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.

KÖNYVTÁRLAT VI. TestesÉvad
AZ ORSZÁGOS SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR IRODALMI ÉS KULTÚRTÖRTÉNETI PROGRAMSOROZATA
ORSZÁGOS SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR
A BELÉPÉS DÍJTALAN!
MAJ
2016. DECEMBER 8., 17 ÓRA
PACAL ÉS PALEO
EGÉSZSÉGES AZ, AMI ÍZLIK
LÉBÖJTTÚRA 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

[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 gasztrokrimit, 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 népszerűségre 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.

(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 Todoreszku-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 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]

KönyvTÁRlat **[5]**
2016/11/30 - 12:29

Forrás webcím: http://193.6.201.226/rendezvenyek/pacal-es-paleo-konyvtarlat

Hivatkozások:
[1] http://193.6.201.226/sites/default/files/maj_plakat_oszk.jpg
[2] http://nemzetikonyvtar.blog.hu/2016/11/29/vancsa_istvan_kalandjai_a_majkremas_taskaval_egy_laktlan_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/category/foszotar-es-pozicionalo/hirek
[7] http://193.6.201.226/category/foszotar-es-pozicionalo/koenyvtarlat
[8] http://193.6.201.226/category/foszotar-es-pozicionalo/rendezvenyek