
MODERN TÖRTÉNELEM

Az osztrák konyha kultúrtörténete

„Mozart-golyó és Sacher-torta, bécsi szelet és wachau smaragd rizling, sárgabarackos palacsinta és salzburgi galuska, vagy egyszerűen csak egy felvágottas császárszemle.” Ezzel a mondattal kezdődik *Peter Peter* az osztrák konyhakultúrát bemutató könyve.

A szerző neve ismerősen csenghet a német nyelven olvasók, a gasztronómiát és egyben a turizmust is kedvelők körében. Peter Peter Münchenben született (1956) német író és újságíró. Egyetemi tanulmányait Bécsben, Hamburgban és Perugiában végezte klasszika filológia szakon. 2003 óta ír rendszeresen étteremkritikákat a Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung részére, 2005-től tagja a Német Kulináris Akadémiának (Deutsche Akademie für Kulinaristik), 2006 óta az olaszországi Pollenzoban található Gasztronómiai Egyetem (Università delle scienze gastronomiche), 2009-től pedig a Salzburgi Egyetemen működő „Gastrosophiezentrum” vendégoktatója. Kutatásai során leginkább az olasz és a német nyelvterületek gasztronómiai kultúrái érdeklik, így írt már könyvet Dél-Tirol, Szicília vagy a német-osztrák-svájci határon található Bodentó gasztronómiai sokszínűségéről is,¹ jelenleg a francia konyha kultúrtörténetén dolgozik.²

Az osztrák konyha kultúrtörténete című műve jól kapcsolódik egy, a szerző által indított sorozatba. Peter Peter 2006-ban először az olasz (*Cucina & cultura – Kulturgeschichte der italienischen Küche*, C.H. Beck Verlag, München 2006), majd a német (*Kulturgeschichte der deutschen Küche*, C. H. Beck Verlag, München 2008) konyha történetét mutatta be, mígnem 2013 októberében megjelent az osztrák kulináriával foglalkozó kötete. Könyvét 33 apróbb fejezetre tagolta, amelyek után egy függelék következik. Ebben egy osztrák-német gasztronómiai szótárt, egy idézetek és megjegyzések listáját, irodalomjegyzéket, képjegyzéket és a közölt receptek forrásait találjuk.

A 33 fejezet nem kapcsolódik szervesen egymáshoz. Mindegyik különálló egység, mondhatnánk azt is, hogy egy-egy szelet az osztrák gasztrokul-

1 https://de.wikipedia.org/wiki/Peter_Peter (letöltés dátuma: 2017. április 10.)

2 <http://www.pietropietro.de/cms/index.php?c=1&s=zurperson> (letöltés dátuma: 2017. április 10.)

túra tortájából, ezek végén – kivéve az elsőt – pár recept is olvasható. Ebből adódóan találhatóunk történeti részeket, ahol a szerző természetesen figyelt az időrendi sorrendre, míg mások az egyes tartományokat mutatják be, de vannak tipikus osztrák ételekkel foglalkozók, illetve az ital (sör, bor) vagy a híres kávéházi kultúra ismertetése sem maradt ki.

Az első fejezetet (Heimat bist du großer Köche, Köchinnen, 7–10. o.) leginkább bevezetőnek tekinthetjük. Itt az olvasó egy kis előzetest kap az osztrák konyha sokszínűségéről és gyökereiről. Bécs nemcsak politikai, hanem gasztronómiai központja is volt az egykori Habsburg Birodalomnak. Ezért nem meglepő, hogy a birodalom lakói elvitték alapvető nyersanyagokat, ételeiket a fővárosba, amelyeket a helyiek némileg módosítva beépítettek a konyhájukba.

A 2. fejezet (Kelten-Ritschert und Carnuntum-Reben, 11–16. o.) a keltákkal és a rómaiakkal foglalkozó történelmi rész. A sókitermelés és az árucere meghatározó szerepet töltött be a kelták életében. A kereskedelem a rómaiak alatt is virágzott, régészeti leletek alapján bizonyított, hogy a rómaiak többek közt sárgabarackot, cseresznyét, sárgadinnyét, mandulát, faepret és diót hoztak be, az olívaolaj, bor és garum mellett.

„Laxn und Kletznnudeln (Kärnten)” (17–20. o.) a következő rész címe, amely a délen található napos és tavakban gazdag Karintiába vezet el az olvasót. A tartomány lakói rajonganak a gigantikus méretű töltött tészta-kért (Kasnudln, Kletznnudln, Fleischnudln), ezekről köztudott, hogy kiváló minőségben készülnek. Az „óriásbonbonok” hagyományos töltelke darált füstölthússal és turbolyával, valamint mentával ízesített morzsalékos túró, télen pedig aszalt körte.

A rómaiak után a bajor Babenberge (Babenberger Feste und Klosterkochbücher, 21–28. o.) lettek az osztrák hercegség urai. Nekik, pontosabban VI. Lipótnak köszönhetően Bécs 1221-ben – mint az első német ajkú település – városi kiváltságlevelet és árumegállító jogot kapott. A kolostorok az asztali kultúra korai központjai voltak. Ausztria első recept-gyűjteményét az 1414-ben alapított bécsi Szt. Dorottya kolostorban jegyezték le. A St. Dorothea nem hétköznapi szakácskönyv. Bajor nyelven, keleti frank dialektussal írták és több helyen megegyezik a „finom ételek könyvével” (Das Buch von guter Speise), ami 1350 körül Würzburgban keletkezett.

2009-ben Vilnius mellett Linz volt Európa kulturális fővárosa (Mostbraten und schöne Linzerinnen (Oberösterreich), 29–32. o.), ahol mindenképp érdemes legalább egy szelet linzertortát megkóstolnunk látogatásunk során.

A 6. részben a reneszánsz ízlés világa tárul fel az olvasó előtt (Adlerknödel und Kindstauffressereyen – Renaissancerezepte, 33–41. o.). A fejezet az umbriai Paolo Santonino három (1485, 1486, 1487) kelet-tiroli és karintiai utazásával kezdődik, aki – amellet, hogy Aquileia püspökének titkáráként szolgált, igazi inyenc hírében állott – feljegyzéseiben kiválóan tudósít a vidék kulináris kincseiről, illetve a Marx Rumpolt 1581-es szakácskönyvében (Ein new Kochbuch) megtalálható özmáj pástétom ismertetésével ér véget.

A 7. fejezetben a tiroli gasztrókultúrába pillanthatunk bele (Hoffnung Graukas (Tirol), 42–46. o.), ahol a tradicionális konyhát a földrajzi adottságok miatt egyértelműen a nehéz ételek uralják.

A következő egység a barokk inyencfalatokra összpontosít (Kittenkoch und Krebspastete – Barockschmankerln 47–55. o.) korabeli források segítségével. Így tudhatjuk meg, hogy például az első német nyelvű krumplisaláta receptet az 1682-ben az alsó-ausztriai Wolfgang Helmhard Hohberg által írt, Nürnbergben nyomtatott Georgica Curiosa című könyvben lelhetjük meg.

Salzburgról szinte mindenkinek Mozart jut egyből az eszébe (Erdäpfelkas und Bierfleisch (Salzburg) 56–59. o.). Egyesek ellenben nem a zeneszerzőre, hanem az 1890-ben Paul Fürst cukrászmester által megalkotott, pisztáciás marcipán maggal ízesített, nugáttal bevont Mozart-golyókra gondolnak. Az Eredeti Salzburgi Mozart-golyókból (Original Salzburger Mozartkugeln) évente 1,4 milliót készítenek kézzel a Fürst cukrászdákban.³ A Kraft Foodhoz (napjainkban Mondelz International) tartozó Mirabell (Echte Salzburger Mozartkugeln),⁴ illetve a világ legnagyobb Mozart-golyó gyártója, a Bad Reichenhallban működő Reber Mozart-golyói (Die echten Reber Mozart-Kugeln)⁵ ennél lényegesen nagyobb számban jelennek meg a piacon.

A több százéves múlttal rendelkező bécsi kávéházi kultúrát nem véletlenül vette fel az UNESCO 2011-ben az eszmei világörökségek közé (Kleiner Brauner – Das Kaffeehaus als Inkarnation des Abendlandes, 60–69. o.). Sokáig úgy gondolták, hogy 1683-ban nyílt meg az első kávéház a Császárvárosban Georg Franz Kolschitzky irányításával. Napjainkban ezt a dicsőséget inkább már az örmény Johannes Diodatonak adják, ő 1685. január 17-én kapott I. Lipóttól privilégiumot a kávéital árusítására.

Az „Eredeti Sacher-torta” (Original Sachertorte) szabadalmi jogaiért 1938-tól ’64-ig ugyan kisebb-nagyobb megszakításokkal, de folyamatosan

3 Más források szerint ez a szám 2,75 millió évente. https://de.wikipedia.org/wiki/Mozartkugel#Das_Original-Rezept (letöltés dátuma: 2017. április 10.)

4 <http://www.mozartkugel.at/> (letöltés dátuma: 2017. április 10.)

5 <http://www.reber.com/> (letöltés dátuma: 2017. április 10.)

pereskedett egymással a Hotel Sacher és a Demel (Sacher mit Schlag – Im Mehlspeiseparadies, 70–76. o.). A megegyezés eredményeként két nagyon hasonló sütemény született meg, így a Sacher tortája két rétegben tartalmaz lekvárt, ellenben a Demelnél kaphatót csak a máz alatt kenik meg sárgabacklekvárral.

A bécsi kongresszus utáni arany korszak gasztronómiájával (Vom Wiener Kongress zur goldenen Backhendzeit, 77–84. o.) foglalkozik a 12. fejezet.

Ausztria annak ellenére, hogy a turistáknak szóló reklámokban inkább boros, mintsem sörös nemzetként jelenik meg, komoly hagyományokkal rendelkezik a sörfőzés területén (Die Wiege der modernen Braukunst, 85–90. o.). A sörfőzés gyökerei a középkorba nyúlnak vissza, napjainkban pedig a nagyobb gyártók mellett a mikrofőzdek termékei is igencsak keresettek.

„A Schnitzel összeköti a milánói Scalát és a bécsi Staatsopert” – áradozott 2012-ben az olasz miniszterelnök Mario Monti. Bécs emblemikus ételét a borjúból készített Wiener Schnitzel-t a legenda szerint Radetzky tábornagy (Radetzky's Gusto? – Wie das Schnitzel zum Wiener wurde, 91–97. o.) Milánóban ismerte meg „costoletta alla milanese” néven, majd a leírást személyesen továbbította az egyik udvari szakácsnak.

Sajnos régóta nem természetes tudni a marha bécsi bontási módszerét (Jungfernbraten und Weißes Scherzl – Fleischhauer und Wilderer, 98–101. o.), holott egykoron Bécsben a főtt marhahús nem csopán étel, hanem életstílus volt. Ezt mutatja be bővebben a 15. fejezetben a szerző.

II. József 1784. augusztus 17-én kiadott dekrétumában a következő módon fogalmazott: „mindenki szabadon árulhatja és mérheti a saját maga által előállított élelmiszert, bort és gyümölcsmustot, az év minden szakában, amennyiért, amikor és ahogyan csak akarja”. Ezt a dátumot szokás a Heurigerek, azaz borozók alapkövetételének nevezni (Es wird ein Wein sein – Kellergassen und Buschenschanken, 102–109. o.).

Peter Peter a 16. fejezetben az osztrák borászat elmúlt pár évtizedét ismerteti, kezdve az 1985-ben kirobbant glikol-botránytól, amikor is pár burgenlandi és alsó-ausztriai gazda az asztali borait glikollal (fagyálóval) édesítette. Majd folytatja az ezt követő szigorú szabályozás megalkotásával, minek eredményeként napjainkban az osztrák borok az egész világon keresetté váltak (Die vergorene Heimat – Veltliner oder Blaufränkisch?, 110–118. o.).

A 17. fejezetet a Habsburgoknak szentelte a szerző (Ein kleines Gläschen von der Lipizzaner Kuh – Habsburg tafelt, 119–130. o.). Szerencsére számos érdekes, a gasztronómiához kapcsolódó történet fűződik az uralkodó

családhoz. Egy legenda szerint I Rudolf (1218–1291) saját kezűleg húzta ki a répát a szántóföldből és egyből nyersen meg is ette, vagy V. Károly (1500–1558) miután lemondott a trónról, az utolsó éveit a spanyolországi Extremadurában található Yuste kolostorban öngyilkos dőzsöléssel töltötte, például reggelire cukrozott kappanlevest fogyasztott és az éjjelente rátörő bulimiás rosszsulléteket angolnapástétommal próbálta meg leküzdeni, ami viszont súlyos köszvényes rohamokhoz vezetett nála.

Az osztrák konyhában mindig is meghatározó szerepet játszottak a halételek (Fogosch und Fischbeuschelsuppe, 131–133. o.), azonban amíg a középkorban a kora újkorban az édesvízi halak (ponty, pisztráng, csuka, harcsa stb.) kerültek leginkább terítékre, addig napjainkban az éves 8 kg/fős fogyasztásból csupán 1 kg a hazai tavakból, folyókból kifogott hal aránya.

Az 1867-es kiegyezést követően a bécsi s egyben az osztrák szakácsok egyre inkább kezdték felfedezni a birodalom lakóinak változatos konyhakultúráját (Sezessionsnockerln und Jugendstilgabeln, 134–143. o.) a milánói velős rizottótól a román (székely-magyar) puliszkáig bezárólag. Ennek eredményeként a századforduló környékén nemcsak az Osztrák–Magyar Monarchia lakóinak etnikai összetételét, hanem a bécsi konyhát is roppant sokszínűnek mondhatjuk.

A zöldségekről, gyümölcsökről, gabonákról és a vejetáriánus konyáról szól a könyv 20. fejezete (Maschanskeräpfel und Krautingerriben, 144–147. o.).

„Egész Bécs egy Beisl” (Ganz Wien ist ein Beisl, 148–155. o.). A XIX. század elején a gazdasági fellendülés hatására számos kétkezi munkás költözött Bécs külső kerületeibe a birodalomból, akik olcsó és kiadós ételekre vágytak. Ekkor jöttek létre a kisvendéglők, azaz a Beisl/Beisel-ek, amelyek nemritkán második otthonként is funkcionáltak. A kínálatukban meghatározó szerepet játszott, illetve játszik a mai napig is a húsleves, rántott hús, pörkölt, véreshurka, vesevelő, káposztáskocka, tojásos galuska, szóval minden finom, de kevésbé gyomorbarát fogás.⁶

Ki gondolta volna, hogy Bécs legöregebb kolbászos bódéja nincs 100 éves (Zum kleinen Sacher – Am Würstelstand, 156–160. o.)? Természetesen korábban is létezett kolbász, amit házon kívül fogyasztottak, de ez az „intézmény” a XX. században terjedt el.

A festő Oskar Kokoschka emlékszik arra a kísérteties jelenetre, amikor a depressziós Loos (Adolf Loos, építész) 1931-ben az ágytakarója alól egy paradicsomlétől csöpögő óriáshomárt húzott elő és azon lamentált, hogy

6 A témáról bővebben lásd: Sievers, Gerd Wolfgang: Wiener Beisel Kochbuch. Metroverlag, Wien, 2012.

„Az osztrákok elveszítették a háborút, mert a tenger gyümölcsei helyett csak gombócot, rétest és tortát esznek”. A 23. fejezetet a két világháború időszakának szentelte a szerző (Phäaken in kargen Zeiten – Die darbande Republik, 161–173. o.).

Egy tartomány, amelynek sokáig nem volt önálló székhelye és Bécs alá tartozott, olyan vidék, amelynek ezáltal saját konyhája sincs? -kérdésre keresi a választ Peter Peter az Alsó-Ausztriát elemző fejezetében (Marillenkndel und Saumaisen, (Niederösterreich), 174–176. o.).

A XX. század második felében egyre gyakrabban találkozhattunk az „Új bécsi konyha” kifejezéssel. Pontosan megmondani, hogy mikor és kinek köszönhető ennek az irányzatnak a megszületése, nem lehet, de talán egy történelmi pillanat volt az, amikor 1975-ben a tiroli Werner Matt átvette az új bécsi Hilton konyháját. (Von der Reblausdiplomatie zum Haubenwirt, 177–185. o.).

Vorarlberg, azaz Ausztria legnyugatibb tartományának legvonzóbb kulináris kincsét ismerhetjük meg a 26. fejezetből (Knöpfele und Flädlesuppe (Vorarlberg), 186–189. o.), különös tekintettel a sajtokra és a halakra.

A mai modern osztrák gasztronómia a hagyományos alpesi paraszti konyhakultúra mellett nem hagyja figyelmen kívül a napjainkban megfigyelhető legújabb trendeket sem. A nyersanyagoknál a regionális, helyben megtermelt, előállított vagy begyűjtött növényeket, húsokat helyezi előtérbe és leginkább ezekre építve mutatja meg magát a világnak (Cusine alpine oder Servus Wien – Elan der Regionalität, 190–204. o.).

A 27. fejezet a helyi sajtokultúrát mutatja be a maga pozitívumaival és negatívumaival egyaránt, némileg kitérve a túróra és a vajra is (Sura Kees und Liptauer, 205–208. o.).

Az osztrák s az olasz konyha számtalan szálon kötődik egymáshoz, de nincs ez másképp az egykori birodalom többi lakójával sem (Kakaniens Kuchendüfte und die böhmische Köchin, 209–222. o.). A cseh térsztaételek, a magyar gulyás (pörkölt), hasonlóan a szerb, horvát, szlovén, lengyel, vagy zsidó finomságokhoz mind-mind beépültek a bécsi konyhába.

Az 1921-ben létrejött Burgenland Ausztria legfiatalabb tartománya (Schilfwein und Krautparadeiser (Burgenland), 223–226. o.), gasztronómiájában meghatározó szerepet játszanak a helyi borok és a magyar, horvát, valamint a sváb gyökerek.

Az osztrák konyhakultúrájának számos utazó nagykövete van a világban, de talán mind közül kiemelkedik a szakácslegenda Eckart Witzigmann, kinek Paul Bocuse és az elzászi Haeblerlin testvérek voltak a mesterei. Ő volt az, aki az 1970-es években elvitte Münchenbe a nouvelle cuisine-t, azaz az

új francia konyát és szintén hozzá fűződik az első három Michelin-csillagos étterem vezetése Németországban (Witzigmann und Würstlmann – Austrian Food worldwide, 227–234. o.).

A könyv utolsó fejezete Stájerországgal foglalkozik (Heidensterz und Käferbohnen (Steiermark) 235–238. o.). A stájer gasztronómia roppant népszerű és exportképes, elég csak a bécsi két Michelin-csillagos Steirereck étteremre vagy Johann Lafer tévés szakács sikereire gondolnunk. A Gölles pálinkamanufaktúra, a Vulcano sonka, a Gösser vagy Puntigamer sörök, illetve a tökmag és -olaj egy olyan színes gasztrókultúrának a részei, amire méltán büszkék a helyiek.

Peter Peter: Kulturgeschichte der österreichischen Küche (Az osztrák konyha kultúrtörténete). C. H. Beck Verlag, München, 2013. 261 o.

Füreder Balázs