

Kicsi Sándor András–Magyar László András

HOGYAN ÖLJÜK MEG A RÁKOT?

*„AND FOR WHY YOU NOT HAVE OF CRAB?
BECAUSE ONE MUST DEM BOIL 'LIVE? It is
all vat is of most beast to tell so. How you make for
dem kill so you not dem boil? You not can cut dem de
head off, for dat dey have not of head. You not can
break to dem de back, for dat dey not be only all back.
You not can dem bleed until dey die, for dat dey not
have blood. You not can stick to dem troo de brain,
for dat dey be same like you – dey not have of brain.”*
(Lafcadio Hearn)

Mint a fenti mottó is mutatja, a rák megölése korántsem egyszerű föladat. Az alábbiakban igyekszünk számot adni a rák elpusztításának meglehetősen változatos módzatairól. Az emberi találékonyságnak azonban szigorú határt szab a rákölés tipikus célja, vagyis hogy általában bevezető konyhaműveletként hajtjuk végre. Megjegyzendő viszont, hogy egyrészt a rákölésnek lehetnek egyéb motivációi is, például gyógyítás, mágia: rákkal nemcsak rákot, hanem más betegségeket is elhárítottak. A rákkal kapcsolatos mágiában pedig főként három jellegzetesség játszott szerepet: a rák – főzés utáni – vörös színe, a rák oldalazó (hátrafelé irányulóknak tartott) mozgása és kételtű mivolta (Bächtold-Stäubli, 1987). Másrészt a rákot el lehet fogyasztani élve is: Petrus Bellonius (1517–1574), a neves francia zoográfus DE AQUATILIBUS LIBRI DUO (Pariisi, 1555) című könyvében említi, hogy az észak-görögországi Athosz hegyénél nyersen eszik a rákot. Maga is megkóstolta, és nagyon finomnak találta (Aldrovandi, 1642: 209).

Ha viszont elkészítve, feldolgozva, legalábbis nem elevenen kívánjuk megenni, néhez helyzetbe kerülünk, hiszen – mint mottónk is jelezte – a ráknak nincs alkalmasan levágható feje, nincs kiereszthető vére, nincs kicsavarható nyaka stb. A feladat megoldása általában kompromisszumot követel: a rákot ugyanis többnyire úgy pusztítják el, hogy elevenen készítenek belőle ételt.¹ E megoldás azonban bármilyen ősi, általánosnak mégsem mondható. Hogy milyen egyéb módszerek ismertek és ajánlottak, s melyik az optimális, arról lesz szó a következőkben, annál is inkább, mert egy valamirevaló szakács maga végez a rákkal (Bissell, 1993).

Nem szabad elhallgatni viszont, hogy a rák fogyasztása az emberiség körében távolról sem általános. Például a mózesi törvények tiltják a vízben élő uszony és pikkely nélküli állatok fogyasztását (3MÓZ. 11.9–12; 5MÓZ. 14.10), s a rák e törvények szellemében már kiereszthető vére hiányában is tilalmas lenne.² A rák szláv eredetű neve³ talán arra utalhat, hogy honfoglalás előtti étlapunkról hiányzott ez az állat, s nemigen akad történeti néprajzi adat, amely elterjedt néptáplálékként való szereplését bizonyítaná. Ugyanakkor a művelődéstörténetből igen sokféle célra és módon történő felhasználásáról tudunk. (Különösen sokat merítettünk Radvánszky Béla gasztronómiai és orvostörténeti adataiból.)

A rákok (Crustacea) osztályából – bár elvben állítólag minden tagjuk ehető – az ún. tízlábú rákok (Decapoda) rendjébe tartozókat szokás fogyasztani, ide tartoznak az apró garnélák (Natantia, görögül karidesz, plurale tantum) és az ún. mászórákok (Reptantia). Ez utóbbiak közé tartoznak az európai tengerekben gyakori, nagyobbacska langusza (Palinurus vulgaris, görögül karabosz), homár (Homarus gammarus, görögül asztakosz), a Magyarországon is megtalálható, de ritka és védett folyami rák (Astacus astacus, görögül ez asztakosz vagy karkinosz), továbbá a tarisznyarákok (görögül karkinosz). Közülük különösen a homár számít a szarvasgomba, kaviár, libamáj társaságába való presztízsfogyasztási cikknek. Mindenesetre a rákok több ezer fajából több száz esik rendszeresen az emberi mohóság áldozatául. A rákok azonban fontos táplálékai más állatoknak is, például a krill (antarktisi világítórák) néhány évszázada tartó túlhalalása fő fogyasztóikat, a bálnákat is veszélybe sodorta. Az apró garnélákat egészben szokás fogyasztani, lehetőleg forrón és – legalábbis Dél-Európában – többnyire vajjas vagy olajos fokhagymaöntettel. Aratosztól tudjuk, hogy valaha Athénban háncszatyorban árulták őket a piacon. A folyami rák Európa-szerte, így hazánkban is kedvelt fogás; Aldrovandi írja, hogy az ő korában, vagyis a XVI. század végén Rómában madzagra fűzve lehetett folyami rákot kapni. Különösen böjt idején volt népszerű étel.

E sokféleségből nem következik, hogy a különböző ráktípusok más és más ölésmódot követelnek, az elevenen való megfőzés – vagy megsütés – világszerte standard megoldás. Időben is tágak e módszer határai, több ókori író említi, például az APICIUS című római ésszakácskönyv I. századi szerzője is (3. 390–395). Szintén már korán és sokan ajánlják azt a „különös hegyetlenségnek” nevezhető eljárást, mely során a rák száját és végbelét is elkötik főzés előtt, nehogy a bensejében levő béltartalom kifolyhasson.

Elképesztő mennyiségű rák- vagy rákot is igénylő recept található egy újabb, szerelmet gerjesztő ételeket ismertető könyvben (Correnti, 1993: 35, 65, 101, 169, 185, 211, 220, 222, 227), s bár e mű témánk szempontjából nem különösebben érdekes, figyelemre méltók a kétféle rákot előíró receptek (Correnti, 1993: 59, 110, 124, 154, 210, 226, 237, 242; a kettőt többnyire valami nagyobb rákféleség és garnéla együttese képviseli, kivételes a friss rákot és rákhúskonzervet egyaránt előíró recept, 1993: 238).

Az elevenen megfőzött rák a világ számos konyhájából ismeretes (pl. Ojakangas, 1964: 139, Krúdy, 1983a: 529; a német szakácskönyvek visszatérő formulája: „*Siede die Krebs wie sonst...*”), s máig élénk vita tárgya, egyrészt hogy hideg vízbe vessük-e az élő rákot, s így forraljuk fel, vagy eleve forró vízbe kerüljön (Grigson, 1973: 277, Davidson, 1980: 89), másrészt hogy a fővő vízben a rák néhány másodperc vagy egy-két perc alatt múlik-e ki (Bissell, 1993). Számos receptben – például a helgolandi homáréban (Davidson, 1980: 328) – előírás, hogy a rák tengervízben (legalábbis sós vízben) főjön.

A hazai rákfőzés talán legkorábbi dokumentuma Árpád-házi SZENT MARGIT LEGENDÁJÁ-ból való. Ráskai Lea szigeti apáca leírásában (1510) a történet a következő: „*Egy időben, mikoron szoror Szabina, Donát úrnak leánya főzne a szororoknak vacsorára rákot, ime a fazék meggyullada mindenestül, kiben valának a rákok. És mikoron e szoror Szabina nem merné kivenni a fazekat a szénből, Szent Margit asszony azon időben juta a konyhára. Mikoron ezt látná, hogy e szoror nem merné kivenni a fazekat a szénből, legottan Szent Margit asszony az ő kezét veté a lángnak közepébe, és kivoná a szénnek közepéből. De Szent Margit asszonynak sem kezét, sem ruhájának szővét sem égeté meg*” (Baros, szerk., 1927: 31–32, Érszegi, szerk., 1983: 117).

A rák – a szakirodalom minden tekintélyének egybehangzó véleménye szerint – főzés alkalmával akkor számít késznek, ha bőre megpirul. Georgius Pictorius pompás tréfához ad ötletet ennek kapcsán: ha a rákot pálinkával leöntjük, és a pálinkát meggyújtjuk, a rák bőre ugyanolyan vörös lesz, mintha megfőtt volna. Ezután a szerencsétlen állatot főtt társai közé kell helyezni: remek mulatság, ha a tálba nyúló vendég ujjai közt a tetszhalott mozogni kezd (Aldrovandi, 1642: 133). A művészettörténetben nevezetes a XIV. századi német festőnek, Bertram mesternek az állatok teremtését ábrázoló képe: az egyébként pontos megfigyelőnek tartott művész a kép aljára konyhakész, vörös homárt festett (Grigson, 1973: 275).

A rákot azonban nemcsak főzni, hanem fojtani is lehet, ha nem is vízbe, de tejbe, mint Aldrovandi (1642: 209) és mellette még sok szakácskönyv írja – így porhanyósabb lesz a húsa. A fojtáshoz bor vagy pálinka is alkalmas.

A vízben, olajban való főzés mellett változatosságot jelenthet a rák elevenen való megsütése is. A Radvánszky Béla által közzétett XVI. század végi erdélyi fejedelmi szakácskönyvben olvashatjuk a következő receptet: „Az eleven rákot is megsózzák, az szé-
nen pirítják meg, sós vízzel megöntözik, s úgy adják fel az fejedelemnek” (Radvánszky, 1893: 228). Másutt a szerző a főzés előtti konyhaműveletekként a következőket ajánlja: „A rákot mosd s irtsd meg szépen, törd meg mosárban...” (Radvánszky, 1893: 164). A pontosság kedvéért: az *irt* jelentése itt – egy alapos nyelvészeti munka tanúsága szerint – mindössze „alapos tisztítást végez” (Hutás, 1958: 13). Sokkal korábban, a II. században Galénosz (DE SIMPLICIUM MEDICAMENTORUM, 11. 24) már sült folyami rák porát ajánlotta szárító hatású gyógyszerként (1826, XII: 356). A sütés tehát szintén elfogadott kivégzési mód lehetett.

A folyami rák elevenen való kibelezése az európai konyhákban újabban az egyik legelterjedtebb eljárás,⁴ s a Krúdy család ráklevésének receptje is azzal kezd, hogy folyó víznél kefével kell megmosni őket, majd farkuk középső lemezét (tulajdonképpen végbelüket) kihúzni (Krúdy, 1983b: 186–188). A részletes leírás megtalálható Zilahy Ágnes szakácskönyvében: „A ráktisztítás módját nem mindenki ismeri, sőt félnek is tőle, pedig könnyen el lehet vele bánni a következő módon: a rákot bal kezünkbe fogjuk, és a két ollóját jól összeszorítjuk, a bajuszos felét tenyerünk felé fordítva, a farkát meg kifelé; a farkának középső úszószármányát jobbra-balra megcsavarjuk, és csendesen kihúzzuk azt a kis vékony, fekete fonalforma belét, mely végigfut a farkán. A még mindig élő és mozgó rákot a fent írt módon erősen tartva (ti. a hátánál fogva felül), ujjunkkal váltjuk le a farkát, és szedjük ki a hátában levő belét. Az oldalrészekről és nyaka körül késsel kaparjuk le a tisztátalan részeket, az apró lábakat vágjuk le; csak az olló és a torok maradjon összefüggve a háttal. Hogy ezek szét ne hulljanak, arra különös gondot fordítsunk, mert másképpen nehéz elbánni a töltéskor vele.

A rákokat igen sok vízben, kefével addig mossuk, míg csak a mosóvíz tiszta nem marad; akkor töltjük meg rizskásával vagy felvert galuskával. Az apró lábait tegyük mosárba és jól törjük össze, amennyire a szívós, héjas rész engedi. Tegyük egy kis lábasba egy kanál zsírt vagy vajat; ha a zsír forró lesz, rakjuk hozzá a tört ráklábakat, és mindig keverve süssük addig, míg szép piros lesz a vaj és száraz a ráktörmelék, azután vegyük le a tűzről, mert könnyen megég és elbar-nul, s akkor nem lesz szép piros a leves; öntsünk hozzá egy nagy kanál húslevest, aztán tálaláskor finom szitán szűrjük át a kész ráklevésbe” (1892: 14).

Keszei János német mintára írt szakácskönyvében „az rákot huszonháromképpen” (1983: 187–190) ajánlja, s a kibelezés nála is szerepel. Egyik receptje így kezdődik: „Végy rákot, vond ki a bélit az farkából azon elvenen” (Keszei, 1983: 189). Ugyanezzel a módszerrel újabb néprajzi leírásokban és receptekben is találkozhatunk. A Felső-Ti-

sza, a Túr vidékén kosárral (kasitával) vagy kézzel fogták a rákot, homokkal megdörzsölték, megsúrolták, késsel megkapargatták, „*a bélit kihúzták*”, és sütvé fogyasztották (Makay, 1984: 43). Ujváry Zoltán gömöri leírása szerint is: „*A rákot kibeleték – a farkából az egyetlen szál belet kihúzták –, a fejét eldobták, és a bél helyére rizst, árpa- vagy köleskását töltöttek, és megfőzték. A darát sóval, borssal, paprikával ízesítették. Ez volt a töltött rák. Az első világháború után a rákleves kiment a divatból. A Csermosnya-völgyiek a gyerekek által kifogott rákot zöldség- vagy gombalevesbe főzik bele*” (1991: 72–73).

A *The Times* hétvégi gasztronómiai rovatának rendszeres szerzője, Frances Bissell a modern nyugati gasztronómiai kultúra szemszögéből igen gondosan mérlegeli, hogy melyik az a módszer, amellyel leghumánusabban pusztíthatjuk el a rákot. A viszonylag humánus módszerek között olyasfélét említ, mint az áramutés, lefagyasztás, hegyes szerszámmal az állat mindkét idegközpontjának megbénítása (Bissell, 1993). Ez utóbbi célra Nagy-Britanniában állatvédő szervezetek (!) külön árféleségeket forgalmaznak, s az igényesebb szakkönyvek részletes ábrák segítségével mutatják be a módszert (Davidson, 1980: 1959).

Az ókortól a mágikus, gyógyító eljárások is változatosak, de kegyetlenek. A folyami rákot például a kertben élve elásva (Plinius: *NATURALIS HISTORIAE*, XVIII. 293) és a kert közepén edényben felakasztva (*NATURALIS HISTORIAE*, XIX. 180, Palladius: *DE RE RUSTICA*, I. 35.) egyaránt alkalmasnak tartották arra, hogy elűzze a kártevőket. A rák hazai felhasználásának legbecsesebb forrásai közé tartoznak a gyakran ókori tradíciót közvetítő régi orvosságos könyvek. A Radvánszky Béla hagyatékából kiadott XVII. századi gyűjteményben (Hoffmann, 1989) több mint két tucat recept alapanyaga a lehetőleg elevenen megtört rák, amit előszeretettel társítottak fülfüvel és nyúl-hájjal, s – esetenként más adalék anyagokkal elegyítve – legalább egy tucat betegség (fene, hagymáz, köszvény, ótvar, pokolvar stb.), sőt lóbetegségek ellen is hatékonyak tartották. Például a XVII–XVIII. század fordulójáról, Becskereki Váradi Szabó György *MEDICUSI ÉS BORBÉLYI MESTERSÉG* című művéből (Hoffmann, szerk., 1989: 341–432) való az alábbi recept: „*Dühös eb marásáról. Egy néhány rákokat egy új fazékban égesd meg sütő kemencében, annak porát add béinnya meleg borban*” (Hoffmann, szerk., 1989: 363, hasonlóan 1989: 371, 431). Ugyanitt ugyanerre „*megrontott*” nyers rák ecettel elegyített levét és égetett rák mirhával és valami növényféleséggel (Szent László füve, gentiána maior) vegyített, borban beadott porát is ajánlják. Egy 1754-es bókaházi (Zala megye) boszorkányperben is többször említik az elevenen összetört rák gyógyító hatását (Schram, 1970, I: 680–1, 683, 685). Már az ókorból ismerünk recepteket, melyek szerint például a hím rákot kígyóbőrrel együtt kell szétmorzsolni, és a keveréket borban meginni – hasmenés ellen (Plinius: *NATURALIS HISTORIAE*, XXIX. 101), illetve három folyami rákot kell szétzúzni lovak betegsége ellen (Vegetius: *MULOMEDICINA*, II. 7. 3.). Nyilvánvalóan ősi hagyományt közvetít egy 1663-as mindenés tanácsadókönyv, mely szerint döglött vagy sült rák más ember galambjainak vagy méheinek elkergetésére, elvadítására alkalmas (Hoffmann, szerk., 1989: 235, 240), s egy 1740-es boszorkányper adata, mely szerint a kifüggesztett döglött rák állatvést okoz (Schram, 1970, 2: 602).

Égészen különleges az a recept, amelyet Mátyus István Kenelm Digby (1603–1665) angol tudósra hivatkozva „*Rákokat újra támasztani*” címen közölt. „*A' földtől jól megmosott és tisztított rákokat, úgy-mond, főzd-meg két óráig eső-vízben; szűrd-le tiszta edénybe a' levét: a' rákokat ragd üveg-lombikba és destilláld minden nedvességeket: a' száraz rákokat égesd-meg tégejben leg-erősebb tűzzel (igne reverberi): a' hamvára töltsd reá a' főtt vizet, szűrd-áttal azután*

itató papirosson: a tiszta vizet gőzölögtesd-ki egészen; és a' meg-maradt száraz porra vagy sóra töltsd reá a' destillált vizet: tedd-el nedves helyre; a' melly ott meg-rothadván, köles-szem forma apró mozgó állatotskák teremnek benne: ekor tölts ökör-vért közibe; mellytől midőn a'korára nevedtek mint a' tszts-bimbók, szedd-ki és rakd-által eső-vízzel és marha-vérrel megtöltött faedénybe: újítsd-meg minden harmad nap ezt a' leveg; és igen szép eleven rákok lesznek belőle” (1787: 384).

A hazai úri konyhán a rák hagyományosan kedvelt lehetett, ugyanakkor viszonylag keveset tudunk népi fogyasztásáról. Sokat idézett, klasszikus leírásában (1858) például Havasi Sándor a következőt állította a sárréti pákászról: „*Vétereit, vésezeit és varsáit kirakja minden irányban, azokba halat, csíkot, pusztá kézzel nadályt s nagy bosszúságára rákot fog, mely utóbbi állatról úgy van meggyőződve, hogy az Isten nem teremtette ételnek, miért is féregnek nevezi s nagy méreggel hánnya ki a fogóból*” (idézi Nyíri, 1958: 36, és más forrásmegjelleléssel Ecsedi, 1934: 232). Tudunk arról is, hogy helyenként a rák egyes részeit (ollóját, farkát) előszeretettel használták halfogásra, horgászcsalinak (Herman, 1980: 236).

Néprajzi leírásokban visszatérő fordulat, hogy történeti néprajzi adat ugyan nincs vagy kevés van, de a vidéken a halászoknak és pákászoknak emberemlékezet óta mindig is kedves és fenséges zsákmánya a folyami rák. Például Bálint Sándor amellett, hogy megemlíti Tömörkény István (1902) és Kovács János (1902) adatait az egykori helyi rákbőségről, ezt írja a szegedi rákászásról: „*Élő emberrel már alig találkozunk, aki a tiszai rákszedésre, szegedi rákevéésre emlékezne, pedig itt föltétlenül igen ősi hagyományról van szó*” (1977: 157, hasonlóan 1971: 137).

Egyes vidékeken külön rákfogó eszközt – Szigetköz *rács*, Komárom és távolabb, az Alföld vidéke *rácsa* (Herman, 1980: 237–238, Ecsedi, 1934: 237), Szeged vidéke *brácsa* (Tömörkény István nyomán Bálint, 1971: 137) – is készítettek, másutt a halfogásra szolgáló varsába és hálóba gyűjtötték, s kézzel is fogták (Ecsedi, 1934: 236–237). Alapvető rákfogási mód volt, hogy csalinak máj- és tüdődarabkákat használtak, s az áldozatot kézzel vagy rácsával fogták meg (Herman, 1980: 237). A *rákot fog* kifejezést egyébként szokás átvitt értelemben annak leírására használni, ha valaki evezéskor túl mélyre meríti a lapátját.

Nagyméretű rákpusztulások voltak Magyarországon például az 1870-es években, melyeknek okaként Herman Ottó egyfajta, a rák testében elszaporodó penészgombát említett (1980: 237). Ezek következtében a rákok teljesen kipusztultak a nagyobb vizzekből (Duna, Tisza, Balaton), s csak a forrásterületek patakjaiban, elzárt folyószakaszokon és tavakban maradtak meg.

A magyar gasztronómia talán legnagyobb egyénisége, a vendéglősnek, szakírónak és gasztronómatörténésznek egyaránt kiemelkedő Gundel Károly vendéglői gyakorlatában és elméleti munkásságában is nagy jelentőséget tulajdonított a ráknak. Láng György egy régi séfje visszaemlékezéséből közli a következő történetet. „*Egy vendég homárt rendelt, és amikor kihozták, visszakiülte. Gundel személyesen vizsgálta meg a visszakiüldött homárt, és amikor megszagolta, elsápadt – a reklamáció indokolt volt, a homár valóban nem volt teljesen friss. Ilyesminek nem volt szabad Gundelnél megtörténnie! A homár akkor igazán friss, ha még él, amikor bedobják a forró bouillonba... de hát ez a homár nyilván nem élt már a kritikus pillanatban. Nyomban a konyhába ment, hogy kirúgja a hal-szakácsot. A szakács könnyes szemmel ismételtette, hogy a homár még élt, amikor főzni kezdte. Gundel megőrizte a nyugalmát, sorra vette az összes lehetőségeket, és – mint egy gasztronómiai Sherlock Holmes – egyetlen lehetőségre szűkítette le az eshetőségeket: a homárt talán romlott hússal tették. Újból tüzetesen megvizsgálta az ügy minden részletét, és kiderült, hogy pontosan az történt, amit feltételezett. A szakács így megmaradhatott az állásában. A vendégtől természetesen nem fogadott el egy fillért sem – sőt meghívta egy újabb vacsorára, saját vendégeként*” (Halász & Láng, 1993: 48–49).

Gundel Károly a saját gasztronómiai filozófiáját kifejtő művében a következőképpen tárgyalta a rákot: „Amily kevésbé fontos a halaknál, vajon élő vagy kimúlt állapotban kerülnek-e konyhára, annyira elengedhetetlen feltétele a rák élvezhetőségének annak eleven állapota. Lelkiismeret kérdése ez, mert ilyenkor a szakács emberéletekkel játszik. Csak az osztriga s egyéb kagylóféle veszedelmesebb a ráknál, mert mérgező hatása lehet akkor is, ha eleven, de rossz helyen tenyésztett. Ezért nem szabad kikötővárosban fogott osztrigát vásárolni, hanem csakis az erre a célra épült »parkokban« tenyésztettet. A ráknál, ha kimúlt, nem lehetünk biztosak a dolgunkban, s nem szabad experimentálni. Ha megdöglött, nem a tűzhelyre, hanem a tűzhelybe, magára a tűzre való.

Ha vendéget látunk, ne adjunk rákot héjában, csak húsát kifejtve. Igaz, hogy a rák kedvelőinek és szakértőinek a héjában feladott rák esik a legjobban, annál inkább, mert ügyesen kihámozni külön élvezet, de nem nagyobb társaságba való. Nemcsak mert hosszadalmas, de azért is, mivel ezt a mesterséget igazán jól csak kevesen értik, s a többi vendég ezalatt kínlódik, veszkődik, s jó még, ha nagy igyekezetében meg nem sebzí magát. A kifejlett rákot hidegen mayonnaise-zel vagy salátának, áttörve duzma formában vagy finom halkocsonyában adhatjuk. Melegen mint pörköltet vagy ragout-t, utóbbi esetben egyéb anyagokkal keverve – esetleg vajás tésztában vagy kirántva is. Legjobb idenye a május, de a nyári hónapok mindegyikében igen élvezetes és kitűnő” (Gundel, 1934: 60–61).

Jegyzetek

1. Az állatok elevenen való megevése nem ritka (csiga, osztriga, mézhangya, hangyatojás, tengerisün stb.), s valószínűleg a higiénikus körülmények között élő civilizált ember is – akaratán kívül – sokkal többet fogyaszt élő állatot (kukac, légy, muslica, moly stb.), mint azt gondolná. Annál ritkább a jelen eset, nevezetesen az, hogy az állat étellel való tudatos átalakítása közben hal meg, vagyis szinte átlényegül táplálékká. Ez talán egyedül a rákok és a kagylók – hazánkban még a csik (erről például Ecsedi, 1934: 289–290, Krúdy, 1983a: 535–536) – kiváltsága. Az élőből közvetlenül étellel való átlényegítés az apróbb rákféleségek esetében is általános. Például Kínában és Délkelet-Ázsiában másutt is az apró rákokcsákat úgy tartósítják, hogy vagy megszáritják, vagy pedig megsózva, elevenen hordóba zárják őket, s így nyernek belőlük különböző ételízesítőket (Anderson, 1988: 175).

2. Érdekes módon Arisztotelész viszont éppen ezért tartja egészségesnek a húsát (DE GENERATIONE ANIMALIUM, I. 19. 727b. 5).

3. A rák (akárcsak a béka) elnevezései a világ legkülönbözőbb nyelveiben elsőszeretettel tar-

talmaznak *r* hangot (magyar *rák* és román *rac* – szlávól átvételek –, német *Krebs* stb.). Szintén az *r*-hez kapcsolódik az a szabály, mely szerint a folyami rák csak az *r*-es hónapokban (szeptembertől ápriliséig) jó (pl. Ecsedi, 1934: 236). (Az *r*-es hónapok itt megfogalmazott szabályának ellenkezőjéről is hallottunk, s eredetét egyelőre nem tudtuk kideríteni.) Nyilván ezekre a hónapokra utal Krúdy egyik írásának címe is: LÁGY HÓNAPBAN KEMÉNY A RÁK (1983b: 44). Aldrovandi szerint a folyami rákot legjobb márciusban és áprilisban, növekvő holdnál fogyasztani (1642). Az édesvízi rákok szezonja a skandináv országokban valamelyest eltérő, például Svédországban augusztus 7-én kezdődik (ilyenkor fáklýás, éjjeli rákászatokat is rendeznek), Finnországban július 20-tól szeptember 20-ig tart (Ojankangas, 1964: 139).

4. Például egy XVIII. századi német szakácskönyvben: „Nimm zehen oder zwölff schöne grosse ungesottene Krebse, schneide ihnen oben an der nasen ein Plätzlein hinweg und thue das Bittere samt der schwartzen Ader oder Gedärm aus dem Schwantz heraus...” (n. n. 1734: 502–503).

Irodalom

- Aldrovandi, Ulysses: DE RELIQUIS ANIMALIBUS EXANGUIBUS LIBRI QUATUOR. Bononia, Ferronius, 1642.
- Anderson, E. N.: THE FOOD OF CHINA. New Haven–London, Yale University Press, 1988.
- Bächtold-Stäubli, Hanns: KREBS. In: Hanns Bächtold-Stäubli & Eduard Hoffmann-Krayer, hrsg.: HANDWÖRTERBUCH DES DEUTSCHEN ABERGLAUBENS. BAND 5. KNOBLAUCH-MATTHIAS (1933). Berlin & New York, Walter de Gruyter, 1987. 446–454.
- Bálint Sándor: A RÉGI SZEGEDI PÁKÁSZOK ÉS MADARÁSZOK. A MÓRA FERENC MÚZEUM ÉVKÖNYVE, 1971. I: 119–139.
- : A SZÖGEDI NEMZET. A SZEGEDI NAGYTÁJ NÉPÉLETE. Második rész. A MÓRA FERENC MÚZEUM ÉVKÖNYVE, 1976/77. 2.
- Baros Gyula, szerk.: BOLDOG MARGIT LEGENDÁJA. Bp., Magyar Irodalmi Társaság, 1927. (A Napkelet Könyvtára, 22.)
- Bissell, Frances: HOW TO KILL YOUR CRUSTACEAN? *The Times*, July 3 1993: 4.
- Correnti, Pino: ÖTEZER ÉV SZERELMES SZAKÁCSMŰVÉSZETE. Fordította Bényei Márta és Klimó Ágnes. Bp., Helikon, 1993.
- Davidson, Alan: NORTH ATLANTIC SEAFOOD. Harmondsworth, Penguin, 1980.
- Ecsedi István: NÉPIES HALÁSZAT A KÖZÉP-TISZÁN ÉS A TISZÁNTÚLI KISVIZEKEN. A DEBRECENI DÉRI MÚZEUM ÉVKÖNYVE, 1933. (Debrecen Sz. Kir. Város Déri Múzeumának Kiadványai, XXIX.) 1934: 123–300.
- Érszegi Géza, szerk.: ÁRPÁD-KORI LEGENDÁK ÉS INTELMEK. Bp., Szépirodalmi, 1983.
- Galenus, Claudius: OPERA OMNIA. Ed. C. G. Kühn. Lipsia, Cnobloch, 1826.
- Grigson, Jane: FISH COOKERY. Harmondsworth, Penguin, 1973.
- Gundel Károly: A VENDÉGLÁTÁS MŰVÉSZETE. Bp., Magyar Szakácsok Köre, 1934.
- Halász Zoltán & Láng György: GUNDEL 1894–1994. Bp., Helikon, 1993.
- Hearn, Lafcadio: WHY CRABS ARE BOILED ALIVE. (From American Sketches, New Orleans, first published in New Orleans Item, October 5, 1897.) In: THE SELECTED WRITINGS OF LAFCADIO HEARN. New York, The Citadel Press, 1949: 266.
- Herman Ottó: HALÁSZÉLET, PÁSZTORKODÁS. VÁLOGATOTT NÉPRAJZI TANULMÁNYOK. Bp., Gondolat, 1980.
- Hoffmann Gizella, szerk.: MEDICUSI ÉS BORBÉLYI MESTERSÉG. RÉGI MAGYAR EMBER- ÉS ÁLLAT-ORVOSLÓ KÖNYVEK RADVÁNSZKY BÉLA GYŰJTÉSÉBŐL. MTA Irodalomtudományi Intézete, 1989.
- Hutás Magdolna, R.: AZ ÉTELKÉSZÍTÉS MŰVELETEINEK ÉS ESZKÖZEINEK NYELVI KIFEJEZÉSEI LEGRÉGIBB SZAKÁCSKÖNYVÜNKBEN. Bp., Magyar Nyelvtudományi Társaság, 1958.
- Keszei János: EGY ÚJ FŐZÉSRŰL VALÓ KÖNYV. BORNEMISZA ANNA SZAKÁCSKÖNYVE 1680-BÓL. Közzéteszi Lakó Elemér. Bukarest, Kriterion, 1983.
- Krúdy Gyula: ÁLMOSKÖNYV. TENYÉRJÓSLÁSOK KÖNYVE. Bp., Szépirodalmi, 1983⁹ (a).
- : AZ EMLÉKEK SZAKÁCSKÖNYVE. ÍZES ÍRÁSOK ÉS RÉGI RECEPTEK. Bp., Táltos, 1983 (b).
- Makay Béla: SZABADTŰZÖN. HALÁSZ-, VADÁSZ- ÉS PÁSZTORÉTELEK. RECEPTEK A FELSŐ-TISZA VIDÉKÉRŐL. Bp., Mezőgazdasági, 1984.
- Mátyus István, K.: Ó ÉS ÚJ DIAETETICA... HARMADIK DARAB. Posony, Fűskúti Landerer Mihály, 1787.
- Nyíri Antal: PÁKÁSZ SZAVUNK TÖRTÉNETE. *Néprajz és Nyelvtudomány*, 2 (Szeged, 1958). 33–42.
- n. n.: DIE IN IHRER KUNST VORTREFFLICH GEÜBTE KÖCHIN... Nürnberg, W. M. Endters Erben, 1734⁴.
- Ojakangas, Beatrice A.: THE FINNISH COOKBOOK. New York, Crown, 1964.
- Radvánszky Béla: RÉGI MAGYAR SZAKÁCSKÖNYVEK. Első kötet. Bp., Athenaeum, 1893.

Schram Ferenc: MAGYARORSZÁGI BOSZORKÁNYPEREK 1529–1768. Bp., Akadémiai, 1: 1970, 2: 1970, 3: 1982.

Ujváry Zoltán: NÉPI TÁPLÁLKOZÁS HÁROM GÖMÖRI VÖLGYBEN. Debrecen, a Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszéke, 1991.

Zilahy Ágnes: VALÓDI MAGYAR SZAKÁCSKÖNYV. Bp., Magyar Nők Lapja, 1892².

Payer Imre

BAUDELAIRE-HOLOGRAM

Zúgó szaratóv, ideiglenes sezlón,
nyirkosan hámló mennyezet,
foltos lepedőn egy-két szuverén lom.
Dohba bújt szuterénsziget.

A nő. Pohár. Visszeres kékharisnya,
szőkére hidrogénezett.
(Sziránhallali visszhangja ha hívna...)
Meg-megremegő zsigerek.

A férfi. Kóbor dandy. Alabástrom-
színű zakóban maszatol.
Sunyi mámorra kukkol a lakásrom.
(Valahol albatrosz dalol.)

Suhog a szíja. Mintha löszön állna,
gőgös magánya meginog.
Szűkül a falak semmiző cellája.
Némaság jön. Veszteni fog.

A nő letérdel. Férfikéz szorítja,
a rózsaszínű húsba mar.
Elvégeztetett. Övét becsatolja.
Sezlón. Szuterén. Ravatal.

*

Metróvéletlen, újra összejönnek.
Baudelaire-hologram páros – ők.
Egyásra néznek. Tömeg. Nem köszönnek.
Mozgólépcsők. Zörömbölők – –