



Szellem a fazékból - Ökörsütés

2014 augusztus 24. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Fellini ökröt szeretett volna sütni, de Petronius m?vében, a Satyriconban koca szerepel. Így amikor híres filmjében a torzonborz vadász felhasítja a sült vaddisznó oldalát, az állat gyomrából nem galambok, hanem rigók röpülnek ki.

Aztán kid?l a rengeteg véres és májas hurka, kolbász, sült bels?ség is.

Miksa német-római császár koronázási ünnepén az ökörben szarvas, a szarvasban disznó, a disznóban borjú, a borjúban fogolymadár sült. Tudom, nehéz elképzelni. Kétkedik az erdélyi fejedelem főszakácmestere is, akinek kéziratosa könyve, a Szakáts Tudománya a XVI. század végéről maradt ránk (tehát ugyanabból az időből, mint a fenti metszet), de komoly konyhafőnökök állították, hogy meg lehet csinálni.



» Ökørsütés Miksa német-római császár koronázási ünnepségén 1562-ben

Mihály mester szerint például (? Bebek György főkapitány szakácsa volt, tehát szavahihető ember) egy bizonyos Antal mester meg is csinálta urának menyegzőjén. „Sütött vala egy ökrot, az mely ökörbe csinált vala egy öreg kövér juhota, az kövér juhban egy gyermekded borjút, az borjúban egy kövér kappant. Mikor immár az ökör megsült, az kappant kivette, s meglátta, ha megsült, hát az ökör is megsült.”

De a többi szakácmester csak csóválta a fejét: lehetetlenség. Még a ravasz székelyeknek is, pedig ők (lévén szabad és hadköteles nemzet) adót nem fizettek, viszont kötelesek voltak házanként egy-egy ökrot beszállgatni a királynak. Az ilyen ökrök homlokára szokás volt a király vagy a székely (a székely települések) nevének kezdőbetűt besütni, ezért nevezték az ökrodat „ökroadásnak”.

A fortélyos sütést Gárdonyi Géza is elképzelhetőnek tartotta. Szerepel is az Egri csillagok című regényében. A gyalui vár konyhájának udvarán egy apród meséli Bornemissza Gergelynek, hogyan készül a lakodalmass ökör. „Itt ám egy egész borjút varrtak a göbolybe, a borjúba hízott kan pulykát, a pulykába fogolymadarat tettek. Abba meg gúnártojásta. A legfiatalabb apródnak kell azt megennie.” Fél óra múlva a sütőmester ki is bontotta az ökrot, és kivett a hasából egy kappant. De a madár csak félig sült meg, úgyhogy visszavarrta, és alája tolt a paraszat.

A Szakáts Tudomány íróját a gasztronómiai hókuszpókusz nem érdekelte. Szerinte az ökrot önmagában is meg lehet sütni. Ehhez eleve erős szerkezet kell, „négy szegre faragtatott nyárs olyan forgató mankóval, mint amilyen a köszörűnek van”. Aztán figyelmeztetni kell a mészárosra, hogy az ökör fejét meg ne üsse, hanem „csak a torkát messék meg, mint az apró báránynak”. Valamint az állat szarvát és körmét sem vághatja el: meg kell hagyni úgy, ahogy van, sőt vizes ruhával be kell takargatni, hogy sütés közben meg ne égjen. A sütés után a szarvat-körmet be kell aranyoztatni, az ökör homlokára meg be kell sütni az uraság címerét. Lakodalmakkor ez kötelesség. Lehet figurázni is: van, aki felállítja egy asztra az ökrot (előtte vasakat dug a lábába, hogy megálljon), de „ezt csak azért hozám elő, hogy csak egy pecsenyesütésben is mesterség legyen, hát még egy ökroadásban mennyivel nagyobb”.

A titok pedig, hogy „hertelen ne süssed”. Legalább öt óra hosszat piruljon az oldala mellé tett parázzsal. Aztán b?ven öntözzessük az „olvasztott faggyas, sós vízzel”, meg ne égjen. Ha megsült, akkor szépen az asztalra kell vitetni. „Környül szép öreg fejr kenyernek legyenek hámozva, mellettük két hordó bor”, szépen minden elrendezve. A legfontosabb, hogy „az ökörne az oldalában b?ven öreg kések legyenek”.

Nem tudom, sütnék-e még így ökröt. Én utoljára Bodrogi Gyulával munkálkodtam a Római parton, mikor kiadtuk a szakácskönyvét. Kenegette az állat oldalát, majd kedvesen azt mondta nekem: „Tanulj, tinó, ökör lesz bel?led!”

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történe a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerz? ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: recepicio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

**Ajánló**

