	31

Zöld-pépes alap-öntetek.....	32
<i>Hagymás alap-öntet.....</i>	32
<i>Tökös alap-öntet.....</i>	32
<i>Füves alap-öntet.....</i>	33
<i>Gumós alap-öntet.....</i>	33
Mag-pépes alap-öntetek.....	34
<i>Kendermag alap-öntet.....</i>	34
<i>Mustár alap-öntet.....</i>	34
<i>Olaj-pogácsás alap-öntet.....</i>	35
Sűrítős alap-öntetek.....	35
Szórásos alap-öntetek.....	36
<i>Lisztes alap-öntet.....</i>	36
<i>Kásás alap-öntet.....</i>	36
<i>Kenyér alap-öntet.....</i>	37
<i>Véres alap-öntet.....</i>	37
<i>Fekete alap-öntet.....</i>	38
<i>Veres alap-öntet.....</i>	38
<i>Füves alap-öntet.....</i>	38
<i>Zsemlés alap-öntet.....</i>	39
<i>Kalácsos alap-öntet.....</i>	39
Rántásos alap-öntetek.....	40
<i>Fehér alap-öntet.....</i>	40
<i>Bársony alap-öntet.....</i>	40
<i>Világos alap-öntet.....</i>	41
<i>Barna alap-öntet.....</i>	41
<i>Pörkölt alap-öntet.....</i>	41
Tejfölös alap-öntetek.....	42
<i>Gyümölcsös alap-öntet.....</i>	42
<i>Zöld-féle alap-öntet.....</i>	42
Tojásos alap-öntetek.....	43
<i>Vajas alap-öntet.....</i>	43
<i>Olaj-vajas alap-öntet.....</i>	43
<i>Zsír-vajas alap-öntet.....</i>	44
<i>Tojás-székes alap-öntet.....</i>	44
<i>Fölös-tojás alap-öntet.....</i>	44
<i>Tejes-tojás alap-öntet.....</i>	44
<i>Boros-tojás alap-öntet.....</i>	45
Habarásos alap-öntetek.....	45
<i>Tejjel habart alap-öntet.....</i>	45
<i>Tejföllel habart alap-öntet.....</i>	45
<i>Tojással habart alap-öntet.....</i>	46
<i>Borral habart alap-öntet.....</i>	46
Kenyér-habarásos alap-öntetek.....	47
<i>Kenyér-boros alap-öntet.....</i>	47
<i>Kenyér-tejes alap-öntet.....</i>	47
<i>Kenyér-tejfölös alap-öntet.....</i>	48
<i>Kenyér-tojásos alap-öntet.....</i>	48
ZÁRSZÓ a Tizenötödik kötethez.....	49

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.

A mostani XV. kötet a *Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű régi öntet-változatok* rövid bemutatására törekszik. Egyúttal felidézve olyan - mára már elfeledett - öntet-lék, szószok és mártások készítményeinek is, amelyek különösen népszerűek voltak a XVI-XIX. század közötti időszakban. Valamint, azokat az öntet-féléket is, amelyek készítménye módja idővel megváltozott, és a XIX. századra már másféle ízű és összetételű öntet-változatokká formálódtak. Természetesen nem feledkezve el, azokról az ínycsiklandozókról sem, amelyek a XIX. században „elpaprikásodtak”, így válva igazi magyaros öntet-különlegességgé.

A korabeli leírások szerint, a „rég magyar konyha” egyik sajátossága, hogy húsételeket erősen fűszeres mártásokban tálalták fel. Ami abból a megfontolásból következett, hogy a készítés során keletkezett húsos lét (kifőtt, kisült levet) minél teljesebben hasznosíthassák. Az akkori mártások sűrítésére eleinte és többnyire kenyér-belet használtak. A húsos léhez hozzákevert kenyér-darabok (morzsák, szeletek vagy pirított kockák) jól magukba szívták az ízes-értékes leveket. Pépes állaguk pedig megkönnyítette „kikanalazásukat” a tálból vagy tányérból.

Némely szakirodalmi leírás szerint, a „kenyér-darabos sűrítés”, az akkoriban még nem ismert rántásos és habarásos sűrítést helyettesítette. E feltételezésnek ellentmond az a tény, hogy már a régi rómaiak is ismerték a liszt-szórás, a lisztes rántást és habarást. És, a XVI. századi magyar szakácskönyvekben is fellelhetők ugyanazon levek kenyeres, habarásos és rántásos sűrítésű változata. Valószínűbb, hogy a kenyeres sűrítés azért lehetett elterjedtebb, mert lehetővé tette a kenyér-maradékok hasznosítását, és nem igényelte a sűrítést követő utólagos összefőzést. Valamint, kenyeres szórással - a rendelkezésre álló lé - szinte azonnal besűríthető.

Megfigyelhető, hogy a habarásos és rántásos „mártás-időszak” beköszöntével a mártások is divatosabban („flancosabban”) krémesebbek. Ami arra utalhat, hogy a habarásos és rántásos sűrítés - elsősorban - nem a célszerűsége miatt terjedhetett el, sokkal inkább a formálódó közízlés hatására. Jó példa erre a sült hús levének XVI. századi sűrítése. Amely felitítása egykor (többnyire) pirított kenyér-darabokkal történt. Történhetett liszttel is (ritkábban kenyér-morzsával) meghintve és összefőzve, majd gyakran ezt is szikkadt vagy pirított kenyér-szeletekre öntve. De ismert volt olyan eljárás is, amikor a sült hús levéről lemerő zsíron lisztes rántást készítettek (gyakran hagymásan vagy petrezselymesen), és azzal sűrítették be a zsírtalanított sült-lét. Sőt, az akkori szakácskönyvekben már fellelhetők a tojás-sárgájával vagy tejföllel (borral) lisztesen habart sült-leves öntetek receptjei is. Amelyeket, akár pirított kenyér-kockákkal megszórva is tálalhattak.

Az előbbi példa arra utal, hogy a XVI. századi konyha - főzési módszereiben - legalább annyira változatos volt, mint a mai. És, ha az akkori alap-anyagokat és fűszereket számba vesszük, még gazdagabbnak is tűnhet a korabeli (Kárpát-medencei) éték-választék, mint a mai-hazai szakácskönyvé. Az a tény, hogy az előbbi többféle sült-lé sűrítési változat (tucatszerű eltérő ízesítésű variációval) egy-ugyanazon szakácskönyvekben fellelhető: a többféle sűrítési mód ismeretség és népszerűség sejteti.

Régi öntet-fogalmak

E kötet egyes öntet-megnevezései talán archaikusnak tűnhetnek, de esetenként elengedhetetlen a régi kifejezések használata. Azért, hogy megkülönböztethessük a gyakran azonos nevű, de más módon készített öntet-változatokat. Például: a korabeli „lév” kifejezés arra utal, hogy az így nevezett öntet-lé a XVI. század környékén is ismert volt. Az egyszerűbb „lé” kifejezés pedig azt jelzi, hogy az öntet-lé még a XVIII. században is ismert volt. Hasonlóan, az „öntet korszakára” utalnak az egyes alap-anyagok korabeli elnevezései is (például: mandola, kalarábé, tengeri szőlő). Egyes elnevezések pedig az öntet eredetére, származási helyére, vagy hagyományos tájegységére utalhatnak (például: cibere, cibere, zabkisz, csorba, zuffa).

Ugyanakkor, a leírások igyekeztek elkerülni a korabeli szakkifejezéseket. Leginkább azért, mert a régi időkben az nem volt egységes, és egyes akkori kifejezések manapság már más értelemmel bírnak, esetleg nem érthetőek. Hasonlóan célszerűbbnek mutatkozott lekerülni a közhasználattól távolabb álló gasztronómiai kifejezéseket, a könnyebb érthetőség kedvéért. Azért, hogy a leírt öntetek kipróbálása nem okozzon gondot azoknak, akik laikus ínyencként szívesen kipróbálnák a régi ízeket, és szakácskönyvből már megpróbáltak ételt készíteni.

Leveses étek rendszere

Az leveses étkeket - egykor, összetételük és állaguk szerint - az alábbi módon csoportosították.

Levesek = *híg* lészerű étel, amely kisebb hányadát *étel-darabok* alkotják, és amelyet *önálló ételként* (fogásként) fogyasztottak.

Főzelékek = *sűrű* lészerű étel, amely jelentősebb hányadát *étel-darabok* alkotják, és amelyet *önálló ételként* (fogásként) fogyasztottak.

Öntetek = *híg vagy sűrű* lészerű étel, amelynek valamely hányadát *étel-pépek* alkotják, és amelyet más étel (fogás) *kiegészítőjeként* fogyasztottak.

Előbbiekből kitűnik, hogy az öntetek: lényegében a pépes levesek és pépes főzelékek közötti kiegészítő étel-féleségek. Amelyekben az alap-íz többnyire a híg fázis hordozta, a pépes fázis pedig elsősorban az öntet sűrítését biztosította (de lehetett önálló íz-adó is). Az öntet kiegészítő jellege arra utal, hogy többnyire valamely más, darabos étel ízesítésére vagy tartalmasabbá tételére szolgált. Többnyire arra ráöntve, ritkábban azzal lekeverve és összefőzve.

Öntetek csoportosítása

Öntetnek nevezeték egykor (összefoglalóan) azokat a folyékony ételeket és étel-ízesítőket, amelyeket valamely étellel együtt (gyakran arra) tálaltak. Amelyekkel azok ízét és állagát módosíthatták, díszítettek vagy tápértéket javíthattak, egyszerűbb ételt előkelőbbé tehetek stb. A régi időkben, többnyire három öntet-változatot különbözteték meg. Amelyek elsősorban sűrűségükben és felhasználási-tálalási módjukban különböztek. Íme, a három öntet-típus:

Lé: híg és szétfolyó (vízszerű) öntet, amelyet sűrítés nélkül készítettek. Amelyet, a még nyers vagy *készülőfélben lévő ételre* öntöttek, vagy azzal öntöztek, ekképpen az ételdarabokat ízesítette. Amelyben, az ízesítendő étel „pácolódhatott”, vagy sültetett-főhetett. Vagyis a lé: részt vesz az ételkészítés folyamatában, meghatározva annak végleges ízét. Tipikus példái: a salátákat ízesítő lé, sültkre locsolt fűszeres lé, amelyek az ételt teljesen beboríthatták, átjárhatták. Készülhetett hidegen-nyersen vagy meleg főzetként. Középkori magyar szakácskönyvekben gyakori megnevezése: *lév*. A lé összetétele: alap-lé + fűszer + ízesítő.

Szós: kissé sűrű és enyhén szétfolyó (mézszerű) öntet, amelyet sűrítéssel készült. Amelyet a már *elkészült ételre* öntöttek, hogy azzal az ételdarabokat ízesítsék. Esetleg, csak egy rövid összefőzéssel kívánatosabbá és össze-érettebbé téve az ételt. Vagyis a szós: az elkészült ételt ízesítette, annak színét-állagát és kinézetét javíthattam tápértéként növelhette. Tipikus példája: sült, körítések és tészták hígabb öntette, amely az ételt többnyire csak részben borította. Amely, többnyire meleg főzetként készült, vagy valamely lé enyhe besűrítésével. Középkori magyar szakácskönyvekben néhai elnevezése: *zuppon*, *zsufa*, *zaft*. A mai levesek többsége a szósokból alakulhatott ki, erre utalhat receptjeik hasonlósága. A szós összetétele: alap-szós (kissé sűrített alap-lé) + fűszer + ízesítő. Az alap-szós rendszerint nem darabos.

Mártás: nem túl sűrű, de nem is szétfolyó (krémszerű) öntet. Amely sűrítéssel készült, és amelyet a már *elkészült étel mellé* tálaltak. Mint ahogy a neve is mutatja, ez volt az az öntet, amelyben a falatokat - elfogyasztásuk előtt - „megmártották”. A mártás elsősorban az elkészült ételt ízesítette, élvezeti értékét növelte. Tipikus példája: sülték, körítések, tészták, zöldséges és gyümölcsös darabos ételek mellé adott sűrű krémszerű vagy megmerevedő öntet. Amely készülhetett hidegen-nyersen, főzetként vagy szósz erőteljesebb besűrítésével. Középkori magyar szakácskönyvekben néhai megnevezése: mártós, liktárium. A mártás összetétele: alap-mártás (erőteljesebben sűrített alap-lé) + fűszer + ízesítő. Az alap-mártás lehet kissé darabos is, ha az alap-mártáshoz darabos mártás-alapot (gazdagítót) is kevertek.

Megjegyzendő, hogy a szószok és mártások közötti különbség olykor szinte elenyésző. Előfordul, hogy mindkettő azonos alapanyagból és módon készül, de csak sűrűségükben és felhasználási módjukban különböznek. Jó példa erre az olaj-vaj (majonéz), amely hígabb változatát szószként vagy saláta öntetként, sűrűre készítve pedig mártásként adták az ételhez.

Alap-levek

Az alap-lé: az öntet legfontosabb alkotója, a többi alkotó hordozója. Ennek ízesítésével, fűszerezésével és sűrítésével a különböző lé-, a szósz- vagy a mártás-változatok készíthetők. A XIV. századtól a XIX. század végéig terjedő időszak magyar étel-leírásaiban alábbi alap-levek voltak a leginkább gyakoriak. Ezek többsége ma is ismert a magyar konyha-művészetben.

Egyszerű alap-levek

Ide sorolhatók azok az alap-levek, amelyek a természetből közvetlenül „beszerezhetőek”, vagy amelyeket már előzőleg begyűjthettek, elkészíthettek (elkészültek) és amelyek használata nem igényelt utólagos „konyhai eljárásokat”. Íme, a legismertebb ilyen alap-levek:

Víz: a legalapvetőbb alap-lé, amely „legtöbb főzés vagy párolás” alap-leve. De nyers ételek (saláták, pácoltak) készítésére is használták. Főleg hús, magvak, zöldség és gyümölcs párolásához használták, igény szerint fűszerezve (aromásítva, illatosítva, csípősítve, ritkán kesernyésítve) vagy ízesítve (sózva, savanyítva, édesítve), esetleg zsiradékkal is tartalmazóba és ételdarabokhoz jobban illeszkedővé téve.

Savanyú-lé: gyakori, régóta ismert öntet alap-lé. Manapság főleg saláták körében népszerű, de egykor a sült-párolt húsok többsége is ilyen alap-lével készült. Zöldség esetében (mivel a sav gátolhatta a puhulást), az alap-levét csak a készre főzés-sütés utáni összeforralás előtt savanyították. Ízlés szerinti sózást is igényelt. Leggyakoribb savanyú alap-levek összetétele:

Víz + ecet = többnyire bor-, vagy alma-ecet vízzel hígítva (kissé sózva).

Víz + törköly-ecet = kiperéselt gyümölcs-zúzalékból készült ecet vizezve (kissé sózva).

Víz + káposzta-lé = savanyított káposzta szűrt leve vízzel hígítva (sót nem igényelt).

Víz + répa-lé = savanyított kerékrépa szűrt leve vízzel hígítva (sót nem igényelt).

Víz + uborka-lé = kovászolt uborka szűrt leve (sót nem igényelt).

Víz + kishi (cibere) = erjesztett és szűrt kovász-lé vízzel hígítva (kissé sózva).

Víz + savó = érett aludt-tej savója szűrve és vízzel hígítva (kissé sózva).

Víz + savanyú-bor = savanyodott száraz-bor, vízzel hígítva (esetleg sózva is).

Megjegyezendő, hogy az egyszerű (víz + ecet összetételű) savanyú-lé igényelheti a legtöbb fűszerezést, mivel a többi savanyító lényegesen aromásabb (többsége már eleve valamilyen fűszerezéssel készült). Egy részük sózást sem, mivel a savanyítás gyakran só is igényelt.

Édes-lé: a közép-és újkorban igen kedvelt és ínycsikécsnek számított, manapság már kevésbé elterjedt öntet alap-lé. Főleg olyan étkek önteteként használták (pároláskor, sütéskor), amikor az étel alap-anyaga már eleve savanykás vagy vad-ízű volt. Jól szolgált a tompa vagy semleges ízű magvak-termések ízének élvezetesebbé tételére. A savanyítással tartósított ennivalókhoz is megfelelt, mert azok ízét kellemesebbé tette. Leggyakoribb édes alap-levek összetétele:

Víz + virág-méz = virág-méz vízben feloldva és összefőzve, lé leszűrve (kissé sózva).

Víz + must-méz = az előbbi alap-lé, amelyben a virág-mézet must-mézzel pótolták.

Víz + virics-méz = olyan alap-lé, amelyben a virág-mézet virics-méz pótolta.

Víz + cukor = újkori változat, méz helyett cukor, vízben oldva-főzve (kissé sózva).

Víz + must = felfőzött szőlő- vagy gyümölcs-must, vízzel hígítva.

Víz + lekvár = vízben oldott gyümölcs-lekvár (cibere) felfőzve (ízlés szerint sózva).

Megjegyezendő, hogy az egyszerű (víz + cukor összetételű) édes-lé igényelheti a legtöbb fűszerezést, mivel a többi lényegesen aromásabb alapanyagból készül.

Édes-savanyú lé: már a középkorban is népszerű, manapság pedig igen közkedvelt alap-lé. Valójában, a savanyú- és édes-lé egyfajta keveréke. Szinte mindenfajta étkekhez találunk édes-savanyú receptet. Különösen a nem túl ízes vagy kissé zöld-vad ízű sült-párolt falatok ízét javította, húsételeket érdekessé-pikánssá tette. Ismertebb édes-savanyú alap-levek összetétele:

Víz + ecet¹ + méz² = ezen összetevők ízlés szerinti, összefőzött keveréke.

Víz + ecet + cukor = az előbbi alap-lé XIX. századi változata (kissé sózva).

Víz + ecet + bor = a XVI-XVII. században népszerű alap-lé (kissé sózva).

Víz + bor + méz = az előbbi alap-lé archaikusabb és előkelőbb változata (kissé sózva).

Víz + bor + aszalt gyümölcs = régóta közismert főzet (kissé sózva).

Víz + ecet + aszalt gyümölcs = az előbbi alap-lé egyszerűbb változata (kissé sózva).

Víz + bor + lekvár = régóta közismert főzet (kissé sózva).

Víz + ecet + lekvár = az előbbi alap-lé egyszerűbb változata (kissé sózva).

Víz + káposzta-lé + édesítő³ = egykor általánosan elterjedt alap-lé (sót nem igényelt).

Víz + kishi (cibere)⁴ + méz = főleg felvidéki, erdélyi és moldvai alap-lé.

Víz + kishi (cibere) + édesítő = általánosan ismert alap-lé.

Víz + tejsavó + méz = régóta ismert, ritka, de kedvelt alap-lé.

Víz + tejsavó + édesítő = az előbbi alap-lé köznapibb változata.

Víz + fanyar gyümölcs leve + édesítő (szükség esetén) = egyfajta szükség-alaplé.

Megjegyezendő, hogy az egyszerű (víz + ecet + cukor összetételű) édes-savanyú lé igényelheti a legtöbb fűszerezést, mivel a többi lényegesen aromásabb alapanyagból készül.

Bor-lé: az előbbi édes-savanyú alap-lé boros változata. Amikor a víz + savanyító keveréket = bor helyettesíti. És, ha a bor eléggé édes, akkor az édesítőt is részben pótolhatja. Ismertebb édes-savanyú alap-levek összetétele:

¹ Ecet, ami lehetett = bor- vagy gyümölcs-ecet.

² Méz, ami lehetett = virág-, must- vagy virics-méz.

³ Az egykori édesítő = többnyire aszalt gyümölcs, lekvár, vagy olcsó mézpótló (cukor, must- vagy virics-méz).

⁴ Erjesztett korpa-lé, egyfajta házi készítésű kenyér-kovács leszűrt leve.

Bor + ecet = a XVI-XVII. században népszerű alap-lé (kissé sózva).
Bor + méz = az előbbi alap-lé archaikusabb és előkelőbb változata (kissé sózva).
Bor + must = esetleg óbor és murci keveréke, korabeli nép változat.
Bor + gyümölcs-lé = az előbbi gyümölcs-mustos változata.
Bor + befőtt-lé = az előbbi téli vagy ünnepi változata.
Bor + aszalt gyümölcs = régóta közismert főzet (kissé sózva).
Bor + aszalt gyümölcs + ecet = főleg sült húsokhoz, gyakran azok levével keverve.
Bor + lekvár = régóta közismert főzet (kissé sózva).

A XVI-XVII. században még igen kedvelt alap-öntet volt, főleg aszalt gyümölccsel is gazdagítva. Főleg húsos és halas sülték önteteként kedvelték. A XIX. századra leváltotta az ecetes-cukros öntet. A bor-lé öntetet gyakran keverték sült-, rost- vagy hús-lével.

Olaj-lé: egykor elég ritkán, főleg a böjti időszakban népszerű öntet alap-lé. Amely egykor olaj és ecet (bor), esetleg hal-, borsó- és zöldség-lé keverékéből készült. Az olajos alap-lé inkább a hústalan, főleg zöldséges és gombás ételekhez illett. Az ilyen alap-lével kevert öntet jeles képviselője: az olaj-vaj (majonéz) és mustár-vaj. Amely olaj-lé alapon, tojás-sárgájával, illetve mustár-örleménnyel, valamint más alap-lével és egyéb ízesítővel készült. Ezek az alap-mártások a későbbi fejezetekben alaposabban is megismerhetők. Ismertebb olaj-lé változatok:

Olaj + ecet (bor) = nem zsíros sült, főtt vagy párolt halak böjtös önteteként.
Olaj + ecet + méz = zöld, nyers saláták önteteként.
Olaj + bor + méz = fehér húsu vagy zöldséges sülték megöntözésére (sütéskor).
Olaj + ecet (bor) = nyers tojás sárgájával kikeverve olaj-vajként (majonéz).
Olaj + ecet (bor) = nyers tojás sárgájával és mustárral kikeverve tartárként.
Olaj + savó = tejföllel vagy aludt-tejjel kikevert sült-párolt zöldséges öntetekhez.
Olaj + cibre = hús nélküli (böjtös), halas, gombás és zöldséges ételek öntetéhez.
Olaj + savanyú káposzta leve = az előbbi cibrés öntetet helyettesítette.

Az ilyen öntetek egy része már szinte ismeretlen. De némelyek közülük ma is népszerűek, sok mártás- és saláta-öntet alapját adják. Egykor zsírral vagy olvasztott vajjal is készítették hasonlókat, de azok - különösen a zsírral készültek - mára kikoptak a szakácskönyvekből.

Vaj-lé: az olaj-léhez hasonló, de kevésbé gyakoribb alap-lé változat. Valójában vaj + ecet (bor), esetleg hús vagy zöldség-lé keverékének habverővel homogénné-krémszerűvé „vert” keveréke. Amelyet elsősorban pépes öntetek feljavítására használtak, és amely módszer manapság „montírozás” néven ismert. A kissé ecetes vagy tejsavós vaj-lé, némi édes tejjel kikeverve (szükség esetén, részben) a tejszínt is helyettesíthette. A tejsavós és aludt-tejes változata a tejfölt is pótolhatta. Ennek ellenére a vaj-lé nem volt se túl ismert, se elterjedt.

Néha az is előfordult, hogy az egyszerű alap-leveket párosították (keverték). Ilyen volt az édes-savanyú olajos alap-lé, amely saláta-öntetként volt kedvelt, vagy mint böjtös savanyú-olajos alap-lé. Gyakori változat, amikor édes, savanyú vagy édes-savanyú alap-levet - írósvajjal, sült-lé zsírral - krémes öntetként keverték. Vagyis, az alap-levek igencsak változatosak lehettek.

Az egyszerű és igen híg alap-leveket, a XVII. században még szívesen keverték húsos levekkel, ami eléggé híg önteteket adott (amit aztán főleg kenyér-darabokkal keverve sűrítettek). Ugyanakkor megfigyelhető, hogy a XVIII. század végétől az egyszerű alap-levek sűrített (habart, rántásos) és mártásos jellegű változatai terjedtek el. A XIX. században pedig a tejfölös és tojásos sűrítésű krémszerű öntetek váltak egyre divatosabbá. Így a kenyér-darabos szórák is fokozatosan kiment a divatból (nem volt szükség a szétfolyó öntet-lé „felitatására”).

Húsos alap-levek

Húsos alap-levek közé azokat sorolták, amelyek valamely húsnemű kifőzésével készültek. Így, a húsos levek számtalan változatban készülhettek. Attól függően: mely állat mely részeiből, milyen módon, miként ízesítve, stb. Szerencsére ezek is csoportosíthatók, úgymint:

Hús-lé: jelen könyvsorozat előző kötetei⁵ (a korabeli levesek készítéséről) részletesen tartalmazzák a különféle hús-lé készítési módokat. Amelyek elkészítése máig nem változott. Ugyanis a hús-lé (lényegét tekintve): tiszta (rántás vagy habarás nélküli) hús-leves szűrt leve. Erre leginkább a marha, baromfi és sertés húsa volt alkalmas. Sőt, a XVII. századig szívesen készítettek vegyes húsú levelet is (például: tehénhús + tyúkhús). Érdekes, hogy vadhúsokból csak ritkán készítettek ilyen alap-lét. A hús-lét egykor igen egyszerű módon főzték: egy edényben húsdarabokat abáltak⁶ (sóval, fűszerekkel és zöldségekkel), lassan és több órán át. Az így nyert levet használták egykor, az igen népszerű közép-és újkori öntetek alap-leveként. Mégpedig hasonló módon, mint ahogy a víznél már leíratott. Azzal a jelentős előnnyel, hogy a hús-lével készített öntet gyakran (szinte) már nem igényelt sózást és fűszerezést. A hús-lével készített öntetek főbb változatai:

*Tiszta hús-lé*⁷ = régi neve: fehér-lé. Színezés nélküli hús-lé. Gyakori öntet alap-lé.

Világos hús-lé = enyhén színező zöldséggel vagy fűszerrel főzött hús-lé. Gyakori.

Sárga hús-lé = sáfránnyal aranyárgára színezett hús-lé. Régen gyakori volt.

Veres hús-lé = örölt piros fűszerpaprikával színezett hús-lé. XIX. századtól.

Piros hús-lé = céklával vagy meggyel főzött hús-lé, egyes jeles napokra.

Lila (bíbor) hús-lé = lila káposztával főzött egyszerű vagy savanykás hús-lé.

Savanyú hús-lé = hús-lé + savanyító (ecet, savó, kovász-lé, káposzta-lé stb.).

Fanyar hús-lé = savanyú vagy éretlen gyümölcs (vagy leve) hozzáadásával főzött hús-lé.

Savós hús-lé = nem túl érett tej-savó hozzáadásával főzött hús-lé (főleg fehér-húsból).

Édes hús-lé = hús-lé + édesítő (méz, cukor, gyümölcs). Nem túl gyakori.

Édes-savanyú hús-lé = hús-lé + édesítő + savanyító⁸. Leggyakoribb.

Megjegyezendő, hogy hús-lé alapú híg önteteket (lé-eket, lév-eket) ritkán készítettek nyers étel-darabokhoz. A hús-lét főleg szószok és mártások készítésénél használták. Gyakran a hús-lét erőlevesnek nevezik. De ez pontatlan megfogalmazás, mert az erőleves készülhet csontból, bőrkéből, vagy zöldségből is. A pontosabb fogalmazás: hús-lé, az erőleves egyik fajtája.

Gulyás-lé: a XIX. századi „magyaros”, piros-paprikás öntetek fontos alap-leve. Lényegét tekintve: egy olyan hús-lé, amelyet zsíron dinsztelt vöröshagyma-reszelék és örölt pirospaprika keverékével felöntött sós vízzel főztek. Általában némi zöldség (sárgarépa, petrezselyem, zeller) és fűszer (bors, köménymag) is segített a sajátos íz kialakításához. Általában kenyeres vagy rántásos sűrítésű mártásokhoz használták, sült és főtt húsok önteteként.

Csont-lé: az előbbieken már jelzett, és a levesek készítéséről írt kötetek részletesen taglalják, hogy koronként miként készült a csont-lé. Egykor-régen úgy, mint a hús-lé, csak csontokból. A kisebb darabokra tört csontokat sóval, fűszerrel és némi zöldséggel, vízben főzték. Lassú tűzön, akár fél-egy napon keresztül. Ezt követően leszűrték, és az így kapott tiszta lé: a csont-lé. A csontlevet két változatban készítették. Első = a fehér vagy tiszta csont-lé, amikor a lét nyers csontból főzték. Második = a barna csont-lé, amikor a lét enyhén pirított vagy megsütött

⁵ Remete Farkas László: Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XIII. és XIV. kötet).

⁶ Abálás = forráspont körüli, lassú, csak enyhén gyöngyöző buborékú, hosszú idejű főzés.

⁷ A tiszta hús-lét - manapság - gyakran fehér alap-lének is nevezik.

⁸ Savanyítóként leggyakrabban = ecet, cibre (cibere, kiske, keszőce), savanyú káposzta vagy uborka leve.

csontból főzték. A csont-lével készített öntet (a vizes alap-léhez képest) akárcsak a hús-lé, ez is kevesebb sózást és fűszerezést igényelt. A csont-lével készített öntetek főbb változatai:

Fehér csont-lé = régen a drágább tiszta hús-lét pótolta. Önmagában nem gyakori.
Világos csont-lé = enyhén színező zöldséggel vagy fűszerrel főzött hús-lé. Gyakori.
Sárga csont-lé = sáfránnyal színezett fehér csont-lé. Régen gyakori volt.
Barna csont-lé = a barnás mártások és tartalmasabb ízű öntetek alap-léje volt. Gyakori.
Savanyú csont-lé = csont-lé + savanyító. párolt gyümölcsökhöz. Nem túl gyakori.
Édes csont-lé = csont-lé + édesítő. Savanykás vagy zöld-vad ízű zöldségekhez. Gyakori.
Édes-savanyú csont-lé = csont-lé + édesítő + savanyító. Főtt húsokhoz. Leggyakoribb.

E felsorolás tovább is bővíthető. Mivel, csont-lé főzésekor mindazon változatok elkészíthetők, amelyek a hús-lénél már leíródtak. Megjegyezendő, hogy csont-lé alapú híg öntet (lé) ritkán készült nyers étel-darabokhoz. A fehér csont-lét inkább a hús-lé helyettesítésére használták. A barna csont-lét főleg különlegesebb szószok és mártások készítésénél. Ahogy a hús-lé, ez is az erőleves egyik fajtája. Kiváló íze ellenére már a XVII. században sem volt „túlzottan elterjedt” mert elkészítése több munkát és időt igényelt (a többi léhez képest). Bár az is tény, hogy a XX. században egyre divatosabb barna-mártás egyik fontos alap-anyaga = a barna csont-lé.

Börke-lé: az előbbi alap-lé ismertetésekor már említett leves-leírások kötetei ennek készítését is részletesen tartalmazzák. Röviden és közérthetően: egy olyan alap-lé, amely hasonlóan készült, mint a hús- vagy fehér csont-lé. Annyi eltéréssel, hogy e léhez a bőrkék, porcos részek és körmök adták az alapanyagot (hús vagy csont helyett). Ez a lé is lassan és hosszadalmasan készült, nem forralva, hanem csendesen abálva. Másfél-szeres vízben főzve, némi sóval, fűszerekkel és zöldséggel ízesítve. Miután több órai főzés után a bőrke szinte már magától szétfoslott és a körmökön csontjai is kifordultak, a levet hagyták lehűlni. Majd, a lé zsíráját lemerték és a levet leszűrték. Ez a lé jól helyettesítette a hús- és csont-lét. Az ilyen lé fontos sajátossága, hogy lehűlve bekocsonyásodhat, ami a hideg öntetet sűríti (aszpikossá teszi).

Hideg-lé: amely a bőrke-lé különlegesebb változata. Ugyanis, ha az elegendő mennyiségű bőrkével készült, netán porcos és körmös részekkel is, akkor ez a lé hajlamos volt a kocsonyásodásra. Vagyis, nem csak alap-léként szolgálhatott, hanem hideg öntet sűrítőjeként is. Lehetett édesíteni, fűszerezni és hígítani. Sőt savanyítani is, de akkor a kocsonyásító hatása csökkenthetett. Az ilyen lé zselatin-tartalma elősegítette az ebből készült szószok és mártások alkotórészeinek kedvezőbb elegyedését, a vizes és olajos fázisok jobb összetartását.

Csorba-lé: régi erdélyi és moldvai alap-lé, amelynek egyes változatait a felvidék keleti felén cibres-lé néven ismertek. Lényegét tekintve: savanyított zöldséges húisleves szűrt leve, de bármilyen más leves-szerű alap-lé elkészíthető ilyen ízesítéssel. A savanyítója lehetett: ecet, bor, savanyú káposzta leve, savanyú gyümölcs leve, korpa-cibere, bors'-lé⁹. A csorba-lét úgy használhattak öntetek készítéséhez, mint a hús-lét. Böjtös változata hús nélkül készült, amely savanykás zöltség-léként kellemes ízű öntetet adott.

Borscs-lé: Kárpát-medence észak-keleti és keleti karéján ismert és népszerű alap-lé. Amely valójában: sajátosan fűszerezett¹⁰ csont-lében főzött cékla szűrt leve. Élénk lilás-bíboros színe, kissé édeskés savanykás íze díszes alap-öntetként szolgálhatott a fehér húsok mártásához. Ismert volt böjtös változata, amelyet nem hús-, hanem zöltség-lével készítettek.

⁹ Bors'-lé = erjesztett rozs-korpa leve. A cibre csángó-vidéki megnevezése.

¹⁰ Eredetileg fő íz-adója volt: a medvetalp (Heracléum sibíricum) vagy a turbolya, valamint a kapor és a hagyma. Kissé savanykás ízét adhatta: lórom (lósóska), ecet vagy savanyú káposzta leve.

Sült-lé: valójában a hús-sütés „mellékterméke”. Amit aztán felhasználhattak, a kisütött húshoz illeszkedő öntet elkészítéséhez. Ehhez, - a korabeli leírások szerint - a húsokat többnyire egy nagyméretű, fedővel lezárható lapos edényben párolták-sütötték, nem túl erős tűz felett. A fedőt időnként leemelték, és a sült húst megöntözték a saját levével. A hús lehetett, egyszerűen csak sózott, gyakrabban fűszerekkel is megszórta vagy előre bepácolta. Miután a hús megpuhult, a belőle kisült levet az edényből kimerték, és abból a húshoz öntetet készítettek. A húst pedig fedő nélkül (vagy rácsra helyezve, nyársra húzva) igény szerint átsütötték. A sült-levet hagyták kissé leülepedni, majd leszűrték és a barna csont-léhez hasonlóan készítették abból öntetet. E lé is készülhetett különböző - tiszta, savanyú, édes és édes-savanyú stb. - változatokban.

Rost-lé: a sült-lé egy sajátos változata. Ha a húst eleve nyárson vagy rácson sütötték, akkor a sült-lé készítése módosult. Ilyenkor, a már kész húsról levagdosták a túlzottan átsült vagy kiszáradt (de nem megégett) részeket, és azokat vízben alaposan kifőzték (mintha sült húsból főznének hús-levet). Ez a levet is hagyták leülepedni, majd leszűrés után - barna csont-lé helyett használva - öntet készülhetett belőle. E lének is ismertek voltak a tiszta, savanyú, édes és édes-savanyú változatai.

Pörkölt-lé: a rost-lé igen sajátos „magyaros”, alföldi változata. Különleges ízét úgy nyerte el, hogy a levagdosott hús-részeket zsíron pirított vöröshagyma-vagdalékon átforgatták. Majd őrölt piros-paprikával megszórva és kissé pirítva, kevés vízzel felöntve szaftosra¹¹ főzték. Természetesen sóval és csípős paprikával (vagy borssal) ízesítve, néhol kevés vörösbort adva hozzá. E főzet leszűrt szaftja már kis mennyiségben is jellegzetes ízt-aromát adott. Különösen a párolt, sült és rántott húsok, zöldségek és gombák ízesítésénél számított különlegességnek.

Tokány-lé: a rost-lé őrségi, erdélyi és felföldi változata. Úgy készült, mint a pörkölt-lé, de őrölt piros-paprika helyett: őrölt fekete-borssal (boróka-bogyóval), amelyet borsfű vagy tárkony is helyettesíthetett. Néhol a vöröshagymát - részben vagy egészben - fokhagyma is pótolhatta. Szász vidékeken: tárkony helyett majoránnával vagy korianderrel.

Hal-lé: ami nem halász-lé. Hanem egy olyan hús-lé, amely a halhús lassú kifőzésével készült. Egykor, főleg böjti időszakokban - a halhússal együtt - önálló levesként is szolgált. Szűrt levét pedig öntet alap-léként használták. Öntetekben főleg az erősebb ízű halak levét kedvelték. Többnyire apró halakból főzték, amelyek sütésre vagy levesben alkalmatlanok voltak. Sőt - a régi szakácskönyvekben - a „külhoni módon” készített olaj-vajat (majonézt) többnyire hal-lével kikeverve készítették, néha kifejezetten tengeri apróhalat használva e célra. E lének is voltak tiszta, savanyú, édes és édes-savanyú változatai, mint a hús-lének.

Halász-lé: egy olyan „magyaros” hal-lé, amelynek vöröshagymás és őrölt piros-paprikás lében főtt hal adta az ízét. Az egyik változat szerint: a hagymát kevés zsíron üvegesre párolták és erre szórták az őrölt piros-paprikát. Ezt sózták és vízzel felöntötték, amiben aztán a halat megfőzték. Más változat szerint: a halat sós vízben feltették főni, hozzáadva a lereszelt vöröshagymát és a meleg zsírban elkevert őrölt piros-paprikát (néhol csak úgy beleszórták, zsír nélkül). Amikor a hal puhára főtt, a levéből kimert részt leszűrték és öntethez alap-lének használhatták. Ritka alap-öntetet adott, amelyet paprika nélkül sült vagy párolt hal-hús öntetként tálaltak.

Sódar-lé: olyan alap-lé, amelyet előzőleg sózva vagy pácolva érlelt, majd felfüstölt húsból főztek. Lényegében úgy készült, mint a hús-lé. Annyi eltéréssel, hogy a sódart előzőleg

¹¹ Szaft = tejfölszerűen sűrű, pörkölt- vagy tokány-ízű hús-lének mártáshoz hasonló sűrítménye.

kiáztatták, hogy a felesleges só és füst-íz kiadja. Ezután az alap-anyagot némi zöldséggel és fűszerrel (annyi vízben hogy éppen ellepje) több órán át főzték, Addig, hogy a csont „magától kiforduljon”. Majd, a levét leszűrték, amit öntet alap-léként felhasználtak. Készíthették pácolt-füstölt halból is, mivel az elvárás szerint a fő alap-íz: a pác-fűszer és füst-aroma adta. A sódar-lével készült öntetek (akárcsak a hús-lé alapúak) készülhettek tiszta, savanyú, édes és édes-savanyú változatban is.

Vér-lé: a középkorban még ismert és kedvelt, de a XVI. századtól fokozatosan elenyésző lé-változat. A leölt állat friss vérének megszűrték, kevés ecettel és apróra vágdalt vörös- vagy fokhagymával, fűszerrel¹² (esetleg némi reszelt almát is hozzáadva). Ezt a keveréket kissé sózták, majd kétszeres mennyiségű vízben lassan főzték. Addig, hogy a hagyma pépesre főhessen. Ezután sűrű szűrőn áttörték, és a pépes lét alap-öntetként használták. Néhol kevés mézet is adtak hozzá, vagy az ecetet borral helyettesítették. Sötét (szinte feketés-barna) lét adott. Leginkább a kissé édeskés-savanykás változatát kedvelték, amíg „divatban volt”.

Fontos megjegyezni, hogy a fent leírt húsos alap-lé változatok (a valóságban) többnyire „keverten” érvényesültek. Például: a tyúk húsból készült hús-lé gyakran nemcsak tiszta tyúkhúsból készült. Hiszen, a húson lévő bőr, és a benne lévő csont is „részt vett” a sajátos tyúkhús-leves „létrejöttében”. Hasonlóképpen más húsek esetében is, ahol a benne lévő csont vagy szálka is hozzájárult a lé sajátos ízének kialakításához.

Böjtös alap-levek

A húsos alap-leveket részben helyettesítő „hús-mentes” levek. Egykor, ilyenekre alapozva készítették a böjti időszakok önteteit, leveseit, főzelékeit. Ezek is csoportosíthatók, úgymint:

Borsó-lé: az egykor igen ismert, böjti időszakokban kedvelt alap-lé. Úgy készült, mint a hús-lé, de hús helyett száraz-borsóból. Amelyet sóval, fűszerrel és némi zöldséggel lassú tűzön egészen szétfőztek (közben pépesre is törték). Majd, ülepítés és szűrés után a levét: öntet vagy leves alap-léként használhatták. Az így készült borsó-lé a böjti időszakokban jól helyettesítette a hús- és csont-lét. E lé is készülhetett tiszta, savanyú, édes és édes-savanyú változatokban. A sárga-borsót néhol száraz-bab esetleg bagoly-borsó (csicséri borsó) pótolta. Számtalan fűszerezéssel és különböző ízesítésű változatban készülhetett. Leginkább az enyhén savanykás ízesítésű terjedt el. Néha kevés sárgarépa- vagy petrezselyem-gyökeret stb. is belefőztek.

Lencse-lé: régóta ismert és kedvelt böjti alap-lé. A borsó-lénél leírt módon készült, de száraz-borsó helyett lencsével. Amelynek, pépes levét használták alap-léként. A lencse-lét főzéskor némi vörös- vagy fokhagymával, esetleg zöld-petrezselyemmel vagy majoránnával is kiegészítették, hogy az ízt még inkább kiemeljék. Barnás árnyalata és íze hasonlított a csont-lé színéhez, különösen akkor, ha kissé savanykás-édesre készítették.

Zöldség-lé: hasonlóan a borsó-léhez, ez is régi-böjti alap-lé. Amely úgy készült, mint a borsó-lé, de nem „hüvelyesekkel”. Főleg petrezselyem-, zeller-, sárgarépa-gyökérből, vörshagyma vagy karalábé gumójából, esetleg káposztával is főzve. De ide sorolható a friss zöld-borsóból (zöld-babból) készült lé is. Valójában egy olyan (rántás, habarás nélküli) zöldség-leves, amely levét átszűrve - öntethez - alap-léként használhatták. A zöldségek és fűszerek megválasztásával az alap-lé íze igen változatos lehetett. Amit tovább fokozhattak az ízesítéssel, mivel ezt is készíthették savanyú, édes, és édes-savanyú változatban is.

¹² Többnyire = majoránna vagy petrezselyem zöldje, bors vagy borsfű, koriander- vagy kömény-mag.

Sóskáposzta-lé: amely tájanként igen eltérő alap-levekkel „szolgálhatott”. Ugyanis, a savanyú káposzta levében sokféle zöldség és fűszer főhetett, sőt akár gyümölcs vagy gomba is. Ez az alap-lé: a csorba-lé egyfajta böjtös (hús-nélküli) változatának is tekinthető. Amely legismeretebb képviselője a hús helyett gombával készített csorba-lé. Ez a lé-változat különösen a Kárpát-medence észak-keleti karéján volt népszerű, még ma is szokásos karácsonyi éték-alapként.

Gyümölcs-lé: régen népszerű, manapság már ritka alap-lé. Amely valójában nem más, mint az alaposan megtisztított gyümölcsök kipréselt levének fűszeres főzete. Készíthették kipréselt gyümölcslé főzésével, de aprított gyümölcs főzés utáni kipréselésével is. Amely szűrt levét, a továbbiakban öntet alap-léként is használhattak. Az ilyen alap-lé ízét (édesség-savasság arányát) főleg a gyümölcs fajtája és érettsége meghatározta. Amit további édesítéssel vagy savanyítással már csak kismértékben formálhattak (hogy nem veszítse el az eredeti gyümölcs-aromáját). Az ilyen gyümölcs-lé öntetek alap-levei főleg szőlő, alma, körte, meggy, áfonya stb. mustjából vagy gyümölcs-főzetéből készültek. Főleg olyan gyümölcsökből, amelyek sav-cukor aránya - hozzáadott hagyományos édesítő vagy savanyító nélkül - már eleve harmonikus édes-savanyú ízt eredményezett. Ilyen öntet alap-lé főleg a nyári-őszi időszakban gazdagította a konyhát, mivel akkor volt a gyümölcsök friss-szezonja. Gyümölcs-lék közé sorolható a lekvárok szűrt levei is (vagy azok édesítővel vagy savanyítóval és vízzel hígított főzetei). Különösen a vizes-boros lekvár-szűrletek voltak népszerűek. Az ilyen lé pektin-tartalma elősegítette az ebből készült szószok és mártások alkotórészeinek kedvezőbb elegyedését, a vizes és olajos fázisok jobb összetartását. Vagyis, keményebb és tartósabb mártást adott.

Aszalvány-lé: amely valójában a „gyümölcsös” alap-lé egyik változata. Külön tárgyalását az indokolja, hogy az aszalás során (főleg a melegen vagy füstösen történt az aszalás) az eredetileg friss gyümölcsök íze és állaga jelentősen megváltozhat. Annyira, hogy az aszalt gyümölcsből főzött öntet alap-lé íze-aromája „köszönő viszonyban sincs” a friss gyümölcséhez képest. Az ilyen öntet alap-lé főleg a téli-tavaszi időszakban voltnépszerű, a friss gyümölcsök hiánya miatt. Egyedi-érett ízük miatt egyeseket - mazsolát, aszalt szilvát, áfonyát- gyakran még friss gyümölcsökkel vagy borral is összefőzték, hogy minél ízesebb aszalvány-lé készülhessen.

Főző-lé: amely valójában nem más, mint az az ízesített főzővíz, amelyben a darabos levesbetéteket¹³ vagy körítéseket¹⁴ kifőzték. Az ilyen levet hagyták kissé kihűlni és ülepedni, majd leszűrték és többnyire szószok vagy mártások készítésére öntet alap-léként felhasználták. Az ilyen lé kevesebb sót és fűszerezést igényelt, mint a víz-alapú alap-lé. Az ebből összehozott öntet is készülhetett tiszta, savanyú, édes és édes-savanyú változatban. Az ilyen lé keményítő- és dextrin-tartalma elősegítette az ebből készült szószok és mártások alkotórészeinek kedvezőbb elegyedését, a vizes és olajos fázisok jobb összetartását.

A böjtös alap-levek esetében is megfigyelhető bizonyos változat-keveredés. Főleg a régi levek leírásainál szembeötlő, hogy gyakran zöldséget és gyümölcsöt (aszalványt) is egybefőztek.

¹³ Úgy mint: gyúrt tészta, tarhonya, galuska, gombóc, gerelye, stb. fel nem használt főzővize.

¹⁴ Úgy mint: burgonya vagy kása stb. fölösleges főzővize.

Erjesztett alap-levek

Az alap-levek sajátos változatának tekinthetők azok, amelyek nem főzéssel, hanem erjesztéssel készültek. És, amelyeket csak az öntet végső „összeállításakor” főztek egyneművé az egyéb alkotókkal. Ezek is csoportosíthatók alapanyagaik és készítési módjuk szerint:

Erjedék-lé: egy olyan öntet alap-lé, amely valamely *cukor tartalmú ital-féleség alkoholos és ecetsavas erjesztésével* készült. Ennek tipikus példája a XVIII. század végéig igencsak népszerű szőlő- vagy gyümölcs-bor. Amely, készülhetett friss vagy aszalt gyümölcsből egyaránt. Az ilyen öntet alap-lé eleve édes-savanykás ízt hordozott. Amelyet, méz vagy borecet hozzáadásával könnyen és igény szerint módosíthattak. A korabeli borok igencsak „különböző ízűekre” érlelődhetnek, netán kissé meg is ecetesedhetnek. Ide sorolhatók a borokból erjesztett ecetek is. A Kárpát-medencei konyha a sörrel (mint erjedék-lével) készült önteteket alig ismerte. Csak a sör-mártás volt az, amely némi ismertségre tett szert. A sör, a sült-lé készítésekor jött szóba, ha a sült húst sörrel meglocsolták, és így a sör „beépült a sült-lébe”.

Kovász-lé: vagy más néven keszőce, kishi cibere, cibere, bors'. Olyan öntet alap-lé, amely *keményítő tartalmú ital-féleség tejsavas erjesztésével* készült. Szűrt kovász-lé (erjesztett gabona-lé), aminek alapanyaga: többnyire gabona-korpa. A korpát cserép- vagy faedényben forró vízzel leöntötték, és némi kovász-magot adtak hozzá, hogy az erjedés gyorsan beinduljon. Ez a korpa-ázalék néhány nap alatt - tejsavas erjedéssel - megsavanyodott. Főzéshez vagy öntet készítéséhez ennek leszült levét használták alap-léként. A megmaradt üledéket újra felöntötték vízzel (némi lisztet is hozzáadva), amiből újabb kovász-mennyiséget szaporíthattak.

Kenyér-lé: vagy más néven kenyér-kvasz. Szárított rozs-kenyérből *alkoholos és tejsavas erjesztéssel* készült lé. Az ízét némi méz, fűszer és gyümölcs hozzáadásával javították, erjedését élesztővel (túlért gyümölccsel) gyorsították. Kárpát-medencében az ilyen alap-lével készült öntet igen ritka, csak a Kárpátok keleti karéjáról ismeretesek egyes ilyen öntetek. A kenyér-kvasz íze nem túl jellegzetes, gyakran még a hígított alma-lé (vagy már vadon termő gyümölcs leve) is kedvezőbb öntet-íz eredményez. Ha túlértelik, akkor a maradék édes ízét elvesztve gyengén megecetesedik, zavarosodik.

Savanyó-lé: amely nem más, mint *tejsavas erjesztéssel* savanyított zöldségek szűrt leve. Legismertebb képviselői: savanyú káposzta, kerekrépa vagy kovászolt uborka leve, csalamádé-lé. Ezek többnyire sósak és - a tejsavas erjedésből adódóan - igencsak savanyúak. Ezért öntethez ezek szűrt és vízzel hígított levét használták. Sokfelé az ecetet helyettesítette.

Savó-lé: amely nem más, mint *tejsavas erjedés hatására* érett-összetúrosodott aludttej savója. Amely készítése szinte az egész Kárpát-medencében hasonló módon történt. A frissen fejt tejet leszűrték, és egy tiszta cserép- vagy faedényben, meleg (30-35 °C) helyre tették, tetejét egy kendővel leborítva. A következő napon a már erjedő tej tetején összegyűlt zsíros réteget lemerték (ebből tejszínt, tejfölt, vaját készítettek). Az így zsírtalanított tejet hagyták tovább erjedni. Amikor az kissé „bekocsonyásodott”, naponta 2-3-szor késsel bevagdosták, hogy a savóját jobban kieresse. Amikor a savó már kezdett élesen elválni az alvadéktól, akkor az edényt 40 °C körüli hőmérsékletre melegítették és nem túl erősen keverték (nehogy túl összetörjön az alvadék). Így a savó még inkább elvált a túrótól. Ezt követően mindezt egy tiszta kendőbe öntötték, amiből a kicsöpögő savót összegyűjtötték (a túró pedig más célra használták). Az így nyert savó már alkalmas volt öntet alap-lének. Ezt fűszerrel, mézzel vagy gyümölccsel össze is főzhatték, és íz így kapott lével jó ízű szósz vagy mártást készíthettek.

Néhol az aludttej tetejéről lemert savós- zsíros réteget is felhasználták öntet-lé vagy szósz készítéséhez. Máshol, csak az ebből készített savós tejfölt vagy tejszínt. Az ilyen savós öntet főleg Felvidéken valamint Erdély és Dunántúl egyes részein volt elterjedt. Néhol, savó-lével helyettesítették a kovász-lét vagy az ecetet.

Savanyú tej-lé: régen is csak ritkán alkalmazott alap-lé változat. Olyan tej, amelyben a *tejsavas erjedés már beindult*, de még nem eredményezte a tejfehérje kicsapódását. A gyenge savó-lét vagy az ecettel savanyított tejet helyettesítette. Mivel főzéskor az öntetet „betúrósíthatta”, így a forralást rendszerint mellőzték. Többnyire a pépes-gyümölcsös önteteknél használták.

Megjegyzendő, hogy a felsorolt öntet alap-leveket - esetenként - nem „csak magukban”, hanem egymással keverve is alkalmazták. Például: bor + aszaltvány-lé, bor + gyümölcs-lé, bor + méz-lé (must-méz), káposzta-lé + savós tejföl, hús-lé + bor (vagy ecet), savó-lé + méz-lé stb.

Alap-sűrítők

A sűrítő: olyan készítmény, amely segítségével az alap-lé: szósszá vagy mártássá sűríthető. Amely, nemcsak sűrűbbé teszi az alap-levet, hanem segítségével az öntet vizes és olajos fázisai (amelyek eredetileg nem keverednek) egynemű keverékké dolgozhatók. Fedési-tapadási tulajdonságai segítik nemcsak az étel-falatkákhöz tapadást, azok beborítását, de a fűszerek aromájának megőrzését is. Hozzájárulhat az étel díszítéséhez, állagának javításához. Íme, néhány, közép- és újkorban ismert öntet-sűrítési eljárás, bemutatva egyidejűleg a sűrítő készítését és alkalmazását is:

Alap-leves sűrítők

Ezek közé sorolhatók azok a sűrítők, amelyek - az öntet-lé elkészítése során felhasznált alap-lé alap-anyagain kívül - *külön sűrítő adalékot nem igényelnek*. Vagyis, amikor a sűrítő alapanyaga „maga is meghatározó része volt az öntetnek”. És, amelyek a végső elegyítésen és összefőzésen kívül, nem igényelnek egyéb járulékos konyhai műveleteket (pirítás, rántás, habarás stb.) sem. Íme, a legegyszerűbb sűrítők és módszerek.

Bepárlás: bizonyára a legegyszerűbb és legősibb öntet-sűrítési mód. Ennek lényege, hogy az alap-levet lassan forralják, és ennek hatására annak víztartalma csökken, egyre sűrűbbé válik. A módszer sajátossága, hogy bepárláskor az alap-lé töménysége (íz- és sótartalma) is növekszik. Ezért, az így sűrítendő alap-lét célszerű csak gyengén sósra készíteni, hogy sűrítéskor érje el a kívánt íz-hatást. Ezt a módszert főleg hús-lé, csont-lé bőrke-lé, gyümölcs-lé alapú öntet-levek sűrítésekor alkalmazták; amikor a só és egyéb összetevők nagyobb részét csak a sűrítést befejező forraláskor adták hozzá a készre sűrítet alap-léhez.

Pépes sűrítés: igen régi öntet-sűrítési eljárás. Amely során valamely nyers vagy főtt ehető alapanyagot pépesre törtek, majd öntet alap-lével elkeverték. E célra olyan alap-anyagok voltak megfelelőek, amelyek az alap-lé nagy részét magukba szívták, majd abban puhára és kenhetőre dagadtak. Ilyen nyers sűrítő - például - a mustármag-örlemény, amely alap-lével keverve krémszerű mártást ad. Főtt sűrítőként - leginkább - az alma, körte, birs és szilva, valamint a borsó, bab, sárgarépa és sütőtök volt egykor igen népszerű (később a burgonya is). Ezért, nem véletlen, hogy a XIX. században egyre népszerűbbé váló főzelékek receptje gyakran igencsak hasonlított a korábbi idők egyes mártás-leírásaihoz. A főtt pépes sűrítő tipikus példája, amely mindenhol ismert volt: a hígra főzött lekvár.

Kásás sűrítés: egy régi sűrítési eljárás. Amely során, a keményítő-tartalmú „kásásának valót” (gabona- és egyéb ehető magvakat) alaposan megfőzték, leszűrték, majd pépesre zúzták, szitán áttörték. Az ilyen tejföl- vagy krém-szerű sűrítő jól befogadta az alap-lét. Vagy, a kása-anyagot eleve az alap-lébe belefőzték. A búza- és kukorica-dara, valamint a hántolt árpa, zab, köles és harmakása tört magja jófajta sűrítőt adott. Sőt, a XIX. század elejéig a len-, kender- és tökmagot is felhasználtak ilyen célra. A főtt mandula, dió, mogyoró vagy fenyőmag krém-szerű pépjét néhol még manapság is használják, különleges (főleg édes) szószokhoz, mártásokhoz.

Főtt-tojásos sűrítés: a XVI-XVII. században igen kedvelt, de ritkán alkalmazott sűrítés, inkább a mártások gazdagítására szolgált. Lényegét tekintve: keményre főzött, lereszelt és szitán áttört kemény-tojás. Amely „porlékony” sárgája az alap-lébe keverve azt kissé sűríti, az apró fehérje-szemcsék pedig a mártás állagát javítják.

Az ilyen alap-leves sűrítési módok - az öntetek készítésénél - már a XVI. századtól fokozatosan visszaszorultak. Ugyanis, a későbbi sűrítési módok már kedvezőbb állagot, valamint gyorsabb és gazdaságosabb sűrítést eredményeztek.

Bekevert sűrítők

Ide sorolhatók azok a sűrítők és módszerek, amelyek esetében az alap-lé sűrítéséhez *egy sűrítő alap-anyag* hozzáadása is szükséges. Amelyet az alap-lében elkevertek, esetleg azzal össze is főztek. Íme, a legismertebb bekevert sűrítők és módozatok:

Kenyeres sűrítés: a régi szakácskönyvek és egyéb leírások alapján az egyik legrégebbi, ismert öntet-sűrítő. Igen egyszerű és kézenfekvő megoldás, amelyet a levesek sűrűbbé-tartalmasabbá tételénél is igen kedvelt volt. E módszer lényege, hogy az öntet alap-lét összekevertek kenyér morzsájával (reszelékével, lisztjével). Ami, az alap-lé egy részét magába szívta, ezáltal az öntet sűrűbbé vált. Egyszerűsége ellenére az ilyen sűrítés igen változatos lehet. Íme, néhány sajátos és régi változat az öntet alap-lé „kenyeres sűrítésre”:

Fehér kenyeres = fehér (korpa nélküli búza-lisztes) kenyér, szárított morzsájával.

Barna kenyeres = árpa-zab vagy búza-rozs keverékű kenyér morzsájával.

Fekete kenyeres = teljes kiőrlésű, hajdina vagy magvas rozs-kenyér morzsája.

Zsemle-morzsás = fehér, szitált búza-lisztből sült zsemle morzsájával.

Lepény-morzsás = nehezen keleszthető lisztből (köles, hajdina, cirok) lepény morzsája.

Kenyér-beles = kenyér-bél világos, sült rész nélküli morzsájával.

Kenyér-héjas = kenyér-héj aranyló vagy barnás morzsájával.

Pirított-morzsás: tűzön pirított kenyér-morzsájával.

Kenyér-lisztes = kenyér vagy lepény liszt-finomságúra tört morzsájával.

Ismert volt az olyan sűrítő eljárás is, amikor az öntet levét száraz (vagy pirított) kenyér-kockákkal felitatták. Majd, az így kapott öntettel átitatott kenyér-ázalékot: sűrű szitán pépesre áttörték. A „kenyeres sűrítés” főleg a XVII. század előtti időkben volt szokásban. Sőt, a XVI. század előtt többnyire csak a kenyeres öntet-, lé- és leves-sűrítés volt általánosan elterjedt.

Lisztes sűrítés: a XVI. századtól elterjedő, a kenyeres sűrítést fokozatosan felváltó eljárás. Talán azért válhatott népszerűvé, mert sűrítő hatása a „kenyér-morzsáét vagy lisztét” meghaladta. Valamint, a liszt száraz pirításával az íz-hatás is jobban kézben tartható (mint a változatosan kisülő kenyér héjának morzsájával). E célra leginkább a búza- és rozs-liszt volt népszerű, de a másféle lisztek is beváltak. A különböző lisztek sűrítő adottságai (nyersen keverve az alap-léhez) a következők:

Búza-lisztes = hófehér szín, tejfölszerű krémes állag, keményítő íz
Rozs-lisztes = világos-barnás szín, a búza-lisztnél gyengébb krémes állag, savanykás íz.
Árpa-lisztes = halvány-barnás szín, tapadós-ragacsos állag, mogoró-szerű íz.
Zab-lisztes = szürkés-fehér szín, kocsonyás állag, kegyeseknek kesernyésnek tűnő íz.
Köles-lisztes = sárgás-fehér szín, vizes-lisztes állag, kissé édeskés íz.
Hajdina-lisztes = szürkés szín, vizes-lisztes állag, enyhén földes íz.
Kukorica-lisztes = sárgás liszt, vizes-liszt állag, enyhén édeskés-aromás íz.
Cirok-lisztes = fajtától függően világosabb-sötétebb, kissé vizes, enyhe ízű.
Borsó-lisztes = sárgás vagy zöldes színű, porhanyós, nyerses babszerű ízű.
Lenmag-lisztes = szürkés-barnás, olajos-nyálkás, enyhe ízű.
Mandula-lisztes = fehér színű, tészta-szerű, aromás ízű.
Gesztenye-lisztes = barnás színű, porhanyós, aromás ízű.
Aranyló-lisztes = sárgásra pirított fehér-liszt, enyhén karamelles édeskés ízzel.
Barnuló-lisztes = világos barnásra pirított fehér-liszt, karamelles és kesernyés ízzel.

A lisztes sűrítés némi utófőzést igényelt, nehogy a leves „liszt-ízű” legyen. A főzés során a lisztes sűrítők kissé „elcsirizednek”. Ezáltal édeskésebbé, krémszerűbbé és jobban elegyíthetőbbé formálódnak. Egyidejűleg a zavaró (nyers, földes, babszerű stb.) íz is csökken. Ismert olyan eljárás, amikor a sűrítéshez felhasznált lisztet előzetesen kissé megpirították. Ennek hatására a liszt íze kissé megédesedik és finomodik, de ezzel arányosan a sűrítő hatás is csökken. A túlpirított liszt kesernyés ízt vehet fel, egyidejűleg alkalmatlanná válva a sűrítésre is.

Tojásos sűrítés: már a XVI. századi szakácskönyvek is gyakran említik ezt a sűrítési eljárást. A módszer azon alapul, hogy a felvert, nyers tojás-sárgája (tikmony-szék) vízzel és zsiradékkal egyaránt keveredik. Ezért, alkalmas volt hidegen készített szószok és mártások sűrítésére. Mivel melegítés hatására a tojás-sárgája ezt a képességét elveszthette (kicsapódott a keverékből), ezért a melegen történő sűrítés tapasztalatot és gyakorlatot igényelt. Különösen, a nagyobb zsírtartalmú összetevőkkel¹⁵ készült szószok és mártások kikeverésénél adott jó eredményt.

Lenmagos sűrítés: régóta ismert, majd idővel elfeledett manapság újra felelevenedő sűrítés. A lenmag vízzel gyengén főzve egyfajta nyákot enged ki magából. Amely állaga leginkább a tojás-fehérjéhez hasonlítható. A magos főzetről leszűrt íztelen nyák jól sűrítette az alapleveket. Lenmag-lisztből is kifőzhatték, de ez már nem volt szintelen és áttetsző, hanem barnás krémhez hasonló. Amely, inkább a zsírosabb húsos levekhez és a színesebb-törtebb alap-lékhez illett.

Ezek a sűrítési módok a XVI-XVII. századi szakácskönyvekben talán a leggyakoribbak. Különösen a kenyeres sűrítés, amely akkoriban volt a legnépszerűbb és leginkább elterjedtebb. De nemcsak az öntetek, hanem a levesek készítésénél is.

Erjesztett sűrítők

Ide sorolhatók azok a sűrítők és módszereik, amelyek az öntet-lé besűrítéséhez erjesztéssel előállított sűrítő-anyagot igényeltek. Amelyet az alap-léhez csomómentesen hozzákevertek, esetleg azzal össze is főzték. Íme, néhány erjesztett sűrítő és alkalmazási módja:

¹⁵ Úgymint = olaj, író- vagy olvasztott vaj, folyós zsír, tejföl, tejszín, olajos magvak pépje.

Zab-kiszis sűrités: régi, mára szinte elfeledett erdélyi sűritési mód. Valójában nem más, mint pépesre-kocsonyásra erjedt zabkása. A zabszemeket megmosták, majd meleg kemencében kiszárították. Ezt követően összetörték és a héjrészekről kiszitálták. A homokszerű zab-darát meleg vízben pépesre keverték és néhány napig hagyták erjedni. Az érés meggyorsítására néhol kevés rozskorpa-kovászt (vagy korpa-lét) is adtak hozzá. Az érett zab-kiszi kocsonyaszerűen megmerevedett, ami jól sűritette az alap-léket: főleg a hús-lét, a gyümölcs- és lekvár-lét, de a mézes bort is. A mézzel vagy lekvárral kevert öntetét önálló ételként is fogyasztották.

Tejfölös sűrités: már a középkorban is népszerű öntet-sűritési eljárás. Manapság főleg íz- és szín-javító módszerként maradt fenn. Ugyanis, a tejföl - önmagában - gyenge sűritő. Ezért, többnyire más sűritővel keverve alkalmazták. Viszont, igen jól tompította az erőteljes-zavaró ízeket, és enyhén savanykás volta miatt az édes és sós ízeket kiemelte. Főleg a híg, savanykás-szlávós önteteknél terjedt el. Jól illett az olyan öntet alap-levekhez, mint például: a káposztalé, gyümölcs- és aszalvány-lé, de a hús-lé félékhez is jól „összejött”. Az idővel népszerűvé váló tejfölös-tojásos vagy tejfölös-lisztes sűritők előfutárának tekinthető. A tejfölös sűrités minőségét a tejföl és alap-lé kikeverésének módja és eredménye nagyban meghatározta. A tejfölt először mindig csomómentesre kellett törni-keverni (esetleg szűrőn át), majd csak ezt követően elegyítve az alap-léhez. A túlzott összeforralás nem vált előnyére. Arra is ügyelni kellett, hogy a tejföl ne legyen „túl öreg” (avas, savas, csípős ízű), mert az az öntet ízét igencsak lerontotta.

Aludt-tejes sűrités: a középkorban kedvelt és széles körben elterjedt öntet-sűrités. Ugyanis, az aludt-tej savanykás ízével jól helyettesítette a tejfölt, és alacsony zsírtartalma miatt a zsírosabb alap-levekkel keverve azokat „könnyedebbé tette”. Hasonló módon sűritett, mint a tejföl, és akképpen is használták öntetek kikeveréséhez. Aludt-tejet csomómentesre legkönnyebben úgy keverhettek, hogy egy ritkább szövésű kendőbe kötötték, majd nyomkodással - a szövet-szálak közötti résen át - egy edénybe facsarták. Az aludt-tejes sűrités - híg alap-önteteknél - nem volt annyira egynemű, mint a tejfölös, és hamarabb kiülepedhetett. Viszont jól megfelelt a zsírosabb levek sűritéséhez, savanykás íze is jól harmonizált az alap-lével. Ugyanakkor, ügyelni kellett arra, hogy a felhasznált aludt-tej ne legyen „túl öreg” (avas, szúrós, kesernyész).

Savanyú tejes sűrités: régóta közismert házi megoldás. Ugyanis, zsíros öntet alap-lé esetében a tejfölt és az aludt-tejet jól tűrhetően helyettesítette a lefölözött savanyú tej is. Különösen a töményebb és tartalmasabb alap-levek sűritésénél volt népszerű. Ugyanakkor az alap-lével való összefőzése figyelmet igényelt (állandó keverést, nem túl magas hőmérsékletet), nehogy a savanyú tej főzéskor „összeugorjon, eltúrósodjon”.

Túrós sűrités: régen is ismeret, de nem elterjedt, és nem is volt népszerű sűritési mód. Talán azért, mert a túró pépesre dolgozása munkaigényes. Azért sem, mert a túró készítése és érlelődése olyan mellékízeket eredményezhetett (avas, kesernyész, dohos, szúrós, csípős), amelyet az alap-lé ízesítése már nemigen tudott „elfojtani”. Viszont, kevesebb túró több alap-levet tudott sűriteni, mint az előbbi tejtermékek. Ezért a túró leginkább (szükséghelyzetben, aludt-tejjel leverve) a tejföl helyettesítésére használták.

Cefrés sűrités: a középkorban még népszerű, de a XVI. századtól fokozatosan eltűnő sűrités. Amelyet, magas pektintartalmú gyümölcs (ribizli, birs, alma, körte, barack, szilva, meggy, cseresznye stb.) cefréjével végeztek. A sűritő készítése egyszerű volt: egészséges és tisztított gyümölcs pépes reszelékét, kevés só, némi gyorsító (méz, tej) hozzáadásával, 1-2 napig hagyták forni-érlelődni. Ezt követően felfőzték és szitán áttörve leszűrték, amely pépje jól sűritette a sült-, bőrke-, hal- és zöldséges leveket. Édes-savanykás íze harmonizált az alap-levekkel.

Kenyér-szószosz sűrités: egykor népszerű sűritési mód, manapság szinte csak a Kárpát-medence keleti felében ismert. E módszernél, a tejsavas-alkoholos erjedésű kenyér-pép szolgál öntet-sűritőként, amely, a kenyér „kvaszos cefréje”. Többféle módon készíthették. *Legegyszerűbb eljárás:* a felszeletelt kenyeret forró kemencében kiszáritották, majd darabokra törték és leszűrt szőlő musttal (vagy más gyümölcs frissen préselt levével) felöntötték. Nem túl meleg helyen, 3-5 napig hagyták érlelődni (kiforni). Ezután sűrű kendőn átszűrték (levét italként fogyaszthatták), és az erjedt kenyér-pépet sűrű szűrőn áttörve a sűritendő alap-léhez keverték (azzal összefőzték). *Másik változata,* amikor must helyett mézzel édesített vízzel öntötték fel, hozzáadva némi aszalt gyümölcsöt (mazsolát, meggyet, szilvát vagy áfonyát). *Ritkább változatánál:* a mustot mézes tejjel helyettesítették. Ami sokkal savanykásabb és tejfölszerű sűritőt eredményezett. Mindegyik változatra jellemző: hogy kevés só és némi fűszert is hozzákeverhettek az erjedő elegyhez, és csak néhány napot igényelt az elkészítésük.

Hal-szószosz sűrités: már az ókori rómaiak körében ismert ízesítő-sópótló eljárás. Amely nem túl sós változata a XVII. században még ismert volt a Kárpát-medencében. Ennek halovány emlékei lehetnek azok a XIX. századi némely majonéz és mártás-receptek, amelyek készítéséhez fűszeres hal-levet írtak elő. A római *garum* eredetileg nem más fűszeres, sós lében erjesztett tisztított tengeri apróhal pépes szűrlete. Vagyis, egyfajta *enzimes erjedésű* „hal-szós”, amely 1-2 hónapos érlelés után alakult ki. Ugyanakkor, a középkori magyar hal-szószt ettől eltérően: fűszeres, sós, mézes-boros lében (vagy must-lében) erjesztett tisztított édesvízi apróhal pépes szűrlete. Vagyis, főleg *tejsavas erjedésű* „hal-szós”, amely csak 3-4 hetes érlelést igényelt. Amiben minkét változat megegyezett, az a fűszerezés (például: gyömbér, bors, borsfű, koriander, kakukkfű, szurokfű, édeskömény). Valamint, a szósz elkészítése: amely az érlelés utolsó harmadában a napi átkeverést, haldarabok összetörését, majd végül a szűrőn való áttörését foglalta magába. A XIX. századi szakácskönyvekben még megtalálható a szardella-mártás, amely ízében némileg a garum-ra emlékeztet: megtisztított szardella petrezselyemmel és vöröshagymával pépesre főzve, valamint sárga rántással (vagy kenyér-morzsával) sűritve és szűrőn áttörve. Amit hús-lével bekeverve (esetleg tejföllel is ízesítve) mártásként tálaltak. Fokozatos eltűnéséhez hozzájárulhatott, hogy az ilyen szósz készítése igencsak hosszú időt igényelt. És, hogy az erjedt (mások szerint rothadt) hal szaga, távol állt az újkori ízléstől.

Borsó-szószosz sűrités: már a középkor végén sem túl ismert sűritési mód. Aromája talán a keleties szója-szószhhoz hasonlítható, de annál diszkrétebb és kevésbé avasodó. Valójában, nem más, mint sósan-fűszeresen erjesztett, főtt borsó-pép. Hasonló készülhetett csicséri borsóból, lencséből és babból is. *Készítésének módja* a homályba vész, de a rendelkezésre álló adatok szerint: pépesre zúzott főtt száraz-borsó, némi kissé pirított búza-liszttel keverve, sós-fűszeres vízben elkeverve és több hétig érlelve. Fontos, hogy a folyadék ellepje a keveréket. Ennek szaga leginkább a túlérett kovászhoz hasonlítható. *Más változat szerint:* a főtt borsó-pépet sózták és fűszerezték, majd szőlő-musttal (vagy alma/körte-lével) elkeverték és hagyták kiforni, amely boros-ecetes szagával tűnt ki. *Ismert olyan változat* is, amikor must helyett mézes tejjel keverve erjesztették, amely igencsak túró-szagúra érett. Mindegyik esetben - felhasználás előtt - az erjedt elegyet szűrőn áttörték és krémes állagában használták sűritésre. Különösen a zsírosabb alap-levek pépesítésénél vált be, de a hosszadalmas érlelési idő és a sajátos szaga nem tette túl népszerűvé. Az sem, hogy hajlamos volt a penészesedésre, dohosodásra vagy a savanyodásra.

Olaj-pogácsás sűrités: a borsó-szószosz sűritési mód sajátos alkalmazása. Az ott leírt módokon készítve, de borsó-pép helyett: héj nélküli olajos magvak olaj-pogácsájából. Ilyen sűritő készítéséhez leginkább megfelelt: a kendermag, dió, mogyoró, mandula, bükkmakk, napraforgó és

tökmag olajpogácsája Az efféle szósz - jelentősebb olajtartalma miatt - könnyebben avasodhatott, ezért több söt és hosszabb (több hónapos) érlelési időt is igényelhetett. Nem terjedt el széles körben, főleg „szükség-tápláléknak” tartósították. Ekképp téve fogyasztásra alkalmassá a többnyire takarmánynak használt olajpogácsákat.

Ezek a régies sűrítési módok különösen az egyszerű nép körében voltak népszerűek. Egyfajta gazdaságos lehetőségként a feldolgozott vagy a tartósított ehető termékek (esetleg azok melléktermékeinek) felhasználására. Az itt ismertetett sűrítési módokat és alap-anyagokat a levesek készítésénél is alkalmazták (lásd: a könyvsorozat XIII. és XIV. kötetét).

Felöntéses sűrítés

Ide sorolhatók azok a sűrítők és módok, amikor az alap-levet egy előre összeállított *eleggyel sűrítették*. Amely sűrítő elegyet az alap-lébe csomómentesen belekeverték, esetleg össze is főzték. Az ilyen sűrítés sajátossága, hogy a *sűrítő elegy keverő-léje* és a sűrítendő alap-lé akár különböző is lehetett. Íme, a leismertebb és leginkább leterjedt ilyesfajta sűrítés:

Előáztatásos sűrítés: valójában a *kenyeres sűrítés* fejlettebb változata. Amikor, a kenyér morzsáját (reszelékét, lisztjét) egy olyan keverő-lében pépesítették, amely jól lazította-áztatta. Például: víz, víz-ecet, bor, tej, gyümölcs-lé must, zsírtalan hús- és már leves-lé. Vagyis, a jelentéktelen zsírtartalmú alap-levek. Majd ezt a pépet szitán áttörték, és csomómentesen hozzákeverték a sűrítendő alap-léhez (amely már lehetett zsíros is). Ezt követően rövid ideig (kevergetés mellett) kissé összefőzték. E módszerrel lényegében a kenyeres sűrítésnél leírt öntet-változatok mindegyike elkészíthető. Különösen bevált a sült-lé sűrítésénél, ahol keverő-léként a sült-lé alsó rétegében összegyűlt vizes fázis szolgált. Majd a kikevert eleggyel már a felső zsírosabb fázist is hozzáadhatták, azzal pépessé tehették.

Habarásos sűrítés: régóta ismert öntet-sűrítő eljárás. Ilyenkor, a gabona-, mag- vagy kenyérlisztet előzőleg vízzel, zsírtalan alap-lével vagy folyékony sűrítővel elkeverték. Gyakran keverve, hagyták összeérni, hogy a liszt magába „szívhasa a levét”. Miután kialakult a selymes-egynemű habarék-állag, azt lassan - szűrőn át, hogy ne legyen csomós - állandó kavarással a meleg sűrítendő alap-lébe öntötték (amely másféle is lehetett, mint amelyben a lisztet elkeverték). Ezt a végső „összefőzést” és óvatos melegítés és folytonos keverés mellett végezték (forráspont alatt), nehogy leégjen a habarás. Íme, az egykori habarás-változatok:

Híg habarásos = amikor, a lisztet langyos és *vízszerűen híg alap-lével* (víz, hús-lé, savó, bor, kovász-lé stb.) elkeverték csomómentesre, amit alap-lével összefőztek.

Sűrű habarásos = amikor, a lisztet *sűrűbb alap-lével* (víz, bőrke-lé, sült-lé, tejföl, gyümölcs-lé, aszaltvagy-lé stb.) keverték csomómentesre, amit alap-lével összefőztek.

Pirított habarásos = amikor, a habaráshoz adott lisztet előzőleg szárazon megpirították.

Véres habarásos = amikor, a frissen vett és leszűrt vért borral alaposan elkeverték, majd liszttel alaposan elkeverték és pépes finomságúra nyomták-elegyítették. Ezután kissé meleg alap-lével (rendszerint hús- vagy csont-lével) leves-lével elkeverték, majd szűrőn áttörve - állandó kavarással - a sűrítendő forró alap-léhez keverve összefőzték.

Kevert habarásos = amikor, a lisztet más sűrítővel elegyítve keverték-főzték az alap-léhez. Például: liszt + tojás, liszt + tejföl, liszt + pép.

Kevert habarásos sűrítésű mártásokról és szószokról már a XVI. századi szakácskönyvek is megemlékeztek. A XVI-XIX. században igen népszerű kaszás-lé - például - a liszt mellett még két sűrítőt is tartalmazott (tojást és tejfölt), amivel a hús- vagy sódar-lét sűrítették.

Rántásos sűrítés: pirított, zsiradékos-lisztes (morzsás) sűrítő anyaggal való öntet-sűrítés. A liszt többnyire valamely kenyér-gabona lisztje. Bár, a XVII. századig a magyarság körében sokszor kedveltebb volt e célra a kenyér (vagy zsemle) szárított-porított morzsája. Zsiradékként a rántáshoz, többnyire olvasztott zsírt, írósz vagy olvasztott vajat használtak, a böjti időszakokban pedig olajat. A lisztet zsiradékban megpirították (vagy szárazon megpirítva keverték a meleg zsiradékhöz), majd a kellő szín elérésekor alap-lével felöntötték. A forró rántást hideg lével, a hideg rántást forró lével, az olajos rántást pedig mindig meleg lével öntötték fel. Az így hígított rántást egy keveset összefőzték, majd szűrőn áttörve a sűrítendő alap-léhez keverték (amely más is lehetett, mint amivel a rántást először felöntötték). Íme, a rántásos sűrítés-változatok:

Fehér rántásos = amikor, a lisztet nem pirították a zsiradékban, hanem csak átforrósították.

Ilyenkor, a liszt + zsiradék keveréket nem színeződésig, csak habzásig melegítették, hogy a liszt elveszítse nyerses ízét. Majd alap-lével felöntötték, „átrottyantották”, és szűrőn át a sűrítendő öntet alap-léhez keverték, azzal összefőzték. A zsiradék többnyire olvasztott zsír vagy vaj, böjti időkben olaj.

Világos rántásos = amikor, a lisztet zsemleszínűre (aranyárgára) pirították a zsiradékban, de véletlenül sem pörkölték. Ezt követően a szokásos módon felöntötték, összefőzték, majd szűrőn át az alap-léhez keverték, azzal összefőzték. A zsiradék többnyire olvasztott zsír, böjtkor pedig olaj. Csak ritkán vaj, mert az kesernyés ízt adhatott.

Zolnai rántásos = olyan fehér vagy világos rántás, amelyhez - a felöntés előtt - kevés mézet is keverték, de azt nem karamellizálták el benne. A zsiradékában gyakran kevés zöld-petrezselymet is dinszteltek, a liszt hozzáadása előtt.

Röstölt rántásos = olyan világos rántás, amelynek zsiradékát apróra vágott és kisütött szalonna adta, a kisült töpörtyű-darabokkal együtt.

Piros rántásos = amikor, a világos rántást pirospaprika-őrleménnyel is meghintették, majd rövid ideig együtt melegítve a zsiradékos liszttel az alap-lével felöntötték. Óvatosan melegítve, nehogy a paprika keserűre pörköljön.

Hintéses rántásos = amikor, a zsírára sült étel levét egy edénybe merték. Amit aztán liszttel hintették, elkeverték, és ebből készítették rántást. Különleges ízét alapvetően meghatározta a zsiradékban maradt és a kisült ételből származó lé, valamint a liszt pirításának mértéke. Az előbbieken ismertetettek szerint használták öntet-sűrítésre.

Barna rántásos = egyik változat szerint a fehér lisztet - zsiradékban - barnára pirították. A másik szerint: sötétebb (rozs, árpa vagy hajdina) liszttel készítették, amely kevesebb pirítást igényelt. A barna rántást óvatosan pirították, mert ha megégett, túlságosan pörkölt és keserű ízűvé vált. Az előbbieken szerint használták alap-lé sűrítésére.

Édes rántásos = a barna rántásos sűrítésnél leírtak szerinti eljárás. Azzal az eltéréssel, hogy a zsiradékban előzőleg kevés mézet (később cukrot) karamell-szerűre barnítottak, és abban pirították a lisztet. Majd, a szokásos módos sűrítve ezzel az öntetet.

Fűszeres rántásos = amikor, a lisztet olyan zsiradékban „rántották”¹⁶, amelyben előzőleg némi fűszert is dinszteltek-pirítottak. Például: vöröshagymát, petrezselyem- vagy koriander-zöldjét, kömény- vagy koriander-magot, fűszerpaprikát stb.).

Német rántásos = olyan fehér vagy világos rántás, amely zsiradékában előzőleg apróra vagdalt vöröshagymát és petrezselyem zöldjét is dinszteltek, majd abban pirították a lisztet.

Pörkölt rántásos = olyan piros-paprikás rántás, amely zsiradékában előzőleg apróra vagdalt vöröshagymát is pirítottak, majd abban pirították a lisztet.

¹⁶ A régi szóhasználat szerint a „rántás” = zsiradékban pirulóra sütés.

Tejes rántásos = amikor, a fehér vagy világos rántást *tejjel* (tejsavóval, savanyú tejjel vagy tejszínnel) öntötték fel. Ezt összefőzve használták az öntet alap-lé sűrítésére.

Savanyú rántásos = lisztes-zsiradékos rántás, savanyítóval (ecettel, tejsavóval, savanyúság levével, kovász-lével) felöntve. Ennek főzetét használva az öntet alap-lé sűrítésére.

Kevert rántásos = amikor, a rántáson kívül más sűrítést is alkalmaztak az öntet sűrítéséhez. Például: lisztes hintést, habarást, kenyér-morzsást, tojásost stb. Jellegzetes képviselője a rég ismert „rongyos-lév”. Amely egy olyan fűszeres (hagymás, köményes) rántással sűrített savanyú öntet alap-lé; amelyet összefőzéskor még belekevert „felvert tojással” is sűrítettek. A „rongyos” elnevezés abból adódott, hogy a forró lébe kevert tojás részben kicsapódhatott, ami hártvás, foszlányos uszadékaival lebegett a szósz-szerű öntetben. Ennek manapság jobban ismert és hígbabb változata: a tojásos rántott-leves.

A rántásos sűrítés nem csak a szószok és mártások készítésénél terjedt el. Hanem a XVIII. századtól - egyre inkább - a mai ízléshez is igazodó levesek és főzelékek sűrítőjévé is vált.

Tojás-székes sűrítés: sok száz éve ismert eljárás. sűrítési módszer lényege, hogy a tojás sárgáját tejjel (aludt-tejjel, tejszínnel vagy tejföllel) simára keverték. Amely elegyet aztán melegen, de forráspont alatti hőmérsékleten elegyítenek a sűrítendő léhez. Ezzel elkerülve tojás „szálasodását” (foszlány-szerű kicsapódását).

Bor-habos sűrítés: az előbbihez hasonlóan igen régi módszer. A tojás-székes sűrítéshez hasonlóan történt, de annyi eltéréssel, hogy a tojás-széket borral keverték simára. Ezt az elegyet is forráspont alatti hőfokok elegyítették a sűrítendő alap-léhez.

Az ilyen „felöntéses sűrítések” a XVII. században váltak egyre népszerűbbé. A XIX. századra pedig ezek a módszerek már döntő mértékben uralták az öntet-készítést.

Alap-ízestők

Ide sorolandók azok az alap-anyagok, amelyek az öntet (öntet-alap) ízét-aromáját-színét alapvetően meghatározták. Vagyis, az íz-adók (az alap-ízeket megadó), a fűszerek (vagyis az aromásítók) és a természetes színesítők is. Ezek egy részét - gyakran - már maga az alap-lé tartalmazza. Ugyanakkor, az öntetek helyi változatait nagyrészt az különbözteti meg, hogy ízesítésük sajátosan kiegészülnek. Olyan ízesítőkkal, amelyek az adott helyi kultúrkörre (divatra, szokásra, hagyományra) és lehetőségekre, adottságokra jellemzőek.

Íz-adók

Ezek az alap-anyagok döntő mértékben meghatározzák az öntet (öntet-alap) íz-érzetét. Régen, több olyan alap-íz különböztettek meg, ami jól illett az öntetekhez. Úgymint: sós, édes, savanyú, csípős, stb. Az ilyen kedvező ízeket többféle módon érhették el, többféle alap-anyag felhasználásával, esetleg azok keverékével:

Sós ízt ad = só, sós ásványvíz, valamint a sóval tartósított táplálékok és azok leve (például: sós káposzta, sódar, sóban pácoltak, tengeri élőlények levei), stb.

Édes ízt ad = méz (később cukor), must- és virics-méz, édes és kis savtartalmú gyümölcsök (például: csemege-szőlő, alma, körte, szilva, cseresznye, barack) leve, lekvárja, stb.

Savanyú ízt ad = ecet, savas borok és mustok (gyümölcs-levek), savanyú gyümölcs leve (som, egres, kökény, homoktövis, galagonya, csipkebogyó stb.), savanyítva vagy kovászolva tartósított leve (például: uborka, káposzta, kerek-répa, kvasz), tejsavó, stb.

Csípős ízt ad = bors, borsfű, csípős paprika, boróka-bogyó, fokhagyma, vöröshagyma, torma, mustár, érett birka túró stb.

Földes ízt ad = római kömény és fűszerkömény magja, egyes gyökerek földalatti gumói, koriander-mag, hajdina-magja, cékla-gumó, burgonya és csicsóka gumója stb.

Erjedt ízt ad = erjedő must vagy gyümölcs-lé, cefre, kovászolódó készítmények, buggyant tej, élesztős tészta-féle, erjedő-erő tejtermékek stb.

Ugyanakkor, az sem feledhető, az egykor használatos öntet-összetevők (egyidejűleg) több ízt is felidézhetnek. Jó példa erre a savanyú káposzta-lé, amely egyszerre sós és savanyú; vagy a félig érett gyümölcs leve, amely egyszerre édes és savanyú. Vagy, mint a fanyar íz, amely egyszerre savanykás és kissé kesernyés. És, az émelygős, amely savanykás íz nélküli túl-édes. Vagyis, az öntetek rendszerint többféle ízt hordoznak, amelyek arányai jól jellemezték az adott öntet-változatot, a készítőik ízlés-világát.

Némely ízeket (mint a keserű, avas, dohos, rothadt, fémes, túlerjedt stb.), többnyire elkerülték. Bizonyára azért, mert ezek az ízek igen gyakran az alap-anyag megromlására vagy mérgező voltára emlékeztettek, utalhattak.

Fűszerek

Ezek az alap-anyagok döntő mértékben meghatározták az öntet (öntet-alap) aromáját. Vagyis, az alap-ízeken túli sajátos ízeket és az öntet illatát, együttes élvezeti értékét. Többnyire utalva az öntet eredetére, a helyi ízlés-világra és gasztronómiai lehetőségekre. A fűszerek hatás szerinti csoportosítása rendszerint gondot okoz, mert az illatok-aromák behatárolására a köznapi szókincs gyakran nem eléggé kifejező. Ezért, a fűszerek csak közelítőleg csoportosíthatók:

Füves aromát ad = petrezselyem, zeller, lestyán, kapor, saláta, káposzta, sóska stb.

Fanyar aromát ad = sóska, zsálya, lestyán, tárkony, borsfű, majoránna, izsóp stb.

Szúrós aromát ad = hagymák, borsfű, zsázsa, csalán, sóska, sóska-borbolya stb.

Balzsamos aromát ad = bazsalikom, szurokfű, tárkony, kakukkfű, rozmarin stb.

Gyümölcsös aromát ad = gyömbér, menta, citromfű, borágó, bazsalikom, szurokfű stb.

Virágos aromát ad = ánizs, édeskömény, turbolya, tárkony, rozmarin stb.

Gyakori jelenség, hogy egy adott fűszer több aromát is felidéz. Ezért, az összeválogatásuknál igyekeztek az elvárt aromát kiemelni. A nem tetszőket pedig egy másik fűszerrel elfedni.

Színesítők

Az ilyen alap-anyagok színező hatásukkal az öntet látványát kedvezően alakíthatták. Mivel többnyire némi íz-hatással és enyhe aromával is rendelkeztek, ezért az öntet alap-ízét is befolyásolhatták. Íme, néhány régi, közismert és kedvelt öntet-színező ízesítő:

Vörös színt ad = cékla, fekete szőlő (ezek savas lében), tömény meggy-lé.

Piros színt ad = őrölt piros fűszerpaprika, tömény paradicsom-lé, festőbuzér-gyökér por.

Rózsaszínt ad = meggy, cseresznye hígabb leve, eper, málna.

Narancssárga színt ad = sárgarépa, szurokfű, sárgabarack.

Sárga színt ad = sáfrány, sáfrányos szeklice, szőlő-levél főzete.

Sárgásbarna színt ad = vöröshagyma héjának főzete.

Zöldessárga színt ad = saláta, csalán (zöld levél főzetének leve).

Zöld színt ad = sóska, spenót, kapor, petrezselyem, zeller, saláta, csalán (zöld levelei).

Kékes színt ad = cékla, kék szőlő, fekete faeper (nem savas lében).

Bíbor színt ad = fekete bodza, fekete faeper, lila káposzta (kissé savas lében).

Lila színt ad = áfonya, fekete faeper, lila káposzta (nem savas lében).

Barna színt ad = karamellizálva a méz (cukor), virics-méz, must-méz, lencse leve.

Szürkés színt ad = fekete szeder, mályvarózsa-virág.

Fehér színt ad = tej, aludt-tej, fehér rántás, fehér habarás.

A színek kialakításakor figyelembe vették, hogy az öntet összetevői a színeket módosíthatták. Például, az öntet-lé savanyításával a kék és bíbor színek kivörösödhetnek, fakulhatnak. Az öntetet többnyire az alap-lébe főzött színesítőkkal „festették”. Amelyeket, gyakran pépesre törve az öntetbe bele is keverhettek, de néha csak a színező levet használták.

Alap-öntetek

Az alap-öntetek olyan általános jellegű keverékek, amelyek egy adott öntet-kör alapját képezik. Az alap-öntet fő összetétele: alap-lé + alap+sűrítő + alap-ízesítő. Vagyis, egy olyan alapkeverék, amely az öntet alap-állagát (lé, szósz vagy mártás) és alap-ízét (sós, édes, savanyú, édes-savanyú, csípős) döntően meghatározza. És, amely további fűszerezésével és egyéb alkotók bekeverésével számtalan öntet-változat készíthető. Amelyek utalhatnak eredetükre, tükrözhetik a helyi ízlést és hagyományokat. Íme, néhány fő alap-öntet típus és változat szerint:

Pépes alap-öntetek

A legegyszerűbb, szósznak és mártásnak is bevált alap-öntetek. Ide sorolandók azok, amelyeket a saját alap-anyagaik pépjével sűrítettek. Vagyis, amelyek nem igényelnek hozzáadott sűrítőket (például: liszt, kenyér, tojás, tejföl, gyümölcsíz stb.). Az efféle sűrítés lényegéről, főbb változatairól az előző fejezet már tett említést. Íme, néhány régi, közismert és népszerű változat:

Leves-pépes alap-öntetek

Az ilyen alap-öntetek a levesként főtt étel anyagát hasznosították. Vagyis az öntetet a levesben főtt ételdarabok pépjével sűrítették. Készítési módjuk igen hasonló. Íz-világukat viszont alapvetően meghatározta a leves fűszerezése, és a benne főttek pépje, azok ízesítése. A XVI. században talán a leginkább elterjedt alap-önteteknek tekinthetők az alább felsoroltak:

Csont-lés alap-öntet: amelyet többnyire gyakran barna vagy spanyol mártás-lének is neveznek. *Lényege*: szűrt barna csont-lé, amelyet a csont-lében (vagy külön) főtt zöldség áttört pépjével sűrítettek. *Összetétel-arányok*: 20-30 dkg főtt zöldség (sárgarépa-gyökér, zeller-gumó, póré- vagy vöröshagyma) pépesre törve és 5-6 dl barna csont-lé. *Készítése*: a leszűrt csont-léhez hozzáadták a szűrőn áttört főtt zöldséget. Majd, ezt a keveréket lassú tűzön, állandó keveréssel pépesre összefőzték. Szükség esetén sózták és fűszerezték, de többnyire erre nem volt szükség. Íme, néhány korabeli, ismertebb változata:

Barna alap-öntet = némi fok- és vöröshagymát is a lébe főzve, borssal és kakukkfűvel.

Borsos alap-öntet = csont-lés alap-öntet örölt borssal és reszelt gyömbérrel főzve.

Boros alap-öntet = barna mártás-lé némi vörös-borral is felöntve, kakukkfű nélkül.

Gombás alap-öntet = boros mártás-lé, zöld-petrezselyemmel és aszalt-gomba porával.

Piros alap-öntet = vöröshagymával és örölt piros paprikával együtt főzve.

Csípős alap-öntet = piros alap-öntet csípős paprikával (vagy borssal) „erősítve”.

Ilyen pépes sűrítésű alap-önteteket manapság nemigen készítenek. És már a XIX. században is ritkaság-számba mentek. Akkoriban váltották ezeket a rántásos csont-leves alap-öntetek.

Leves alap-öntet: ritkán készített, mára szinte elfeledett öntet. *Lényege*: szűrt tiszta leves-lé¹⁷, amelyet a levesben főtt zöldség áttört pépjével sűrítettek. Valójában, a csont-lés alap-öntet módjára készült, de csont-lé helyett más húsos lével sűrítettek. Összetétel-arányai és készítési módja is megegyezik a csont-lés változatnál leírtakkal. Íme, néhány régi leves alap-öntet:

¹⁷ Sűrítés (szórás, habarás vagy rántás nélküli), húsneművel és zöldséggel együtt főzött natúr leves.

Hús-lés alap-öntet = hús-lé, a benne főtt zöldség egy részének pépjével.
Bőrke-lés alap-öntet = bőrke-lé, a benne főtt zöldség egy részének pépjével.
Kocsonya-lés alap-öntet = kocsonya-lé, némi benne főtt zöldség pépjével.
Hal-lés alap-öntet = hús-lé, a benne főtt zöldség egy részének pépjével.
Sült-lés alap-öntet = sült-lé, benne némi zöldség főzve, és annak pépjével keverve.
Pecsenye-lés alap-öntet = sült-lé, a vele sült (spékelt) zöldség egy részének pépjével.

A XVI-XVII. századi leves alap-öntetek általában savanykásak voltak. Ugyanis, akkoriban „divatban volt” a húsos lé-félék savanyítása (ecettel, borral, erjedt korpa-lével). Ez a savanykás íz-világ, a XIX. század elejére fokozatosan háttérbe szorult, legtovább a Kárpát-medence északi és keleti, valamint a délnyugati felében maradt fenn.

Hüvelyes alap-öntet: az előbbiekhöz hasonlóan régi öntet-féle, amelyek többnyire böjti ételnek készültek. *Lényege*: főtt hüvelyesek pépjével sűrített öntet-lé (zöldséges-lé). *Összetétel-arányok*: 10-15 dkg száraz lencse vagy borsó (XVIII. századtól bab is), 1 evőkanál zsiradék (olaj, zsír, kiolvasztott szalonna, faggyú), 1-1,5 dl víz, 1-2 dl alap-lé, némi fűszer, zöldség és ízesítő. *Készítése*: az előző napon beáztatott szemeket alaposan megmosták (leázott héjukat eltávolították). Ezután, vízben lassan puhára főzték, majd leszűrték és zsiradékon kissé megpárolták. Miután alap-lével felöntötték és abban kissé megrotyogtatták, az elegyet pépesre zúzták és szitán áttörték. Ízlés szerint sózták, savanyították, néhol kissé édesítették, esetleg többféle alap-lével főzték.

Lencse-lé = lencse főtt pépje hús- vagy zöldség-lével főzve.
Borsó-lé = borsó főtt pépje hús- vagy zöldség-lével főzve.
Cicer-lé = csicseri (bagoly-) borsó főtt pépje, hús- vagy zöldség-lével főzve.
Paszuly-lé = bab főtt pépje, hús- vagy zöldség-lével főzve, némi hagymával.
Fejtett cibre = borsó, lencse vagy bab főtt pépje, erjedt korpa-lével savanyítva.
Fejtett kiszle = borsó, lencse vagy bab főtt pépje, savanyú káposzta levével.

A régi receptekre nem jellemző a fűszerezés (leszámítva a savanyítást és a csípősítést). Bors vagy borsfű, petrezselyem vagy koriander, majoránna vagy köménymag-örlemény, vörös- vagy fokhagyma, ecet vagy savanyú-lé stb. Főleg, ilyen fűszerek adták a sajátos ízeket.

Gombás alap-öntet: régóta ismert, de az egykori pépes formájában ma már szinte elfeledett öntet-féle. *Lényege*: nyers gomba aprítéka (vagy szárított gomba liszt-, morzsa-szerű töreke) húsos vagy zöldséges lében főzve, besűrítve. Mivel a gomba nem vett fel sok folyadékot (sőt főzéskor a nyers maga is ereszt), így csak híg szószos öntetek készítésére volt alkalmas. Ennek ellenére különösen vadhúsok ízesítésénél népszerű volt. Ha nyers gombából készítették, akkor az összetétel-arányok: 20-25 dkg alaposan megtisztított és mosott gomba, 1 közepes fej vöröshagyma (kis póréhagyma), csipetnyi só, 3-5 dl húsos lé, ízlés szerint fűszer, esetleg 1 evőkanál zsiradék (húsos lé tetejéről lemerít zsír). *Készítése*: a gombát és a hagymát igen apróra vagdalták, majd kissé megsózva, (a zsiradékot hozzáadva) lassan párolták. Közben, kb. 1 dl húsos lével felöntve, ha a levét elfőtte. Párolták, amíg a hagyma teljesen szétfőtt, és a gomba alatti lé is szinte elfőtt. Ezután a pépes lét szűrőn áttörték, a kapott mártás-szerűséget pedig a maradék húsos lével felöntötték, összefőzték. Állítólag, a sült-lével készült a legfinomabb.

Ha szárított gombából készült, akkor 10-15 dkg aszalvány bővel elegendő volt. Ilyenkor, a szárított gomba-szeleteket apró darabokra törték, és 1-1,5 dl-nyi húsos lében hagyták ázni. Amikor a gomba-apríték a levet magába szívta és megpuhult, akkor hozzákeverték a hagyma-vagdálékot és lassan párolták, az előbbieken már leírtak szerint. Azt követően szűrőn áttörték és a maradék húsos lével öntet-főzték. Íme, néhány régies gombás alap-öntet:

Savanyó gombás-lé = a húsos lé egy részét savanyú káposzta leve pótolta.
Cibrés gombás-lé = a húsos lé egy részét korpa-kovász leve adta.
Böjti gombás-lé = húsos lé helyett hal-, borsó- vagy zöldség-lé.
Erdei gombás-lé = hagyma mellett kevés erdei gyümölcs pépjével párolva.
Ízes gombás-lé = sült-lével, némi boros (vagy borecet és méz keverékű) ízesítéssel.
Fűszeres gombás-lé = hagyma mellett kevés aprított zöld-petrezselyemmel párolva.

Az így készült pépes sűrítésű gombás alap-öntetek már a XVI. században „kezdték kimenni a divatból”. Helyettük inkább a - kevesebb gombát igénylő, és mártásosabb állagú - szórással, habarással vagy rántással, valamint a tejföllel sűrített gombás öntetek terjedtek el.

Gyümölcs-pépes alap-öntetek

Az ilyen alap-öntetek a gyümölcsök húsos részét hasznosították. Vagyis, az öntetet főtt gyümölcsök pépjével sűrítették. Készítési módjuk igen eltérő lehetett. Íz-világukat alapvetően meghatározta a gyümölcs fajtája, a főtt gyümölcs-pép íze. Szélesebb körű elterjedésük a XVII. századi szakácskönyvekben érzékelhető, leginkább az alábbi változatokban:

Alma alap-öntet: már az ókori népek körében is ismert, igen egyszerűen elkészíthető, kellemes ízű öntet. A középkori magyar étel-leírások is megemlékeztek ilyesféléről. *Lényege*: valamely édes-savanykás alma reszeléke alap-lében pépesre főzve és krémesre áttörve. *Összetétel-arányok*: 10 dkg alma-reszelék, 0,5-1 dl alap-lé (esetleg bor, húsos lé vagy víz) és 1-3 evőkanál méz, néhány csipet só. *Készítése*: az alma-reszeléket sózták és alap-lével felöntötték, majd lassú tűzön forrás közelében abálták. Amikor már megpuhult, a főzetet sűrű szűrőn áttörték, majd a krémszerű levet mézzel elkeverve kissé összefőzték. Ha túl sűrű (almától függő), kevés borral hígabbá főzhető. De szószként vagy mártásként inkább hús-, csont-, bőrke- vagy sült-lével öntötték hígabbra. Íme, néhány, régi-ismert almás öntet-változat:

Alma-lév = sült alma pépjéből készítve, mézzel és borral szósszá vagy mártássá főzve.
Alma kása = a leírás szerint készítve, de kevés (2-3 dkg) vaját is hozzáadva, azzal párolva.
Alma-liktárium = csak igen kevés mézzel és borral (víz, só nélkül) tejföl-sűrűre párolva.
Alma-mártás = savanykás alma mézes pépje kevés zsíron párolva, bor helyett hús-lével.

Az ilyen öntetet a régi leírások szerint nemigen fűszerezték, többnyire az eredeti íz megőrzésére törekedtek. Esetenként gyömbér és bors, vagy ánizs és bazsalikom erősítette az aromát.

Körte alap-öntet: lényegében az alma alap-öntethez hasonló, annak változata. Összetétele és elkészítési módja is megegyezik (értelemszerűen alma helyett körtével). Mivel a körte kevésbé savasabb az almánál, ezért ezt többnyire borral (vagy savanykás almával) készítették, ami jól kiemelte a körte aromáját is. Ha a körte túlságosan édes volt, akkor vackor (vadkörte) hozzáadásával az öntet bor nélkül is kellemesen savanykássá tehető. Ha túl édes volt a körte, akkor akár a mézet is elhagytatták belőle. Ezt is hígíthatták hús-, csont-, sült- vagy hal-lével.

Birs alap-öntet: készítése és összetétele az alma alap-önteténél leírtakhoz hasonlítható. Annyi eltéréssel, hogy a megtisztított birset előbb apró szeletekre vagdalták, és így párolták puhára. Mivel hosszabb főzést igényelt, ezért a pároláskor elvesztett levet vízzel pótolták. Majd, miután a birs megpuhult, szitán áttörték, és a sűrű levet mézzel „össze-rottyantották”. Ha továbbra is túl sűrűnek bizonyult, kevés borral tették lágyabbá és savanykásabbá. Sokfelé az ilyen öntetet hús- vagy sült-lével tették hígabbá és ízletesebbé. Jól sűrítette a hal-lét is.

Áfonya alap-öntet: régi öntet, különösen vad-ételekhez kedvelték. Az áfonyát megtisztították, és kevés mézzel összezúzták (de magját nem törték). Majd, fél napig hagyták levet eresztetni, utána pedig lassú tűzön - állandóan kevergetve legalább fél óráig főzték. A pépet sűrű szitán áttörték (hogymagját és héját felfogja). Ezt követően sült- vagy hús-lével öntetté főzték.

Édes alap-öntet: régóta ismert és egykor igen kedvelt öntet-féle. Lényegében nem más, mint édes-lé másféle lével ízesítve, majd főzéssel sűrítve. Húsokhoz illeszkedő ízét és fűszerezését többnyire a hozzákevert húsos lé (hús-, bőrke-, csont-, sült-, hal-lé) adta. Jelesebb változatai:

Szőlő öntet = kipréselt-szűrt szőlő mustja, némi húsos lével sűrűre főzve.

Tengeri szőlő öntet = kipréselt-szűrt ribizli mustja, némi húsos lével sűrűre főzve.

Körtvély öntet = alma, körte, vackor vagy naspolya (keveréke) leve, húsos lével sűrűre főzve.

Egres öntet = kipréselt-szűrt egres mustja, mézzel és némi húsos lével sűrűre főzve.

Mézes öntet = savanykás gyümölcs leve mézzel édesítve némi húsos lével sűrűre főzve.

Viricses öntet = savanykás gyümölcs leve virics-mézzel és némi húsos lével sűrűre főzve.

Ilyen öntetek főleg a XVI-XVII. században voltak divatban. Ezeket (mivel elég folyósak voltak), gyakran cserélték a kenyérrel vagy liszttel sűrített változatokra. Majd a XIX. századtól, főleg a habarásos (ritkábban a rántásos) sűrítésük vált népszerűbbé. Az ilyen öntetek készítésénél az alap-anyag arányokat nehéz előre meghatározni (nagyban függ a gyümölcs fajtájától, érettségétől és levesességétől, cukor/sav arányától). Általában a húsos lé mennyisége nem haladta meg a gyümölcsmust mennyiségét.

Befőttés alap-öntet: a must alap-öntet egyfajta módosult változata. Amikor a pépesre tört gyümölcsöt előbb puhára párolták, majd annak levét leszűrték. Amit aztán, az ízesítést követően főzéssel kissé besűrítettek. A „befőttés” megnevezése abból adódik, hogy ezt az öntetet a már előzőleg eltett főtt gyümölcs-befőttből is készíthették. Ilyenkor a befőttet pépesre zúzták, szűrőn áttörték, és húsos lével (főleg sült-lével) összefőzték. Gyakori változatai:

Körtvély főtt öntet = alma, körte befőttjének áttört pépje, húsos lével sűrűre főzve.

Birs főtt öntet = birs befőttjének áttört pépje, húsos lével sűrűre főzve.

Szilva főtt öntet = szilva, mirabolán befőttjének áttört pépje, húsos lével sűrűre főzve.

A befőttés alap-öntetek közül különösen népszerűen voltak a sült-lével készíttetek, amelyeket főleg vörös húsú főtték és sülték téli mártásaként készíttetek. Ezeket gyakran fűszerezték (bazzsalikom, szurokfű, ánizs, édeskömény) vagy kissé csípősítették (borsfű, borókabogyó, később paprika is). Ha a befőtt túl édes volt, némi borral vagy bor-ecettel savanyíthatták. A XVI-XVII. században az ilyen alap-öntetet általában szűrték (nem darabosra készítették). A XIX. századtól terjedt el egyre szélesebb körben, hogy a szűrt léhez apróra vagdalt befőttet is kevertek, esetleg nagyobb darab befőtt-gyümölcsöt is (főleg díszítésként). Az ilyen öntetek készítésénél az alap-anyag arányokat nehéz előre meghatározni (nagyban függ a gyümölcs fajtájától érettségétől és befőtt levesességétől, cukor/sav arányától). A húsos lé mennyiségi aránya a gyümölcs-must mennyiségének fele-egésze körül lehetett.

Liktárium alap-öntet = a befőttés alap-öntet sajátos változata. Amikor, a gyümölcs már előre elkészített és némileg összeért sűrű lekvárját használták fel az alap-öntet készítéséhez. Az ilyen lekvárt érett gyümölcsből készítették, kellő megtisztítás és darabolás utáni lassú főzéssel. Majd, szitán történő áttöréssel (rostok, magvak, és héjak nélkül) zárható edényben töltve, és legalább 1 hónapot adva az összeérésére. Ezt a sűrű lekvárt főzték össze némi húsos lével (csak annyival, hogy eléggé sűrű maradjon). Amennyiben a lekvár túl édes lenne, úgy azt némi borral vagy kevés ecettel kissé savanykássá tették. Különösen párolt és sült-pirított húsok ízesítésénél kedvelték, mint ízesítő öntetet. Íme, néhány régi és népszerű öntet-változat:

Szilva lekváros-lé = szilva-lekvár, hús-, vadhús-, sódar- vagy sült-lével és borral főzve.
Körtvély lekváros-lé = alma, körte lekvár, hús- vagy hal-lével főzve, borral vagy ecettel.
Meggy lekváros-lé = cseresznye-vagy meggy-lekvár, húsos vagy tejes lével, vagy borral.
Erdei lekváros-lé = szamóca-, áfonya-, csipkebogyó-lekvárból, húsos lével, kevés borral.
Bogyós lekváros-lé = kökény-, csipkebogyó-, som lekvárból, húsos lével, mézzel.
Borza lekváros-lé = más néven fekete bodza lekvárból, húsos lével, néha borral.

Az ilyen öntetek készítésénél az alap-anyag arányokat nehéz előre meghatározni (nagyban függ a gyümölcs fajtájától érettségétől és befőtt sűrűségétől). Általában a húsos lé mennyisége nem haladta meg a lekvár mennyiségének kétszeresét.

Cibere alap-öntet: amely csalóka megnevezése félrevezető. Mert nem a savanyú-kovászos ciberére (rozskorpa-kiszelőra) utal, hanem az „alföldi ciberére”. Ugyanis, az ott élők ciberének nevezték a frissen szedett szilvából, hígra főzött lekvárt. *Lényege*: szilvából¹⁸ főzött, édes-savanykás, tejfölszerűen folyós szószféle. *Összetétel-arányok*: 10-15 dkg tisztított, kimagozott szilva, apróra vágva, 1-2 dl alap-lé és csipetnyi só. *Készítése*: a szilva vágdaletot sózták és gyenge tűzön - állandó keverés mellett - hagyták saját levében abálódni. Amikor szilva már szétfőtt, a kapott pépet szitán áttörték és annyi alap-lével (hús-, csont-, vagy sült-lével, esetleg tejjel) felöntötték (és összeforalták), hogy éppen megfelelő sűrűségű legyen.

Édes ciberés-lé = borban felfőzött szilva-lekvár átszűrve.
Ízes ciberés-lé = hús-lével felfőzött szilva-lekvár átszűrve.
Cibere mártás = sült-lével felfőzött szilva-lekvár, borssal és gyömbérrel.
Illatos cibere = szilva-lekvár ánizs, bazsalikom (szurokfű) boros főzettel, majd szűrve.
Almás cibere = szilva és savanyú alma lekvárja, hús- vagy csont-lével felfőzve.

A ciberés öntet főleg az Alföld vidékén volt ismert. Sokféle öntet-változata lehetséges, mivel sok helyen a ciberét édesítőként használták (méz helyett). Valójában, szinte bármelyik édes-kés öntet elkészíthető ciberés változatban is. De ezek többnyire kényszer-megoldások voltak.

Aszalvány alap-öntet: régi, többnyire főtt és sült húrok ízesítéséhez készítették. A megtisztított-leöblített aszalt gyümölcsöt ugyanannyi vízzel (borral) felöntötték, és fél napon át hagyták ázni, hogy felszívja a vizet. Ezután pépesre zúzták, és az áfonya alap-öntetnél leírtak szerint pépesre főzték. Azt követően szitán áttörték, és a pépet megfelelő alap-lével felöntve összefőzték. Íme, néhány közismert öntet-változat:

Áfonyás lé = aszalt áfonyából, hús- vagy sült-lével felfőzve, némi borral, vadhúshoz.
Szilvás lé = aszalt szilvából, hús- vagy sült-lével felfőzve, némi borral, vörös húshoz.
Malosa lé = aszalt szőlőből, hús- vagy sült-lével és némi borral, baromfi- és hal-húshoz.
Bogyós lé = cseresznye, meggy vagy áfonya aszalt bogyójából, húsos lével.
Szeletes lé = alma, körte, birs aszaltszeleteiből, húsos lével, esetleg némi borral is.

Az ilyen öntetek készítésénél az alap-anyag arányok már pontosabban meghatározhatók. Az áztató víz (bor) mennyisége általában az aszalvány mennyiségével azonos (ha nagyon száraz, akkor másfél-szerese). A felöntő húsos lé mennyisége a leszűrt pépes léjével közel azonos. Ha a pépes lé híg, akkor kevesebb húsos-lé, de legalább a fele (hogy a mártás-íz „kijöjjön”).

¹⁸ A szilva lehetett: kékszilva, kökényszilva, ringló, mirabolán (boroszlán, fosóka) stb.

Zöld-pépes alap-öntetek

Az ilyen alap-öntetek a zöldség-félék ehető részét hasznosították. Vagyis, az öntetet főtt zöldségek pépjével sűrítették. Készítési módjuk igen eltérő lehetett. Íz-világukat is alapvetően meghatározta a zöldség fajtája, valamint főtt pépjük fűszerezése és ízesítése. Szélesebb körű elterjedésük a XVIII. században érzékelhető, a főzelékek elterjedésével. Íme, néhány változat:

Hagymás alap-öntet: régi-ismert öntet-féle, amelyet főleg vörös- és póréhagymából készítettek. *Lényege*: főtt hagyma-péppel sűrített öntet-lé. *Összetétel-arányok*: 15-20 dkg aprított hagyma, 1 evőkanál zsiradék (olaj, zsír), 0,5 dl víz, 1-2 dl alap-lé, némi fűszerrel és ízesítővel. *Készítése*: a megtisztított hagymát igen apróra vagdalták, és a zsiradékon üvegesre párolták. Majd a vizet hozzáöntve, abban pépesre főzték. Ezt követően szűrőn áttörték és alap-lével összeforralták, közben ízesítették, fűszerezték. Íme, a legismertebb egykori alap-öntetek:

Savanyú hagymás-lé = ecetes-vízzel vagy hús-lével (sült-lével) készítve.

Mézes hagymás-lé = a hagymát zsiradékban mézzel keverve dinsztelték, borban főzték.

Édes hagymás-lé = a hagymát édes must- vagy gyümölcs-lében főzték.

Ég-lév = hagymát és némi almát (borssal, gyömbérrel) kocsonyásodó bőrke-lében főzték.

Lencsés-lé = hagyma és lencse főtt pépje hús- vagy zöldség-lével főzve.

Borsós-lé = hagyma és borsó főtt pépje hús- vagy zöldség-lével főzve.

Az ilyen öntetek nem igényeltek túlzott fűszerezést, mivel a hagyma már eléggé ízesítette, és az alap-levek is elegendő fűszerrel készültek. Bár, a hagyma maga is gumós növény, ennek ellenére olyan fontossággal bírt, hogy kiemelték a gumós alap-öntetek közül.

Tökös alap-öntet: már a XVI. században is ismert öntet, amely készülhetett főző- vagy sütőtökből egyaránt. *Lényege*: főzött és szitán áttört tök-hússal sűrített öntet-lé. *Összetétel-arányok*: 15-20 dkg tisztított és legyalult tök-hús, 0,5-1 dl alap-lé és csipetnyi só. *Készítése*: az aprított tök-húst kissé megsózták, majd saját levében puhára párolták. Ezt szűrőn áttörték, öntet-lével felöntötték és kevergetve összefőzték. Íme, néhány régi alap-öntet változat:

Tökös-lé = öntet-léként hús-, csont- vagy sült-lével készítve, esetleg savanyítva.

Tök tejjel = öntet-léként tejjel készítve, édesítve vagy savanyítva.

Édes tökös-lé = öntet-léként gyümölcs-musttal készítve, aromásan fűszerezve.

Tökmagos-lé = a tök-húst részben pépesre tört tökmag-bél (olajpogácsa) helyettesítette.

Ilyen öntetekhez alap-léként többnyire hús-levet használtak, de böjtös időkben borsó- és zöldség-lével is készíthették. Külön fűszerezést nem igényelt (mivel az alap-lé eleve ízes).

Káposztás alap-öntet: régi, friss káposztalevelekből készített öntet. *Lényege*: főtt káposztalevél pépesre áttörve, valamely alap-lében öntetté főzve. *Összetétel-arányok*: 25-30 dkg nem túl öreg káposztalevél, 1-2 evőkanál zsiradék, összesen 5-8 dl alap-lé, kevés só, esetleg némi fűszer és méz is. *Készítése*: a káposztaleveleket alaposan megtisztították, igen apróra vagdalták, sózták. A zsiradékon lassan és keverve (nehogy lepörkölődjön) puhára és kissé rózsásra dinsztelték. Majd felöntötték az alaplé-felével és puha pépesre főzték. Ezután szűrőn áttörték, fűszerezték és a maradék alap-levet hozzákeverve öntetté összefőzték. Íme, néhány régies változat:

Gazdag káposzta-lé = főtt káposzta-levél pépje sült-, vagy kolbász-lével összefőzve.

Füstös káposzta-lé = főtt káposzta-levél pépje sódar- vagy füstölt kolbász levével főzve.

Tejes káposzta-lé = főtt káposzta-levél pépje tejben összefőzve, borssal és gyömbérrel.

Tejfeles káposzta-lé = káposzta-levél húsos lében pépre párolva, kevés tejföllel keverve.

Mézes káposzta-lé = főtt káposzta-levéllé pépje mézes borban összefőzve.
Almás káposzta-lé = a káposzta harmada alma-péppel helyettesítve.
Hagymás káposzta-lé = a káposzta-levéllé pirított hagymán dinsztelve, hús- vagy sült-lével.
Sós káposzta-lé = savanyított káposzta levélből készítve.

E receptekre jellemző a fűszerezés, ami rendszerint a húsos lé borsos-gyömbéres ízesítésével megoldódott. Ezen kívül kömény-, kapor-mag, borsfű, torma, boróka-bogyó és koriander volt szokásban. A húsos lét gyakran kevés ecettel vagy kovász-lével is savanyíthatták.

Füves alap-öntet: régen ide sorolták a fűszerű (nem vastag, húsos) levelekből készült öntetet. Mint amilyen a torma, zsálya, laboda, majoránna, kapor, spenót, sóska stb. *Lényege*: főtt levél pépesre zúzva, alap-lében felfőzve és besűrítve. Összetétel-aránya és készítési módja az édes káposzta leveleinél leírtak szerint. Íme, néhány régies öntet-féle:

Majoránna-lé = friss majoránna levélből főzve, borssal és gyömbérrel, sűrű sült-lével.
Kapor-lé = gyenge kapor-levélléből főzve, tárkonnyal és ecettel, sűrű sült-lével.
Zsálya-lé = zsálya-levélléből főzve, borssal (borsfűvel) és ecettel, sűrű sült-lével.
Turfolya-lé = turbolya- és kevés saláta-levélléből főzve, mézzel és ecettel, hús-lével.
Laboda-lé = laboda főtt-tört levele, mézzel édesített tejjel felfőzve.
Parés-lé = friss spenót leveléből főzve, kevés fokhagymával, tejjel vagy húsos-lével.
Sóska-lé = friss sóska leveléből, dinsztelt vöröshagymával, tejjel vagy húsos-lével.
Torma-lé = torma zöld leveléből, kevés hagymával, húsos lével.

A XVI-XVII. században ezek pépes sűrítésű változatai egyre inkább kiszorultak a konyhából, mivel a kevesebb levelet igénylő habarásos sűrítésük ekkortól vált egyre népszerűbbé.

Gumós alap-öntet: egyszerűsítve ide sorolhatók az ehető gyökér vagy szár-gumókból készült pépes öntetek. Az újkor elején ezeket főleg körítésnek készítették húsos ételekhez. *Valójában*: megtisztított, párolt (ritkán nyers), pépesre reszelt-zúzott gumó, valamely alap-lével keverve. *Összetétel-arányok*: pépesre készített gumó, egyszer-kétszer annyi alap-lé, némi só és fűszer. *Készítése*: a megtisztított-mosott gumót darabolták és kissé sós vízben puhára főzték. Majd pépesre zúzták, fűszerezték és ízesítették, utána alap-lében összefőzték. Régi változatai:

Petrezselyem-öntet = petrezselyem gyökérből, bors, gyömbér, fokhagyma és húsos lé hozzá.
Celler-öntet = zeller-gumóból, hagymával, borssal, húsos lével, kissé mézes-ecetes.
Murok-öntet = murok, vagy sárgarépa-gyökérből, húsos lével.
Sárgarépa-öntet = sárgarépa-gyökérből, édes tejjel.
Pásztornák-lé = paszternák-gyökérből, húsos lével vagy édes tejjel.
Répa-öntet = kerek-répa vagy retek gumójából, kevés mézzel, sült-lével, néha savanyítva.
Torma-öntet = pépes-reszelt torma-gyökérből (nyers, főtt), mézes-ecetes és húsos lével.
*Barna kalaráb*¹⁹-öntet = karalábé-gumóból, hagyma-méz keverékén párolva, csont-lével.
Fehér kalaráb-öntet = karalábé-gumóból, zöld-petrezselyemmel, hús-lével vagy tejjel.
Burgonya-öntet = burgonyából, némi hagymával, húsos lével vagy tejföllel, némi ecettel.

A gumós alap-öntet „anyagát” gyakran maga „a levesben főtt, vagy a hússal együtt párolt zöldség adta”, azt öntetként hasznosítva. A XVI. századtól megfigyelhető ezen öntetek kenyeres, habart és rántásos változatainak fokozatos térnyerése. Az így készültek ízesítése és állaga - a XIX. századra - inkább hasonlított a főzelékre, mint mártásra vagy szószra.

¹⁹ Kalaráb: amely nem elírás. A XVII-XIX. században ez volt a karalábé neve.

Mag-pépes alap-öntetek

Az ilyen alap-öntetek egyes magvak ehető magbelét hasznosították. Vagyis az öntetet, főtt magbél pépjével sűrítették. Készítési módjuk igen eltérő lehetett. Akárcsak az íz-világuk, amelyet nagyban meghatározott az ízesítés és a fűszerezés. Szélesebb körű elterjedésük már a XIX. század előtt érzékelhető. Valószínű, hogy ezek közül némelyek már a középkorban is ismertek voltak, mint ínség-táplálék, vagy olaj-pogácsát hasznosító étek. Tény, hogy egyeseket már a XVI. századi szakácskönyvek is megemlítenek, mint böjti vagy „betegnek való” ételt.

Kendermag alap-öntet: a XVII. században a mustárnál is népszerűbb, elterjedt öntet. Főleg időseknek, „gyenge gyomrúnak” ajánlották. Kenyérre öntve böjtös ételként is tálalták. *Lényege:* kendermag tört pépje alap-öntettel felitatta. *Összetétel-arányok:* 10 dkg főtt vagy csíráztatott kendermag, 0,5-1 dl ecet, 2-3 dl meleg víz, esetleg 1 közepes fej aprított vöröshagyma. *Készítése:* a kendermagot egy napig vízben csíráztatták, vagy vízben puhára főzték. Ezután leszűrték és pépesre törték. Hozzákeverték az ecetet (és a hagymát), majd a hozzáadott meleg vízzel egyenletesre kikeverték. Egy kendővel lefedték (hogy muslica vagy por ne lepje) és másnapig hagyták, hogy a levét magába szívja. Ezt követően (ha túl héjas volt) egy szitán át is törték. Ismertebb régies változatai:

Kendermag-lév = víz helyett hús- vagy csont-lével felöntve.

Kendermag-cibre = a kendermag fele kenyérral pótolva, nyers hagymával savanyítva.

Kendermag-keszőce = némi mézzel és felaprított vöröshagymával együtt savanyítva.

Kendermag suffa = kendermag és kenyér pépje, vízzel és hagymával összefőzve, savanyítva.

Kendermag szak = kendermag lisztje vízben főzve, ecet helyett borral, mézzel édesítve.

A XIX. század elejére már szinte ismeretlen ez az öntet. A régi receptek többnyire nem adták meg az alap-anyagok pontos arányait, ezért felidézésük némi kísérletezést igényelhet.

Mustár alap-öntet: már a középkorban is ismert öntet, amelyet főleg mártásnak sűrítettek. Ennek ellenére leginkább a XIX. században terjedt el. *Lényege:* mustármag-örlemény alap-öntettel felitatta, édes-savanyúan ízesítve. *Összetétel-arányok:* 10 dkg frissen őrölt mustármag, 1 dl víz, 1 dl fehérbor-ecet (kb. 6-10%-os), 3-5 evőkanál méz (ízlés szerint), 1 kiskanál só. *Készítése:* a mustármag-örleményt üveg- vagy mázas agyag tálban (soha sem fémedényben) vízzel elkeverték, majd hozzáadták az ecetet, mézet és sót. Ezt egyneművé kavarták. Egy kendővel lefedték (hogy muslica vagy por ne lepje) és másnapig hagyták, hogy a levét magába szívja. Ekkor krémszerűvé keverték, szitán áteresztették. Kezdetben az íze igen csípős, de idővel tompult az erőssége. Ugyanakkor meg is erjedhetett, egyúttal meg is savanyodhatott. Egy másik készítési mód szerint: a vizet, ecetet (bort), sót és mézet összekeverték, ezt felforralták, majd ebbe beleszitálták a mustár-lisztet, állandó keverés mellett. Ez a mustár hamarabb elkészült, lezárva tovább eltarthaták, de kevésbé volt csípős. Íme, néhány, mustár-öntet változat:

Csípős mustár = víz + ecet (bor) keveréke helyett musttal keverve és erjesztve.

Tüzes mustár = csípős mustár finomra reszelt tormával keverve.

Éles mustár = fekete bors vagy boróka-bogyó örleményével keverve.

Erős mustár = csípős fűszerpaprika örleményével ízesítve.

Mustos mustár = víz + ecet (bor) keveréke helyett musttal felfőzve.

Boros mustár = víz + ecet (bor) keveréke helyett borral felfőzve.

Szász mustár = kevesebb ecettel és több mézzel édeskesre készítve.

Sváb mustár = mustár-liszt fele reszelt vöröshagymával pótolva, több mézzel főzve

Frank mustár = ecet helyett savanyú gyümölcs (éretlen alma, som) levével főzve.

Talján mustár = ecet mellett édes gyümölcs levével főzve.

Rusznák mustár = víz + ecet + étolaj keverékével készítve.

Erdélyi mustár = mustár-liszt 50-70%-a helyett pépesre áttört alma, mézborban főzve.

Bánáti mustár = a mustár-liszt egyharmadát pépesre tört csípős zöldpaprika adta.

Hajdú mustár = mustár-liszt 25-30%-a helyett finomra reszelt torma, almalével erjesztve.

Zsidó mustár = az eredeti mustár alap-öntetben elkevert 1 db. pépesre tört főtt tojás.

Őri mustár = víz + olaj (len- vagy tökmag) keverékkel, alma-ecettel készítve.

Öntet mustár = víz helyett szűrt hús- vagy sült-lével készítve.

A mustárok fűszerezése is igen változékonyságon alakult. A XVI-XVII. századi úri körökben a fekete bors és a gyömbér volt uralkodó. A szászok körében ez kiegészíthette a koriander. A felvidék Galíciához közeli részein a majoránna is népszerű volt (akárcsak a Szilázia-közi területeken). Erdélyben a borsfű és a tárkony adhatott jellegzetes ízeket. A délebbi vidékeken a kakukkfű, rozmarin és a bazsalikom volt népszerű. A nyugati és észak-nyugati végeken a köménymag is megjelent, egyúttal a savanykás íz helyett az édesebbre váltva.

Olaj-pogácsás alap-öntet: egykor ismert és népszerű öntet-féle, a régi-házias „olajtörés” melléktermékének ügyes hasznosítása. A tisztított-héjazott dió-, mogyoró-, mandula- és tökmag-bél olajpogácsája éppen megfelelt e célra. *Lényege*: előbbieket olajpogácsájának pépes-áttört főzete, fűszerezve-ízesítve és valamely alap-lével öntetté főzve. *Összetétel-arányok*: olajpogácsa puhára főtt-áttört pépje, 1-2-szeres mennyiségű alap-lé, és fűszerezők-ízesítők. *Készítése*: a héjától megszabadított mag-beleket pépesre törték, majd forró vízzel keverték. Ezt követően alaposan gyúrták-döngözték, szétmorzsozták és állandó keverés mellett kissé megpirították. Majd egy kendőbe kötve az olaját kipréselték (bőjtös idők ételleinek gazdagítására). Ezt, az olajától megszabadított magbél-anyagot (olaj-pogácsát) ízesítővel keverték, és alap-lében pépessé főzve abból öntetet készíthettek. Tehették ezt tisztított mag-belek főtt pépjéből is, ha zsírtalan alap-lével főzték. Íme, néhány, régen népszerű öntet-féle:

Dió-öntet = kevés fokhagymával és ecettel pépesre tört dióbél, sült-lével összefőzve.

Mogyoró-öntet = vöröshagyma reszeléssel pépesre tört mogyoróbél, hús-lével főzve.

*Madnola*²⁰-öntet = mandula pépje mézes tejjel vagy némi húslével főzve.

Mandola-sása = mandula pépje, borral, mézzel és fokhagymával, sült-lével főzve.

Marcafánt-öntet = mandula pépje némi mézzel és húsos lével főzve.

Percifánt-öntet = sárgabarack magbél némi mézzel és húsos lével főzve.

Tökmag-öntet = tökmag és vöröshagyma pépje húsos lével főzve, néha savanyítva.

Lenmag-öntet = húsos lében főtt lenmag, pépesre zúzva, sűrű szűrőn áttörve.

A XVI-XVII. században ezek az öntet-félék egyre inkább kiszorultak a konyhából. De a hús-lé nélküli, édeskés ízű és krémszerű változataik a sütemények ízesítésénél népszerűek maradtak. A fűszerezésük igen változatos lehetett. Leggyakoribb ízesítésük: a kissé édes vagy az édes-savanykás. A savanyú ízt többnyire bor vagy bor-ecet adta. Tökmagos öntetnél a savanyú káposzta- vagy kerekrépa-lés ízesítés is előfordult (például: Őrség, Göcsej vidékén).

Sűrítő alap-öntetek

Ezek olyan alap-öntetek, amelyek sűrítőt külön elkészítve adták az alap-léhez. Amely sűrítő a hozzáadása, elsősorban az öntet állagának (sűrűségének, folyósságának, tartósságának) beállítására és megtartására szolgált.

²⁰ Régi elnevezések: mandula = mandola; marcafánt = marcipán; percifánt = percipán (barackmag-marcipán)

Szórásos alap-öntetek

Ide sorolandók azok a régies alap-öntetek, amelyeket liszttel, esetleg liszt-tartalmú darával (kása-anyaggal), vagy lisztből sültt pékáru anyagával sűrítettek. Ilyen sűrítés az előző részből már ismert, a középkorban pedig általánosan elterjedt lé- és leves-sűrítő eljárásnak számított. Íme, néhány ismert alap-öntet:

Lisztes alap-öntet: bár előbb is ismert volt, leginkább a XVII. századtól terjedt el. *Lényege*: valamilyen alap-lé langyosan liszttel keverve és összefőzve. *Összetétel-arányok*: 1-2 evőkanál liszt, 5-8 dl alap-lé. *Készítése*: a leszűrt alap-lébe a lisztet csomómentesen belekeverték, majd állandó kavarással mellett kissé felfőzték (gyenge tűzön). Sűrűsége nagyban függött a liszt fajtájától. Íme, néhány korai-közismert és kedvelt változata:

Ecetes cibere = gyömbérrel, és borssal vagy borsfűvel főzött ecetes vízzel készítve.

Sóskáposzta-lé cibere = savanyú káposzta szűrt és borsos levével készítve.

Zuppon-lév = hagymás, ecetes, borsos és gyömbéres hal-lével, pirított liszttel.

Borsos-lé = ecet nélküli zuppon-lév, némi zöld-petrezselyem vagdalékkal.

Fej-lé = fejhús abáló levével készítve.

Spék-lé = fedő alatt párolt (tűzdelt vagy töltött) hús levével készítve.

Pecsenye-lé = edényben sültt fűszeres hús kifolyó levével készítve.

Pirított-lé = párolt-sültt hús levével, ízesítve némi borral, borssal és gyömbérrel.

Lencse-lé = hús-lében pépesre főtt-tört lencsével vagy lencsével főzött hús-lével.

Borsó-lé = hús-lében pépesre főtt-tört borsóval, vagy borsóval főzött hús-lével.

Böjti-lé = zöldses borsó- vagy lencse-leves szűrt levével.

Gombás-lé = gomba főzve hús-, zöldség- vagy borsó-lében, ennek szűrt levével.

Kolbász-lé = vízben vagy káposzta-lében kolbász szét főzve, annak szűrt levével.

Sóskáposzta-lé = savanyú káposzta leszűrt levével, borsozva.

A liszt-szórásos sűrítés - lényegében - a kása-magvas sűrítés egyfajta fejlettebb változatának tekinthető. Mivel a liszt finomabb a kása-daránál, ezért könnyebb egyneművé kikeverni, és nem igényel hosszadalmas főzést. Ezt a módszert manapság is alkalmazzák híg levek sűrítésére.

Kásás alap-öntet: ősidők óta ismert és kedvelt öntet-féle. *Lényege*: kása készítésére alkalmas magvak főtt-áttört pépjével sűrített alap-lé. A kásás sűrítés kedvező sajátossága (a többi pépes sűrítésekhez képest), hogy viszonylag kevés kása-anyaggal jelentős mennyiségű alap-lé besűríthető. *Összetétel-arányok*: 5-15 dkg hántolt kása-mag, 6-10 dl alap-lé, némi só és fűszer, esetleg ízesítő. *Készítése*: a hántolt kása-magot a fele alap-lével lassan pépesre főzték, majd szűrőn pépesre áttörték. Ezt követően, hozzáöntötték a többi alap-levet, sózták és fűszereztek, ízesítették, utána mindezt kevergetés mellett összefőzték. Az alap-lé többnyire húsos lé, esetleg tej vagy aludt-tej. Íme, néhány kásás öntet-féle:

Köleses öntet = köles pépje főzete húsos lével, borral vagy bozával savanyítva.

Harmatkásás öntet = kása pépje, húsos lével, vagy káposzta- vagy kiski-lével.

Gerslis öntet = árpagyöngy főzete húsos lével, néha savanyítva (bor, ecet, korpa-cibere).

Zabcibrés öntet = zabkása főzete húsos lével, korpa-lével vagy csorba-lével savanyítva.

Burisos öntet = hántolt búza főzete alap-lével (húsos lével, mézes borral, tejföllel).

Kásás öntet = kukorica-dara alap-lével (húsos lével, mézes borral vagy tejföllel).

Fűszerezésük és ízesítésük igen változatos volt, amit az újabb változatok is - többnyire - megőriztek. A kásás öntetek a XVII. századtól fokozatosan leváltódtak az újabb változatú

(lisztes habarásos vagy rántásos) öntetekkel. A XIX. századra a kásás öntetek fokozatosan elfelejtődtek, illetve önálló kása-ételként maradtak fenn.

Kenyér alap-öntet: a XVI. század talán legkedveltebb öntet-alapja. *Lényege*: valamilyen főtt-lé²¹ kenyérral sűrítve. A lisztes sűrítésű öntetek egyfajta régebbi változatai: *Összetétel-arányok*: 10-20 dkg kenyér (attól függően, hogy az mennyire száraz és milyen kenyérből készült) és 5-6 dl főtt alap-lé. *Készítése*: a leszűrt főtt-léhez hozzáadták a felaprított kenyeret (vagy kenyér-morzsa). Miután megszívta magát, a keveréket kissé összefőzték és szűrőn áttörték. Ezt, a morzsálékosnak tűnő pépet öntetként használták. Többféle régi változatban ismert, ezek közül talán a legnépszerűbbek voltak:

Ecetes cibre = borsfűvel és gyömbérrel főzött ecetes vízzel készítve.

Sóskáposzta-lé cibere = savanyú káposzta szűrt és borsos levével készítve.

Zuppon-lév = hagymás, ecetes, borsos és gyömbéres főtt hal-lével, pirított kenyérral.

Borsos-lé = ecet nélküli zuppon-lév, némi zöld-petrezselyem vagdalékkal.

Aba-lé = fej-, köröm-, bőrke-, fül- és farok-hús abáló levével készítve.

Spék-lé = fedő alatt párolt hús (tűzdelt vagy töltött hús) levével készítve.

Pecsenye-lé = edényben sült fűszeres hús kifolyó levével készítve.

Kukrejt-lé = sült hús kifőzött levével, hagymás-zsályás borral (ecettel), kenyér-béllel.

Törött-lév = hal- vagy baromfi-lé, a benne főtt zöldségek pépjével együtt.

Pirított-lé = párolt-sült hús levével, ízesítve némi borral, borssal és gyömbérrel.

Vendég-lé = alma, körte és mazsola kifőtt levével és hús-lével felöntve.

Lencse-lé = hús-lében pépesre főtt-tört lencsével vagy lencsével főzött hús-lével.

Borsó-lé = hús-lében pépesre főtt-tört borsóval, vagy borsóval főzött hús-lével.

Böjti-lé = zöldséges borsó- vagy lencse-leves szűrt levével.

Gomba-lé = hús- vagy böjti-lében főtt, aprított gomba és petrezselyem levével.

Dió-sása = fokhagymával finom pépesre tört dió átszűrve, kevés ecettel és húslével.

Bors-lé = fokhagyma pépjével olajban pirított kenyérmorzsza, méz, ecet + bors és hal-lé.

Ezek talán XVI-XVII. század egykor leismertebb Kárpát-medencei öntetei. Amelyek habart vagy rántásos változatai a XIX. századi szakácskönyvekben is fellelhetők.

Véres alap-öntet: a középkorban és az újkor hajnalán még igen népszerű öntet, akkor még ezt nevezték fekete alap-öntetnek. *Lényege*: tiszta, szűrt-alvadt, szitán áttört vér és fekete kenyér pépes főzete; mézzel, hagymával, fűszerrel és borral-gyümölccsel együtt főzve, alap-lével felöntve. *Összetétel-arányok* (csak közelítően rekonstruálhatók): 10 dkg szikkadt rozs-kenyér, 10 dkg szűrt vér alvadéka, 1 db közepes alma reszeléke, 1 kisebb vöröshagyma reszeléke, 1-1,5 dl bor, 1 evőkanál méz és 4-8 dl alap-lé. *Készítése*: az alvadt vért szitán áttörték, és hozzáadták az apróra vagdalt fekete kenyeret. Ráöntötték a bort, hozzákeverték az alma és vöröshagyma reszelékét, a sót és fűszereket, valamint a mézet. Mindezt fel öntötték az alap-lével és pépesre főzték, majd szitán áttörték, hogy krémes állaga legyen. A bort ecetes vízzel is helyettesíthették.

Fekete-lév = hús-, bőrke- vagy csont-lével készítve.

Véres-lé = alap-léként nem hús-vagy csont-levet használva (zöldség-lé, gyümölcs-lé).

Májjas-lév = alvadt vér (vagy annak egy része) helyett szitán áttört májjal készítve.

Lépe-lév = alvadt vér (vagy annak egy része) helyett szitán áttört léppel készítve.

²¹ Ez többnyire: hús-lé, csont-lé, sült-lé. Böjti időszakban: borsó-lé, zöldség-lé, gyümölcs-lé.

Ez az öntet-változat a XVIII. századtól szinte teljesen „kiment a főzési divatból”. A XIX. századi szakácskönyvek már meg sem említik. Bár, a kenyeres véres-hurkáknál találkozhatunk még hasonló receptekkel (természetesen nem pépes, hanem darabos kivitelben).

Fekete alap-öntet: a XVI-XVII. századokban kedvelt öntet-alap. *Lényege*: gyümölcsös-zöldséges főtt-lé sűrítése pirított fekete-kenyérrel (fekete-kenyér héjával). *Összetétel-arányok*: 5-10 dkg száraz-pirított rozs-kenyér (vagy rozs-kenyér héja), 1 db közepes nagyságú alma reszeléke, 1 kisebb vöröshagyma reszeléke, 1-1,5 dl vörösbort, 1 evőkanál méz és 4-5 dl alap-lé. *Készítése*: a pirított kenyeret vízben kissé megáztatták, hogy füstös-pörkölt szagát elveszítse. A kifacsart kenyeret borral felöntötték, és hozzáadták a mézzel összekevert alma- és hagyma-reszeléket, amit előzőleg kissé megpároltak. Hozzáadták még a sót, törött borsot és gyömbért, majd hús-lével felöntötték és az egészet pépesre összefőzték. Ezt követően szitán áttörték. Néhol alma helyett 3-5 evőkanálnyi szilvalekvárral készítették. A bort ecetes vízzel, cibre- vagy savanyú káposzta levével is helyettesíthették. Íme, néhány régi fekete öntet:

Setét cibre-lé = korpa kovász-lé és hús-lé keverékével készítve.

Szürke-lé = petrezselyem, bors és gyömbér ízesítésű hal-lével, ecettel savanyítva.

Csorba-lev = korpa kovász-lé, zöldséges hús-lével készítve.

Barna kishi-lé = savanyú káposzta-lé és némi hús-lév keverékével.

Fekete-lév = csont-lével és rozs-kenyér héjával készítve.

Fekete hal-lé = hagymával és borral-ecettel összefőzött hal-lével készítve.

Újkori alap-öntet, amely a korábbi véres alap-öntetet váltotta. A XVI. században már ismertebb, a XVII. században már a véresnél sokkal elterjedtebb. De, a XIX. században első felében már alig ismert, a század végére pedig szinte feledésbe merült alap-öntet.

Véres alap-öntet: más néven piros (vagyis nem véres) alap-öntet. Egykor, igen népszerű öntet a főtt húsok díszítésére és ízesítésére. *Lényege*: valamilyen vörösre színező alap-anyag főtt pépjéből, a véres alap-öntetnél leírtak szerint készült öntet. *Összetétel-arányok*: 10 dkg szikkadt rozs-kenyér, 10 dkg pirosra vagy vörösre színező ehető növényi rész pépesre törve, 1 db közepes alma (körte, birs) reszeléke, 1 közepes vöröshagyma reszeléke, 1-1,5 dl bor, 1 evőkanál méz és 4-5 dl hús-lé (vagy csont- esetleg zöldség-lé). *Készítése*: a színes pépes növényi részekhez hozzákeverték az apróra vagdalt fekete kenyeret. Ráöntötték a bort, hozzákeverték az alma és vöröshagyma reszelékét, a sót, fűszereket és a mézet. Mindezt felöntötték az alap-lével és pépesre főzték, majd szitán áttörték, hogy krémes állaga legyen. A bort ecetes vízzel is helyettesíthették. Íme, néhány, mára talán már elfelejtett öntet-változat:

Borcs-lé: reszelt céklával készítve.

Meggy-lév = meggyel, cseresznyével vagy a kettő keverékével készítve.

Eprős-lé = fekete faeper szitán áttört gyümölcséből készítve.

Kékszőlő-lé = erősen vörösre festő szőlővel készítve, borral és húsos lével.

Áfonya-lév = főtt-tört áfonya szűrt pépjéből készítve.

Borza-lév = más néven bodza-lé, amely fekete bodza főtt pépjéből készült.

Cibere-lé = alföldi öntet, szilva-lekvár levét felhasználva.

Egyfajta különleges vasárnapi vagy ünnepi öntet. Némely vidékeken - az ilyen piros színű öntetet - csak virágvasárnap, húsvét vagy pünkösd napjára készítették, néha karácsonyra.

Fűves alap-öntet: egy régi sajátos öntet-besorolás. *Lényege*: olyan öntet-lé, amely ehető levélzetű növényekből készítették, kenyérrel sűrítve. *Összetétel-arányok*: 10 dkg szikkadt rozs-kenyér, 10-15 dkg ehető „fűszerű növény”, kiválogatva, tisztítva és apróra vágva, 1

közepes vöröshagyma reszeléke, és 4-5 dl hús-lé (vagy csont- esetleg zöldség-lé). Esetleg 0,5-1 evőkanál vaj vagy zsír, némi savanyító, édesítő, fűszer és némi só (ízlés szerint). *Készítése:* az apróra vagdalt „füveket” sózták, ízesítették, majd hús-lével felöntve puhára főzték. Ezt követően hozzáadták a kenyeret és azt benne pépesre főzték. Majd, az elegyet szitán áttörték és mártásként főleg húsokra vagy főtt tésztákra öntötték. Íme, néhány érdekes fű-öntet változat:

Turbolya-lév = turbolya tisztított zöld leveleiből és gyökér-reszelékéből készítve.
Petrezselyem-lév = petrezselyem tisztított zöld leveleiből és gyökér-reszelékéből készítve.
Zeller-lé = zeller tisztított zöld leveleiből és gyökér-reszelékéből készítve.
Murok-lév = murok (sárgarépa) tisztított zöld leveleiből és gyökér-reszelékéből készítve.
Koriander-lév = tisztított zöld levelek aprítékából, a végső összefőzéskor hozzáadva.
Retek-lév = retek tisztított zöld leveleiből és gumó-reszelékből készítve.
Hagyma-lé = mézes-ecetes vízben párolt apróra vagdalt hagymából, köménymagosan.
Sóskáposzta-lév = savanyú káposzta levével (vízzel hígítva, mézzel édesítve).
Káposzta-lév = főtt káposzta pépjével (főleg sódar-lével), borssal, köménymaggal.
Kel-lév = főtt kelkáposzta pépjével (főleg sódar-lével), borssal, köménymaggal.
Paraj-lév = paraj (spenót) levél-vagdalékából készítve, ecettel és mézzel ízesítve.
Sóska-lév = kevés vajban fonnyasztott sóska levél-vagdalékából készítve.
Saláta-lév = saláta levél-vagdalékából készítve, mint a parajt vagy sóskát.
Karaláb-lé = karalábé tisztított zöld leveleiből és gumójából készítve.
Endívia-lé = cikória friss hajtásából készítve.
Fű-lé = többféle fű-szerű keverékével készítve.

Ezenkívül még számtalan más növény zöldjéből készíthettek szósz vagy mártást, különösen a köznép körében. Ilyen volt például: cickafark, csalán, here, katáng, libatop, madársóska, pitypang, porcsin, repkény, százszorszép, tyúkhúr, útifű, vadsóska, vadtorma, zsálya.

Zsemlés alap-öntet: a kenyér alap-lé régi-úriasabb változata. Amikor, kenyér helyett fehér búza-lisztből arany-barnára sült zsemlét használtak a sűrítéshez. Többnyire apróra vagdalt zsemle-kockákkal sűrítették az öntetet. Érdekesebb régi öntetek:

Keresdi-lé = főtt petrezselyem-gyökér péppel, tyúkhús-lével, bors, gyömbér és bazsalikom.
Luther-lé = ecettel, borssal és gyömbérrel összefőzött hal-lével, pirított zsemle-kockákkal.
Várad-lév = mézes-mazsolás borral, gyömbéres tyúkhús-lével, pirított zsemle-kockákkal.
Mazsola-lév = borssal és gyömbérrel mézes borban főtt mandula és mazsola pépjével.
Rántott-lé = petrezselymes, borsos-köménymagos hús-lé, pirított zsemle-kockákkal.

A kenyeres alap-öntetek többnyire zsemlével is elkészíthetők, de zsemlét általában csak a különlegesebb-ritkább öntetekhez használtak.

Kalácsos alap-öntet: a kenyér és a zsemlés alap-lé még előkelőbb változata. Amikor, kenyér vagy zsemle helyett sós vagy édes kalács anyagát használtak a sűrítéshez. Íme, néhány:

Húsvéti-lév = mézes-mazsolás borral, borsos-gyömbéres tyúkhús-lével, sós kaláccsal.
Mandola-lév = borssal és gyömbérrel mézes borban főtt mandula pépje, kaláccsal.
Ánizs-lév = ánizs-mag és gyömbér fűszerezésű hal vagy galamb-lével, sós kaláccsal.

A kalácsos alap-öntet igazi ritkaság volt. Általában Húsvétra vagy Karácsonyra készítették, amikor kenyér helyett többnyire kalácsot fogyasztottak. Néhol lakodalmi öntetnek tekintették. A sós-kalácsos sűrítésű alap-öntet jól kiemelte az édes-aromás összetevők zamatát.

Rántásos alap-öntetek

Ide sorolandók azok az alap-öntetek, amelyeket rántással sűrítettek. A rántásos sűrítés lényegét és változatait a már előzőleg megismert fejezet is taglalta. Íme, néhány rántásos alap-öntet:

Fehér alap-öntet: más néven tejes alap, vagy besamel. *Lényege*: vajas *fehér rántás*, tejjel felöntve. *Összetétel arányok*: 5 dkg írós vajhoz 5 dkg búzaliszt, 5-7 dl hús-lé (attól függően, hogy mártás vagy szósz), só, esetleg némi zöldfűszer vagy savanyító. *Készítése*: a vajat gyenge tűzön megolvasztották, és állandó keverés mellett behintették a lisztet. Lassan melegítették felhabzásig, majd néhány percre fehérre „pirították”, de csak annyira, hogy a színe ne barnuljon. piruljon. Ekkor - állandó keverés mellett - lassan felöntötték meleg friss tejjel (a savanykás összeránthatta). Majd hozzáadták a sót és az őrölt borsot (gyakran őrölt gyömbért is) Mindezt kevergetve a megfelelő sűrűségűre főzték. Ha darabosra sikeredett, az így kapott öntetet szűrőn is áttörték. Igény szerint ezt a sűrű mártást, hús-lével öntet-szerűvé keverték. Néhány sajátos változatát már a XVI századi magyar konyha is ismerte, vagyis a XVIII. századi francia eredete²² igencsak megkérdőjelezhető. Íme, néhány korabeli magyar „besamel”:

Gyömbéres-sása = gyömbérrel és őrölt borssal ízesítve.

Halas-sása = némi főtt hal-filé pépjével keverve.

Gombás-sása = petrezselymes-borsos lében főtt és áttört gombával keverve.

Pesti besamel (XIX. század) = tej egy részét tejföl, a hús-lét sódal-lé helyettesítette.

Sajtos-besamel (XIX. század) = kevés reszelt sajttal kevert fehér alap-öntet.

Tojás-besamel (XIX. század) = vajban petrezselyem dinsztelve, reszelt kemény-tojással.

Az ilyesféle mártások a XIX. századot követően egyre inkább háttérbe szorultak, a tejet fokozatosan felváltotta a tejszín. Az öntetet párolt zöldség vagy gyümölcs apró darabjaival (vagy pépjével) kezdték gazdagítani. Valamint, a tej mellett hús-lével is ízesítették (átmenet a fehér és bársony alap-öntet között).

Bársony alap-öntet: néha ezt is tévesen fehér alapnak nevezik. *Lényege*: fehér vagy világos hús-lével (esetleg fehér csont-lével) felöntött vajas *fehér rántás*. Egyszerűbben fogalmazva: olyan fehér alap, amelyet tej helyett hús-lével készítettek. A hús-lé többnyire „gyenge húsúból” (hal, csirke vagy fiatal malac húsából) főzött. *Összetétel-arányok*: 5 dkg írós vajhoz 5 dkg búzaliszt, 5-8 dl hús-lé (attól függően, hogy mártás vagy szósz az elérendő cél). *Készítése*: a vajat gyenge tűzön megolvasztották, és állandó keverés mellett behintették a lisztet. Lassan melegítették felhabzásig, majd állandó keverés mellett meleg hús-lével felöntötték. Ekkor adva hozzá a sót és őrölt borsot (vagy borsfüvet, borókabogyót), bár erre nem volt szükség, ha a hús-lé eleve sósan és fűszeresen készült. Mindezt kevergetve a megfelelő sűrűségűre főzték. Ha darabosra sikeredett, a kapott öntetet szűrőn áttörték.

Német-lé = liszt és zöld-petrezselyem vajban fonnyasztva, hús-lével felöntve.

Lengyel-lé = liszt és majoránna zöldje vajban fonnyasztva, hús-lével felöntve.

Majoránna-lé = liszt és majoránna zöldje vajban, hús-lével és borral (ecettel) felöntve.

Lencse-lé = hagyma, zsálya vagy majoránna liszttel olajban pirítva, lencse-péppel.

Fehér-lév = hús-lé egy részét tejjel pótolva, ízlés szerint mézzel ízesítve.

Hagyma-lév = vöröshagymás-petrezselymes vajas rántás, ecetes hús-lével.

Halas-lév = hal-lével készítve, némi főtt hal-filé pépjével keverve.

Gombás-lé = petrezselymes gomba-lével, némi áttört főtt gombával keverve.

Éles-lé = borsos (csípős paprikás), gyömbéres ízesítésű marhahús-lével.

²² A hagyomány szerint a feltalálója: François Pierre de la Varenne (1615-1678)

Ilyen alap-öntetet ritkán készítettek, helyette a világosra piruló rántásos sűrítést jobban kedvelték, mert abból nem érződhetett ki annyira a fehérén maradt liszt nyersessége.

Világos alap-öntet: a bársonyos alap-öntet zsemle-színű rántásos változata. *Lényege*: fehér vagy világos hús-lével (esetleg fehér csont-lével) felöntött zsíros zsemle-színű (aranyárga) rántás. A hús-lé többnyire „erősebb húsúból” (marha, sertés, vagy öregtyúk, kakas húsából) főzték. *Összetétel-arányok*: 5 dkg zsírhoz 5 dkg búzaliszt, 5-7 dl hús-lé (attól függően, hogy mártás vagy szósz az elérendő cél). *Készítése*: a zsírt forróra megolvasztották, és állandó keverés mellett behintették a lisztet. Világosra pirították, majd langyos hús-lével felöntötték, mindezeket állandó keverés mellett végezve. Ekkor adhatták hozzá a sót és örölt borsot (vagy borsfüvet, borókabogyót és gyömbért), bár erre gyakran már nem volt szükség, ha a hús-lé eleve ilyen ízesítéssel készült. Mindezt kevergetve a megfelelő sűrűségűre főzték, majd szűrőn is átszűrték, nehogy darabos maradjon. A leginkább ismert ilyen alap-öntet volt egykor:

Savanyú-lé = ecettel és kevés borral ízesített, borsos-gyömbéres, világos alap-öntet.

Boros-lé = hús-lé egy részét borral pótolva, ízlés szerint borssal, gyömbérrel, mézzel.

Sváb-lé = vöröshagyma és zöld-petrezselyem zsírban fonnyasztva, hús-lével felöntve.

Szász-lé = vöröshagyma és koriander olajban fonnyasztva, hús-lével felöntve.

Röstölt-lé = a rántás sült szalonna zsírjával készítve, ecettel-borral, borssal-gyömbérrel.

Cicer-lé = csicseri borsó pépje, vajás vagy olajos rántás, petrezselyemmel (zsályával).

Majoránna-lé = liszt és majoránna zöldje sült zsíros rántással, hús-lével és borral (ecettel).

Hagyma-lé = vöröshagymás-petrezselymes sült-zsíros rántás, ecetes hús-lével.

Koldús-lév = hagymás rántás, hús- és savanyú káposzta-lével felöntve.

Olajos-lév = hagymás-lenolajos rántással, hal- és káposzta-lével felöntve.

Éles-lé = borsos (borsfüves), gyömbéres és korianderes ízesítésű marhahús-lével.

Erős-lé = csípős zöldpaprikás és köménymagos ízesítésű marhahús-lével.

A XVII. századi leírások már bővelkednek az ilyen receptekben. Akkoriban az ilyen öntetek főleg a főtt és sült húsok ízesítését, leveik hasznosítását szolgálták. A XIX. században pedig az egyik legelterjedtebb alap-öntet, amely gyakran a levesek és főzelékek sűrítőjéül is szolgált.

Barna alap-öntet: régóta ismert, egykor igen kedvelt öntet-alap. *Lényege*: zsíros barna rántás, barna csont-lével felöntve. *Összetétel-arányok*: 5 dkg zsír, 5 dkg búza-liszt (helyette 6-7 dkg árpa- vagy rozs-liszt), 6-8 dl barna csont-lé (esetleg sült- vagy rost-lé), esetleg 1-2 kiskanál méz (vagy 1-1,5 kiskanál cukor). *Készítése*: a zsírt közepes tűzön felmelegítették (ekkor adták hozzá a mézet, amit kissé karamellizáltak), behintették a lisztet és állandó keverés mellett barnára (de nem égettre) pirították. Majd barna csont-lével (esetleg sült- vagy rost-lével) felöntötték, és szükség esetén sózták, fűszereztek. Mindezt állandóan kevergetve a megfelelő sűrűségűre főzték, majd ezt követően átszűrték. Íme, néhány ilyen öntet, mutatóban:

Kukrejt-lé = zöld-petrezselymes rántással, borecettel, fűszer: bors, gyömbér, majoránna.

Savanyú-lé = ecettel és kevés borral, borsos-gyömbéres, almapéppel főzve.

Rántott-lé = rántásban pirított köménymaggal, méz nélkül, kevés ecettel.

Barna-sása = kakukkfűvel, némi hagymával főtt sárgarépa péppel elegyítve.

Már a XVII. századi leírások sem bővelkednek ilyen receptekben. A XIX. század végére pedig a választékuk - néhány kivétellel - igencsak beszűkültek.

Pörkölt alap-öntet: valójában olyan világos alap-öntet, amely rántása vörös-hagymásan és piros-paprikásan készült. *Összetétel-arányok*: 5 dkg zsírhoz 5 dkg búzaliszt, 5-8 dkg apróra

vagdalt hagyma, 1-1,5 evőkanál őrölt piros-paprika, 6-8 dl húsos lé (attól függően, hogy mártás vagy szósz az elérendő cél). *Készítése:* a zsírt felmelegítették és abban a hagyma-aprítékot világosra pirították. Majd állandó keverés mellett behintették a lisztet és állandó keverés mellett világos rántást készítettek. Majd ezt levették a tűzről és hozzákeverték az őrölt piros-paprikát. Amikor a rántás zsírja átpirosodott, a paprikás rántást langyos hús-lével felöntötték. Ekkor adták hozzá a sót és őrölt borsot (vagy csípős paprikát), bár erre gyakran már nem volt szükség, ha a hús-lé eleve ilyen ízesítéssel készült. Mindezt kevergetve a megfelelő sűrűségűre főzték, majd szűrőn is átszűrték, nehogy darabos maradjon. Ez az alapöntet a XIX. században terjedt el, megegyező készítési móddal és fűszerezéssel. Gyakorlatilag bármilyen húsos lével készülhetett, de még zöldséges vagy gombás lével is kellemes öntetet adott. Sajátossága, hogy az így készült öntetet csak ritkán savanyították (borral), és szinte soha sem édesítették.

Tejfölös alap-öntetek

Ide sorolandók azok az alap-öntetek, amelyeket csak felvert tejjel sűrítettek. Az ilyen sűrítés lényegét és változatait régebbi fejezet már ismertette. Íme, néhány ismertebb alap-öntet:

Gyümölcsös alap-öntet: régóta ismert szósz- vagy mártás-féle. Többnyire olyan gyümölcsből készítették, amely - jelentős pektin-tartalma miatt - már eleve hajlamos volt kocsonyásodásra. *Lényege:* főtt gyümölcsös alap-lé vagy pép tejjel kikeverve és összefőzve. *Összetétel-arányok:* 25 dkg édes vagy édes-savanykás gyümölcs, 1 dl tejföl, 1-3 dl víz (vagy más lé), kevés só (ízlés szerint, de csak utólag), néha fűszerezve. *Készítése:* a megtisztított gyümölcsöt pépesre törték, sózták, és saját levében lassan lekvár-szerűvé főzték, állandó kavarással. Szükség esetén (nehogy leégjen) kevés vizet is adhattak hozzá. Majd, az egészet szűrőn áttörték, kissé hagyták hűlni, majd összekeverték az előzőleg krémszerűvé vert tejjellel. A sűrítendő lével a kívánt sűrűsége hígították, majd néhány percre „össze-rottyantották” (állandó keveréssel). Íme, néhány régi változat, amelyek jól illeszkednek a mai ízléshez is:

Alma-lév = almából vízben (borban) főzve, gyömbérrel és borssal fűszerezve, hús-lével.

Körte-lév = körtéből főzve, vízzel (hús-lével) készítve, néha kevés ecettel is savanyítva.

Birs-lév = birsből főzve, vízzel (hús-lével) készítve, néha kevés borral is savanyítva.

Egres-lév = egresből főzve, gyömbérrel és borssal fűszerezve, víz helyett hús-lével.

Malosa-lév = aszalt szőlőből vízben vagy borban főzve, hús- vagy csont-lével.

Meggy-lév = meggy vízben (borban) főzve, fűszerezve, hús-lével.

Cseresznye-lév = cseresznye vízben (borban) főzve, fűszerezve, hús-lével.

Áfonya-lév = áfonya mézes borban főzve, sült- vagy rost-lével.

Ezen kívül számtalan változatban készülhetett, szinte bármely ízes és sűríthető gyümölcsből. A fűszerezésük manapság már egzotikus fűszerekkel történik (fahéj, szegfűszeg, szegfűbors). Régen ezeket többnyire gyömbér, borsfű, borókabogyó, tárkony, bazsalikom, kakukkfű, ánizs, édeskömény, szurokfű, turbolya stb. ízesítette.

Zöld-féle alap-öntet: ez is régóta ismert szósz- vagy mártás-féle. Főleg zöldségekből és „ehető füvekből” készítették²³. A gyakorlatban elég kevés az olyan zöld-féle, amely kellő sűrűségű öntetet adna tejjellel (más hozzáadott sűrítő nélkül). Ezért, az ilyen zöld-féle alap-öntet nem volt túl gyakori, és többnyire híg szósznak készültek. Készítésük a szokásos módon: a tisztított-mosott zöld-féle kevés vízben puhára párolva, és utána pépesre darabolva és szűrőn

²³ Ide értve a zöld- és fejtet babot, zöldborsót, ehető karó-gyökereket és gumókat, szárazakat és leveleket.

áttörve. Majd, a zöld-pépet krémesre felvert tejföllel csomómentesre kikeverték, és ezt az elegyet kissé összeforralták. Természetesen ízlés szerint ízesítették, fűszerezték (bors, gyömbér, petrezselyem, bazsalikom, kakukkfű stb.). Íme, néhány ilyen alap-öntet példa:

Tejfeles borsó-lé = főtt borsó pépje, petrezselyem vagy fokhagyma, sült zsírral keverve.
Tejfeles murok-lé = főtt sárgarépa pépje, koriander vagy vöröshagyma, néha mézzel.
Tejfeles zeller-lé = főtt zellergumó és levél pépje, petrezselyem vagy kakukkfű.
Tejfeles kalaráb-lé = főtt kantalábé pépje, petrezselyem- vagy tárkony-levél.
Tejfeles tök-lé = főtt főzőtök pépje, kaporral vagy fokhagymával, tejjel vagy tejföllel.
Tejfeles tökök-lé = főtt sütőtök pépje, gyömbér, szurokfű vagy hagyma, esetleg némi méz.
Tejfeles káposzta-lé = főtt édes-káposzta pépje, köménymag, fokhagyma, zsír, bors.
Tejfeles hagyma-lé = zsírban dinsztelt reszelt hagyma, bors, gyömbér és némi méz.

A példákon túl még többféle zöld-féléből is készíthették a leírtakhoz hasonló módon. Az ilyesféle XVII. századi szósz-féléket a XIX. századra felváltották először a tejfölös liszt-habarásos vagy rántásos főzelék-szerű pürék.

Tojásos alap-öntetek

Ide sorolandók azok az alap-öntetek, amelyeket felvert tojással (többnyire tojás sárgájával) sűrítettek. Az ilyen sűrítés lényegét és változatait az előző fejezet már ismertette. Íme, néhány:

Vajas alap-öntet: már a XVI-XVII. századi magyar szakácskönyvek is leírták. Ennek ellenére az ilyesféle módon készült mártást többnyire „felvert” vagy „hollandi” néven ismerik. *Lényege*: tojássárgája és olvasztott vaj habosra vert keveréke, hús-lével vagy borral hígítva. *Összetétel-arányok*: 1 tojás sárgája, 5 dkg vaj, esetleg 1-2 evőkanál hús-lé vagy bor is. *Készítése*: a tojás sárgáját gőz fölött tartott edényben (közel 40-50 °C-on) felverték, sózták, hideg hús-lével vagy borral elkeverték. Ezt követően hozzáadták az éppen csak folyós, de nem meleg olvasztott vajat. Ezt a keveréket habverővel addig kavarták, míg a keverék besűrűsödött. Ekkor fűszerezték és meleg fürdőn tartották tálalásig (hogy a vaj benne meg ne szilárduljon). Néhány változata:

Tárkonyos vaj-sása = tárkonyos ízesítésű vaj-sósz.
Borsos-sása = bor helyett ecettel és mézzel készítve, borssal és gyömbérrel ízesítve.
Alma-sása = vaj helyett vajban párolt kevés almapéppel, borral keverve, mézzel, ánizzsal.
Paraj-sása = vaj helyett vajban párolt kevés paraj-péppel, hús-lével keverve.
Mártós-sása = vajban párolt vöröshagyma-péppel, ecettel és mézzel, hús-lével.

Ilyesféle öntetek már a XVI. században megjelentek, de a Kárpát-medencében csak a XVIII. század végétől váltak szélesebb körben ismertekké.

Olaj-vajas alap-öntet: már a XVI. és XVII. századi magyar szakácskönyvek is említik. Ennek ellenére a köztudatban úgy terjedt el - hogy ez a „majonéz” - mintha XVIII. századi francia találmány lenne. *Lényege*: tojás-sárgája és olaj habosra vert keveréke, valamely alap-lével hígítva. Az olajat kipréselhették (üthették) len-, kender- vagy tök-magjából, esetleg dió-bélből vagy bükkmakkból, majd a XIX. századtól főleg napraforgó és repce magjából. *Összetétel-arányok*: 1 tojás sárgája, 1 dl olaj, esetleg 1-2 evőkanál alap-lét (főleg bort vagy húslét), némi só. *Készítése*: a tojás sárgáját kissé megsózták, esetleg hozzákeverték az alap-lét, és mindezt alaposan felverték. Majd állandó keverés mellett az olajat lassan belecepegették. Az egynemű és krémszerű öntet azonnal fogyasztható volt. Íme, néhány egykor gyakori öntet-változat:

Gyömbéres olaj-vaj = főtt gyömbér és vöröshagyma-reszelék áttört pépjével keverve.
Fokhagymás olaj-vaj = lereszelt és pépesre zúzott, szitán áttört fokhagymával keverve.
Petrezselymes olaj-vaj = mosott és apróra vagdalt zöld-petrezselyemmel, borssal.
Tárkonyos olaj-vaj = bor helyett tárkonyos bor-ecettel és mézzel keverve.
Éles olaj-vaj = bors- és gömbér-örleménnyel, mézes borral ízesítve.
Tojásos olaj-vaj = főtt tojás reszelékével kevert olaj-vaj.
Aranyos olaj-vaj = gyömbéres-sáfrányos hús-lével, kemény-tojás sárgájával kikeverve.
Fehér olaj-vaj = hús-lé és tejföl keverékével felvert olaj-vaj.
Tartáros olaj-vaj = némi mustár-péppel keverve (más néven tartár-mártás).
Ugorkás olaj-vaj = petrezselymes olaj-vaj, hagyma és uborka reszelékével keverve.
Halas majonéz (XIX. század) = olaj-vaj, hús-lé helyett hal-lével (néha péppel) keverve.
Házi majonéz (XIX. század) = olaj-vaj hús-lé nélkül, bor helyett ecettel, őrölt borssal.
Tormás majonéz (XIX. század) = olaj-vaj ecettel, mézzel, reszelt tormával.
Csípős majonéz (XIX. század) = olaj-vaj kevés mézes borral, csípős paprikával.
Paprikás majonéz (XIX. század) = őrölt piros fűszerpaprika-örleménnyel kevert olaj-vaj.
Sajtos majonéz (XIX. század) = reszelt sajttal és némi őrölt kömény-maggal keverve.

Az ilyesféle önteteket már a XVI. században is ismertek. Ugyanakkor, a Kárpát-medencében csak a XIX. század elejétől terjedtek el szélesebb körben.

Zsír-vajas alap-öntet: valójában a vajas vagy olaj-vajas alap-öntet egyfajta zsírral készült változata. Amelynél, az olvasztott vaját vagy az olajat: híg folyós libazsírral vagy folyós sült-zsírral helyettesítették. Összetételi arányaik és készítési módjaik is a vajas vagy olaj-vajas alap-öntetnél leírtakéhoz igazodnak. Ez az alap-öntet átmenetet képezhetett a vajas és olaj-vajas alap-öntet között. A zsír sajátos íze miatt főleg a zsírtalan alap-levek sűrítésénél jött szóba. Elegendő adat hiányában, ezek felelevenítésekor a kísérletezésre célszerű hagyatkozni.

Tojás-székes alap-öntet: már a XVI. századi magyar szakácskönyvek is írnak ilyen öntetről. *Lényege*: tojás sárgájával sűrített hús- és csont-lé (leginkább fehér vagy sárga hús-lé, sült- vagy hal-lé. *Összetétel-arányok*: 1 tojás sárgája, és 1-1,5 dl zsíros hús- és csont-lé. *Készítése*: a tojás sárgáját felverték és állandó keverés mellett hozzákeverték a kimért hideg hús- és csont-lét. Ezt követően óvatosan melegítve és állandó és gyors habarás mellett, megfelelő sűrűségűre keverték. Ezt követően hagyták kihűlni, hogy tovább sűrűsödjön. Főleg hússok önteteként találták. Nem volt túl népszerű, mert az olcsóbb lisztes habarás jobb állagot adott, és a melegítést is bírta. Ha a húslé kellően zsíros volt, akkor ennek állaga és íze: a zsír-vajas öntet-alaphoz volt hasonló.

Fölös-tojás alap-öntet: sok száz éve ismert magyar öntet. *Lényege*: tojással (teljessel vagy csak a sárgájával) sűrített tejföl, esetenként hozzáadott alap-lével. A lé szinte bármi lehetett: hús- vagy csont-lé, sült- vagy bőrke-lé, zöldség- és gyümölcs-levek. Legalkalmasabb volt erre a lé tetejéről leemert zsírosabb rész. *Összetétel-arányok*: 1 tojás sárgája (vagy teljes tojás), 2 dl friss tejföl, 0,5-1 dl alap-lé is. *Készítése*: a tojást felverték és a lassan hozzáadott tejföllel egynemű krémmé keverték. Majd, folytonos keverés mellett hozzákeverték az alap-lét. Amely mennyisége nagyban függhet az alap-létől és a tejföl sűrűségétől és zsírtartalmától. Néhol az a keveréket forráspont alatt melegítve keverték krémszerűvé. A túl sok tejfel miatt az alap-lé íze nehezen érvényesült. Ezért, főleg sült-, rost- és pecsenye- és pörkölt-levekkel adott kellemes öntetet, némileg erőteljesebb fűszerezés mellett. Ezért, önteteik igencsak különlegesek.

Tejes-tojás alap-öntet: a fölös-tojás alap-öntet módosított, annál hígabb változata. *Lényege*: tojással (sárgájával vagy teljessel) sűrített tej, esetenként hozzáadott sűrűbb alap-lével.

Összetétel-arányok: 1 tojás sárgája, 0,5-1 dl friss tej, 1-1,5 dl alap-lé. Készítése: a tojást felverték, majd a langyos tejjel egyneművé elkeverték. Ezután, a meleg alap-lébe lassan belecsorgatták, állandó és erőteljes habarással elegyítették. Ritkán készítették, főleg feltápláló ételnek (gyermeknek, betegnek, öregnek). Ismert volt aludt-tejes változatban is. Az alap-létől és fűszerezéséből adódóan számtalan változatban készülhetett.

Boros-tojás alap-öntet: az előbbiekhöz hasonlóan régi magyar öntet. Lényege: tojással sűrített bor és alap-lé keveréke. Összetétel-arányok: 1 tojás, 1 dl bor és 1-2 dl zsíros alap-lé. Készítése: a tojást kissé felverték, majd kis adagokban hozzáhabarták az alap-lé és bor keverékét. Mindezt addig „verték” habverővel, amíg az egynemű öntetté formálódott. A bort helyettesíthető ecetes-mézes (vagy cukros) vízzel. Íme, néhány érdekes és régies öntet-szerűség:

Alma kása = zsíros alap-lé párolt-reszelt almával elegyítve, mézzel édesítve.

Alma-étel = zsíros alap-lé helyett sült alma hús-lés pépjével, mézes és kissé ecetes vízzel.

Hasonló öntetet készítettek körte, birs vagy szilva felhasználásával. Nem volt túl népszerű, mert csak híg öntetet adott és a melegítést sem bírta. Ezért a lisztel habart változata terjedt el. A néhány fennmaradt leírása arra utalhat, hogy már a XVII. század környékén is: főleg sülték és pecsenyék sütéskor összegyűjtött zsíros levek hasznosításánál bírt nagyobb jelentőséggel.

Habarásos alap-öntetek

Ide sorolandók azok az alap-öntetek, amelyeket liszt, kevés víz és alap-lé tejfölszerűen sűrűre kikevert elegyével felfőzve készítettek. Íme, néhány habarásos alap-öntet változat:

Tejjel habart alap-öntet: máig népszerű öntet-féleség. Lényege: liszt-tej keverékével habart lé. Leginkább zöldség és gyümölcs leveses pépjeinek sűrítésénél használták. Összetétel-arányai: 1-1,5 evőkanál liszt, 2-3 dl tej, 3-5 dl sűrítendő lé (vagy 5-8 dl pépes lé). Valamint, ízlés szerint fűszer, só, savanyító és édesítő. Készítése: a lisztet tejben csomómentesre keverték. Majd ezt állandó keverés mellett hozzáöntötték a meleg sűrítendő (vagy pépes) léhez, és habarás mellett összeforalták (gyenge tűzön, nehogy leégjen). Íme, néhány régi öntet-változat:

Tejes borsó = főtt borsó pépjével, némi vajjal (olajjal), húsos lét adva hozzá.

Kenyér-tejes borsó = morzsa-liszttel készült tejes borsó, kevés sódar-lét adva hozzá.

Tejes tök = főző- vagy sütőtök pépje mézes vagy savanykás tejben főzve.

Tejes meggy = gyömbéres vagy ánizsos vízben főtt meggy pépje, némi mézzel.

Tejes cseresnye = szurokfűves vagy bazsalikomos vízben főtt cseresznye pépjével.

A példaként felsorolt alap-öntettek - már az egyszerű szemlélődő számára is - leginkább a mai főzelék-félékhez hasonlíthatók. Érthető, hiszen ezek voltak a mai (főfogásként fogyasztott) zöldség-főzelékek és gyümölcs-mártások ősei. Amelyek, a korabeli öntetektől csak annyiban különböztek, hogy az alap-öntet mindig pépes formában tartalmazta a zöldséget vagy gyümölcsöt. Míg a zöldség- és gyümölcs-főzelékek azok darabjait is.

Tejföllel habart alap-öntet: régóta ismert és kedvelt öntet. Lényege: liszt-tejföl keverékével habart lé. Összetétel-arányok: 1-1,5 evőkanál liszt, 2 dl tejföl, 3-6 dl sűrítendő lé (vagy 5-8 dl pépes lé). Ehhez még ízlés szerint fűszer, só, savanyító és édesítő. Készítése: a lisztet tejfölből csomómentesre keverték. Majd ezt állandó keverés mellett hozzáöntötték a meleg sűrítendő (vagy pépes) léhez, és állandó habarás mellett összeforalták (gyenge tűzön, nehogy leégjen). Íme, néhány régi, de ma is ismert öntet-változat:

Piszke-pép = főtt egres pépje, mézzel, tejjel vagy hús-lével.
Birs-pép = főtt reszelt birs pépesre áttörve, mézzel, hús-lével.
Cékla-pép = főtt reszelt cékla, mézzel, köménymaggal, hús-lével.
Uborka-pép = főtt kovászos uborka szűrőn áttört pépje, hús- vagy kovász-lével.
Borsó-pép = főtt borsó pépje, hús- vagy sódar-lével.
Zeller-pép = főtt zeller szitán áttört pépje, zeller-levéllel, hús- vagy zöldség-lével.
Hagyma-pép = zsírban dinsztelt reszelt hagyma, ecettel, vízzel vagy hús-lével.
Kapor-pép = zsírban dinsztelt pépesre vagdalt kapor, ecettel, hús-lével.
Petrezselyem-pép = úgy, mint a kapor-pép, csak petrezselyem zöldjével.
Sóska-pép = úgy, mint a kapor-pép, csak sóska-levéllel zöldjével.
Paraj-pép = úgy, mint a kapor-pép, csak spenót-levéllel zöldjével.
Torma-pép = apróra reszelt torma hús-lében megfőzve, mézzel, behabarva.
Perkelt-pép = valamely húsból főtt pörkölt szűrt szaftjával (levével) kikeverve.
Halas-pép = halhús-péppel kevert hal-lével kikeverve.

A felsorolt alap-öntet változatok egy része már a XVII. században ismert volt. De a többségük csak a XVIII. század végétől terjedt el. Ezek a pépek, szinte már megegyeznek a manapság készített főzelék-félékkel vagy némely érdekesebb mártásokéval. Eltérések leginkább az ízesítésüknél és a fűszerezettségüknél érzékelhetők. Valamint ott, hogy az akkori öntet-pépek sohasem tartalmaztak főtt étel-darabokat, törekedve a krémes állagra.

Tojással habart alap-öntet: már a XVI. században leírt olyan öntet-változat, amely szinte változatlanul fennmaradt a XIX. század közepéig. *Lényege*: liszt-tojás keverékével habart savanyított lé. *Összetétel-arányok*: 2 evőkanál liszt, 1-2 tojás sárgája, 1 evőkanál borecet, 5-8 dl hús-lé, só és fűszer (ízlés szerint). *Készítése*: a lisztet ecettel csomómentesre keverték és ezt összehabarták a felvert tojással. Majd, állandó keverés mellett annyi hús-lét öntöttek hozzá, hogy megfelelő sűrűségű öntetet kapjanak. Ezt lassú tűzön, állandó keverés mellett sűrűbbé forralták. Íme, néhány régi és népszerű öntet-változat:

Tárkonyos zsufa = fele liszttel, tárkonnyal és borssal főzött hús-lével készítve.
Kaszás lév = pépesre zúzott fokhagymával felfőzve, kiöntés előtt leszűrve.
Fehér mártás = ecet és bor keverékével savanyítva, kevés vajjal „selymesítve”.
Sárga mártás = nyers tojás sárgája mellett pépesre tört keményre-főttel is keverve.
Veres mártás = piros paprikás szűrt gulyás-levéllel készítve.
Bot-zsufa = hús-lé helyett borban főtt ribizli vagy mazsola szűrt levével.
Tejes lév = kevés ecettel és hús-lé mellett helyett tejjel készítve, mézzel is édesítve.
Borsodó = egész tojással, hús-lé és ecet helyett borral készítve, mézzel édesítve.

Az ilyen liszt-tojásos habarások a XVII-XIX. század között lehettek népszerűek. Talán az olcsóbb-egyszerűbb liszt-tejes vagy liszt-tejfölös habarások miatt szorulhattak háttérbe. De az is lehet, hogy a hús-lé helyett a tejjel készített változatok kerültek előtérbe. Amelyek (több liszttel habarva) pite-szerűen kisüthetőkké váltak, öntet helyett új étekként meghonosodva.

Borral habart alap-öntet: igen régi öntet, amely sokféle változatban készült. *Lényege*: liszt-bor keverékével habart, édes-savanyú öntet. *Összetétel-arányok*: 2 evőkanál liszt, 1-2 evőkanál méz, 1 dl bor, 5-8 dl hús-, csont-, sült-lé vagy gyümölcs- stb.-lé, só és fűszer (ízlés szerint). *Készítése*: a lisztet borral csomómentesre keverték. Majd, a meleg sűrítendő lébe öntötték és gyengén kissé felforralták, állandó keverés mellett. Íme, néhány régi öntet-változat:

Bor-lév = mézes borban főtt gyümölcs szűrt levével, gyömbérrel és borssal.
Bot-lév = mézes borban főtt ribizli vagy mazsola szűrt levével, kevés vajjal vagy olajjal.
Boros szérdék = lé helyett alaposan kikevert aludt-tejjel vagy tejföllel készítve.

Ismeretes volt a „liszt helyett kenyérrel sűrített” változataik is. Ezek az alap-öntetek a XVI-XVII. századi magyar konyha termékei. Amelyek, a XIX. századra szinte elfelejtődtek.

Kenyér-habarásos alap-öntetek

Ide sorolhatók azok az alap-öntetek, amelyeket kenyér és alap-lé tejfölszerűen pépesre tört és folyósra kikevert elegyével felfőzve készítettek. Íme, néhány ilyen alap-öntet változat:

Kenyér-boros alap-öntet: középkor és újkor elején még igen népszerű öntet-féle. *Lényege*: kenyér-darabok, némi borban pépesre áztatva, szitán áttörve, majd alap-lével vagy a sűrítendő péppel egyneművé kikeverve. *Összetételi-arányok*: a kenyerek fajtájáról és állagától függően igen eltérő lehetett, ezért minden esetben tapasztalati módon állapították meg. *Készítése*: ahogy a lényegnél már leíródott. Annyi kiegészítéssel, hogy a kenyér lehetett szikkadt, levegőn vagy kemencében szárított, esetleg pirított. Valamint, a bor helyettesíthető víz + ecet + méz keverékkel. *Pép*: főleg főtt-hús és gyümölcs pépje. *Alap-lé*: leginkább hús-, sült-, rost- vagy gyümölcs-lé. Ilyen öntetet zöldségből, nyerses-földes ízű gumókból vagy gyökerekből nemigen készítettek. Íme, néhány példa az ilyen, ritkaságnak számító öntetek sorából:

Éles-lé = savanyú borral, borssal és gyömbérrel.

Tárkony-lé = kissé mézes tárkony-ecettel készítve.

Bot-lé = mézes borban főtt kenyér, mazsola vagy ribizli pépjével, borssal és gyömbérrel.

Gyümölcs-lé = mézes borban főtt kenyér, alma vagy körte pépjével, borssal, gyömbérrel.

Aszú-lé = borban főtt aszalt gyümölcs és kenyér pépjével, ánizzsal, bazsalikkal.

Hal-lé = filézett főtt hal-hús pépjével, hal-lével és benne főtt hagyma pépjével.

Vér-lé = szűrt vér kenyérrel felitva, mézes borral pépesre főzve, szűrőn áttörve.

Tört-lé = az alap-lében főtt alkotók áttört pépjével gazdagítva az alap-levet.

Pecsenye-lé = sült-, csont- vagy rost-lével készítve, mézes ecettel ízesítve.

Az ilyen öntetek a XIX. századra szinte teljesen kikoptak a szakácskönyvekből. Ezek egy része, liszt-boros öntetként - némileg más ízesítéssel és fűszerezéssel - hasonmásként megőrződött.

Kenyér-tejes alap-öntet: az egyik legrégebbi, a középkorban és az újkor elején igen népszerű öntet-változat. *Lényege*: kenyér-darabok, némi tejben pépesre áztatva és szitán áttörve, majd alap-lével, vagy a sűrítendő péppel kikeverve. *Összetétel-arányok*: igen eltérőek lehetnek, azokat nagyban meghatározta a kenyér minősége és lisztjének fajtája, valamint az alap-öntet vagy pép sajátossága. *Készítése*: ahogy a lényegnél már leíródott. Annyi eltérésekkel, hogy a kenyér lehetett szikkadt vagy kemencében szárított, esetleg pirított. A tej lehetett édes- vagy savanykás, esetleg aludt-tej savója. A pép is változatos: főtt-hústól zöldségen át a gyümölcsig, beleértve a főtt tojást és a gyökereket-gumókat is. Íme, néhány öntet-változat, mutatóban:

Alma tejjel = saját levében puhára dinsztelt reszelt almával, hús-lével.

Murok tejjel = puhára párolt sárgarépa pépjével és levével, esetleg hús-lével.

Borsó tejjel = puhára főtt száraz-borsó pépjével, hús-lével, borssal, gyömbérrel.

Meggy tejjel = vízben párolt meggy pépjével és levével, mézzel, borssal, gyömbérrel.

Cseresnye tejjel = borban párolt cseresnye pépjével és levével, bazsalikkal.

Kapor tejjel = puhára főtt kapor-levelel vagdalék, hús- vagy sült-lével.

Zöldhagyma tejjel = ecettel párolt hagyma-vagdalékkal, hús- vagy sült-lével.

Paraj tejjel = fokhagymával főtt spenót levelének pépjével, húsos lével.

Sóska tejjel = vöröshagymával párolt sóska pépjével, húsos lével.

Csalán tejjel = „sóska tej” módjára készített főtt csalán-pépes öntet.

Petrezselyem tejjel = reszelt vöröshagymával dinsztelt zöld-petrezselyem pépje, hús-lével.

Tök tejjel = saját levében párolt kolbász-tök pépjével, majoránnával, kaporral, hús-lével.

Ugorka tejjel = úgy, mint a „tök tejjel”, de tök helyett nyers vagy kovászolt uborkával.

Édeskáposzta tejjel = majoránnás, korianderes hús-lében párolt káposztalevél pépjével.

Ezen kívül még számtalan változatban készülhetett, szinte minden ehető zöld- és gyümölcs-féléből. Ugyanakkor, ezt a kenyér-tejes sűrítést már a XVI. században kezdte felváltani a liszt-tejes habarás. Amely öntet kevésbé volt darabos és krémesebb-tapadósabb öntetet adott.

Kenyér-tejfölös alap-öntet: amely régóta ismert, ugyanakkor (leegyszerűsítve) a kenyér-tejes alap-öntet tejfölös változatának tűnik. *Lényege*: kenyér-darabok, valamennyi tejfölben pépesre áztatva és szitán áttörve, majd alap-lével vagy sűrítendő péppel kikeverve. *Összetétel-arányok*: többnyire tapasztalati úton határozhatók meg, mivel a kenyér minősége és állaga, valamint az alap-öntet vagy pép sajátossága igen eltérő lehet. *Készítése*: ahogy a lényegnél már leíródott. A kenyér lehetett szikkadt vagy kemencében szárított, esetleg pirított. A tejfölt helyettesíthette aludt-tej (ritkábban krémessé kvert túró). A pép igen változatos lehetett: főtt-hústól zöldségen át a gyümölcsig, beleértve a főtt tojást és a gyökereket-gumókat is. Lényegében, minden kenyér-tejes alap-öntet (amely többnyire inkább szósz-szerű), elkészíthető kenyér-tejfölös alap-öntetként (amely többnyire más mártás-szerű). Az ilyen alap-öntet változatok a XIX. századtól egyre inkább liszt-tejfölös sűrítéssel készültek.

Kenyér-tojásos alap-öntet: a XVI-XVII. században közismert és népszerű öntet, Gyakran csak „hús-lév” néven említettek. *Lényege*: kenyérből tojással pépesre törve, majd ez hús-lével habarva. *Összetétel-arányok*: 10 dkg szikkadt kenyérből, 1 tejes tojás, 6-10 dl hús-lé (az elvárt sűrűség szerint). *Készítés*: a kenyérbelet finomra lereszelték és a felvert tojással pépesre kikeverték. Ezt némi (nem túl forró) húslével hígabbra keverték, majd szitán át is törték. E keverékkel a maradék hús-lét pedig behabarták. Íme, néhány korabeli változat:

Tehénhús-lév = tehénhús-leves szűrt levével habarva, örölt borssal ízesítve.

Paraj-lév = főtt paraj-levél pépje, fokhagyma-péppel, hús-lével vagy tejjel.

Turbolya-lév = főtt turbolya-levél pépje, hús-lével vagy tejjel.

Saláta-lév = párolt saláta-levél és vöröshagyma pépje, hús-lével vagy tejjel.

A XVIII. századtól a kenyér-tojásos alap-öntetek fokozatosan eltűntek. Helyüket a liszt-tojásos vagy liszt-tejfölös habarású alap-öntettek vették át. Ez a változás - bizonyára - annak tudható be, hogy a liszt erőteljesebb sűrítést eredményezett (több alap-lét tudott megkötni).

Röviden és általánosságban ennyi információ talán elegendő ahhoz, hogy eligazodhassunk a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű, öntet-változatok egykori választékaiban. Sőt, a közzétett ismeretek - ha már készítettünk szak ácskönyv-leírások alapján ételeket - elegendőek ahhoz, hogy egykori önteteket esetleg magunk is kipróbálhassuk. 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. És, mivel a korabeli ecetek töménysége igencsak eltérő volt, ezért a megadott mennyiségek 6-10%-os ecetre értendők.

ZÁRSZÓ a Tizenötödik kötethez

Nem feledhető, hogy mai ízlések a régiektől igencsak különböztek. Ezért a kötetben bemutatott öntet-változatok esetenként furcsának, meglepőnek tűnhetnek. Ha netán elkészítésükkel kísérleteznénk, akkor az öntet savasságát, sósságát és édességét igyekezzünk kóstolással beállítani. Ugyanis, ha nagyon ragaszkodunk a korabeli leírásokhoz, akkor az öntetünk a régi-eredetihez hasonlóra sikerülhet; de közel sem biztos, hogy ugyanolyan finomnak éreznénk, mint egykori kedvelőik. A fűszerek használatánál is inkább hagyatkozzunk a manapság megszokott mennyiségekhez, és elsőre sohase próbálkozzuk nagyobb adagok készítésével.

A kötetben bemutatott öntet-változatok, ötletekkel szolgálhatnak laikus hagyományőrzőknek és kíváncsi ínyenceknek. Sőt, még szakácsok és saucierek is lelhetnek közöttük kipróbálásra érdemeset. Így, talán e kötet is hozzájárulhat gasztronómiai értékeink, sajátos és különleges étek-választékaink megőrzéséhez, a már elfeledett módszerek és ízek felelevenítéséhez.

A jelen könyvsorozat XVI. kötetének tárgya és témája még nem eldöntött. Közzétételére is csak 2019. őszét követően kerülhet sor. Addig is jó kísérletezést kívánok!

Kézirat lezárva: Budapest, 2018. június 21-én.