

KönyvTÁRlat VI/4. Pacal és Paleo

2016/12/08

2016/11/18



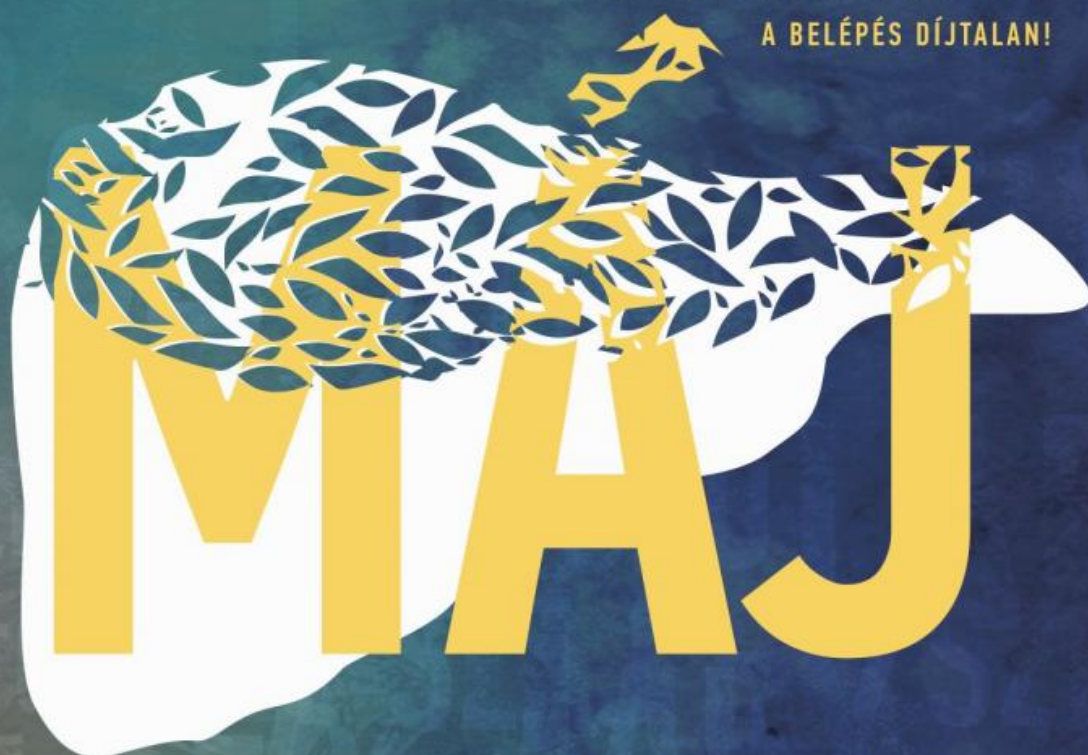
December 8-án a KönyvTÁRlat hívószava: a MÁJ. Belekóstolhatunk a magyar gasztronómia múltjába és jelenébe, a hagyományos és egészséges táplálkozás különféle elképzeléseibe, divatjaiba, valamint megismerhetünk egy 17. századi böjti és nem böjti ételeket bemutató szakácskönyvet is. Előadóink: Váncsa István, Cserna-Szabó András és Visy Beatrix.

KÖNYV TÁRLAT • TestesÉvad

ORSZÁGOS SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR

A BELÉPÉS DÍJTALAN!

AZ ORSZÁGOS SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR IRODALMI ÉS KULTÚRTÖRTÉNETI PROGRAMSOROZATA



2016. DECEMBER 8., 17 ÓRA

PACAL ÉS PALEO

EGÉSZSÉGES AZ, AMI ÍZLIK

LÉBÖJTÚRA VÁNCSA ISTVÁNNAL

AZ EST FOLYAMÁN FŐZ ÉS FELOLVAS CSERNA-SZABÓ ANDRÁS ÍRÓ

VARÁZSGÖMB: SZAKÁTSMESTERSÉGNEK KÖNYVECSKÉJE

A TÓTFALUSI KIS MIKLÓS ÁLTAL KIADOTT KOLOZSVÁRI SZAKÁCSKÖNYV, 1695.

BEMUTATJA VISY BEATRIX (OSZK)

Budavári Palota F épület | 1014 Budapest, Szent György tér 4-5-6. | +36 1 232 3510 | pr@oszk.hu | oszk.hu | facebook.com/nemzetikonyvtar | twitter.com/nemzetikonyvtar

nka
Nemzeti Kulturális Alap

ERŐTTEREK ÉS KÖZÖSSÉGI SZERVEZÉSEK

[1]Tudja Ön mi a Törött lév? Esetleg fogyasztott már Klödröt? Ha még nem kóstolta ezeket, a Vetrecét semmiképp se hagyja ki!

A magyar gasztronómia múltjába és jelenébe, a hagyományos és egészséges táplálkozás különféle elképzeléseibe, divatjaiba kóstolhatunk bele a mintegy másfél órás rendezvény során. Megtudhatjuk, mi a fekete leves – milyen anekdotikus múltra tekint vissza, s valójában mi a fekete lév, melyet egyik vendégünk, Cserna-Szabó András el is készít az est folyamán. Az est inspirálója az egyik első nyomtatott szakácskönyv 1695-ből, mely már a polgáriasodó emberekhez szólt.

Ígérjük, hogy ezen az estén nem lesz feketeleves, nem ejtünk senkit fogságba, mindössze Váncsa István előadása, az ínycsiklandozó szavak és illatok, Cserna-Szabó András fakanál-koreográfiája; s egy távoli világot idéző szakácskönyv bilincselik le vendégeinket... vagy nem is olyan távoli? Tartson velünk, s járjunk utána, eleink tudása miként képviseltetik napjainkban!

Az inspiráció

1695-ben jelent meg az a szakácskönyv, mely a főúri konyhát a polgáriasodó világ számára elérhető formában írta le, felhasználva azt a tudást is, melyet a népi konyhaművészet és gyógyítás rejtett magába. A könyvet Tótfalusi Kis Miklós nyomdájában nyomtatták, s a Fekete lév elnevezésű étellel is megismerkedhetnek az estre látogatók.... De mennyire fekete a fekete leves? A népi etimológia a török időkre vezeti vissza e kifejezést, az étkezés végén fogyasztott kávéra. Hogy melyik magyar urat vetették fogságba a „hátra van még a fekete leves” jelszóra, erről több különböző anekdotánk is van.

A * MÁJ * estjének menüje:

Előétel: Cserna-Szabó András író saját művéből olvas fel, a téma kapcsolódik az est hangulatához.

Cserna-Szabó András, (1974) író, újságíró, étkezéstörténeti és gasztronómiai elhivatottságát számos komolyabb-könnyedebb formában követhetjük. Írt már gasztroesszét és gasztrokrimít, hasnovellákat, a macskajajt orvosló recepteket, történeteket a magyar és európai irodalom nagyivóiról és nagyevőiről. (Kajálható művei: Levin körút, Nagy macskajajkönyv, Ede a levesben, Veszett paradicsom)

Főfogás: Egészséges az, ami ízlik – A szakértők sohasem értenek egyet, 'léböjtTúra' **Váncsa Istvánnal**

Váncsa István az elmúlt években nagy népszerűsége szert tett, s üdvöztető étkezési trendekről tart előadást. Egészséges táplálkozás címszó alatt egymásnak ellentmondó nézetek vannak forgalomban. Előadása arról szól, hogy egészséges az, ami ízlik, továbbá arról, hogy a táplálkozástudomány szakértői sohasem értenek egyet.

(Váncsa István (1949) újságíró, fanyar humorú publicisztikájára nemcsak a társadalmi témák iránti érzékenység jellemző, kedvelt témái között szerepel az étkezés is, hobbija a főzés. Saját szakácskönyve Ezeregy+ receptet tartalmaz, Lakoma című kötetei pedig Dél-Európa és Észak-Afrika konyháit barangolják be.)

Desszert: Szakátsmesterségnek könyvecskéje, nyomtatásban fennmaradt szakácskönyveink egyik első darabja. E műnek első ismert kiadása 1695-ből származik, egy példányát az OSZK Todoreshkogyűjteménye őrzi.

A 17. század végén Kolozsvárott két alkalommal (1695, 1698) megjelent „közrendi” szakácskönyv népszerűségét mutatja, hogy tíz kiadást ért meg a 18. században, ám cím- és szövegváltoztatásokkal még később is újranyomtatták.

A sikeres mű azonban számos titkot is rejt: Ki gyűjthette, állíthatta össze a receptgyűjteményt, honnan származnak a leírások? Miért vállalkozhatott rá a református Tótfalusi Kis Miklós, a Vizsolyi Biblia (17. századi újrakiadásainak) nyomdásza, hogy a böjti és nem böjti ételek, tehát katolikus módi szerint felosztott, népszerű művet kiadja?

Mit és hogyan ettek elődeink? Mit szólna mai gyomrunk az akkori ízekhez, fűszerezéshez?

Ám nemcsak a „gyomros matéria” szempontjából táthatjuk nagyra a szánkat, hanem igazi nyelvtörténeti kalandban is részünk lehet. A régiek bizonyára jobban tudták, mint mi, hogy mi a Törött lév, a Klödör, a Vetrece vagy a Disilber. Vagy hogyan készül a Rántott körtvély, a Szíjalt rák, a Tüdőkása vagy a Bábakenyér.

A kötetet **Visy Beatrix**, az est témafelelőse és szervezője, (irodalomtörténész, az OSZK munkatársa) mutatja be.

Hogy senkinek ne kopjon fel az álla, az est végén vendégeink kedvezményes áron kóstolhatják meg Cserna-Szabó András Fekete levét, továbbá készülünk még apró meglepetésekkel, hogy a vendégek torka se maradjon szárazon és szemük se kopogjon az éhségtől.

Bízunk benne, hogy az este szellemi és érzéki fogások után mind a tíz ujjukat megnyalják majd!

[Interjú Váncsa Istvánnal a nemzeti könyvtár blogján](#) [2]



[3]Időpont: 2016. december 8, csütörtök, 17.00 óra

Helyszín: Országos Széchényi Könyvtár, Díszterem, VI. emelet

A rendezvény az NKA támogatásának köszönhetően ingyenes.

[Az esemény felvételről](#) [4]

[# KönyvTÁrIat](#) [5]

2016/11/30 - 12:29

Source URL: <https://oszk.hu/en/node/2776>

Links:

[1] https://oszk.hu/sites/default/files/maj_plakat_oszk.jpg

[2] http://nemzetikonyvtar.blog.hu/2016/11/29/vancsa_istvan_kalandjai_a_majkremas_taskaval_egy_laktan_szigeten

[3] <http://www.nka.hu/>

[4] <https://youtu.be/gn-Trunres4>

[5] <http://www.oszk.hu/category/foszotar-es-pozicionalo/konyvtarlat>

[6] <https://oszk.hu/en/category/foszotar-es-pozicionalo/hirek>

[7] <https://oszk.hu/en/category/foszotar-es-pozicionalo/konyvtarlat>

[8] <https://oszk.hu/en/category/foszotar-es-pozicionalo/rendezvenyek>