

# SEPTEMPUNCTATA

Tanulmányok  
Petrőczy Éva  
hatvanadik születésnapjára

Szerkesztette  
PÉNZES TIBORC SZABOLCS

rec.iti  
Budapest • 2011

A borítón látható kép a [www.wordle.net](http://www.wordle.net) segítségével készült.

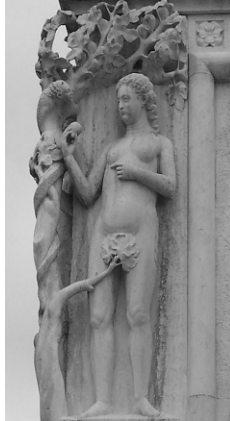
© Szerzők, 2011.

Kiadja a *rec.iti*, az MTA Irodalomtudományi Intézetének recenziós portálja  
<http://rec.iti.mta.hu/rec.iti>

## Éva almája, almatortája

A bibliai almafa és a tudás almájának története végigkíséri az emberiséget a földi léten. A könyvek könyve, a Biblia révén, a szószékekről, valamint a középkori templomfreskókról minden halandó ember megismerte a teremtés és a Paradicsomból való kiűzetés történetét. Mindez olyan mélyen áthatotta a középkori mindennapokat, hogy számtalan művészi megfogalmazás, képi-ikonográfiai ábrázolás jelzi a történet mindent eldöntő jelentőségét. A bűnbeesés történetét a figyelmeztető példaadás szándékával, ám egyfajta beletörődéssel is mondták el újra és újra az evangélium hirdetői a későbbi századok folyamán, így nem véletlen, hogy generációk sora magyarázta ezzel a példával a földi élet nehézségeinek kiváltó okát.

De milyen is volt ez az almafa? Milyen almát teremhetett a bibliai ősfá? A tiltott fáról a Biblia nem ad bővebb leírást, így eleinte igen sokféleképpen, fügefaként, birsalmafaként, gránátalmafaként, kínai- és keserűnarancsfaként, de még datolyapálmaként is ábrázolták. Jóllehet az almával való azonosítás először a kora középkori Európában vetődött fel,<sup>1</sup> az oltárképek, vagy jóval később a református templomok festett mennyezetkazettái sem egységesek a bibliai fa ábrázolását illetően. Leggyakrabban talán az almába harapás pillanatát, illetve a harapott alma kézben tartását örökítették meg.



*A velencei Dózse-palota vízre néző bal oldali épületsarkán lévő Éva-szobor a kígyóval és az almával*

<sup>1</sup> KERESZTY Zoltán, „Nézzétek a mező liliomait”: Bibliai növények a hit és a tudomány fényében, Vácrátót, MTA Ökológiai és Botanikai Kutatóintézete, 1998, 292.

*Nemes almát* (*Malus domestica* Borkh.) az ókorban nem termesztettek a Szentföldön, viszont a *Paradicsomalma* (*M. domestica* Borkh. var. *paradisiaca* (L.) Lichon), amit Mezopotámiába korán behurcoltak, régészeti leletekben gyakran előfordul. Ez az Édenkert tiltott fájára utalva kapta tudományos nevét, s erre utal magyar elnevezése is.<sup>2</sup> Nem szabad azonban megfeledkezzünk arról, hogy az ókor embere az alma szó alatt többnyire a gránátalmát (*Punica granatum* L.) értette, de ezen kívül több más növény, illetve termés is szóba jöhet a „paradicsomi almaként”. Nem almatermésű növény volt például a *Szodomai alma* (*Calotropis procera* Ait. f.), amit szemre szép, de érintésre hamuvá váló, egyébiránt mérgező termése miatt tart számon a bibliai hagyomány. A *Császáralmáról* (*Tabernaemontana alternifolia* L.) a ceyloni portugál telepesek, minthogy a szigetet az egykori Édennek tartották, azt feltételezték, hogy ez a hosszú száron lógó, csábító, almaszerű bogoyótermés lehetett valaha a tiltott gyümölcs. A növény termései állítólag Éva harapásának nyomát őrzik egy mélyedés formájában, mérgező húskor pedig a bűnbeesés súlyos következményére figyelmeztet. A bibliai tájak erdeiben gyakori volt a vadalma,<sup>3</sup> de a keletről behurcolt fajok közül is többet ismertek már.

A középkori Európában a gyümölcsstermesztés gazdasági és népi táplálkozási szerepe óriási, mondhatni meghatározó volt. Ekkoriban ugyanis az étkezést a savanyú ízek uralták, s a fontos édes ízt, a méz és a befőzött must mellett, a gyümölcsök jelentették. A kontinentális éghajlatú, az Árpád-kortól fokozatosan hűvösebbé és csapadékosabbá váló Kárpát-medencében az alma és a körte vált közkedvelté. Mindkét gyümölcs, különböző mértékben ugyan, de egyaránt felbukkant a jobbágy-parasztok és főnemesek, városi polgárok és céhmesterek asztalán legtöbbször nyersen, de süelve, főve, sőt liktáriumként is. A magashegyi térformációkon, ahol a rosszul érő szőlőből bort nem készíthettek, az erjedt gyümölcslevet, a mustnak nevezett alkohol tartalmú szeszest itták.<sup>4</sup>

Az alma az ókortól kezdve a 19–20. század népi kultúrájáig rendszerint az egészséget, a szerelmet, a termékenységet és a bőséget szimbolizálta. A középkori kereszténység ikonográfiájában Madonna termékenységét jelentette, ezért tartott a kis Jézus almát a kezében, mint az örök élet jelképét, Mária méhének gyümölcsét. A paraszti hitvilágban azonban a besározott, az elgurult, a kosárból kiesett, árválkodó alma a megesett, beszennyeződött, elárvult lányt jelentette meg.

Az alma históriájának vázlatos felelevenítése után Erdélyből, mint archaikus, nagy, de nem egységes almatermesztő területről gyűjtött példákkal pró-

---

<sup>2</sup> *Uo.*, 291. – A *Paradicsomalma* elnevezést egyébként paradicsomra is használták!

<sup>3</sup> Én 2:3

<sup>4</sup> Ezeket a területeken legfeljebb a távolsági borkereskedelem révén jutott szőlőből erjesztett, jó minőségű bor az asztalra.

báljuk közelebb vinni az olvasót az almák világához, rávilágítva arra, hogy mit is jelentett az emberek világában az alma illetve az almafajták sokasága.

Erdély öt gyümölcsstermesztő tájegységgel rendelkezett: északkeleti és délkeleti dombos vidék, északkeleti és délkeleti hegyes vidék és a keleti zord vidék. Ez a felosztás az erdélyi Mezőséggel kiegészítve ma is érvényes. Benkő József kétkötetes, 1777–1778-ban kiadott *Transsilvania specialisa*<sup>5</sup> Erdély természeti kincsei között, a gyümölcsöket is részletesen bemutatta. Tőle tudjuk, hogy a különböző alma- és körtefajtákat Csík- és Gyergyószék mellett, nagyobb bőségben Medgyes, Segesvár és Marosszék környékén, valamint Udvarhelyszék falvaiban is termesztették. Erdély régi almafajtái legtöbbször vad őse az *Európai vadalma* (*Malus silvestris* (L.) Mill.) és a *Törpe vadalma* (*Malus pumilla* Mill.) volt, amelyekhez még a *Szilvalevelű vadalmát* (*Malus prunifolia* (Willd.) Borkh.) is hozzávehetjük. Az *Európai vadalma* a neolitikum vége óta háromféle változatban terjedt el, valóságos erdőségeket alkotva, akár 15 méter magasra is megnövő, dús elágazású fákkal, de nem volt ritka a gyümölcsfák felbukkanása lombhullató erdőkben sem. A legtöbb erdélyi termesztett almafajta magonca, a *Törpe vadalmától* származik, így ebből a fajból eredeztethető a *Szentiványi alma*, a *Batul*, és a *Rozmaring alma* is.<sup>6</sup> A *Sóvári alma* őse viszont a nagyobb termésű európai vadalma volt.<sup>7</sup>

Az almáknak és a gyümölcsöknek Magyarország belső területeire jutását az a nagy vásárösvény segítette, amely körbevette a Kárpátokat és az Alpokat. A Keleti-Kárpátok térségében Kolozsvár, Marosvásárhely, Brassó, Kézdivásárhely voltak a gyűjtőközpontok. Az erdélyi gyümölcsök közt, melyeket a korábbi évszázadokban az Alföldre szállítottak, több olyan található, amiket már a 17. századi kertészeti szakirodalom is ismert. Külön is érdemes felhívunk a figyelmet Lippay János *Posoni kert* című könyvének harmadik részére, az 1667-ben Bécsben kiadott *Gyümölcsös Kertre*, mint a korabeli erdélyi, felvidéki, csallóközi gyümölcs kultúra őshonos és behozott fajtáinak gazdagságát bizonyító forrásra.<sup>8</sup>

Az egyik leghíresebb erdélyi téli almafajta, amelyik országosan is közismert, a *Batul alma* volt. Nevét onnan kaphatta, hogy télen ágyban vagy szénaboglyák aljában tárolták. A valószínűleg román eredetű szó, 1842-ben bukkant fel először, de érdekes módon az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tárból nem szerepel. A román almanév került át később a szerbbe és a horvádba, majd átvették az erdélyi szászok is, és talán tőlük került a magyar gyümölcsismereti szaknyelvbe. Más feltételezések szerint, a név közvetlenül is azonosítható azzal

---

<sup>5</sup> Magyar fordítása: BENKŐ József, *Transsilvania specialis: Erdély földje és népe*, ford., bev., jegyz. SZABÓ György, Bukarest–Kolozsvár, Kriterion, 1999, I–II.

<sup>6</sup> NAGY-TÓTH Ferenc, *Régi erdélyi almák*, Kolozsvár, Erdélyi Múzeum Egyesület, 1998, 10.

<sup>7</sup> *Uo.*, 8.

<sup>8</sup> Vö.: LIPPAY János, *Gyümölcsös Kert*, Bécs, 1667. (Az almafajták felsorolása: 142–144.; A körtefajtáké: 151–153. „Találtak többek-is, a kikkel most se üdőt, se papirost nem akarok héjába tölteni.” 153.)

a Batur apátsággal, ami 1003–1172 között Biharban, a solymosi vár szomszéd-ságában állt, s ahol a szerzetesek apátsági gyümölcsöst is fenntartottak. A *Batul almának* több erdélyi változata alakult ki, amit a névhasználat is megkülönböztetett: *Mosolyó batul*, *Zöld batul*, *Piros batul*, *Sárga batul*, *Édes batul*, *Tűzges batul*. A legszebb és a legjobb *Batul alma* Kővár és Beszterce vidékén, valamint a Maros középső szakasza mentén, az enyhe, dombos lejtőkön termett. Másik, a források által gyakran emlegetett erdélyi alma, a *Kormos alma* volt, amiről az első történeti adat 1732-ből, gróf Kornis Zsigmond összeírásából származik.<sup>9</sup> Az elnevezés, a fajta szürkés, füstös-rozsdás felületére utal.<sup>10</sup> Közkedveltségét nemcsak az íze, hanem a tartóssága is magyarázza, ugyanis a kemény termés vermekben, szalmában akár az új szüretig is eltartható volt.<sup>11</sup>

A *Páris alma* első erdélyi említése csak 1717-ből ismert, amikor a nagyadorjáni határban, a havadi prédikátornak adtak egy fát, jöllehet már Lippay János is írt róla.<sup>12</sup> A piros, kellemes savanykás ízű, és a szállítást jól tűrő almafajtáról a későbbi időszakokból már több adat maradt fenn.<sup>13</sup> Főleg Marosszéken piroslott ez a szép alma, országos hírnevet szerezve. Őshonos erdélyi almafajtaként sok változata ismeretes. A Felső-Maros, a Nyikó-mente mellett ismert volt Hunyad, Torda-Aranyos vármegyékben is.

A *Sóvári almáról* a 19. század elejéről van erdélyi szótörténeti adalékunk.<sup>14</sup> A Szilágyságból származó, Erdély-szerte elterjedt ősi fajtát, már a középkorban termesztették. Emellett ismert volt a vörös csíkos, hosszúkás, lédús *Gyógyi alma* is, amit különösen Alsó-Fehér megyében kedveltek. Nagy bőségben lehetett megtalálni Felgyógyon, Alsó-Gáldon, Diódon, Csákán. Jelentőségét mutatja, hogy a családi osztozkodásnál, végrendekezésnél a *Gyógyi almafákeről* is rendelkeztek. A hosszú termesztés során két változata alakult ki: a *Gyógyi piros* és a *Gyógyi csíkos*.<sup>15</sup>

A *Fűzalma*, amit *Fűzfa almának* is hívtak, szintén nagyon elterjedt és kedvelt almafajta volt. Nagy gyümölcsű, maghártyával rendelkező, hosszúkás, csúcsos, puha húsú, savanykás, tésztában kiválóan felhasználható gyümölcs volt. Először egy 1407-es oklevélben bukkant fel, s az ország nyugati területeiről Bél Mátyás is leírta, megemlítve azt, hogy íze télre jól kialakul, kemény húsa pedig megpuhul.<sup>16</sup> A *Szászpap almát* ősi erdélyi fajtának tartják, de eredete homályba

---

<sup>9</sup> Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár (A továbbiakban EMSzT), XI, 430.; EMSzT, XII, 904.

<sup>10</sup> EMSzT, VII, 257.

<sup>11</sup> SZIRMAI Antal, *Szatmár vármegye fekvése, története és polgári esmérete*, Buda, 1809, I, 27.

<sup>12</sup> LIPPAY, *i. m.*, 143.

<sup>13</sup> EMSzT, X, 511.

<sup>14</sup> EMSzT, XI, 890.

<sup>15</sup> NAGY-TÓTH, *i. m.*, 67.

<sup>16</sup> BÉL Mátyás, *Magyarország népeinek élete 1730 táján*, ford., bev., jegyz. WELLMANN Imre, Bp., Gondolat, 1984, 240.

vész. Leginkább az erdélyi románok körében kedvelt.<sup>17</sup> A *Sikulai alma* szintén régóta termesztett fajta, egyes nézetek szerint a Balkánról, török közvetítéssel Szlavónián át került Magyarországra. A *Káposzta almát* már Lippay leírta. Később *Tordai almaként* is említették, mert Torda környékén nagyon elterjedt. Nevét a harapáskor képződő, a káposzta vágásához hasonló harsogástól kapta, de a káposztára hasonlít zöldes színe is. A *Fekete tányéralmát*, más néven *Szász tányéralmát*, a szakirodalom szintén régi erdélyi fajtának tartja. Bereczki Máté európai híru pomológus véleménye szerint, az Alföldön csak nagyobb folyóvizek mellékén található. Lapos, szabálytalan gömb alakú gyümölcse nagy, igen látványos, piacos. Héja vastag, eleinte világoszöld, majd az érés folyamán barnáspiros, csaknem feketéspiros csíkozottá válik. Erről a tulajdonságáról kapta a nevét is.

Az almafajták áttekintése után arra kérdésre keressük a választ, hogy az alma általános ismertsége, a különböző almafajták termesztése, felhasználása, hogyan tükröződik vissza a készített almás süteményekben, milyen kapcsolat mutatható ki, ha egyáltalán kimutatható, a kora újkor és napjaink almás süteményei között? Miben változott a korabeli almás sütemények készítése, milyen eltéréseket mutatnak a különböző szakácskönyvek?

A körte, a szilva, a meggy, az egres mellett az alma is kedvelt tölteléke, ízesítője volt az édes sült tésztaféléknek. A kora újkori és az újkori magyar táplálkozástudomány kutatása lehetőséget nyújt a már ismert és fogyasztott sült édes tészták megismerésére. Leghamarabb a korabeli oklevelek és urbáriumok adatai között lelhetők fel az édes tészták, mint a beszolgáltatások egyik tétele. Bővebb ismeretekkel, leírásokkal a 16. század végétől kezdődően fennmaradt kéziratok, majd nyomtatott szakácskönyvek, receptgyűjtemények szolgálnak, amik azonban elsősorban a főúri étkezési szokásba engednek bepillantást.

Az édes íz iránti vágy, és ezzel együtt az édes ízek megléte tükröződik a szakácskönyvekből. A legősibb és legerjedtebb édesítőszer a méz volt, de emellett a nádcukor (nádméz) is megjelent, amely a behozott fűszerekkel együtt luxus élvezeti cikknek számított a 14. századtól a 19. század elejéig. A gyümölcsök egyrészt az édes ízt biztosították, másrészt a különböző felhasználási technológiáknak köszönhetően, a töltelék-félék sokrétűségével a süteményvariációk gazdagságát teremtették meg. A hazai tájakon megtermelt gyümölcsök bőségesen bekerültek a főúri táplálkozástudományba. A fennmaradt 17. századi magyar szakácskönyvek ételleírásai között a húskok mellé tálalt levek mellett megtaláljuk a különböző gyümölcsötöltelékkel ízesített bélesek, ostyákat, tortákat, fánkakat is. Az édes tésztákhoz felhasznált gyümölcsök között említik a receptúrák a mazsola szőlőt, a fekete szőlőt, a fügét, a szilvát, az almát, a körtét, a tengeri barackot (kajsziparack), a meggyet, a hólyagcseresznyét, az epret, a málnát, a ribizlit, a mandulát, a diót, a narancsot. E sokféle ízesítő közül itt az

---

<sup>17</sup> NAGY-TÓTH, *i. m.*, 67.

almát és a belőle készített almatortát emelem ki és kísérem végig előfordulását a magyar történeti gasztronómia nagy asztalánál a 20. század közepéig.

A receptes gyűjteményekben leírt almás édes süteményeknél nem jelölik külön a gyümölcs fajtáját, a lédús alma mellett azonban határozottan elkülönül a savanykás birsalma, amelyből szintén nagyon karakteres édességeket készítettek. A 17. századi szakácskönyvekben kevés almával készült édes tésztát találunk, de többségükben fellelhető az almatorta receptje.

A csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratos szakácskönyve *Az köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés* (1662 előtt) leírja a tészta és az almatölték készítését is. E gyűjteményben csak egy almatorta receptje található: „Végy igen szép liszt-lángot, törj egynéhány tikmonyt bele, bort, de keveset vagy vizet, sőt amennyi elég, meleg helyen csinálj középszerű kemény tésztát. Jól meg kell gyúrni, mennél jobban gyúriák, annál jobb, azután a terítő fával terítsd el vékonyan. Ugyanez tésztából meglehet és egyébféle tortát, aminéműt akarsz. Az almatortát peniglen én néha így csináltam. Az almát meghámoztam és szép vékonyan metéltem, vajban és egy kevés borban megfőztem igen jól, nádmézet vagy szép tiszta mézet töttem bele, apró tengeri szőlőt, öreg malozsa-szőlőt, borsot, sáfránt, gyömbért, fahéjat azzal jól elkevertem. Eztet a tésztába raktam az ő módja szerént és pinnátában vagy kemencében megsütöttem.”<sup>18</sup> A szakácsmester mind a tészta, mind a tölték készítéséhez bort használt folyadékként, ami teljesen természetes volt ekkoriban. Az almatölték itt is igényesen elkészített, gazdagon fűerezett főzött pép, amit a tésztával együtt kisütöttek.

*Egy új főzésről való könyv...* Ezzel a címmel jelent meg Keszei János Bornemissza Anna fejedelemszóny kérésére készített szakácskönyv-fordítása 1680-ban, melynek forrása Marx Rumpolt *Ein new Kochbuch*-jának 1604-es frankfurti kiadása.<sup>19</sup> Az ételek csoportosításában a 169. tételként szerepel a *Mindenféle tortákról, lepényekről s bélesekről* szóló rész, amelyben három almatorta leírását is megtaláljuk. A 25. számú a legérdekesebb, mert ezt *Magyar tortaként* jegyezte le a fordító: „Végy almát, aki aprón meg van vagdalva. Csinálj tésztát szép fejrőlisztből vízzel, nem igen sűrűn. Az fenekét csinálj tyúkhaszonnal és vajjal, annál gyengébb léssen. Tedd belé a megvagdalt almát, és amely tésztát vízből csináltál nyújtsd ki az kezeddal igen vékonyan, és csinálj olyan réteket, vagy húszig valót. Kend meg írós vajjal és mikoron reácsináltad, vesd a kemencébe. Meglásd, hogy meg ne égjen. Ha húsevő napon vagyon, szalonnazsírral kenjed. Add fel melegen, meghintvén nádmézzel. Úgy csinálják a magyar tortát.” E sült édes tészta érdekessége, hogy a tál aljába tojással és vajjal kevert almát helyeztek, amelyre rákerült rétegenként a húsz vékony, kézzel húzott rétestészta. Húsevő napokon a rétegek között szalonnazsír használatát is engedti, ami köny-

---

<sup>18</sup> *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozvári szakácskönyv*, szerk. KIRÁLY Erzsébet, bev. KOVÁCS Sándor Iván, Bp., Magvető, 1981 (Magyar Hírmondó), 231. (337. recept)

<sup>19</sup> Modern kiadása: *Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból*, kiad. LAKÓ Elemér, Bukarest, Kriterion, 1983.



nyed levelességet eredményez. Böjti napokon ettől természetesen tartózkodni illett. E „*Magyar torta*” mellett a receptgyűjtemény még két almás tortát említ, ahol a tészta leírásánál csak annyit jegyez meg: „nyújtsd ki az tésztát, mint az tortához szokták csinálni...” Az egyik recept szerint a két tésztaréteg közé nyers felszeletelt almát, közzé vajot kell tenni, majd sütés után megkenni nádmézszel és megszórni fahéjjal. A másik tortánál külön kell sütni a tésztát „sas formára avagy szív formára, csinálj koszorút felyül reá”. A külön megsütött almát fahéjjal és nádmézszel ízesítve kell összekeverni, majd rákenni a kész tészta, és végül tálalni.<sup>20</sup>

A három különböző recept változatosságról tanúskodik, mind a tészta, mind a töltelék tekintetében. A réteszerű almás torta nemzeti specialitásként élt a német területen tevékenykedő, magát magyarnak valló Marx Rumpolt eredeti szakácskönyvében. E magyar torta megtalálható a fejedelemasszony számára összeállított húsevő napi vacsora menüsorában, valamint a királyi vendégeknek ajánlott vacsora hatodik fogásként, mind húsevő, mind böjti napok alkalmával.<sup>21</sup>

A további ismert 17. századi magyar nyelvű szakácskönyvekben almával ízesített egyéb sütemény még fellelhető, de almatorta nem.<sup>22</sup> A következő évszázad kéziratos receptgyűjteményei közül is csak kettő említi az almatortát. A Radvánszky Béla által 1893-ban kiadott *Szakástudomány*, mely feltehetően erdélyi fejedelmi szakácskönyv lehetett, egy receptet közöl.<sup>23</sup> Először leírja főzött almatöltelék készítésének módját, amit bélesek, rétesek, torták tölteléké-ként lehet felhasználni: „Az almát is szépen meghámozzad, mesd, és az vágó késsel vágd meg széd aprón, azt is vedd tiszta serpenyőben, tölts kicseny bort reá, metéld, borsold, gyömbérezd meg, abban az szerszámokban főzd meg. Ezzel is úgy élj, mint megmondám, tortát, bélesekét megtölthetsz vele.”<sup>24</sup> Ezt követően az almatorta receptje következik: „Az almát hámozd, mesd meg hosszan, mint az gyümölcsös lére. Az apró tengeri szőlőt mosd meg, hintsd ez almát köziben, nádmézszel faragd meg erősen, törött fahéjat is hints köziben.

---

<sup>20</sup> *Uo.*, 235–236. (25., 42., 43., receptek)

<sup>21</sup> *Uo.*, 52, 60.

<sup>22</sup> Nem tartalmaz almás süteményt a *Magyar étkeknek főzése Thököly Sebestyén uram önagsága szakácsa Szent Benedeki Mihály által* (Késmárk, 1601.) című kézirat. OSZK Quart. Hung. 2906. – Ismertette: KAKAS Márton [JÓKAI Mór], *Nemzeti eledelink*, Vasárnapi Újság, 1862. június 6., 321.; KOVÁCS József, *Szentbenedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből*, Magyar Nyelv, 1959, 135–143. – Egy másik receptgyűjteményben: *Szakács mesterségnek Könyveskéje. Mellyben Külömbkülömbféle válogatott tizifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szaporá Étekeknek Meg-készítése, Sütése és Főzése, mintegy Élés-kamarában, röviden leirattatik, és kinek-kinek hasznára lebrúzzolattik* (Kolozsvár, 1695, 1698<sup>2</sup>), a *Vajás étkek* között található az *Alma-kása* (187. recept), az *Alma-fánk* (161. recept), az *Alma-étek* (114. recept) és az *Alma-béles* (160. recept). – Mindkét receptgyűjtemény olvasható modern kiadásban: *Szakács mesterségnek könyveskéje...*, *i. m.*

<sup>23</sup> Kézirata: OSZK Quart. Hung. 1422. (datálva: 1777.) – Modern kiadása: RADVÁNSZKY Béla, *Régi magyar szakácskönyvek*, Bp., Athenaeum, 1893.

<sup>24</sup> RADVÁNSZKY, *i. m.*, 200.

Ezzel is megtölthetsz valamit akarsz, tortát, bélest etc. S jobb, kedvesb töltelék is az másiknál, rosa vízzel is megöntsed, ez jobban közben elegyedik, ez fahéj jobb ézt ad neki.”<sup>25</sup> A recept leírása sajnos nem tartalmazza a tészta készítésének módját, csak a nagyon ízletes, fűszerezett, főzött almatöltelék fortélyait. A tortára és a bélesre utalás azonban egy lisztből, tojásból, vajból gyúrt finom tésztát feltételez, amit kerek vagy szögletes tálban (*pínnatában*) készítettek el.

A másik kézzel írt gyűjtemény tulajdonosa ismeretlen, s keltezése is bizonytalan. A *Szakács-Mesterségnek rövid leírása*,<sup>26</sup> két almatorta receptet is tartalmaz. Az elsőt a körtetorta mintájára kell készíteni, vagyis: „Aki körtvély-tortát akat sütni: a körtvélyt hámozza meg, meg-szeletelvén bellesen, tegyen borocskát a tűzhöz, vessen borsot, sáfrányt, fa-haját belé és mézet is. Abban főzze meg a körtvélyt, de csak annyi legyen a leve, hogy alapozza a körtvélyt. Az alma tortát sütni ugyan így kell.”<sup>27</sup> A sütemény megnevezése azonban csalós, mert a recept csak egy ízes töltelék vagy egy kompótszerű étel leírása, amit magában is fogyaszthattak. A másik lejegyzett almatorta recept már tésztát is tartalmazott: „Csinálj fánkknak való tésztát, hámozz almát, metéld meg vékonyan, vajas borban főzd meg, tölts belé mézet, apró tengeri szőlőt, malosa szőlőt, bors, sáfrány, fahéj, keverd össze, tedd tésztába, kemencében süsd meg.”<sup>28</sup> A szakácskönyvben hivatkozott fánktészta finom lisztből, tojásból és kevés borral összegyúrt tésztát jelentett, amit torta esetében nem forró zsiradékban – vajban süttettek ki egyenként formázva, hanem kemencében pinnatába, lábasba téve töltelékével együtt. A recept szintén nem részletezi, de feltételezhető, hogy az almatöltelék a két tésztaréteg között volt. Ez a leírás hasonló, mint az előző században lejegyzett almatorta receptek.

A 19. században már a hazai szakácskönyv-nyomatás olyan szintre emelkedett, hogy kevésbé volt szükség német és más nemzetek kiadványait magyarra fordítva megjelentetni, sőt egyre inkább előtérbe került a hazai, tehát a nemzeti szakácskönyvek megjelentetése. A nyomtatott magyar nyelvű, a hazai ízeket és ízlést népszerűsítő szakácskönyvek közül négyet választottam ki, melyekben fellelhető az almatorta leírása is.

Az első gyűjtemény az ún. *Czifray-szakácskönyv*, a 19. századi magyar gasztronómia alapműve, amit Czifray István, József nádor szakácsmestere írt, s *Legújabb Magyar Szakács Könyv* címmel 1816-ban jelent meg először. Később kibővítve, s a magyar gazdasszonyoknak ajánlva *Magyar Nemzeti Szakácskönyv* címen, több újabb kiadást is megért.<sup>29</sup> A gondosan szerkesztett étek gyűjteményében külön csoportban találjuk a *Külömbféle tésztás és gyümölcsös eledeleket* (140 recept), a

---

<sup>25</sup> Uo. – A könyvben szerepel még három fajta almafánk és az almakása receptje is. Uo., 200–201.

<sup>26</sup> Kézirata: OSZK Oct. Hung. 636.

<sup>27</sup> Uo., 22–23.

<sup>28</sup> Uo., 30–31.

<sup>29</sup> CZIFRAY István, *Magyar Nemzeti Szakácskönyv a magyar gazdasszonyok számára*, (Pest, 1829<sup>1</sup>) Bp., Alinea, 2009.

*Külömbféle tortákat s apróbb süteményeket* (24 recept), a *Lepénykéék és hajtásokat* (12 recept), az *Őszvehajtott ostyák és szeleteket* (7 recept) és a *Külömbféle apróbb cukros süteményeket* (23 recept). A gyűjteményben több más almás ízesítésű sütemény mellett egy almatorta receptet olvasható, a hozzávalók pontos megjelölésével. Mindez azért fontos, mert a korábbi évszázadok receptjeiben az alkotó alapanyagok mértékkel ellátott leírása sokszor hiányzik. Czifray mester almatortája a hatodik szakasz első cikkelyében olvasható a 439. szám alatt: „Tegy tizenkét lat finom lisztet, fertály font apróra tört cukrot s egy kevés aprított citromhéjat deszkára, vegyítsd el jól, s dolgozz ki jól vele együtt tizenkét lat vaját a sodrófával. Azután adj hozzá egy egész tojást, egy tojás sárgáját, s annyi jó tejfelt, amennyi a tésztát megnedvesíti, melynek ne szabad keménynek lennie. Dolgozd ki jól széles késsel, azután hajtsd össze, s borítsd egymás felibe háromszor, mint a vajos tésztát. Hámozz meg öt vagy hat jó fajú almát, vagdald el darabokra s főzd fél kávéscsészényi vízben egy darab cukorral s egy kis vaníliával együtt addig, míg marmeláddá nem lesz, sodord el a tésztát késfoknyi vastagságuira, tedd tortatáblára, kend reá a meghűlt almát egyujnyi vastagságra. Csinálj a tésztából a levél körül egy hüvelyknyi szélességű pántlikát, hogy az alma le ne folyjék róla. Azután fonj a tésztából egész száras tortát, kend meg tojásfejrjével, hintsd be cukorral és süsd tartós melegnél három fertály óráig.”<sup>30</sup> Ebben a tésztaleírásban olvashatunk először zsiradék, vagyis vaj hozzáadásáról, így ez a recept közelít legjobban a ma ismert gyúrt linzertésztából készült almatortához. A receptbe már csak cukrot, nem nádcukrot ír elő, valamint megjelenik egy új ízesítőanyag, a vanília. A bor, mint összeállító folyadék helyett a tejfölt használ. A torta elkészítéséhez *jó fajú almát* tart szükségesnek. Az eddigi receptek nem írták, hogy a tészta tetejét tojással kell megkenni, mert attól pirosabb, ropogósabb lesz a sütemény. Ugyancsak nem szóltak a sütés időtartamáról és fortélyáról, ami Cifray szakácskönyvének egyik újdonsága.

A következő magyar szakácskönyv, Zelena Ferenc először 1830-ban Kasán kiadott *Minden háznál használható közönséges és legújabb nemzeti szakács-könyve*<sup>31</sup> ennél rövidebben, mértékegységek nélkül írja le a gyűjteményben található egyetlen almatortát, ami a negyedik szakasz második csoportjában összegyűjtött *Süteményekről közönségesen* fejezetben kapott helyet. A recept szerint megtisztított és feldarabolt almákból cukorral, fahéjjal és citrommal összefőzve liktáriumot kell készíteni, amit lehűtve az elkészített vajastésztába kell beleönteni, majd a tészta másik részével befedni, s lassan megsütni. Az a tény, hogy Zelena a közönséges receptek közé sorolta az említett tortát, azt is jelenti, hogy az nem az ünnepi, előkelő étkek sorába tartozott, hanem közismert és gyakran készített sütemény volt. A szakácskönyv végén a szerző nagyon részletes és igényes ételsort állított össze az év minden napjára, ebédre és vacsorára, vala-

---

<sup>30</sup> *Uo.*, 261.

<sup>31</sup> Ennek harmadik bővített kiadását használtam: ZELENA Ferenc, *Kijavított és tetemesen megbővített nemzeti szakácskönyv*, Pest, Emich Gusztáv, 1846.

mint ünnepi alkalmakra. Ezen ajánlások között szerepel néhány almás sütemény, de az almatorta nem.

A harmadik magyar szakácskönyv, Németh Susannáé.<sup>32</sup> Ennek a negyedik bővített kiadását vizsgálta.<sup>33</sup> A szerző szintén a tálalás sorrendje szerint rendszerezte a leírt étkek receptjeit, így a levesek, mártások és húsételek után ismertette a tésztás ételeket (167 recept), melyek között ott található a fánkot, a réteseket, lepényeket is. Ezt követően a pecsenyék, saláták és kompótok után a sütemények jönnek. Külön kategóriába osztotta a *Buktákat* (12 recept), az *Élesztős süteményeket* (27 recept), a *Pástétomokat* (10 recept), a *Krémeket és kocsonyákat* (40 recept), a *Tortákat és csemegéket* (125 recept). A szakácskönyv két almatorta receptet kínált a magyar gazdasszonyoknak, mindkettőt az utoljára említett kategóriában olvasható. A 777. szám alatt található *Almatorta* szinte teljesen megegyezik a *Czifray-féle szakácskönyv* receptjével, különbség csupán a torta díszítésében fedezhető fel, amiről Németh Susanna azt írja, hogy „...a tortát fonott szálakkal ékesítik, körös-körül tésztából koszorút csinálnak, tojás fehérével megkenik, cukorral meghintik és aztán három fertály óráig sütik.” A másik, a 778. számú recept: „Almatorta más módra: Ha az előbbi tészta kinyújtott, kockára aprított almát mandulát, mazsolaszőlőt, cukrot, fahéjat hintenek reá, a tésztára rostélyos borítékot készítenek, hirtelen megsütik.”<sup>34</sup> Ez a recept az egyszerűbb megoldást tárja háziasszonyok elé, hiszen az almatörtelék nem kell külön elkészíteni, megfőzni, hanem csak az ízesítővel együtt a nyers tésztába tenni és úgy kisütni.

A 19. században megjelent szakácskönyvek közül utoljára abban a receptgyűjteményben kerestem az almatortát, ami már kimondottan csak a kor legjobb és legújabb süteményeit foglalta össze. Kugler Géza népszerű gyűjteménye több kiadást is megért, és nem csak a háziasszonyoknak, hanem a külön szakmává fejlődött cukrászoknak és vendéglősöknek is fontos kézikönyvévé vált.<sup>35</sup> A receptkönyvben, az első, tortákat bemutató fejezetben, mely betűrend szerint mutatja be a süteményeket, öt almatorta leírása található.<sup>36</sup> A receptek pontos leírásánál a szerző először a hozzávalók mennyiségét rögzíti. A 7. számú *Alma torta I.* alaprecepthez: „250 gr finom liszt, 250 gr cukor, egy reszelt

---

<sup>32</sup> NÉMETH Susanna, *Nemzeti szakácsné. Biztos utmutató, mint kelljen 820 féle ételt és italt a legújabb ízlés szerint legegyszerűbben és igen kevés költséggel készíteni*, Kassa, 1835.

<sup>33</sup> NÉMETH Susanna, *A legújabb és megpróbált magyar szakácskönyv. Biztos utmutató: mint kelljen 1002 különféle jobb ízű ételt, süteményt, krémet és kocsonyát, tortát, csemegét s jagylaltokat, legízletesebb meleg és hideg italokat, hideg ételeket, gyümölcs csemegét... s.a.t. legügyesebben és a legújabb ízlés szerint készíteni*, Pest, 1853.

<sup>34</sup> Uo., 240–241.

<sup>35</sup> KUGLER Géza, *A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat. Cukrászok, vendéglősök és háziasszonyok legpraktikusabb kézikönyve. Különös tekintettel a magántanulásra. Az összes torták, kréme, lepények, rétesek, bélesek, felfújtak, teasütemények, levestészták, és főttészták, trös- és zsírban sült tészták, cukorsütemények, dízsütemények, pudingok és jagylaltok, chaudoux-ek, gyümölcsök cukorban, befőttek, babok, mézeskalácsok, otyák, palacsinták, pogácsák, kenyerek, kalácsok stb. készítési módja könnyen és népszerű módon*, Bp., 1897.

<sup>36</sup> Uo., 24–25.

citromháj, 2 tojás, két tojássárgája, egy kis tejföl, 10–12 alma és 250 gr vaj.”<sup>37</sup> A sütemény összetétele a korábban megismert almatortákkal mutat hasonlóságot, azonban a hozzávalók mennyisége, amit a szerző már grammban adott meg, a korábbi receptek duplája. A torta elkészítése a következő: az összegyűrt tésztát két részre osztjuk, az alsó részre helyezzük a vízben megfőzött ízesített almapépet, majd erre tészta rudacskákat sodrunk, megkenjük tojással és háromnegyed óráig sütjük. A 8. számú *Alma torta II.* ugyanígy készül, csak az almát rumban, apró szőlővel, fahéjjal kell főzni. A harmadik variáció különleges almatölteléket ajánl: a megfőzött almapürébe tojássárgát, mandulát, citromot, fahéjat, lisztet és vajat keverünk, majd a tojás fehérjének felvert habját. Ezt a könnyű, ízes tölteléket helyezzük a tésztára, és lassú tűzön megsütjük. Tálalás előtt cukorporra hintjük meg. A variációk után következik az *Alma torta kenyérral* receptje, melynek tésztája megpirított, cukrozott összetört kenyér. Az utolsó recept, az *Alma torta más módon*, arra a lehetőségre épít, hogy nem kell előre, külön almatölteléket főzni, hanem az alma nyersen kerül a tésztára, s együtt süll vele.

A 19. századi nyomtatott szakácskönyvek általam felhasznált részeiből kitétni, hogy a nemzeti receptgyűjteményekben, amik már nemcsak a főúri étkezéseknek adnak mintát, hanem a nemesi és polgári háztartásoknak is, jelen van e nagyon egyszerű, „közönséges” süteményféle, mely megőrizte évszázados készítési módját, még akkor is, ha a finomodott, alakult a korok ízlése alapján.

20. századi változatából – a széles választék ellenére - már csak két receptgyűjteményből hozunk példákat. A *Váncza süteményes könyv*,<sup>38</sup> ami az egyik legnépszerűbb és legolcsóbb receptgyűjtemény volt a század első felében, Váncza saját termékeit is hirdelve, forradalmasította az otthon készíthető sütemények sorát.<sup>39</sup> A termékek használatához igényes receptgyűjteményt állítottak össze. A több kiadást is megért, s a mai napig nagyon népszerű könyvben a 465 süteményt között mindössze egy almatorta receptet olvashatunk. Készítése csak némileg tér el az eddig bemutatott receptektől: „35 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 18 deka vajjal, 2 egész tojással és 15 deka cukorral deszkán összegyúrunk. A tészta felét vajazott tortaformába téve, szépen kibéleljük egészen a forma felső széléig. Külön készítünk 1 kg vékony szeletekre vágott almából 20 deka cukorral, fél csomag Váncza-vanilincukorral, 10 deka mazsolával és késhegynyi fahéjjal tölteléket, melyet három részre osztva, a tésztával bélelt tortaformába rakunk. Minden almás rétegre egy-egy tésztalapot, szeleiket mindig az oldaltésztához nyomogatva. Forró sütőben teljesen átsütjük és a formából kivéve, vanilincukorral bőven behintjük. Legcélszerűbb széjjelnyit-

---

<sup>37</sup> *Uo.*, 25.

<sup>38</sup> VÁNCZA József, *A mi süteményes könyvünk*, Bp., 1939<sup>15</sup>.

<sup>39</sup> Ilyen volt a háziasszonyok dolgát nagyban megkönnyítő sütőpor, vaníliás cukor vagy a pudingpor.

ható formát használni, mert ebből könnyen és szépen kivehető a sütemény.”<sup>40</sup> Az almatorta tésztája a már ismert alkotóelemekből, lisztből, vajból, cukorból, tojásból és tejfölből készült. Korábban, mint már említettük a torta készítéséhez nem használtak zsiradékot, s ennek bevezetése jelentős előrelépésnek számított, hiszen a torta alapja egy porhanyósabb tészta lett. Ekkoriban a liszt-cukor-vaj aránya egyforma volt, így a tészta nagyon „zsírossá”, szinte morzsássá vált. A Váncza-féle receptnél azonban a gyúrt omlós tésztában a liszt, a zsiradék és a cukor aránya 2:1-hez, ami megszüntette a korábbi morzsolódási problémát. Váncza az egyszerűsége törekedve, már egyáltalán nem készített a háziasszonnyal főzött almapépet. A torta azonban többrétegű, amely kivitelében jelentősen eltér az elődeitől. A *Váncza-süteményeskönyv*ben található recept így ugyanúgy magába foglalja a múlt örökségét, mint az újítást is.

Végül, de nem utolsó sorban *Móra Ferencné szakácskönyvé*<sup>41</sup> pillantunk bele. A ismert író, publicista és múzeumigazgató felesége, Walleshausen Ilona Szeged-szerte híres volt főztjéről és igényesen vezetett háztartásáról. Szakácskönyvének előszavában annak a reményének adott hangot, hogy a könyv segítségével lehet a modern kor háziasszonyainak – akiknek már nem elsődleges és egyetlen feladata a főzés – abban, hogy a praktikus receptek segítségével gyorsan készíthessenek ízletes ételeket. „Mert, mint minden dolog, a főzés módja is nagy átalakuláson ment keresztül a háború óta és a magyar konyha sem az többé, ami hajdan volt. Hogyne változott volna, ha megváltoztak a nők. És akármit beszéljenek is a régi világ visszasajnálói, egyben nagyot haladt a nő: megnőtték szellemi igényei. A régimódi, patriarchális szakácskönyvek, a maguk pontatlan, nagy általánosságokban tartott receptjeikkel a mai nő többé nem elégit ki. Világos, szabatos útbaigazítást akar, hogy milyen anyagból hány grammot vagy decilitert kell venni, hogy hány személyre készül az étel és mennyi ideig tart az elkészítése. Azt hisszük, ez az első modern magyar szakácskönyv és reméljük, hogy mindamellett, sőt talán ép ezért a régi jó háziasszonyokat is ki fogja elégíteni.”<sup>42</sup> E hitvallás jegyében két almatorta receptjét is közli a könyvben, szépen ötvözve a hagyományos elemeket az újdonságokkal. Az *Almás torta I.* receptje ugyanaz, mint a könyvben fentebb említett cseresznyés torta, vagyis: „Hozzávalók: vaj 10 dkg, cukor 5 dkg, tojás 3 db, liszt 15 dkg, citromhéj fél db, szódabikarbóna fél késhegynyi, alma fél kg, cukor 15 dkg, vaníliás cukor 5 dkg.”<sup>43</sup> A tészta hozzávalóit összegyűrják, majd egy kient, lisztezett tortaformában kisütik. Közben a megtisztított, feldarabolt almát cukorral megfőzik, a pépet ráteszik a megsült tésztára, végül a torta tetejére három tojás fehérjéből vert kemény habot tesznek, majd egy rövid időre

---

<sup>40</sup> VÁNCZA, *i. m.*, 57.

<sup>41</sup> MÓRA Ferencné *Szakácskönyve*, Bp., Révai, 1947<sup>a</sup>.

<sup>42</sup> *Uo.*, 5.

<sup>43</sup> *Uo.*

még visszateszik a sütőbe.<sup>44</sup> A másik recept, az *Almás torta II.* nem más, mint az évszázados recept egy kicsit megújítva: „14 dkg lisztet, 14 dkg vaját és 14 dkg darált mandulát vagy mogyorót, 14 dkg cukrot és 1 egész tojással összegyúrunk. A tészta felét tortaformába tesszük és 10 borízú almát 15 dkg cukorral, vaníliával, fahéjjal, citromhéjjal megpárolunk, hogy leve ne legyen, ha kihűlt, a tésztára tesszük. A másik tésztarészt a tetejére tesszük, szép sárgára sütjük, és vaníliás cukorral behintjük.”<sup>45</sup> A tészta különlegessége az olajos magvakkal való dúsítás, illetve a *borízű* alma hangsúlyos előírása, hiszen a savanykás, lédús alma pikáns ízt ad a süteménynek.

Négy évszázad kézzel írott és nyomtatott magyar nyelvű receptgyűjteményeit és szakácskönyveit lapozgatva a főúri, a nemesi majd a polgári konyha sokszínűsége tárul elénk. Ebből a sokszínűségből egy, szinte „közönséges” sütemény, az almatorta jelenlétét és elkészítésének változásait követtük nyomon. Tapasztalataink szerint az almatorta a legrégebbi idők óta ismert és kedvelt sütemény volt, elkészítésének leírása szinte nélkülözhetetlen része mind a korai kéziratos, mind a nyomtatott szakácskönyveknek, ami az alma közkedveltségének bizonyossága is. A tortasütés módszere az évszázadok során alig-alig változott, csupán a zsiradék különböző arányú használata jelentett újdonságot. Az alma népszerűsége ellenére a gyűjteményekben alig-alig találni más almás süteményt. Az almatorta mellett csak időnként bukkan fel az alma-fánk, az almás-béles és az almás-rétes.

Ha csak jelképesen is, de az ismertetett almatorták közül eggyel, kívánunk az ünnepeltnek boldog születésnapot!

---

<sup>44</sup> *Uo.*, 228.

<sup>45</sup> *Uo.*, 228–229.