

KönyvTÁRlat VI/4. Pacal és Paleo

2016/12/08

2016/11/18



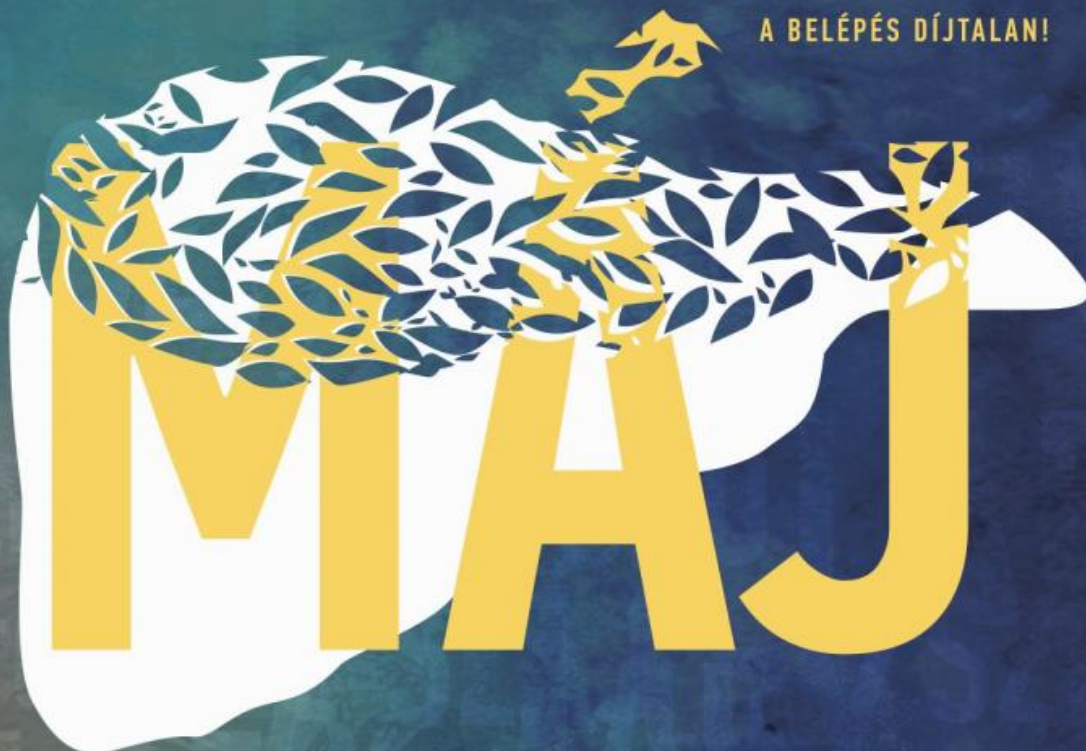
December 8-án a KönyvTÁRlat hívószava: a MÁJ. Belekóstolhatunk a magyar gasztronómia múltjába és jelenébe, a hagyományos és egészséges táplálkozás különféle elképzeléseibe, divatjaiba, valamint megismerhetünk egy 17. századi böjti és nem böjti ételleket bemutató szakácskönyvet is. Előadónk: Váncsa István,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

KÖNYVTÁRLAT • TestesÉvad

AZ ORSZÁGOS SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR IRODALMI ÉS KULTÚRTÖRTÉNETI PROGRAMSOROZATA

ORSZÁGOS SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR

A BELÉPÉS DÍJTALAN!



2016. DECEMBER 8., 17 ÓRA

PACAL ÉS PALEO

EGÉSZSÉGES AZ, AMI ÍZLIK

LÉBÖJTÚRA VÁNCSA ISTVÁNNAL

AZ EST FOLYAMÁN FŐZ ÉS FEOLVAS 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

[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 polgárisodó emberekhez szólt.

Ígérjük, hogy ezen az estén nem lesz feketeleves, nem ejtünk senkit fogságba, mindössze Vánca 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 polgárisodó 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 nagyívóiról és nagyevőiről. (Kajálható művei: Levin körút, Nagy macskajajkönyv, Ede a levesben, Veszett paradicsom)

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

Vánca István az elmúlt években nagy népszerűsége szert tett, s üdvözítő 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.

(Vánca 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 Todoreshku-gyűjteménye 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 újrayomtatták.

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 Vánca 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]

[# KönyvTÁRlat](#) [5]

2016/11/30 - 12:29

Source URL: <http://193.6.201.226/en/node/2776>

Links:

[1] http://193.6.201.226/sites/default/files/maj_plakat_oszk.jpg

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

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

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

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

[6] <http://193.6.201.226/en/category/foszotar-es-pozicionalo/hirek>

[7] <http://193.6.201.226/en/category/foszotar-es-pozicionalo/koenyvtarlat>

[8] <http://193.6.201.226/en/category/foszotar-es-pozicionalo/rendezvenyek>