Schüttler Tamás

Töltött káposzta cukorral

KÖNYVKRITIKA - LXII. évfolyam, 1. szám, 2018. január 5.

Körner András: A magyar zsidó konyha – kultúrtörténet 77 autentikus recepttel, Corvina Kiadó, Budapest, 2017, 396 oldal, 6990 Ft

A galíciai bevándorlók édes-savanyú ízvilágot hoztak és olyan speciális ételeket, mint például a gefilte fist, a sokféle módon főzött töltött halat. A regionális különbségeket mi sem jellemzi jobban, mint hogy ezt a fajta halételt a nyugati területekről bevándorolt dunántúli zsidók egyáltalán nem főzték, ők sokféle hallevest, halkocsonyát tettek az ünnepi asztalokra. S ők honosítottak meg olyan süteményeket, mint a réteges, dióval, mákkal és gyümölcsökkel töltött a flódni vagy a pólyást formázó kindli. A cseh-morva származású zsidók többféle juhtúrós ételt, lepényt sütöttek. Az Erdélyen át bevándorolt zsidók megannyi fűszernövényt használtak és terjesztettek el. S ebből az irányból érkezett egy spanyol eredetű, ám a török portánál menedéket kapott szefárd zsidó közösség, akikhez kötődik a mediterrán vidékek konyhájának meghonosítása. De a zsidó konyha szerves részévé lett a Délvidékről, Szerbiából, Horvátországból bevándorolt zsidók számos étele, például a paradicsommal és padlizsánnal készült, olivabogyót is tartalmazó saláták, és az ürüből, bárányból készült sültek.