Ján Babilon pesti polgár szlovák nyelvű szakácskönyve

A XIX. században Pesten és Budán jelentős számban letelepült szlovákok intézményei, egyesületi s vallási élete fontos kulturális adalékként szolgálnak a nemzet története megismeréséhez. Hasonlóan izgalmas forrásanyagok a népi konyhaművészet, s az étkezési hagyományok is. *Az első szlovák nyelvű szakácskönyv* (eredeti címe: *Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči*) 1870-ben jelent meg Pesten. Szerzője Ján *Babilon* pest-budai szakácsmester volt. A könyv mai olvasói számára is sokat elárulnak a receptek arról, hogy közel százötven évvel ezelőtt, mi került az elődeink asztalaira. Milyen húst, gyümölcsöt s zöldségféléket lehetett a piacon beszerezni, miként dolgozták fel, ízesítették és tartósították azokat, milyenek voltak ezek az eljárások? A több mint ezer kitűnő ételrecept mellett a szerző egészségügyi, nevelési és felvilágosító írásokkal is igyekezett a tudatos ismeretterjesztésre, így a műve a korszellemet is felidézi.

Nem véletlen, hogy az első szlovák szakácskönyv éppen Pesten jelent meg. A szlovák nemzeti kultúra fejlődésének a történelmi Magyarország fővárosa vitathatatlanul jelentős központja volt. A dinamikusan fejlődő ikerváros új és újabb lehetőségekkel csábította a fővárosba az ország különböző térségeiből a munkavállalókat, a beköltözőket. A szlovákok elsősorban a királyi Magyarország északi vármegyéiből érkeztek, szintén a megélhetés és munkalehetőség reményében. A korabeli népesedési statisztikák szerint az akkori, elsősorban német nyelvű Pest-Budán – ahol a magyarok a lakosságnak csupán 46%-át tették ki –, a szlovák nyelvű lakosság is egyre nagyobb jelentőségre tett szert. 1869-ben a statisztikai hivatal 12 300 szlovákot regisztrált, harminc évvel később viszont Budapestnek már 37 837 szlovák nyelvű lakosa volt. A következő század első éveiben – nem hivatalos becslések szerint – már 60-80 ezerre volt tehető a hosszabb-rövidebb ideig a magyar fővárosban élő szlovákok száma. (Érdemes megemlíteni azt a jelenséget is, hogy a statisztikák szerint 1880 és 1910 között nagyjából 15%-kal több nő, mint férfi hagyta el a szülőfaluját.) A szlovákoknak ez a viszonylag nagy koncentrációja magyarázza azt, hogy miért jelent meg annyi szlovák könyv és folyóirat az akkor errefelé. Pest-Budán több olyan könyvnyomda is működött ahol szlovák nyelvű könyveket nyomtattak. (Ilyen volt például a Bartalets, az Atheneum, a Franklin, a Minerva kiadó, illetve V. Hornyánszky, A. Bucsánsky, M. Bagó, Mehner és Rózsa Kálmán nyomdája.) Természetesen nehéz lenne megbecsülni, hogy mekkora volt a szlovák olvasóközönség, menynyien vásároltak szlovák nyelvű kiadványokat, a szlovák nyelvű szakácskönyv iránt azonban minden bizonnyal nagy volt a kereslet. Nemcsak Budapesten, a főváros környékén és Békéscsabán – az egyik legnagyobb szlovákok lakta városban – számíthatott vásárlókra, hanem az ország északi térségeiben is.

Azoknak a szlovák származású fiatal lányoknak, akik segítőként dolgoztak az építkezéseken, bizonyára nem volt szükségük rá, sokan azonban, háztartási alkalmazottként, cselédként, dadaként, vagy szakácsnőként helyezkedtek el a jobb módú budai és pesti polgári családoknál. Főleg a felföldi sokgyermekes családok leányai kerestek munkát a fővárosban, hogy így segítsék szüleiket, testvéreiket. A szlovák származású cselédek és dajkák rendesek és megbízhatóak voltak, ezért szívesen alkalmazták őket. (A fővárosban megközelítőleg 22%-uk dolgozott ilyen területen). „Az árvai lányok mennek szerencsét próbálni Pestre. Szeretik őket, de nagyon kihasználják" – írta *Gáspár* Imre magyar író a „Hazánk tót népe" (1879) című, elsősorban a szlovák irodalmat bemutató könyvében. 1880-ban a cselédek 9%-a szlovák származású volt, de 30 évvel később még mindig 5%-os volt az arányuk.

Ján Babilon szakácsról csak igen kevés ismeretanyaggal rendelkezünk. Születési időpontja ismeretlen. Valószínűleg – amint azt a szlovák életrajzi lexikon (Biografický lexikon Slovenska, 2002.) feltételezi – a Besztercebánya melletti Radványban született. Többgyermekes családban nőtt fel, és kortársaihoz hasonlóan ő is az akkori fővárosban szeretett volna boldogulni. Kitanulta a szakácsmesterséget és hamarosan ismert szakács lett, majd megnyitotta saját vendéglőjét, amelyet az ismert szlovák személyiségek szívesen látogattak.

A mester több mint két évtizeden át tudatosan gyűjtötte a Pestre települt szlovákok kézzel írt receptjeit, a pesti szlovák nemesi családok konyhájában feltálalt ételek, de más szakácsok és kedvelt bécsi éttermek ételkülönlegességek leírásait is. Minden bizonnyal az is megfordult a fejében, hogy ismereteit és tudását alkalomadtán szakácskönyv formájában is megossza majd a pesti és hazai szlováksággal. Babilon közkedvelt és keresett szakácskönyve négy kiadást ért meg. Az első alkalommal a Ján Nepomuk *Bobula* (1844-1903) építési vállalkozó, publicista és politikus által alapított *„Minerva" első tót-magyar nyomda és könyvkiadó* gondozásában jelent meg.

A szerző tudatában volt annak, hogy nemcsak tartalmi szempontból végez úttörő munkát, hanem az irodalmi nyelv megerősítése, terjesztése is feladata. A könyv bevezetőjében ki is emelte, hogy húsz év munkáját jó hazafiként adja közre, s úgy írta meg, hogy mindenki számára érthető, és könnyen használható legyen. Arra törekedett, hogy a műveltebb s a kevésbé művelt szakácsnő és szakács számára is

egyértelműek legyenek az ételkészítés eljárásai. Éppen ezért a németből vagy franciából átvett szakszavak esetében megadta azok szlovák megfelelőjét is. Például a *pekáč* (sütő) esetében megtaláljuk a *tepša, ťapša* (tepsi*), plech* (pléhedény), *forma* (sütőforma) szavakat is. A rétes: *okružník* szó mellett ott található a *trúdla* elnevezés. Csak ritkán fordul elő, hogy hiányzik egy adott szó szlovák változata, mint például a *fason-fazán* szónál, ahol a fácán szlovák megfelelőjét (a *bažant)* vagy a *grís (gríz, dara)* esetében, ahol a szlovák *krupica*-t hagyta el. Babilon egyszerre alkalmazta a népiesebb stílust, a célratörő tömörséget és a tárgyszerűséget, s így a receptek megjegyezhetőkké s mások számára is könnyen leírhatóvá váltak. A háztartási és gazdálkodási előírások, tanácsok ugyanilyen olvasmányosak. A rendelkezésre álló idő és nyersanyag minél gazdaságosabb felhasználásáról, az ételek feltálalásának tökéletesítéséről szólnak. A hasznos főzési tanácsok mellett Babilon még arra is felhívta a figyelmet, hogy a ház asszonya főzési tudományával és az elkészített finomságokkal, miként nyerheti el a férje kegyeit.

Különösen ügyelt rá, hogy az összegyűjtött receptjei (a levesektől, húsételektől a főzelékeken és tésztaféléken át a süteményekig, krémekig) könnyen áttekinthetők legyenek.

Azt, hogy ilyen könyv nem jelent meg korábban azzal magyarázta, hogy a szlovákok nagy része sokáig megelégedett a polcán fekvő imakönyvvel és a mindenkori kalendáriummal. Bízott abban, hogy végre eljött az idő: e két könyv mellé a háziasszonyok talán beszerzik majd szakácskönyvét is. Úgy vélekedett, hogy a XIX. század második felében már nagyobb érdeklődés mutatkozik egy ilyen munka iránt, és a gazdasszonyok felfedezik a szakácskönyv hasznosságát.

Úgy fogalmazott, hogy elsősorban a fiatalasszonyok és a cselédek számára foglalta össze ételkészítési ismereteit, mivel nekik – szerinte – kötelességük megtanulni főzni, helyesen vezetni a háztartást, vagy éppen valamilyen finom, nem mindennapi vacsorával meglepni, megtisztelni a vendégeiket. A kiadó viszont a következő ajánlást tartotta fontosnak a könyv második oldalán elhelyezni: *„A hazájukhoz, nemzetükhöz és hivatásukhoz hű szlovák asszonyok és kisasszonyok számára”.* Ezzel azon túl, hogy a szlovák nemzet és a haza tiszteletét hangsúlyozta a szakácsmesterséget hivatástudatból választók előtt is tisztelgett.

Babilon olyan meggyőződéssel válogatta a recepteket, hogy azok a helyes étkezési s táplálkozási szokások is megjelenjenek, amelyek kedvezően befolyásolhatják a munkabírást, a lelki és testi egészséget is. A szerző a betegek és a vegetáriánusok számára s a böjti napokra is kínált ételrecepteket.

A szakácskönyv második bővített és javított kiadása negyedszázados késéssel, 1894-ben jelent meg. A könyv címét az új kiadó, *Rózsa Kálmán és Neje* sem változtatta meg, sőt csatolta az első kiadás eredeti címoldalát is. Az első kiadás 392 oldalon 1045 receptet tartalmazott, a második, és az ezzel csaknem azonos 1907-es harmadik kiadás már két kötetben jelent meg. Az utóbbit szintén Rózsa adta ki.

1894-ben az új előszó fontosnak tartotta megemlíteni, hogy a szakácsnők „itt nálunk, és a határon túl is igazi szakácsművészek, akiket valódi mester-művészeknek ismernek el.” A harmadik kiadást követően a szlovák szakácsművészet e „gyöngyszemére” több mint nyolcvan év múlva figyelt fel a szlovák kultúrtörténet. A pozsonyi *Tatran* kiadó 1989-ben jelentette meg újra Babilon könyvét, s ez vitathatatlanul dicséretre méltó vállalkozás volt. Annyi év után a szlovák nyilvánosság ismét felfedezhette az értékes és érdekes munkát.

A szakácskönyv tartalma

Babilon a könyv címe alatt feltüntette, hogy: *„Nemcsak otthoni használatra készült a könyv, de gazdasági célokat is szolgál. Tartalmazza a hétköznapok legegyszerűbb ételeit, de a rendkívüli pompás ebédek elkészítéséhez szükséges, legváltozatosabbakat is.“*

Az egyszerűbb ételeket kedvelők mellett a diétázók és az ínyencek is kedvükre válogathattak a receptek közül. A különlegességek, egzotikumok iránt érdeklődők megtalálhatták például a teknőcből készült „püspöki leves”, vagy a sült szarvas borda leírását is. A háziszárnyasokból s a különféle madarakból készülteken túl ugyanis a Kárpátok erdőségeinek vadjaiból, halakból és gombákból előállított ételek is szerepeltek a kínálatban. A változatos pástétomok, tésztafélék, italok, pudingok, krémek és mindenféle sütemények receptjei is bekerültek a könyvbe.

A gyűjtemény nagy értéke, hogy betekintést enged a szlovák nép étkezési kultúrájába. Nem hiányozhatnak belőle az olyan jellegzetes szlovák ételek sem, mint például a *krumplis nudli, a juhtúrós galuska, a mákos guba és a túrós lepény,* de más országok ételkülönlegességei éppígy megtalálhatók benne. A *vadkecske tiroli,* a *fürjek olasz, a fiatal nyúl angol módra,* a *holland böjti leves* stb. idézik az idegen konyhákat. Babilon békából készült kotlettet és fasírtot, töltött fenyőrigót vagy marinált sült túzokot és rákételek készítési módját is közölte. A főnemesi családok asztalán időnként rigóból, vízityúkokból s szarvasgombából készült specialitásokat is szervíroztak. Ezek receptjei, de gazdag főzelék- és mártás-kínálat is olvasható a könyvben. Babilon a tejes tormamártástól kezdve a szardellamártáson át a hidegen fogyasztható tatárig sok mindent bemutatott. Böjt idejére például spenótból készült étel, parmezán sajtos karfiol vagy gesztenyés galuska szerepelt az ajánlatai közt. Az ízlésformálást is feladatának tekintette. A spenót esetében például így: *„Aki szereti a spenótot, azt az egész évben fogyaszthatja, mert a friss, kertekben termesztett valódi spenóton kívül más zöldséget is rendelkezésére áll, mint például a csalán, a laboda, a céklalevél, ami mind nagyon egészséges a gyomornak...”*

Különlegességnek számít, hogy az egyes ételek leírását rövid kultúrtörténeti sorok előzik meg. Jó pél-

da erre a mákos guba, melyről a következő megjegyzés olvasható: *„Ha nem is mindenhol, de Szlovákiában az a szokás dívik, hogy bizonyos ünnepeken bizonyos ételeket készítenek. Ilyen étel a szentestén vagy karácsonykor, de akár az év többi napján is az asztalra kerülő mákos guba."*

A szakácskönyv második és harmadik kiadása azért is érdekes, mert az időközben változó mértékegységek és súlyok régi és új megnevezése is szerepel: *21 deka (12 lat) reszelt csokoládé, 5 gr (2 lat) liszt* stb. A szlovák mellett zárójelben rendre megtalálhatók a német elnevezések. Ez azért számított természetesnek, mert az 1880-as években Budapest lakosságának 34,4 %-a még német anyanyelvű volt, így ezekkel a kifejezésekkel is gyakran találkozhattak a háziasszonyok. A galóca szlovákul *hlavátka*, németül *lachsforelle*, a *pácot* szlovákul *kvasec*-nek mondták, német megfelelője pedig *beitze*-ként szerepel a könyvben. Babilon mindenkinek meg akart felelni, s úgy állította össze könyvét, hogy a fiatalabb és az idősebb szakácsnők számára is minden egyértelmű legyen. Ezért receptjeit néhány esetben különösen nagy aprólékossággal jegyezte le. A blansírozást, ami francia eredetű eljárást például úgy magyarázza, hogy ez a folyamat olyan, mint a forrázás. *„blansírozni: a forró vízbe helyezett zöldségeket, gyümölcsöket nem főzzük puhára, hanem csak pároljuk, előfőzzük. A húst nem főzni kell, hanem csak párolni."*

A szakácskönyv nyelvezete

Ivanová-Šalingová elemzése szerint Babilon szakácskönyvére az akkori élő, beszédnyelvi stílus a jellemző. A *Štúr*-féle irodalmi nyelven íródott, és a XIX. századi szlovák irodalmi nyelv lexikális gazdagságát dokumentálja. Szaknyelvi szempontból is nagyon színvonalas munka. Az első és második kiadás nyelvezete hasonló.

Fontos megjegyezni, hogy a könyv rendkívül gazdag a szakács szakkifejezésekben. Babilon maga is azt írja, hogy: *„Amennyire tudtam, igyekeztem új szlovák kifejezéseket használni, de mindenhol megadtam a régi elnevezéseket is, hogy a szakácsnő ne tévedhessen. Ahol szükségét éreztem, meghagytam az eredeti francia megfelelőt, hogy megmaradhasson az étel eredete, ahogy ez más szakácskönyvek esetében is lenni szokott."*

A könyv anyagát a szerző a XIX század 50-es, 60-as éveiben gyűjtötte. A kiadványban csak kevés hungarizmust, germanizmust viszont annál bővebben találunk. Ez az akkori Pest-Buda német jellegét ismerve, nem is meglepő. Néhány példa a magyar szavak beszűrődésére: *fogaš* (fogas), túzok (szlovákul *drop*). A *tabla* szó (tábla) mellett a következő mondat olvasható: *„A félig megkelt tésztát lisztezett táblára öntjük és kinyújtjuk.* Német gyökerűek a következő szavak: *krafeň/krafňa*-šišky (farsangi fánk), *šatírovať* (árnyékolni), *senf, senft* (mustár), anglicizmus például a *boeftek, büftek, buftek* (bifsztek). Francia szavak például a *šató* (sodó), *mirabelle* (szilva), *plamanšé, plamanse* (mandulás tej), *fricassé, frikasé* (aprított húsból párolással készült mártásos étel). A burgonyából készült ételeknél Babilon a *krumple* (a krumpli) szlovák tájnyelvi formáját használta. Lexikális szempontból egy-egy esetben észrevehető a cseh hatás is.

Hangtanilag a mai nyelvi normától csak néhány szó különbözik. Helyesírásban (pl. toldalék vagy ragok esetében) megfigyelhető némi eltérés, de például a népek, nemzetek nevét is kis kezdőbetűvel nyomtatták ki (*indian* – indiánok, *angličania* – angolok, *ťurci* – törökök, *egyptčania* – egyiptomiak). Babilon könyve a jó nyelvi színvonal mellett nyomdatechnikai és tipográfiai szempontból is kiemelkedő volt.

Ján Babilon, a relatívan kis szlovák nemzetet azon nagy nemzetek sorába kívánta emelni, amelyek már rendelkeznek saját nyelvű szakácskönyvekkel. Figyelemreméltó munkáját átlapozva, s a receptjei alapján egy-egy kulináris különlegességét elkészítve, konyhánkba varázsolhatunk valamit a hamisítatlan régi Pest-Buda ízeiből, hangulatából.

Kovács Anna

Olvassa a BARÁTSÁG-ot!

Fizessen elő most 2010-re!

Éves előfizetési díj: 2160 Ft (1200 Ft + 960 Ft postaköltség)
A folyóirat előfizethető:
- a Filantróp Társaság Barátság szerkesztősége OTP-számlaszámán: 11711034-20813402,
- vagy e szelvény visszaküldésével (1519 Budapest, Postafiók 452.).

Név:

Lakcím:

Csekket vagy számlát kér:

e-mail címeink: baratsag@chello.hu, info@nemzetisegek.hu, *honlapunk*: www.nemzetisegek.hu
Várjuk könyvtárak, iskolák, kisebbségi önkormányzatok, egyesületek, baráti körök jelentkezését!