

» Okos ember
világtörténelmi
könyvek helyett
szakácskönyvet



Szellem a fazékból - Főzni művészet, eladni kunszt

2016 május 29. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Kétszáz éve jelent meg nemzeti szakácskönyvünk, „a Czifray”. Legalábbis a címlap tanúsága szerint. De lehet, hogy csak 199. A Tudományos Gyűjtemény című folyóirat 1818. évi második kötetének ajánlójegyzéke ugyanis 1817-et említ. A nyomda feltehetően nem készült el időre a szedéssel, a címlapot meg már kinyomtatták. De lehet, hogy a nyomdász-kiadó Trattner János Tamás már a második kiadáshoz gyűjtött előfizetőket. Hiszen az végül 1819-ben változatlan utánnymásként jelent meg.

Az ajánlójegyzékben azonban nem az év a szenzáció. Hanem a név. A kötet szerz?je itt ugyanis nem Czifray. Hanem Czövek István. Trattnernek pedig hinni lehet, hiszen csak tudta, kinek a könyvét adja ki, arról nem is szólva, hogy a Tudományos Gy?jteményt is ? szerkesztette.

Czifrai István tehát kitalált személy. Az els? két kiadás címlapján szerepl? Cz. I. monogram nem ?t, hanem Czövek Istvánt jelöli. A Czifrai nevet (Trattner és Czövek 1828-as halála után) Károlyi István találta ki (? volt Trattner veje, aki a nyomdát tovább üzemeltette).

Kérdés persze, hogy miért kellett álnév. Hiszen Czövek a kiadó sikeres szerz?jének számított, aki latinból jogi m?veket, németb?l Napóleon-életrajzot, geográfiai tanulmányt, Schiller- és Kotzebue-drámát fordított, számtalan regényes életrajzot is írt, de méhészeti szakmunkát is jegyzett. Egyedül 1816-ban kilenc kötete jelent meg, haláláig több mint húsz. A hajdani sárospataki diákot, teológia- és jogász tanárembert, pesti ügyvédet mindenki ismerte. Miért kellett a nevét Czifraira változtatni? A reformkor hajnalán nem hangzott elég nemzetinek? De hiszen Czövek nobilis, azaz nemes ember volt. Czövek „kegyvesztettségének” lehet, hogy Vitkovics Mihály kritikája volt az oka. A nyelvújítók köréhez tartozó szerb költ? 1817-ben egy Kazinczyhoz írt levélben így jellemezte írónkat: „Czövek Istvánt ismerni kívánod. ? sárospataki deák. Pestre jövén, Trattnerrel ismeretségbe esett, és melléje, fizetés mellett, fordítónak állott be, amint minden munkái fordítások. Az ? munkálásai magyarok, de nem csinosak, s?t gyakran parasztosak.”

Az anekdotákat publikáló Czövek nevének varázsa 1829-re feltehetően er?sen megkopott. És mivel a szakácskönyv amúgy is valamelyik bécsi receptgy?jtemény hevenyészett fordítása lehetett, elérkezett az id? egy nemes-nemzetes szakácmester bemutatására. Ez lett Czifray István, immár „y”-nal.

A legendák pedig tovább éltek. A hatodik kiadás el?szavában egy Vasváry Gyula nev? séf (feltehetően ? is kitalált személy) már menteget?zik a korábbi kiadások miatt: „Boldogúlt Czifray István, Szakács mester, több esztendők el?tt, részint nagy Mesterének (a’ fenséges Nádor Ispány Szakácsának) alapos Oktatásait vévén vezérül, részint Magyar Asszonyságoknak szakácsi próbatételeit ’s fogásait tartván szeme el?tt, részint pedig idegen nyelv? munkákat is – a’ mennyiben a’ magyar konyhára alkalmazhatók valának – használván, szerkesztette jelen Szakácskönyvét.” Ennek receptjeit b?vítette most 1648 darabra Vasváry úr, és ez most már csálthatatlan, pontos receptkönyv, hiszen „az eddig megjelent e’ nembeli munkákban csak az ügyetlen kezekkel összevefértelt zavarékok nyomait lehet észrevenni”.

Kétszázéves tehát „a Czifray”. Vagy 199? Nem vennénk mérget egyikre sem. Történetét áttekintve azonban kínálkozik egy tanulság. Nemzeti receptgy?jteményünk nem a reformkori magyar konyháról ad h? képet, sokkal inkább a könyvkiadói viszonyainkról. Amit röviden így sommázhathatnánk: F?zni kunszt, igaz – de eladni m?vészet!

Vinkó József - www.valasz.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

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

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló
