

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű régi leves-változatok

Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XIII. kötet)

Magyaros és tájjellegű levesek rövid története és időbeni változatossága.
Húsos, zöldséges, kásás, gyümölcsös, tejes és tojásos stb. levesek.
Korabeli levesek alapanyagai és főzési-sűrítési hagyományai.
Alap-levek és leves-alapok, főzési módok és lé-változatok.
Tiszta, pépes, sűrített, hintett, habart, rántásos levesek.
Hagyományos leves-betétek, helyi-jövevény hatások.
Régi emlékek, leírások, szakácskönyvek alapján.
Leves-hungarikumok bemutatásával.
Sikeres kísérletezést kívánok!
Élvezetes próbálkozást!
Egészségünkre!

Kézirat

Budapest, 2017.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	5
HAGYOMÁNYOS LEVESEK KÉSZÍTÉSE.....	6
Kis leves-történelem	6
Hagyományos leveseink	6
<i>Leves-viták.....</i>	<i>6</i>
<i>Leves-értelmezés.....</i>	<i>7</i>
<i>Levesre utaló eszközök</i>	<i>7</i>
<i>Írásos emlékek.....</i>	<i>7</i>
Régi leves-választékok.....	8
<i>Alap-levek.....</i>	<i>8</i>
<i>Tiszta-levek.....</i>	<i>8</i>
<i>Leves-alapok.....</i>	<i>8</i>
<i>Betétes-levek.....</i>	<i>9</i>
<i>Leves-fogyasztás.....</i>	<i>9</i>
Újkori leves-választékok.....	10
<i>Alap-levek.....</i>	<i>10</i>
<i>Leves-alapok.....</i>	<i>11</i>
<i>Leves-betétek</i>	<i>11</i>
<i>Leves-újdonságok.....</i>	<i>11</i>
Korabeli alap-levek készítése és felhasználása.....	12
Tiszta-levek.....	12
<i>Kocsonya-lé.....</i>	<i>12</i>
<i>Abáló-lé.....</i>	<i>14</i>
<i>Csont-lé</i>	<i>14</i>
Alap-levek.....	15
<i>Fehér alap-lé.....</i>	<i>15</i>
<i>Barna alap-lé.....</i>	<i>17</i>
<i>Fekete alap-lé.....</i>	<i>19</i>
<i>Borsós alap-lé.....</i>	<i>20</i>
<i>Gyümölcsös alap-lé</i>	<i>21</i>
<i>Paprikás alap-lé</i>	<i>22</i>
Levesek sűrítése	25
Eredeti leves-sűrítések	25
<i>Bepárlás.....</i>	<i>25</i>
<i>Pépesítés.....</i>	<i>25</i>
Egyszerű leves-sűrítések	25
<i>Morzsázás.....</i>	<i>25</i>
<i>Lisztezés.....</i>	<i>26</i>
<i>Bélelés</i>	<i>26</i>
<i>Tejfölözés.....</i>	<i>27</i>
<i>Tikmonyozás</i>	<i>28</i>
Egyszerű habarások	28
<i>Híg habarás.....</i>	<i>29</i>
<i>Sűrű habarás</i>	<i>29</i>
Kevert habarás	30
<i>Tejes-tojásos habarás.....</i>	<i>30</i>
<i>Savanyú-tojásos habarás.....</i>	<i>30</i>
<i>Savanyú-véres habarások.....</i>	<i>31</i>

Egyszerű rántásos sűrítések	31
<i>Száraz rántás</i>	31
<i>Hintéses rántás</i>	32
<i>Fehér rántás</i>	32
<i>Aranysárga rántás</i>	33
<i>Barna rántás</i>	33
Kevert rántásos sűrítések	34
<i>Fűszeres rántás</i>	34
<i>Tejes rántás</i>	34
<i>Savanyú rántás</i>	35
<i>Különleges rántás</i>	35
Leves-betétek	36
Húsos leves-betétek	36
<i>Főtt-hús betét</i>	36
<i>Sült-hús betét</i>	36
<i>Nyers-hús betét</i>	37
<i>Sódar-hús betét</i>	37
Zöldséges leves-betétek	37
<i>Főtt-zöldség betét</i>	37
<i>Sült-zöldség betét</i>	37
<i>Nyers-zöldség betét</i>	37
<i>Savanyú-zöldség betét</i>	37
Kásás leves-betétek	37
<i>Árpa-betét</i>	38
<i>Hajdina-betét</i>	38
<i>Köles-betét</i>	38
<i>Borsó-betét</i>	38
<i>Harmatkása-betét</i>	38
<i>Zabkása-betét</i>	38
<i>Kukoricadara-betét</i>	38
Kenyeres leves-betétek	38
<i>Pírított-kenyér betét</i>	38
<i>Száraz-kenyér betét</i>	38
<i>Szikkadt-kenyér betét</i>	39
Gyúrt-tésztás leves-betétek	39
<i>Metélt-laska betét</i>	39
<i>Sütött-laska betét</i>	39
<i>Csipet-tészta betét</i>	39
<i>Lebbencs-tészta betét</i>	39
<i>Formázott-tészta betét</i>	39
<i>Reszelt-tészta betét</i>	39
<i>Tarhonya-tészta betét</i>	39
Galuska-tésztás leves-betét	40
<i>Csurgatott-tészta betét</i>	40
<i>Palacsinta-tészta betét</i>	40
<i>Szaggatott-tészta betét</i>	40
<i>Liszt-galuska betét</i>	40
<i>Vaj-galuska betét</i>	40
<i>Kenyér-galuska betét</i>	40
<i>Kása-galuska betét</i>	40
<i>Sztrapacska-galuska betét</i>	41
<i>Püré-galuska betét</i>	41

Főtt-gombóc leves-betétek.....	41
<i>Kenyér-gombóc betét.....</i>	<i>41</i>
<i>Szalonnás-gombóc betét.....</i>	<i>41</i>
<i>Sódar-gombóc betét.....</i>	<i>41</i>
<i>Vagdalt-gombóc betét.....</i>	<i>41</i>
<i>Gombás-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
<i>Hal-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
<i>Tojás-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
<i>Máj-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
<i>Krumpli-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
Sült-gombóc leves-betétek.....	42
<i>Süldara-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
<i>Sülthúsos-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
<i>Sülthús-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
<i>Sültkolbász-gombóc betét.....</i>	<i>42</i>
<i>Sülthurka-gombóc betét.....</i>	<i>43</i>
<i>Sültabált-gombóc betét.....</i>	<i>43</i>
<i>Sülthal-gombóc betét.....</i>	<i>43</i>
<i>Sültvér-gombóc betét.....</i>	<i>43</i>
<i>Sültpüré-gombóc betét.....</i>	<i>43</i>
<i>Sültrépa-gombóc betét.....</i>	<i>43</i>
Töltött-táskás leves-betétek.....	43
<i>Hús-táska betét.....</i>	<i>43</i>
<i>Máj-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Tüdős-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Hal-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Gombás-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Káposzta-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Paprikás-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Kolbászos-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Hurkakásás-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Véres-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Cafrangos-táska betét.....</i>	<i>44</i>
<i>Sódar-táska betét.....</i>	<i>45</i>
<i>Meggyes-táska betét.....</i>	<i>45</i>
<i>Szilvás-táska betét.....</i>	<i>45</i>
Színes-tészta leves-betétek.....	45
<i>Pünkösdi-tészta.....</i>	<i>45</i>
<i>Böjti-tészta.....</i>	<i>45</i>
<i>Sárga-tészta.....</i>	<i>45</i>
<i>Zöld-tészta.....</i>	<i>45</i>
<i>Paprikás-tészta.....</i>	<i>46</i>
<i>Fekete-tészta.....</i>	<i>46</i>
<i>Barna-tészta.....</i>	<i>46</i>
Tojásos leves-betétek.....	46
<i>Kemény-tojás betét.....</i>	<i>46</i>
<i>Úsztatott-tojás betét.....</i>	<i>46</i>
<i>Csurgatott-tojás betét.....</i>	<i>46</i>
<i>Rongyos-tojás betét.....</i>	<i>46</i>
<i>Bundás-tojás betét.....</i>	<i>46</i>
ZÁRSZÓ a Tizenharmadik kötethez.....	47

BEVEZETÉS

E könyvsorozat célja a régi *Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű* ételek-italok bemutatása, egykori házi készítményeink megismertetése, a hagyományos-népi magyar konyha fokozatosan elfelejtődő ízeinek felelevenítése. Receptekkel, javaslatokkal segítve kipróbálásukat.

A mostani XIII. kötet a *Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű régi leves-változatok* rövid bemutatására törekszik. Egyúttal felidézve olyan hagyományos levesek receptjeit is, amelyek különösen népszerűek voltak a XVI-XIX. század közötti időszakban és amelyek készítési módja több száz év alatt szinte alig változott. De olyanokat is, amelyek megőrizve régi készítési módjukat a XIX. században „elpaprikásodtak”, így válva igazi magyaros étel-különlegessé. A leírások néha kissé archaikusnak tűnhetnek, de könnyen érthetők. Kipróbálásuk sem okozhat gondot azoknak, akik szakácskönyvből véve az ötletet - már maguk is főztek levest.

HAGYOMÁNYOS LEVESEK KÉSZÍTÉSE

A Kárpát-medencei magyarság és a vele együtt lakó népesség körében - a leves - csak ritkán hiányzott a napi ételek sorából. A XVII. századtól a XX. század közepéig a meleg étkezések egyik elengedhetetlen fogása volt. Nem hiányozhatott az úri asztalokról, sem a vendéglői ebéd-kínálatból, de még a parasztság-munkásság főétkezéséből sem.

Az úri étkezéseknél általában kezdő fogásként tálalták (gyakran egyfajta előételként), amelyet a díszes-gazdag főfogások követtek, a hagyomány vagy helyi szokás szerinti sorrendben. Míg a paraszti lakodalmakban és halotti torokon gyakran főételként tálalták. Hétköznapokon - a főétkezés egyetlen fogásaként - sok helyen csak tartalmas-sűrű levest fogyasztottak. Még a mezőn dolgozók kinti ebédje sem nélkülözhetette a levest, a katonák (vagy rabok) ételmezéséből sem hiányozhatott. A rideg, külső szállásokon munkát végzők¹ többnyire a maguk készítette leveseken éltek, Gyakran a helyben fellelhető terményekből-fogásokból készítve azokat.

Kis leves-történelem

Hogy mikor készülhetett az „első Kárpát-medencei leves”, ma már kideríthetetlen. Kezdetben talán a bőr- vagy faedényekben - tüzes kövekkel felmelegített vízben - főtt ehető anyagok híg leve lehetett. Majd később - a tűzálló agyag- és fémedények megjelenésével - forralással készített híg ételek lehettek a mai leves előfutárai. Az viszont biztosra vehető, hogy a római korban - a provinciákon és peremvidékein - a leves-készítés már ismert volt. Erre utalnak a légiók ételmezéséről fennmaradt feljegyzések, és egy akkori szakácskönyv² is.

Hagyományos leveseink

Abban a kutatók egyetértenek, hogy a leves már régóta ismert és fontos volt a köznépi-paraszti étkezésben. Abban is, hogy a böjti időszakokban (a XI. századtól) nemcsak az egyházhoz közeli személyek éltek ilyen étkekkel. Vagyis, a leves már régóta ismert volt a Kárpát-medencében.

Leves-viták: néhány kutató viszont úgy véli, hogy a XVII. század közepéig-végéig a magyar főúri asztalokról hiányzott a leves. Ami nehezen hihető, mert a szigorú böjti ételek jelentős része leves-szerű volt. És nem feledkezhetünk meg a reneszánsz-hatásról sem, amikor úri körökben divatossá vált az ókori római étkek felelevenítése, amelyek bővelkedtek levesekben. Ismert és kedvelt étel volt a kocsonya (más néven: hidegge), ami a fehér-lé (sűrítés nélküli tiszta húsleves) módján készült. Szűrt zöldséges-fűszeres hús-lét használtak egyes leves-szerű ételek felöntéséhez úgy, mint korabeli „étel-ízestítőt, leves-alapot”. A XVI. századi felvidéki és erdélyi főúri körökben kedvelt volt a lengyel keszőce (cibere-leves, pirított kenyérkockákkal) és cseh topinka (pirított kenyérré öntött zöldség-leves), ami egyértelműen leves-étel. Íme, egy idézet a leves „igazolására”, 1695-ből, Kőszeghy Pál tollából (melyet Bercsényi házasságáról írt):

„Föladata konyhamester az étkeket,
Asztalnok elraká rendben az mellyeket,
Az szakács megadta kiknek jó ízeket,
Kívánva kívánnál enni csak illyeket.

Jó móddal az levest főzte s készítette,
Gyenge tyúkfiat abban vegyítette,
S töltött borjúhússal áztat bővítette,
Tál szélit sokféle ízzel szépítette.”

¹ Kitelepült idénymunkások, favágók, szén-, mész- és tégláégetők, kőfejtők, pákászok, pásztorok, vándorok stb.

² Apicius: Szakácskönyv a római császárkorból. Enciklopédia Kiadó. Budapest, 1996

Leves-értelmezés: a vitákat ébren tartó félreértés talán abból adódhat, hogy hiányoznak a XVI. század előtti írásos utalások. Vagy, mert a középkorban a húsos levest lé-nek vagy lév-nek nevezték. Mivel akkoriban, a „nem húsból főtt” lét (ami inkább böjti étel volt) nevezték levesnek³. A magvakból készített rántott-leveshez hasonló készítmények akkori neve pedig: szuppa, suffa, supha, zuffa, zuppon. Ami egyértelműen levesre utal⁴, Ugyanis, a szup vagy szop (ősi európai szó) jelentése: lében áztatott kenyér, egyfajta kenyér-leves, tojásos sűrítéssel.

Egy XVI-XVII. századi magyar udvari szakácskönyv⁵ számos „lév” mellett különböző bor-lé, illetve ser-lé elkészítését írja le. Egyértelműen levesre utal a „leves kenyér” és a „szilvából leves étel” elnevezés. Ugyancsak ebben olvasható a „bor-lév lengyel módon más néven lengyel közelce” receptje is, amely egyértelműen leves.

Az értelmezési zavart az okozhatta, hogy a fennmaradt étel-leírások általában nem jelölték meg a pontos mennyiségi összetételt. Így például a „főtt tyukfi német lében” étel, valójában kétféle főzetre is illett. Jelenthetett „főtt csirkehúst fehér-németes rántású főtt-lével leöntve”. Vagyis: főtt csirkehús németes (sűrű vajjas-vöröshagymás fehér liszt-rántásos) mártással, fűszeresen. De jelenthetett „főtt csirkehús-darabokat németesen hígabbra rántott főtt-lével”. Vagyis: könnyű csirke-becsinált levest németes (vajjas-vöröshagymás fehér) liszt-rántással, fűszeresen.

Az is félreveheti a vitát, ha nem egyformán értelmezzük a leves fogalmát. Például: amit mi magyarok már főzeléknek tekintünk, más népek fogalmai szerint egy sűrű leves. És abban is eltérhetnek a vélemények, hogy mennyire legyen híg az a mártás, hogy már levesnek számítsón.

Egy érdekes idézet sok mindent megvilágíthat, íme: „Szokásuk a magyaroknak, hogy négy-szögletű asztalok mellé ülnek le enni (ez még a régi római időkből maradt fenn), és minden ételt mártásban tálalnak. A mártások váltakoznak az ételek szerint.”⁶ Ez arra utal, hogy a leves-szerű ételeket ismerhették és kedvelhették már a XV. századi „úri körökben is”.

Levesre utaló eszközök: a leves-vitát eldöntő tény, hogy a XVI. század végétől egyre több főúri leltárban, hagyatékban fellelhetők ilyen bejegyzések⁷: „levesnek való csésze”, „leves csésze”, „levesnek való tál”, „ezüst fedél nélkül való leves csésze”, „csészéje nélkül levesnek való fődél”, „zupponnak való ezüst csésze”. Ezek becsben tartott előétel-szerű levesekre utalnak, mivel akkoriban a tányérokat, poharakat és kanalakat főleg cinből (ónból) készítették. A levesre utaló eszközök megléte egyértelműen utal arra, hogy a főúri körökben is népszerű volt a leves.

Írásos emlékek: a XVI. század végén megjelent magyar nyelvű szakácskönyvben⁸ már sokféle leves-leveses ételről olvashatók. A XVI-XVII századforduló körüli csáktornyai szakácskönyv külön fejezetet szentel „böjtnapokra való leves étkek” számára. A közel hétszáz recept mintegy harmada ilyen ételről tudósít, részletesen kitérve a hal- és vad-húsos levek készítésére is. Hasonló lév-receptek olvashatók Misztótfalusi Kis Miklós szakácskönyvében⁹.

³ Például: sör-, boros-, tej-, orda-, kenyér-, cibere-, keszöce-, tikmony-, borsó-leves, gomba-stb.

⁴ Leves = zupa (lengyel), suppe (német), суп (ruszin), soupe (francia), soppa (finn), supp (észti), szup vagy szop (finn-ugor),

⁵ A köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés. (De communi coctione ciborum). Kéziratos szakácskönyv a csáktornyai Zrínyi-könyvtárból. XVI század végéről vagy XVII. század elejéről.

⁶ Galeotto Marzio: De egregie, sapienter et iocose dictis ac factis Mathiae regis 1484-1487. Mátyás királynak kiváló, bölcs, trefás mondásairól és tetteiről szóló könyv. Kardos Tibor fordításában

⁷ Benda Borbála: Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon. Doktori értekezés. ELTE TDI Atelier. Budapest, 2004.

⁸ Szakács Tudomány. Írta az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmestere a XVI. század vége felé.

⁹ Szakácsmesterségnek könyvecskéje. M. Tótfalusi K. Miklós által. Kolozsvárott 1698.

Régi leves-választékok

„A leves a középkori Európa legfontosabb fogása volt. Egész nap tűz felett forrott, és változtatás nélkül dobtak bele mindent, ami akadt, ami ehető volt: húst, halat, zöldségeket stb. Ettek belőle reggel, majd ismét tűz fölé akasztották és napközben igyekeztek újabb beleválót szerezni.”¹⁰

A fennmaradt régi szakácskönyvek alapján a korabeli leves-választék igencsak bőséges és változatos. Nyugodtan kijelenthető, hogy „ami ehető volt, abból levest is készítettek”. A leveseket összetételük és készítési módjuk alapján nevükben is megkülönböztették.

Alap-levek a régi szakácskönyvek gyakran úgy írták le egy leves készítésének módját, hogy: *végy ezt és ezt, ... tedd vele ezt és ezt ... majd öntsed fel... ilyen és ilyen lével.* Vagyis, a korabeli leírások - igen gyakran - előre elkészített leves-alapra utaltak. Amelyeket jó *előre megfőztek*, majd *leszűrték*. A korabeli leírások szerint többféle leves-alap volt szokásban. Íme, néhány:

- *fehér-lé*: több órán át lassan főzött nyers hús, sós, zöldséges és fűszeres vízben.
- *csont-lé*: egy-két napig főzött csont, sós, zöldséges, savanykás vízben.
- *kocsonya-lé*: fél napig főzött körmös, bőrös részek, sós, zöldséges, savanykás vízben;
- *barna-lé*: több órán át főzött sült húsrészek, boros-ecetes vízben, fehér lével felöntve;
- *fekete-lé*: vérből és fekete kenyérből főzve, édes-savanyú vízben, fehér lével felöntve;
- *borsós-lé*: száraz borsóból főzött sós, zöldséges-fűszeres lé, fehér lével felöntve;
- *gyökér-lé*: gyökér-zöldségekből főzött, sós és fűszeres lé, fehér lével felöntve;
- *édes-lé*: gyümölcsből (néha mézzel is) főzött, sós és fűszeres lé, fehér lével felöntve;
- *tészta-lé*: főtt tészta leve, zöldséges-fűszeres lében, fehér lével felöntve;
- *pirított-lé*: pirított-tört magvakból főzött, sós, zöldséges-fűszeres lé, fehér lével felöntve;

Ezek voltak azok a leves-alapok, amit a levek-ételek többségénél felhasználtak.

Tiszta-levek: vagyis a fehér-lé, csont-lé, kocsonya-lé készítése egyszerűen történt. Reggel a tűzhely fölé tett üstbe betöltötték a hozzávalókat, és állandó-gyenge tűzön (nehogy lekapja) hagyták abálódni. Időnként megmozgatva (nem keverve), utána töltve az elforrt vizet. Késő délutánig főztek (csont-levet akár másnap délutánig), majd a hús és egyéb darabokat óvatosan kivették, a főzetet pedig leszűrték. Az így kapott „tisza levet”, több napig is eltarthatták, és mint étel-ízesítő alap-léként vagy sűrítményként használták: más leves-alapokhoz, levekhez, levesekhez, mártásokhoz, szószokhoz, sütek öntetéhez, kocsonyákhoz stb. Fehér-lé a korabeli általános leves-alap, amelyet jól helyettesített a csont- vagy kocsonya-lé is.

Leves-alapok: ide sorolódtak az olyan leves-levek, amelyeket - valamely módszerrel - az alap-léből sűrítettek. Általános összetételük = leves-alap + só + sűrítő + zöldség, fűszer, ízesítő. Ezek a leves-alapok - főleg a sűrítési módjuk és ízesítésük alapján - különböző neveken olvashatók a régi leírásokban. Íme, néhány középkorban már ismert és népszerű alap-lé:

- *lé, lev, lév* = fehér-lé → kenyérral, morzsával vagy *rántással* sűrítve;
- *rántott-lé* = fehér vagy barna-lé → rántással, gyakran és kenyér-darabokkal sűrítve;
- *szuffa, zuppon*: = fehér-lé → savanyítva és felvert tojással *besűrítve*;
- *kaszás-lé*: = fehér-lé → savanyítva, vert tojással és kenyérral (liszttel) sűrítve;
- *keszőce, cibre* = fehér-lé → kovászos vagy savanyított lével, kenyérral sűrítve;
- *sása-lé* = leves-alap → savanykás méz-gyümölcs édesítéssel és sűrítéssel;
- *tejes-lé* = leves-alap → tejjel (tejszínnel) és kenyérral (morzsával) sűrítve;
- *tejfeles-lé* = leves-alap → tejföllel és liszttel (morzsával) habarva, sűrítve;
- *leves* = leves-alap → zöldséggel, gombával, gyümölccsel főzve, sűrítve;

¹⁰ Tusor András: Gasztronómia, 1. fejezet. Középkori táplálkozás.

E csoportosításon kívül (és belül) számtalan változat létezett. Hagyományként és tájanként, népekként és helyi szokásként eltérő ízesítéssel vagy fűszerezéssel. Ezért, az azonos névvel illetett levesek igen eltérőek lehetnek¹¹. De erről később, részletesebben.

Betétes-levek: olyan levesek, amelyek tartalmasságát - hozzá adott belefőzött - készítménnyel fokozták. Ilyen betétet az alap-léhez vagy leves-alaphoz adták és abban tovább főzték:

- *húsos betétek*: aprózott, főtt vagy sült húsdarabok, darált vagy vagdalt húsok;
- *sódar-betétek*: sózott, pácolt vagy füstölt húsok
- *belsőség-betétek*: nyers, főtt vagy sült belsőségek, tisztítva-darabolva a levesbe főzve;
- *kenyér-betétes*: kenyér (zsemle) darabok, szárítva vagy pirítva (natúr vagy zsiradékban);
- *kása-betétes*: hántolt gabona, árpagyöngy, hajdina, köles (néha pirítva);
- *tészta-betétek*: laska (nyújtott-metélt tészta), csipetke, galuska, tarhonya;
- *táska-betétek*: töltelékkel csomagolt nyújtott tészta (tészta batyu);
- *gombóc-betétek*: ízes adalék lisztes vagy morzsás tésztával gombócnak formálva;
- *tojásos-betétek*: beütött vagy csorgatott tojás, tojás-hó (vert hab), tojás-szék (főtt sárgája);
- *savanyú-betétek*: savanyított káposzta, uborka vagy répa;
- *gyökér-betétek*: répa-, zeller- és retek-félék szeletelve, lében főzve;
- *magvas-betétek*: borsó, bab, len-, kender- vagy tökmag, mandula, stb.
- *gyümölcs-betétek*: gyümölcsök (nyersen vagy aszalva);
- *gomba-betétek*: gombafélék nyersen vagy szárítva, egyben vagy darabolva, porítva;
- *fűves betétek*: többnyire kissé sűrítő-ízesítő zöldek (turbolya, spenót, tormalevél).

A XVII. században leves-betétet még lébe-valónak nevezték, annak is értették. A leves-betét, mint szakács-szakkifejezés, csak a XVIII. század vége felé kezdett elterjedni.

Leves-fogyasztás: a XV-XVII. században naponta többnyire kétszer étkeztek. Az *ebéd* 9-11 órakor, amelyet a *vacsora* délután 16-19 órakor követett (és napnyugta előtt). Ha a munka korai kelést igényelt, ilyenkor lehetséges volt a „fölstököm” (früstök, vagyis a reggeli).

A délelőtti *ebéd* többnyire előző nap főtt leves, felmelegítve vagy megkocsonyásodva. Ehhez kenyér, amelyet többnyire a levesbe daraboltak. Néhol, a megmaradt mártásokat, önteteket és hús-darabokat kevés aba-lével vagy leves-maradékkal összefőzve levesként fogyasztották. A délelőtti *ebédet* általában külön-külön (nem együtt) ették, rendszerint az elfoglaltság helyén.

A *vacsora* kezdő étke: aznap főzött leves, kenyérral vagy betéttel. A levesben főtt hús többnyire a *vacsora* első fogása (ami kézzel ehető). Kenyérrel, úri körökben inkább „gölböndörrel”, vagyis gombóccal), gyakran káposztával, gyümölccsel. Leves-maradékot másnap reggelre hagyták. Tehetősebbeknél ezután következtek a többi fogások (sültek stb.). Valamint a gyümölcs, amit állandóan ott volt minden fogásnál. Jól érzékelteti Koháry István versének részlete¹²:

„Ételt az asztalnok s italt az pohárnok rendelje jó karban,
leves, meleg étket, s ne vétsék rendeket, *legelső fogásban*
ettünk hogyha *főttet*, azután a *sültet fogják másodikban*.

Gyorsan induljanak, s *harmadszor hozzanak nagy pástétomokat*,
ezekben vadakat s bécsinált halakat, szép friss madarakat,
szépen melegében, hozzanak *előnkben öreg tortátákat*.

¹¹ A rántott-lé - az alapanyagoktól és a rántás módjától függően - különböző lehetett, például: német-lé, magyar-lé, lengyel-lé, sváb-lé, cseh-lé, erdélyi-lé stb. A rántás „színét” a betétek és szokások is befolyásolták.

¹² Koháry István (1649-1731): Embernek ételében mértékletesnek kell lenni, nem is jó magunkat terhelni, tobzódva dözsölnünk, mivel egészségünknek, lelkünknek is olykor sérelmével vagy leggyakrabban, majdan inkább mindenkor nagy víg lakásunknak vége. (1680-85. körül)

Ételnek gyengéjét s újságnak zsengejét hozzák utoljára
győzném mind számlálni, mit kell mind felhozni, bízom szolgálaimra,
ülök le azonban, s reá vigyázok jobban más, több dolgaimra.”

A *vacsorát* igyekeztek együtt-közösen elfogyasztani. Általában csak azok vacsoráztak külön, akiknek munkája ezt nem tette lehetővé (étkeket előkészítő, felszolgáló, halaszthatatlan munkát végző). Ugyanis, a *vacsora* alatt került sor a napi problémák megbeszélésére, másnapi teendők meghatározására és a munkák kiosztására, valamint a tervezetésre és egymás szórakoztatására.

A „*fölöstököm*” többnyire maradék sült zsírja-szaftja vagy kocsonyás lé kenyérral, esetleg ezek levével főtt kása (ha volt idő készíteni). Vagy, levesről szedett zsír kenyérrre kenve. Ezt is külön fogyasztották, gyakran az étkezők maguk készítették el (vagy a kimértből sáfárokodtak).

Bőjti időszakban természetesen mindezek az étkek és fogások: már csak hús, tojás, tej és zsír nélkül készült levesek és betétjeik lehettek. A húst ilyenkor főleg hallal, de sokszor gombával vagy borsóval, lencsével vagy lóbabbal pótolták. A lé leggyakrabban kenyérral „felitatva” vagy valamilyen kásával összevegyítve (esetleg abban főzve). Ekkortájt sokszor készítettek bor- vagy gyümölcsös leveket, esetleg olajon pirított magvakkal „rántott leveket”. Kedvelt bőjti leves volt akkoriban a savanyú zöldséges-gyökeres borsós vagy kásás leves. Amelyet húson készült levek helyett: savanyú káposzta levével, kizsi-lé vagy cibere-lével (gabona erjesztett savanykás levével) öntöttek fel. Bőjti levesek sűrítéséhez jól bevált a zabkása is.

Újkori leves-választékok

Ha azt gondolnánk, hogy a XVIII. század elejétől a XIX. század végéig a Kárpát-medencei leves-főzési szokások alapjaiban megváltoztak, akkor igencsak tévednénk. A változás annyiban jelentős, hogy a levesek „önállósodtak”. Élesebben elkülönültek a mártásoktól és a leves-szaftos készítményektől. Míg a XVII. század előtti leves-főzés gyakran a főétel mellék-termékeinek hasznosítására irányult, addig a XVIII. század végére a rangsor változott. A leves ekkor már önálló ételként jelentkezett, és a főételek leves-jellege és a mártások-öntettek aránya csökkent. Sőt, ekkor terjedtek el szélesebb körben az egytál-étel levesek, amelyek kenyérral akár két fogást is pótoltak. Valamit, a sajátos magyar főzelékek, amelyek az akkori utazók szerint: levesnek sűrű, körítésnek sok, de öntettel és kenyérral egy egész ebédet ad. És egy igen fontos változás. Az ekkori szakácskönyvek már pontos receptet adtak, kitértek az alapanyagok mennyiségére és minőségére is, részletesen elírva a műveleteket. Ugyanakkor a leves-választék fokozatosan csökkent, a leves-készítés is egyre hasonlóbbá vált, fűszerezés is egyszerűsödött.

Alap-levek: a XIX. század elejére kissé módosultak. A *fehér-*, *csont-* és *kocsonya-lé* készítése és népszerűsége lényegben nem változott. A *borsós-lé* egyre ritkábbá vált, sok helyen a gyökér-lével egyesülve egyfajta *zöldség-lévé* formálódott. Az *édes-* és *pirított-* levek készítése esetivé vált, vagyis csak frissen és annyit készítettek, amennyire éppen szükség volt. A *tészta-lé* pedig víz helyetti felöntő-lévé alakult. Hasonlóan, mint az ekkor elterjedő burgonya főző-leve is. Legnagyobb változás két lénél érzékelhető, amelyek - bár nevüket megőrizték - összetételük és készítési módjuk alapvetően megváltozott, úgymint:

- *barna-lé:* amely az egykori sült húsrészek helyett pirított barna kenyérral és annak fűszeres-zöldséges szétfőzésével készült, fehér lével felöntve;
- *fekete-lé:* amelyből kimaradt a régebben szokásos vér, több pirított fekete kenyérral és vörös borral készült, gyümölcsösebbre és fehér lével felöntve;

Valamint új léként (leves-alapként) megjelent a *piros-* vagy *paprikás-lé*, amely hungarikummá vált. Ennek legkorábbi készítési módja: zsíron dinsztelt apróra vagdalt vöröshagyma piros fűszerpaprika örleménnyel meghintve, és pirosodás után fehér-lével felöntve, forralva.

Eközben a szóhasználat is módosult. A „lé”-szó szűrt felöntő-levet jelentett. A leves-alap fő alkotó-részét. A leves pedig a fogyasztásra készült ételt (a fűszerezett, leves-betétes levet).

Leves-alapok: ezek besorolásának logikája egyértelművé vált, ugyanis a megnevezések egyre inkább a sűrítés módjára utaltak. Régen a leves-alapok megnevezései a „származási” helyre utaltak, vagy idegen szavak átvételéből adódtak. Ekkorra az ilyen nevek többnyire elkoptak, magyarosodtak, vagy minőség-jelzőként illeszkedtek a leves szóhoz (pl.: francia leves, orosz leves). Gyakran a leves megnevezése többnyire nem is utalt a sűrítés módjára, mivel ugyanazt a levest több módon is készíthették.

A név-változások mellett a sűrítési módok is leegyszerűsödtek. A régen igen népszerű és leginkább elterjedt morzsás-kenyeres sűrítést felváltotta a lisztes sűrítés (ami lehetett morzsa-lisztes is). Ezáltal a leves-alapok készítése leegyszerűsödött, a levesek állaga is homogénebb-selymesebb lett. Mivel, nem volt szükség a lében szétfőzött kenyér (morzsa) pépesítésére, szítán való „áttörésére”. Ekkoriban használatos főbb alap-levek megnevezései és értelmezései:

- *tiszta-lé*: sűrítés nélküli alap-lé;
- *hintett-lé*: alap-lé, alap-lében kikevert (nyers vagy pirított) liszttel összefőzve;
- *kennye-lé*: alap-lé, alap-lében kikevert keményítővel¹³ összefőzve;
- *gyümölcs-lé*: alap-lé, gyümölcs-lé-bor elegyében kikevert liszttel összefőzve;
- *rántott-lé*: alap-lé, zsiradékkal összeemelegített (íz szerint pirított) liszttel összefőzve;
- *tejes-lé*: alap-lé, tejjel felöntött fehér rántással bekeverve és összefőzve;
- *paprikás-lé*: alap-lé, paprikával színezett zsemleszínű rántással összefőzve;
- *habart-lé*: alap-lé, tejbe (folyékony tejtermékbe) kevert liszttel összefőzve;
- *tojásos-lé*: alap-lé, langyos alap-lében elkevert tojás-sárgájával elegyítve, összefőzve;
- *tejfeles-lé*: alap-lé, tejfelbe (tejbe) kevert tojás sárgájával, bekeverve, kissé főzve;
- *vajas-lé*: alap-lé, vaj és liszt összegyúrt morzsalékával keverve, összefőzve;
- *kaszás-lé*: alap-lé, savanyú lével (ecet, bor vagy tejföl) és tojással kikevert liszttel főzve;

E felsoroláson kívül (és belül) több változat létezett. Különösen azért, mert gyakran - egyszerre akár - kétféle sűrítési módszert is alkalmazhattak (pl.: gyümölcs- vagy tej-lé fehér rántással sűrítve, habart-lé tojás-sárgájával tovább sűrítve). Érdekes viszont, hogy az igen jelentős változások ellenére a *kaszás-lé* nemcsak a nevét, de a készítési módját is nagyrészt megőrizte.

Leves-betétek: más néven a „levesekbe valók”. Ezek nagyrészt megtartották a XVII. századi változatosságukat. A kenyér-alapú betétek aránya jelentősen csökkent, helyette a liszt és gríz alapú betétek térnyerése figyelhető meg. Újdonságként jelentkezett a burgonya, csicsóka és a rizs elterjedése. Valamint, a búza-liszt könnyebb-olcsóbb beszerezhetősége, kukorica-liszt és dara térnyerése, a hajdina és köles visszaszorulásával. A régen használatos kender-, len-, dió-, mák- és bükk-mag olajat fokozatosan felváltotta a napraforgó-, repce- és tökmag-olaj.

Leves-újdonságok: a XVIII. századi szakácskönyvekben a leves kifejezés egyre inkább meghonosodott. Erre az időszakra tehető a paprika (törökbors, veres bors) elterjedése is, a XVIII. század második felétől, főleg az alföldi-népi környezetben. Ennek hatására néhány régi „fekete borsos” leves... új „paprikás” változatában jelent meg. Például, a népies gulyás (gulyás-hús) és a későbbi polgári változatú gulyás-leves, a halászlé (hal-paprikás), hagyma-leves, burgonya-leves. Amelyek, a XX. századra híressé és egyedivé tették a magyar konyhát.

Bevezetőként, röviden ennyi a korabeli levesekről. Ezután érdemes megismernedni néhány olyan leves-változattal, amelyek hagyományos készítési módja fél évezrede alig változott.

¹³ Házi keményítő-kinyerés: reszelt burgonyából vízzel kilúgozva, a lé szűrve, ülepítve.

Korabeli alap-levek készítése és felhasználása

A korabeli alap-levek - néhány kivétellel - általános jellegűre készített tiszta-levek. Olyanok, amelyek kiindulási anyagként szolgáltak leves-alapok, mártások és öntetek készítéséhez. Mai értelemben egyfajta folyékony étel-ízesítőknek vagy lé-sűrítvényeknek tekinthetők.

Tiszta-levek

Ezek olyan egyszerű levek, amelyek ízük szerint levesnek, de állaguk szerint felöntő-lének tekinthetők. Főtt-szűrt levek, amelyek nem tartalmaznak darabos részeket (húst, zöldséget, magvakat, fűszer-részeket, leves-betéteket stb.). Fűszerekből és sóból is csak annyit, hogy a tiszta-lé tárolható legyen. Vagyis olyan „elő-levek”, amelyeket utólag tovább ízesíthettek, azokba utólag „bármit” belefőzhetnek és ehető dolgokkal gazdagíthatták. Vagyis, szinte ideális elő-lé az alap-levek és leves-alapok készítéséhez. Íme, a korabeli, ma is ismert választék:

Kocsonya-lé: talán az egyik legrégebbi-legismertebb tiszta-lé: a kocsonya-lé. Egy olyan lé-féle, amelyet ételként közvetlenül fel nem használható állati testrészekből készítettek. Olyan részekből (ízület, köröm, fej, porcos részek), amelyeket egyszerű főzéssel vagy sütéssel nem tudtak ehetővé tenni. Vagyis, amit manapság gyakran csak hulladéknak tekintenek, abból egykor igencsak kedvelt levet készítettek. A jófajta kocsonya-lét még úri körökben is igencsak megbecsülték. Például, II. Miksa (1563-1576) édesanyja, Anna királyné annyira szerette a fokhagymás kocsonyát, hogy „gyakran reggel a leveshez és ebédre is ette”¹⁴.

A kocsonya-lét azért is tartották becsben, mert a többi alap-léhez képest tovább tárolhatták. Ugyanis, ha forrón edénybe kitöltötték, kevés olajat is öntve felszínére, akkor megszilárdulva akár egy hétig is eltarthatták. Ha pedig erősen besűrítve hagyták „megkocsonyásodni”, akkor azt utólag feldarabolhatták, és hűvös-száraz helyen „tartós alap-lének” kiszáríthatták. Amit elrakhattak ínségesebb napokra, utazások esetén konzerv alap-lének használhattak.

A XIX. század elejéig szokásban volt, hogy a kocsonyának valót kissé savanykás (ecetes, boros) lében főzték. Mivel, a sav segítette a csontos részek kioldódását, a kocsonya is keményebb lett tőle. A kocsonya-lét addig főzték (igen gyenge tűzön), amíg a „hús a csonton maradt”. Ezt követően a „sűrűjét-darabosát” kivették. A kész kocsonya-levet forrón és tiszta szöveten átszűrték, így használták fel. A húsokat kicsontozták és a kocsonya levet azzal gazdagították (leves-betétként használva), abból más étket is készíthettek, „kövesztettként” is fogyaszthatták. Íme, a hagyományos a kocsonya-lé készítésének alakulása az idők során:

1. táblázat: Kocsonya-lé készítésének változatai

Hideg-lé XVI. században <i>Ismert, gyakori</i>	Kocsonya-lé XVIII század vége körül <i>Elég gyakori</i>	Kocsonya-lé XIX. század vége körül <i>Elég gyakori</i>
Fejet, lábat és bőrt mosd meg, forró vízben abáljad egy ideig. Vedd ki és alaposan tisztíts meg. A tiszta csontot, nyesedéket is add hozzá.	Nagyobb darabokra aprítsad a szépen tisztított és mosott körmöket, fejet, csontokat. Többféle állatét keverheted. Bőrt is adhatsz hozzá.	Körmöket, lábakat és fejet jó alaposan megtisztítva vágjuk kétfelé. Adjunk hozzá még csontokat, porcogókat és bőrkéket.
Más cserép-fazékba rakjad, nem jó az előbbiben főzni.	Tedd mindezt egy mázas cserép-fazékba.	Tegyünk mindezt egy hibátlan mázzal ellátott vasfazékba.

¹⁴ Max Rumpolt: Ein new kochbuch. Frankfurt, 1581.

Tölts hozzá tiszta hideg vizet, hogy jól ellepje, sózd meg.	Tölts reá 3-szor annyi hideg vizet, 1-szer annyi fehér bort ¹⁵ , és kissé sózzad meg.	Felöntjük 3-6-szor annyi hideg vízzel ¹⁶ , és kissé sózzuk meg.
Vess bele borsot és vöröshagymát vagy fokhagymát.	Adj hozzá borsot, egész vöröshagymát, fűszert, zöldséget.	Tegyünk bele borsot és egész fokhagymát ¹⁷ , ízlés szerint.
Főzd meg, mint ennek a módja, abáljad ¹⁸	Tedd fel a fazekat a tűzre, hagyd elforni.	Tegyük fel a fazekat először erős tűzre forralni.
----	Habozd le gyakran és szedd le a zsírt.	Forrás kezdetekor habszedő kanállal le-le habozzuk.
Amikor fél-főzésben vagy, ecetezd meg, vagy borral öntsd fel szokás szerint.	Hagyd csendesen főni akár több órán át, hogy a csontok és húskok szétváljanak.	Majd gyenge tűzön főzzük csendesen, amíg a csontokról a hús már magától leválik.
Vesd bele ízéért a szokásos gyökereket és fűszereket.	----	Hozzáadhatjuk a zöldségeket, más fűszereket és ízesítőket.
Főzd együtt lassan, hogy tiszta maradjon a leve.	Szükség esetén sózzad, vagy vízzel hígítsad. Ezután rövid ideig még főzzed.	Kóstoljuk meg, és szükség esetén sózzuk. Még fél órát engedjük főni.
Vond le a tűzről, és hagyd lenyugodni.	Vedd le a tűzről, tedd félre a fazekat és hagyd ülepedni.	Fazekat a tűzről le vesszük, és hagyjuk az lét ülepedni.
A levét tiszta fazékba szűrjed.	Szűrű a levét egy tiszta kendőn át, egy tiszta fazékba.	A levét kanállal lemerjük és sűrű szitán át leszűrjük.
<i>Felhasználása:</i> fehér-, színes-, fekete-, tojás- és gyümölcs-levekhez és leves-alapokhoz; öntetekhez, mártásokhoz, kocsonyához.	<i>Felhasználása:</i> fehér leves pótlására, leves-alapokhoz, sültekhez való öntetekhez és mártásokhoz, kocsonyához, száraz úti-levesekhez.	<i>Felhasználása:</i> fehér leves helyettesítésére, leves-alapok készítéséhez, leves és főzelék ízesítésére, kocsonyához, mártásokhoz.

A táblázatból kitűnik, hogy az igen hasonló főzési mód mellett a fűszerezés eltérhetett. Íme, egy fűszerezési választék, a korabeli kocsonya-levek ízesítéséről (a só magától értendő).

2. táblázat: Kocsonya-levek fűszerezésének változatai

	Bor	Bor + ecet	Ecet	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Bors ¹⁹	Gyömbér	Sáfrány	Tárkony	Zsálya	Fűszerkömény	Majoránna	Rozmaring	Kakukkfű	Kapor	Méz	Alma, körte	Aszalt szőlő
Hideg-lé (boros)	+											+	+	+						
Hideg-lé (ízes)	+											+	+	+				+		
Hideg-lé (erdélyi)		+									+		+	+						
Hideg-lé (székely)		+									+									
Hideg-lé (sárga)			+					+	+	+										
Kocsonya-lé (erdélyi)		+									+									

¹⁵ A bort gyakran bor és ecet keverékével pótolták. Néhol csak ecetet adtak hozzá.

¹⁶ Levesekhez több vízzel, kocsonyához kevesebbel.

¹⁷ Így áll el legtovább. Néhol vöröshagymást is, esetleg zöldség-gyökeret, répát, helyi ízlés szerint fűszert.

¹⁸ Forráspont közelében (90-95 °C-on), több órán át „pöszörögve” (a lé épphogy csak suhogjon, de ne forrjon).

¹⁹ A drága borsot - a XVIII. század közepétől - az alföldi vidékeken csípős paprika helyesítette, a hegyesebb vidékeken gyakran a boróka-bogyó, vagy a bors-fű (de óvatosan, mert kesernyés ízt adhatott).

Hideg-lé (felföldi szász)			+									+	+	+						
Hideg-lé (édes)	+								+											+
Hideg-lé (borsos)			+						+											
Hideg-lé (cseh)			+		+				+					+	+					
Kocsonya-lé (sváb)			+	+					+					+						
Kocsonya-lé (ruszin)			+		+															+
Kocsonya-lé (hajdú)			+	+	+														+	
Kocsonya-lé (régies)			+	+	+															
Kocsonya-lé (csípős)			+	+	+				+											
Kocsonya-lé (gyakori)				+	+				+		+									
Hideg-lé (galíciai)					+	+				+										+
Kocsonya-lé (egyszerű)					+				+											
Kocsonya-lé (csángó)					+	+														
Kocsonya-lé (drávai)						+			+							+	+			
Kocsonya-lé (borsos)									+											
Kocsonya-lé (alföldi)					+	+			+											
Kocsonya-lé (úri)	+				+				+										+	

A jelzett fűszereken kívül főleg a babér-levél és a bazsalikom volt „még szokásban”. Néhol zellert (esetleg sárgarépát, pasztinákat, murok-ot) vagy sárgásra színező sáfrányt is adtak a főzéshez. A borsot gyakran helyettesítették boróka-bogyóval (vagy a boróka-bogyót, borsfüvet váltotta ki az úriasabb fekete-bors). Mint ahogy a sáfrány: gyakran sáfrányos szeklicét jelentett.

Abáló-lé: valójában lassan főzött hús-lé. Alapanyaga főleg szín-hús vagy csontos hús, ritkábban porcogós rész. Úgy készült, mint a kocsonya-lé, de rövidebb ideig. Csak addig főzték, míg a hús puhára nem abálódott. Ekkor a húst kiemelték, kicsontozták vagy azon módjában sütötték-pirították vagy főve fogyasztották. Az abáló-levet hagyták kissé lehűlni-üledni, majd a zsírját lemerték, a levét sűrű kendőt átszűrték. Az így kapott lé íze a kocsonya-léjéhez hasonló, de annál hígabb, és gyakran nem kocsonyásodik. És nem tartható el olyan sokáig. Viszont, ízletes leves-alap készíthető belőle. Az abáló-lét, a kocsonya-léhez hasonlóan fűszerezték, de a XIX. század kezdetétől már egyre kevésbé savanyították (többnyire egyáltalán nem). Gyakran fehér-lé (hús-lé) pótlóként használták. Hasonlóan felhasználták a hurka, disznósajt, szalonna és fej-hús abálásának levét is, természetesen megfelelő szűrés és üledítés után.

Csont-lé: hasonlóan készült, mint a kocsonya-lé, de döntő mértékben csontokból. Ezeket előzőleg alaposan megmosták, leforrázták és néhány percig főzték. Ezután közel egyforma nagyságúra törték-fűrészelték, majd újra lemosva-megtisztogatva egy edényben feltették főni. Enyhén sós, eredetileg eléggé savanykás ecetes vagy borsos vízben. A savasság a csontok „bontásához” és az íz-tápanyag kioldódásához szükségeltett. Lassan főzték (inkább abálták), mint a kocsonya-lét, de lényegesen hosszabb ideig 6-8 órán át. Egyes adatok alapján 1-2 napig is, közben az elfőtt vizet utána töltve. Majd a levét sűrű szöveten át tisztára szűrték. Így készült a fehér csont-lé. Hasonlított a kocsonya-léhez, helyettesítette az aba-levet és a fehér alap-lét.

Barna csont-lé készítéséhez a darabolt csontokat előzőleg kemencében „megsütötték”, és csak utána főzték ki (hozzáadva a kisült levét is). A kocsonya-lénél, abáló-lénél és a fehér csont-lénél sötétebb volt, ízletesebb-édeskésebb. Jól helyettesítette a barna alap-lét. A csont-levet úgy fűszerezték, mint a kocsonya-lét. Annyi eltéréssel, hogy fűszereket csak a főzés befejezte előtt 1-2 órával adták hozzá, és kóstolás után akkor keverték hozzá a szükséges só-mennyiséget.

A csont-lé (bár „hulladék” alapanyagból készült és sok főzést igényelt) igen kedvelt volt, mivel tiszta, selymesen enyves és ízes levével „jól illett” a levesek és mártások készítéséhez. Úri asztaloknál is bevált, mint csészében szervírozott forró elő-ital, vagy száraz sültök öntöző leve.

Alap-levek

Az alap-levek olyan sűrítetlen leves-levek (leves-alapanyagok), amelyek megfelelő ízesítéssel, fűszerezéssel és leves-betétekkel alkalmasak többféle leves készítésére. Valamint, megfelelő sűrítéssel tartalmazabb levesek, öntetek, főzelékek és mártások összeállítására. A régi leírások, szakácskönyvek több alap-leveket említenek: fehér-lé, barna-lé, fekete-lé, borsó-lé. A XVII. elejétől a XIX. század közepéig a levesek közel két-harmada készült - előre elkészített - alap-lé segítségével (az akkori receptek szerint). Ezek közelítő megoszlása: az alap-levek 55-40%-a fehér-lé, közel 25%-a barna-lé, csak 7-3%, fekete-lé, 8-30%-a borsó-lé és 5-2%-a egyéb.

Fehér alap-lé: más néven fehér-lé, fehér-lév, fehér leves, hús-lé, fehér hús-leves. Egyszerűen fogalmazva: világos színű tiszta hús-leves szűrlete, amely alapul szolgálhatott sokféle lé elkészítéséhez. Készítése hasonló kocsonya-lé vagy az abáló-lé főzéséhez, de annál lényegesen fűszerebbre és ízebbre alakították, ugyanakkor kevésbé sűrűre, nem kocsonyásodóra. A XIX. század első felében a levesek közel két-ötöde még fehér alap-lével készültek, de a XIX. század végére már csak alig egy-tizede (akkoriban már nem volt szokásban az előre főzött lé).

Általában jó minőségű húsból készítették, némi csonttal, lehetőleg bőr, porcogó és köröm nélkül. Bármilyen húsból készíthették. Mivel egyszerre nagyobb mennyiséget főztek belőle (több napra) így a fehér leves-alap - a XIX. század előtt - gyakran többféle állat húsának keverékéből készült. Legtöbbször a marha-húsból készített fehér-levet becsülték.

A XIX. század elején még a fehér-levesek közel négy-ötöde marhahúsból készült. De kedvelt volt tyúk-húsból a disznó-húsból, vagy disznó-tyúk húsaiból főzött fehér-lé is. Készítettek többféle halból is fehér-levet, amelynek hagymás-borsos változata a mostani halászlék elődje lehetett. Ahogy a marha-húslé lehetett a gulyás-leves őse (paprika helyett borssal, gyömbérrel).

A fehér alap-lében megfőtt húsokat nagyrészt más étkeknél hasznosították. Becsináltaknál, sültkeknél, vagy külön fogásként tálalták (mártással, káposztával, gyümölcscsel, majd körítéssel). A főtt hús kisebb részével... az e léből főtt levest ízesítettek. De a XIX. század közepétől a leves-húsok mennyisége csökkent. Kialakult az a szokás, hogy csak annyi húst főztek bele, amennyi a levesbe (vagy az ebédhez) kellett. Íme, a fehér-lé készítésének alakulása:

3. táblázat: Fehér alap-lé készítésének változatai

Fehér-lé XVI. században <i>Nagyon gyakori</i>	Hús-leves XVIII század vége körül <i>Elég gyakori</i>	Husleves²⁰ XIX. század vége körül <i>Gyakorisága csökken</i>
<p>A húst vágd fel szép apró koncokba. Fél napon áztasd ki a vérét, aztán szűrd le.</p> <p>Más fazékba rakjad, mert nem jó az előbbiben főzni.</p> <p>----</p>	<p>Készíthető marha- vagy borjú-húsból, tyúkból és kakasból. Ezek legjobb darabjaiból.</p> <p>Tedd mázas cserépfazékba a marhahúst.</p> <p><i>A lábakkal, csontokkal és májjal együtt.</i></p>	<p>Vegyünk marhahúst, felsárt vagy hátszint. Ezekből legtisztább a leves.</p> <p>Tegyünk egy hibátlan mázzal ellátott vassfazékba.</p> <p>Friss csontot (sertést és borjút is) rakhatunk hozzá.</p>

²⁰ Akkoriban így is írták: Husleves = húsleves. Tyúk leves = Tyúk-leves.

Tiszta cserépfazékban és tiszta vízben tedd fel a levet főni.	Töltsd tele a megrakott fazekat tiszta <i>hideg</i> vízzel.	Ha <i>jó forró</i> már a víz, akkor tegyük bele a megmosott húst és a csontokat.
----	----	Ekkor <i>sózzuk</i> meg.
----	Midőn forni kezd, szedd le föléről a habját.	Forrás kezdetekor habszedő kanállal le-le habozzuk.
Mikor „fél főlésben” van...	Hagyd csendesen főni.	Főzzük a húst majdnem forrva.
... vesd közé a hozzávalókat.	Tedd bele a belevalókat. Ne előbb, mert erejük veszne.	Ha 1 óráig főtt, adjuk hozzá a levesbe valókat.
Szélesen mess hozzá veres- vagy <i>fokhagymát</i> , kevés petrezselyem gyökeret is hasogass rá, meg más is.	A levesnek jó ízet és erőt ad a petrezselyem, <i>sárgarépa</i> , zeller, <i>póréhagyma</i> , <i>édeskáposzta</i> , <i>kalarábé</i> , agg vörőshagyma.	Jól megtisztítva és mosva a petrezselyem gyökeret, <i>sárgarépát</i> , <i>zellert</i> , <i>karalábét</i> , egész vereshagymát, <i>fokhagymát</i> .
Sót is adj hozzá, de keveset, mert a sok só az ízet rontja.	Sót csak a forrás kezdete után 2 óra múlva vesd a húsrá.	-----
Főzéskor savanyíthatod ²¹ , hogy jó íze legyen, hogy a hagyma és gyökér el ne főjön.	Általában csendesen kell főzni a levest, mert így lesz jóízű és szép színű.	Ezekkel is addig kell főzni a levest, amíg kifőtt az ízük.
A kész levet szűrjed le.	Szedd le föléről a zsírt.	Ha készen van, sűrű szitán egy tálba átszűrjük.
Tegyed félre és engedd letisztulni.	Hagyd ülepedni, majd szűrd le.	Néhány percig hagyjuk, hogy teljesen leülepedjék.
<i>Felhasználása:</i> általános étel-ízesítőként, tiszta lé-alapnak, mártásokhoz, tésztás és tojásos főzetekhez.	<i>Felhasználása:</i> különféle tésztás és zöld ételekhez, becsinálthoz, mártáshoz, világos szószokhoz.	<i>Felhasználása:</i> húsos, gombás- és vad-ételekhez, főzelékhez és zöldséges ételekhez, mártásokhoz stb.

Az összehasonlításból (és a korabeli receptek leírásaiból) kitűnik, hogy a XVI-XVII. századi fehér-lét szinte bármilyen húsból készítették. Sőt, gyakran még a különböző állatok húsait is vegyítették, például: marha+disznó, marha+véntyúk, marha+kacsa. Még a birkából, kecskéből vagy vadakból készült fehér lére is sikerült példát találni. Akkoriban, az sem okozott megrökönyödést, ha marhahúsból készült fehér-lével főzték a szárnyas vagy halféle húsát. Vadhúsos ételeknél ez elfogadott volt, de még a zöldséges és gombás leveseknél, sőt akár gyümölcsös levest is felönthettek fehér-lével. Íme, néhány korabeli jellegzetes fehér alap-lé:

4. táblázat: Fehér alap-levek fűszerezésének változatai

	Bor	Bor + ecet	Ecet (cibere)	Vörőshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Bors ²²	Gyömbér	Sáfrány	Tárkony	Zsálya	Fűszerkömény	Majoránna	Rozmaring	Kakukkfű	Kapor	Méz	Alma, körte	Aszalt szőlő	
Magyar-lé	+			+		+		+	+												
Éles-lé	+			+		+		+	+	+											
Lengyel-lé	+			+				+		+								+	+		

²¹ Némi savanykás ízt adva: ecettel vagy borral, savanyú káposzta levével vagy kizsi (cibere) lével.

5. táblázat: Barna alap-lé készítésének változatai

<p>Barna-lé XVI. században <i>Nem túl gyakori</i></p>	<p>Barna leves XVIII század vége körül <i>Nem túl gyakori</i></p>	<p>Barna-leves XIX. század vége körül <i>Egyre inkább kiszorul</i></p>
<p>Főzzél marhahús-koncokból szép, tiszta fehér-lét.</p>	<p>Végy valamennyi marhahúst és főzz belőle fehér hús-levest.</p>	<p>Főzzél marhahúsból fehér huslevest.</p>
<p>Süssél nyáron (roston) egy nagyobb pecsenyét.</p>	<p>Végy ugyanannyi <i>marhahúst</i>, <i>májat</i>, némi csontot.</p>	<p>Tisztítsál meg <i>zöldségeket</i>, és egy darab <i>marhamájat</i>.</p>
<p>Metéld le a pecsenye sültebb kéréget és darabold apróra.</p>	<p>Vágd a <i>húst</i> tenyényi vékony szeletekre és késszókkal alaposan puhára kopogtassad.</p>	<p>A <i>zöldséget</i> és a <i>májat</i> apró darabkákra vagdaljad.</p>
<p>Vegyél egy cserépedénybe <i>vajat</i> vagy pecsenye-zsírt</p>	<p>Tégy egy lábasban a tűzhöz <i>vajat</i> vagy zsírt</p>	<p>Egy lapos edényben mérj ki némi zsírt.</p>
<p>Hintsed bele a vagdalt hús-darabokat.</p>	<p>Ebbe a tedd karikásra szeldelt <i>húsdarabokat</i>.</p>	<p>Ha a zsír meleg, adjunk hozzá a <i>zöldségeket</i>.</p>
<p><i>Ne sózzad!</i> Alaposan pörköld meg barnára, de meg ne égesd!</p>	<p><i>Ne sózzad</i>, mert elnyomhatja az ízét. Süsd meg egészen barnára, de közben</p>	<p><i>Sózzuk</i> és tegyük tűzre pirulni. Kavarás közben aprított <i>marhamáj</i> is közé tehető.</p>
<p>Mikorron már bebarult, önts reája előbb kész fehér-lét, hogy alaposan összefőjék.</p>	<p>Midőn már jó barnák, tölts reájok a már megfőzött fehér hús-levesből.</p>	<p>Ha barna lett, akkor öntsük bele az előre megfőzött, de nem szűrt, fehér huslevest</p>
<p>Ha savazol, <i>borral</i> és <i>ecettel</i> fölöttébb módjával élj.</p>	<p>----</p>	<p>Egy kis cukrot (mézet) is adjunk bele a levesbe.</p>
<p>Add hozzá a neked tetsző fűszereket, és főzjed össze.</p>	<p>Fertály óráig forrald össze a hozzáadott beleválókkal.</p>	<p>Fűszerezzük és főzzük össze a levet.</p>
<p>Sűrű kendőn át szűrjed e levet. ----</p>	<p>Szűrd át alaposan a levest. Szedd le föléről a zsírt.</p>	<p>Szűrjük le a levest. Szedjük le tetejéről a zsírt.</p>
<p>Hűvös helyen engedd tisztulni.</p>	<p>Hagyd ülepedni.</p>	<p>Hagyjuk leülepedni.</p>
<p><i>Felhasználása:</i> levesekhez, öntetekhez, mártásokhoz.</p>	<p><i>Felhasználása:</i> halas-vadas és gombócos ételekhez.</p>	<p><i>Felhasználása:</i> vadas ételek elkészítéséhez, főzelékhez.</p>

A barna alap-levek a XVIII. század közepéig elsősorban marha-, juh- és tyúk-hús alapléból készültek, és mindig savanykásra alakítva. Halból főtt barna alap-levet eddig nem sikerült fellelni. Akkoriban a „barna-lé” kifejezést nem használták. De egyértelműen erre utaltak azok a „levek”, amelyek sült-pirított húsook főzésével készültek fehér-leves (tisztaleves) hozzáadásával. A későbbi időszakokban barna-leveket főleg marhából, és egyre gyakrabban a hamarabb pirítható-főzhető tyúkból főztek. Ekkortól figyelhető meg a pirított csonttal való sült-hús-keverés és együttes kifőzés is. De a XIX. század közepétől mindez visszaszorult, főleg a zöldségből-májából készült „hamis barnaleves” került előtérbe.

6. táblázat: Barna alap-levek fűszerezésének változatai

	Bor	Bor + ecet	Ecet (cibere)	Vörshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Bors ²⁴	Gyömbér	Sáfrány	Tárkony	Zsálya	Fűszerkome- ny	Majoránna	Rozmaring	Kakukkfű	Kapor	Méz, cukor	Alma, körte	Aszalt szőlő
Barna-lé (boros)	+			+										+						
Veres malosa-lé	+			+															+	+
Barna-lé (mustos)	+						+											+		+
Barna-lé (majoránnás)	+													+						
Barna-lé (bíbor)		+						+	+	+									+	+
Barna-lé (fűszeres)			+	+				+	+	+		+								
Perzselt-lé (csípős)			+	+				+	+			+								
Barna-lé (zsályás)			+	+				+				+								
Barna-lé (borsos)			+		+			+												
Hamis barna-lé (májas)			+		+			+												
Barna-lé (ecetes)			+					+	+											
Perkelt-leves (XVIII.)				+				+												
Barna leves (XIX.)				+	+			+												
Barna leves (XIX. eleje)				+		+		+												
Barnaleves (XIX. közép)				+		+														
Hamis barnaleves				+															+	
Barna-leves (XIX. vége)				+		+													+	

A barna alap-leveket gyakran gazdagították sárgarépával, zellerrel vagy karalábé. Érdekes, hogy fokhagymával nagyon ritkán ízesítették. Néhol méz helyett barnás aszalt-gyümölcscsel vagy lekvárral színezték-édesítették a levet. Sőt, a XIX. század közepétől már a melaszos vagy pörkölt-cukros (karamelles) hamisítás is előfordult, ami már távont állt a sült-húsos lé-alaptól.

A XIX. század közepétől megfigyelhető, hogy a barna-alapleveket fokozatosan leváltották a barna csont-levek és a barna-rántásos levek. Ezek különösen beváltak a főzelékek ízesítésénél.

Fekete alap-lé: ritka alap-lé, amely készítési módja az idők során sokat változott. Egyidejűleg háttérbe szorult, mára szinte teljesen kiveszett a hétköznapi életről. A XVIII. századig főleg fekete-kenyérből és háziállat vagy hal véreből készítették (vad véret erre soha sem használták), borral és gyakran gyümölcscsel is savanyítva-ízesítve. Ezt követően már vér nélkül, majd a XIX. század közepétől színező gyümölcsökkel adták meg a fekete színt. Természetesen mindvégig fehér alap-lével felöntve adták meg a leveses ízet, a savanykás aromáját pedig vörös-borral.

7. táblázat: Fekete alap-lé készítésének változatai

Fekete lé XVI-XVII. században <i>Főleg vad- és hal-ételekhez</i>	Fekete leves XVIII század vége körül <i>Ritkán készítették</i>	Fekete-leves XIX. század vége körül <i>Szinte elfelejtődött</i>
Szelj vékony darabokra fekete kenyeret, hagyd szikkadni. A friss vért szűrd meg, az alvadtat törd át szitán.	Piríts meg alaposan vékony fekete-kenyér szeleteket. Áztasd hideg vízbe, hogy pergelt szagát kiszívja.	Pirítsunk zsírban vékony szelet rozs-kenyeret. Vegyünk fekete gyümölcsöt ²⁵ vagy annak lekvárját.

²⁴ A drága borsot - a XVIII. század közepétől - az alföldi vidékeken csípős paprika helyesítette, a hegyesebb vidékeken gyakran a boróka-bogyó, vagy a bors-fű (de óvatosan, mert kesernyés ízt adhatott).

²⁵ Például: szilva, fekete faeper, fekete szeder, fekete bodza, kékszőlő, fekete áfonya.

Öntsöd egy fazékba és keverd el kevés borral (ecettel).	Tedd fazékba és adj hozzá kevés bort (ecetet) ²⁶ .	Mindezt egy fazékba rakva, öntsük fel vörösborral.
Vágj almát és vöröshagymát apróra, mézet is adj reá.	Párolj meg forró mézben almát ²⁷ és vöröshagymát.	Vöröshagymát zsírban pároljuk üvegesre, és adjuk hozzá.
Borsozd ²⁸ és sózzad. Ezt is hányd a fazékba.	Vess bele borsot, gyömbért, sót. Mind rakd a fazékba.	Fűszerezük sóval, borszal, gyömbérrel.
Tölts reá fehér levest.	Tölts reá fehér levest.	Öntsük fel fehér levessel.
Tedd a fazekat a tűzhöz és főzd meg alaposan a levest.	Tedd a fazekat tűzre és alaposan főzd meg a levet.	Tegyük a fazekat gyenge tűzre és lassan főzzük pépesre.
Verjed által tiszta szitán.	Verd át jó sűrű szitán.	Sűrű szitán törjük át.
<i>Felhasználása:</i> „véresen” készített húsos, halas és vad-leveseknél, önteteknél.	<i>Felhasználása:</i> egyes lengyel és morva módon készített leveseknél és mártásoknál.	<i>Felhasználása:</i> egyes különleges és ritka leveseknél, önteteknél, mártásoknál.

A fekete alap-lé egyfajta átmenet a tiszta és a sűrített levek közt. Bár tartalmaznak sűrítőt (vért, fekete-kenyeret), azok inkább színezőként érvényesülnek. Fűszerezettségük változatosabb is lehet, viszont nem volt szokásban a zöldséges ízesítésük. Íme, néhány példa:

8. táblázat: Fekete alap-levek fűszerezésének változatai

	Bor	Bor + ecet	Ecet (cibere)	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Bors ²⁹	Gyömbér	Sáfrány	Tárkony	Zsálya	Fűszerkömény	Majoránna	Rozmaring	Kakukkfű	Kapor	Méz, cukor	Alma, körte	Fekete gyümölcs
Fekete-lé (egyszerű)	+			+				+										+		
Fekete-lé (almás)	+			+				+										+	+	
Fekete-lé (édes)	+			+				+	+									+	+	
Fekete-leves	+			+				+	+											+
Fekete-lé (savanyú)		+		+				+												
Fekete-lé (tárkonyos)			+	+				+			+							+		

Egykor, főleg Felvidéken és Erdélyben készítettek fekete-levest. Manapság, talán már csak a Kárpát-medence észak-keleti peremén lelhető fel ehhez hasonló házi készítmény. Többnyire már nem levesként, hanem egyfajta édeskes mártásként használatosak.

Borsós alap-lé: régóta ismert, egykor a böjtös ételeknél szívesen alkalmazott alap-lé. Ugyanis, megfelelő ízesítéssel az íze némileg hasonlatos volt a hús-leveséhez. A XVIII. században igen elterjedt, mivel jól bevált az akkor divatba jött zöldséges leves-ízesítéshez. A XIX. század vége felé levesekhez ritkán alkalmazták, de főzelékeknél kedvelt volt.

9. táblázat: Borsós alap-lé készítésének változatai

Borsós-lé XVI-XVII. században <i>Nem gyakran készítették</i>	Borsó-leves XVIII század vége körül <i>Igen gyakran készítették</i>	Borsóleves XIX. század vége körül <i>Nagyon ritkán készítették</i>
---	--	---

²⁶ Néhol - bor vagy ecet helyett - savanyú káposzta levével vagy kiszivel (ciberével, csorbával) ízesítették.

²⁷ Alma helyett gyakran kimagozott szilvával ízesítették.

²⁸ Néhol gyömbérrel is ízesítették.

²⁹ A drága borsot - a XVIII. század közepétől - az alföldi vidékeken csípős paprika helyesítette, a hegyesebb vidékeken gyakran a boróka-bogyó, vagy a bors-fű (de óvatosan, mert kesernyés ízt adhatott).

Végy valamennyi borsót, tölts némi tiszta vizet rá egy illendő fazékban és főzd.	Tégy a fazékba megmosott száraz borsót és öntsd fel 6-szoros mennyiségű vízzel.	Száraz héjatlan borsót egy fazékban öntsük fel 5-szoros mennyiségű vízzel.
Másik fazékban a levét főzd. Vess rá fokhagymát, almát, vöröshagymát, kevés vaját ³⁰ , akár mézet is, vagy másit is.	Adj bele petrezselymet, borsot, zellert, sárgarépat, és pirított zsemlét.	----
Mindkettőt főzd gyenge tűzön.	Engedd lassan főni.	Tegyük fel főni.
Mikor a borsó megfőtt, törőfával nyomassad szét.	Addig hagyd főni, amíg megpuhul, dörzsölhető lesz.	Addig tartsuk a tűzön, amíg megpuhul és pépszerű lesz.
Verjed által szitán a borsót	Verd át sűrű szitán az egészet.	Törjük át szitán.
Ereszd fel a főtt szűrt lével, se sűrű, se híg ne legyen. Eztán röviden forrald.	Eresszed fel fehér levessel (böjtidőben vízzel). Majd, néhány percre forrald össze.	Eresszük fel fehér levessel (böjtidőben zöldségleves lével), majd összeforraljuk.
<i>Felhasználása:</i> híg levek sűrítéséhez, főleg böjti ételekhez.	<i>Felhasználása:</i> hal-, gomba- és némely erőteljes ízű zöldségleveshez, böjti ételekhez.	<i>Felhasználása:</i> egyes zöldséglevesekhez és főzelékekhez, böjti és kúráló levesekhez.

10. táblázat: Borsós alap-levek fűszerezésének változatai

	Bor	Bor + ecet	Ecet (cibere)	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Bors ³¹	Gyömbér	Sáfrány	Tárkony	Zsálya	Fűszerkömény	Majoránna	Rozmaring	Kakukkfű	Kapor	Méz, cukor	Alma, körte	Aszalt szőlő
Borsó-lé	+																	+		+
Borsós-lé				+	+													+	+	
Borsós-leves						+		+												
Borsó-leves								+								+				

A száraz-borsót gyakran puhára főtt, szitán áttört (héjától mentett) pürével helyettesíthették. A borsós alap-levek sajátossága, hogy - az idők során - fűszerezettségük és zöldséges ízesítésük egyre szerényebbé vált. Elsősorban azért, mert a borsós alap-lével készült leveseket, fehér alap-lével is felöntötték, és a leves fajtájához igazodva - egyedileg zöldségezték-fűszerezték.

Gyümölcsös alap-lé: egykor ismert és kedvelt, de a XIX. századra háttérbe szorult alap-lé. Addigra inkább mártássá szelődött. A hasonló nevű mai „gyümölcs-leves” pedig mást jelent.

11. táblázat: Gyümölcsös alap-lé készítésének változatai

Gyümölcsös-lé XVI-XVII. században <i>Gyakran készítették</i>	Gyümölcs-leves XVIII század vége körül <i>Néha készítették</i>	Gyümölcs-leves XIX. század vége körül <i>Nagyon ritkán készítették</i>
Végy gyümölcsöt, tisztítottat. Nyersét vagy sültet. Fehér kenyér is adható hozzá.	Tégy egy ép mázas fazékba tisztított nyers vagy zsírban pirított gyümölcs-darabokat.	A tiszta és vékonyra szelt gyümölcsöt tegyük egy ép, zománcos fazékba.

³⁰ Vaj helyett pecsenye-zsírral is készíthették. Böjti időszakban pedig olajjal.

³¹ A drága borsot - a XVIII. század közepétől - az alföldi vidékeken csípős paprika helyesítette, a hegyesebb vidékeken gyakran a boróka-bogyó, vagy a bors-fű (de óvatosan, mert kesernyés ízt adhatott).

Tölts rá éppannyi bort (vagy gyenge ecetet).	Öntsöd fel annyi vízzel, hogy egy-két ujjnyira ellepje.	Öntsük fel ugyanannyi vízzel, esetleg néhány kanál ecettel.
Vess rá némi sót, kevés vajat, és főzd gyenge tűzön.	Kissé sózd meg. Gyenge tűzön fedő alatt puhára abáldjad.	Só nélkül főzzük, gyenge tűzön, egészen puhulásig.
Mikor fél fővésben volna, adj bele ízesítőket, a mézet is.	Ha gyümölcs puha, adjál hozzá sót, mézet, fűszert néha bort.	Sózzuk, édesítjük, fűszerezzük.
Amikor megfőtt, törőfával ezt szétnyomassad pépesre.	Alapos keveréssel összefőzted.	Addig tartjuk a tűzön, amíg megpuhul és pépszerű lesz.
Verjed át szitán a főzetet.	Sűrű szitán verd át az egészet.	Törjük át szitán levét, sűrűjét.
Ereszd fel az szűrt levét fehér-lével, se hígra, se sűrűre. Ezután röviden forrald.	Eresszed fel fehér levessel (böjtidőben vízzel). Majd, néhány percig forrald össze.	Eresszük fel fehér alap-lével, (böjtidőben borsos-lével, vízzel), és összeforraljuk.
<i>Felhasználása:</i> édes-savanyú és böjti levesekhez, öntethez mártáshoz.	<i>Felhasználása:</i> édeskés hús-, bor-, és gyümölcs-leveshez, böjti ételhez, mártáshoz.	<i>Felhasználása:</i> húsos levesek helyett gyümölcsösekhez. Mártások, öntetek, italok.

12. táblázat: Gyümölcsös alap-levek fűszerezése

	Bor (méhsőr)	Bor + ecet	Ecet (cibere)	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Bors ³²	Gyömbér	Sáfrány	Tárkony	Zsálya	Fűszerkömény	Majoránna	Rozmaring	Kakukkfű	Kapor	Méz, cukor	Alma, körte	Aszalt szőlő
Gyümölcsös-lé (boros)	+							+	+	+								+		+
Gyümölcsös-lé (szilvás)	+							+										+		+
Gyümölcsös-lé (meggy)	+																	+		
Madár-lé (savanyú)		+		+				+	+	+									+	+
Gyümölcsös-lé (ecetes)			+					+	+	+								+	+	+
Almás (körtés)-lé						+													+	

Ezen kívül más-ritka eljárások is előfordultak (erjesztéssel), de azok szinte már ismeretlenek. Mára ez az alap-lé igen ritka, és szinte csak modernebb változatában ismert. Például: leves ízesítése belefőzött gyümölccsel, kompót-lével felöntve vagy híg lekvárral ízesítve-sűrítve.

Paprikás alap-lé: a XVIII. században kialakult „hungarikum”. Amelynek elődei a régebbi, hasonló eljárással készült borsos perkel-lé vagy gulyás-lé, hal-lé. Alapanyagok: hús, zsiradék, só, víz, vöröshagyma, őrölt fűszer-paprika. Íme, a paprikás alap-levek hasonlósága és különbözősége, a korabeli leírások alapján:

13. táblázat: Paprikás alap-lé készítésének változatai

Gyulyás-lé XIX. században <i>Egyre gyakran készítették</i>	Pörkölt-lé XVIII-XIX. században <i>Egyre gyakrabban készítették</i>	Paprikás-lé XVIII-XIX. században <i>Egyre gyakrabban készítették</i>
A húst megmosták és kockás darabokra vágták. <i>Zsírosabb részt</i> ³³ is adva hozzá.	A húst megmosták és kockás darabokra vágták. <i>Zsírosabb részt</i> apróra vágták.	A húst megmosták és kockás darabokra vágták. <i>Zsírosabb részt</i> apróra vágták.

³² A drága borsot - a XVIII. század közepétől - az alföldi vidékeken csípős paprika helyesítette, a hegyesebb vidékeken gyakran a boróka-bogyó, vagy a bors-fű (de óvatosan, mert kesernyés ízt adhatott).

³³ „Zsírosabb rész” = a hús zsíros darabjai, háj, faggyú. Ezek hiányában: szalonna vagy kisütött zsír.

Egy edénybe tették, annyi vizet öntöttek rá, hogy <i>jól ellepje</i> ³⁴ .	Egy edénybe tették, sózták és feltették erős tűzre pirulni.	Egy edénybe tették a zsírosabb részt, és zsírjára sütötték.
----	Állandó keverés mellett a saját zsírján és levén megpirították.	Ezen az apróra vágott <i>vöröshagymát</i> kissé megpirították.
Ha felforr, <i>sót</i> , apróra vágott <i>vöröshagymát</i> és őrölt <i>fűszerpaprikát</i> adtak hozzá.	Majd hozzáadták az apróra vágott <i>vöröshagymát</i> és azt is hagyták kissé megpirulni.	Ekkor őrölt <i>fűszerpaprikával</i> sózták, majd rögtön hozzáadták a darabolt húst.
----	Ekkor őrölt <i>fűszerpaprikával</i> sózták, átkeverték. <i>Vízzel felöntötték, hogy jól ellepje.</i>	Sózták, jól átkeverték, hogy a paprika meg ne égjen. <i>Vízzel felöntötték, hogy jól ellepje.</i>
Lassú tűzön főzték, Elfőtt vizet pótolták. Időnként az edényt rázogatták, nehogy odaégjen.	Lassú tűzön főzték. Elfőtt vizet pótolták. Időnként az edényt rázogatták, nehogy odaégjen.	Lassú tűzön főzték. Elfőtt vizet pótolták. Időnként az edényt rázogatták, nehogy odaégjen.
Elkészült, ha a hús megpuhult.	Elkészült, ha a hús megpuhult.	Elkészült, ha a hús megpuhult.
Ha csak a paprikás-lét akarták használni, akkor azt leszűrték.	Ha csak a paprikás-lét akarták használni, akkor azt leszűrték.	Ha csak a paprikás-lét akarták használni, akkor azt leszűrték.
<i>Felhasználása:</i> betéttel leves, köritéssel gulyás-hús, a húsa feltétnek, sűrű lé mártásnak.	<i>Felhasználása:</i> higan gulyás-leveshez, köritéssel pörkölt, a hús feltétnek, a lé mártásnak.	<i>Felhasználása:</i> higan gulyás-leveshez, köritéssel paprikás hús feltétnek, a lé mártásnak.
<i>Változatok:</i> zöldséggel, babbal, burgonyával, csipetkével, savanyúan, fűszeresen stb. Hal-hússal készítve halászlé.	<i>Változatok:</i> belsőséggel, vérrel, kásával, babbal, burgonyával, tarhonyával, galuskával, borral, stb. Halból hal-pörkölt.	<i>Változatok:</i> tejföllel, kásával, burgonyával, lebbencsel, tarhonyával, gombával, borral. Halból hal-paprikás.

Az egyszerű fűszerezés csak a paprikás alap-lére vonatkozik, amely fűszerezése és ízesítése kiegészülhetett ízlés és igény szerint. Jó példa erre az eredeti „paprikás-krumpli”, amely paprikás alap-lében főtt burgonya volt (eredetileg), amit gyakran köménymaggal tovább fűszereztek. Íme, néhány példa a paprikás alap-levekből kiformálódó sajátos levesekről.

14. táblázat: Paprikás alap-levekből készült levesek jellemző fűszerekkel, betétekkel

	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Hús zsiradéka	Zsír, szalonna	Olaj	Fűszer-paprika	Bors	Gyömbér	Tárkony	Majoránna	Fűszerkömény	Kakukkfű	Bor (ecet)	Tejföl, aludttej	Kiszi-, cibere-lé	Kenyér-kockák	Hántolt kása-féle	Burgonya	Csipet, tarhonya
Gulyásos hús-lé (1820 k.)				+			+													
Tokán (1920 k.)	+			+			+							+					+	
Gulyás-lé (egyszerű)	+			+			+													
Gulyás-lé (tanyasi)	+			+	+		+										+			
Gulyás-lé (szegedi)	+				+		+													+
Gulyás-lé (székely)	+				+		+								+	+				
Gulyás-lé (úriás)	+				+		+	+	+								+			
Gulyás-lé (erdélyi)	+			+			+			+						+				
Gulyás-lé (sváb)	+				+		+				+								+	
Gulyás-lé (alföldi)	+		+		+		+					+						+		

³⁴ „Jól ellepje” = ha ragu-szerűnek készítették, akkor „épp’ csak ellepje”. Ha levesnek: 3-szor annyi vízzel.

Gulyás (zöldséges)	+				+		+												+
Gulyás-lé (palóc)		+			+		+	+											+
Gulyás-lé (bécsi)		+			+		+	+											
Gulyás-lé (prágai)	+	+			+		+	+											+
Álgulyás (babos-böjtös)	+	+				+	+												
Pörkölt-lé (egyszerű)	+				+		+												
Pörkölt-lé (boros)	+				+		+												+
Pörkölt-lé (tanyasi)	+				+	+	+												
Pörkölt-lé (gombás)	+	+			+		+												+
Pörkölt-lé (kiskun)	+				+		+												+
Perkelt-lé (pozsonyi)	+				+		+	+											+
Pörkölt-lé (jászági)	+				+		+	+											+
Pörkölt-lé (babos-böjtös)	+					+	+												+
Paprikás csirke (1830 k)	+				+		+	+											+
Paprikás-lé (egyszerű)	+				+		+												
Marha-paprikás (1890 k)	+				+		+												+
Paprikás-lé (tejfölös)	+				+		+												+
Paprikás-lé (tökös-böjtös)	+	+				+	+												
Halász-hal (1830 k.)	+				+		+												+
Halleves (magyaros)	+				+		+												+
Halász-lé (bajai)	+				+	+	+												+
Halász-lé (boros)	+				+		+												+
Halpaprikás (tejfölös)	+				+		+												+
Halpaprikás (szegedi)	+				+		+												
Halászlé (böjtös)	+					+	+												
Suhantott leves	+				+		+												+
Paprikás-krumpli	+				+		+												+
Burgonya tarhonyával	+				+		+												+

Egyszerűen megfogalmazva: a paprikás alap-levek olyan hagymás-borsos fehér- vagy barna-lé változatnak tekinthetők, amelyek fekete-bors helyett török-borssal (piros paprikával) készültek.

A paprikás alap-levek értékes sajátossága, hogy - a korabeli receptúrákhoz képest - visszafogott fűszerezésűek. Ennek ellenére - egyazon alapanyagokból, egyszerű és házias módon - igen különböző ízű és állagú alaplé-változatokat készíthettek.

A paprikás alap-levek elterjedése nem volt egységes a Kárpát-medencében. A XVIII. században legkorábban Duna-Tisza közén és Tiszántúlon vált népszerűvé. A XIX. század elején már szinte az egész Alföldön, Tolnában és Bácskában. A század közepére már Ormánságban is. Ekkor már népszerű városi-vendéglői ételeket ízesített Pest-Budán, Komáromban, Kassán, Szegeden, Pozsonyban, stb... sőt Bécsben is. Ezért, a XIX. század végére a paprikás alap-lével készült ételek - az Osztrák-Magyar Monarchia nagyobb városaiban - már kedvelt „hungarikumnak” számítottak. Ugyanakkor Belső-Somogyban, Felvidék közép és keleti részén, valamint Erdélyben a piros fűszer-paprikát nem használták. Ezért, ezen a vidékeken régi borsos alap-levek - egészen a XX. század második harmadáig fennmaradtak.

Legmeglepőbb talán az így készült olcsó és ízletes „alföldi-paraszt ételek” népszerűségének alakulása. Az szinte természetes, hogy a városi polgári és munkás rétegei hamar megked-

velték, vendéglők-szállodák étlapjait díszítették. De az már igencsak elgondolkodtató, hogy hamarabb váltak népszerű étekké az Osztrák-Magyar Monarchia császári udvarában és nagyvárosaiban, mint a „magyarságukra büszke és öntudatos” úri réteg körében.

Költői kérdés: Ha XVIII. században az ország egyik végén már kitaláltak valami újat-hasznosat, ami bevált-sikeres... az vajon kétszáz év alatt miért nem terjedhetett az ország másik végéig?

Levesek sűrítése

A levesek készítésének leggyakoribb művelete: az alap-levek sűrítése. Az az eljárás, amikor az alap-léből → leves-alap készül. Amit aztán leves-betétekkel tovább lehet gazdagítani.

Eredeti leves-sűrítések

Ide sorolhatók azok a leves-sűrítési eljárások, amelyek a leves alapanyagán kívül egyéb sűrítőt nem igényeltek. Egyszerűen elvégezhetők, főzés folyamatába könnyen beilleszthetők.

Bepárlás: bizonyára a legegyszerűbb és legősibb leves-sűrítési mód. Ennek lényege, hogy levét lassan forralják, és ennek hatására annak víztartalma csökken, egyre sűrűbbé válik. A módszer problémája, hogy bepárláskor a leves töménysége (íz- és sótartalma) is növekszik, ami egy a leves élvezeti értékét már rontja, az alapanyagot szétfőlését eredményezheti. Ezt a módszert főleg kocsonyák, erő- és csontlevesek készítésénél alkalmazták, amikor a só és egyéb összetevők nagyobb részét csak a forralás utolsó szakaszában adták a majdnem kész léhez.

Pépesítés: talán a legrégebbi leves-sűrítési eljárás. Amikor, a leves-lében főtt alapanyag egy részét pépesre törték, és a levesben ezt elkeverték. Középkorban sok levesnek volt alapanyaga az alma, birs és körte; a sárgarépa, murok és pasztenák. Amelyek nemcsak ízesítésül, de - főve, szitán áttörve - sűrítőként is igencsak megfeleltek. A régi magyar szakácskönyvekben szinte „egymásba érnek” az ilyen „áttört lé-receptek”. A XVIII. század végétől e célra inkább a borsó, bab és lencse, valamint a burgonya és csicsóka terjedt el, mint levest pépesítő alapanyag. Valószínű, hogy az ilyen sűrítési mód eredményeként alakul ki a magyar konyhára jellemző (szinte hungarikumnak tekinthető) sűrű leves: vagyis a főzelék, mint önálló éték.

Egyszerű leves-sűrítések

Ide sorolhatók azok a leves-sűrítési eljárások, amelyek a leves alapanyagán kívül: csak *egy* kiegészítő alapanyagot igényelnek, sűrítési művelet a főzés folyamatába könnyen illeszthető.

Morzszás: régi, ismert egyszerű leves-sűrítési eljárás. Amikor, a leves-lébe sűrítő alapanyagot hintettek, majd azzal a levest összekeverték és összefőzték. A középkorban a Kárpát-medencei leveseket (léket) leggyakrabban leves-lében áztatott kenyér-darabokkal vagy kenyér (zsemle) morzsájával vagy száraz kenyér-kockáival sűrítették. Amelyet áztatás és főzés után gyakran szitán is „áttörtek” (kivéve, ha morzsa-lisztnél). Ez a - régen igencsak elterjedt és népszerű - sűrítési mód már szinte teljesen elfelejtődött. Talán csak a pirított vagy szárított és kenyér- és zsemle-kockás hintés emlékeztet erre a régen ismert-bevált sűrítési módszerre. Főzelékeknél érdemes lenne feleleveníteni. Íme, néhány morzsával sűrített leves a XVI-XVIII. századból:

15. táblázat: Morzsázásos sűrítésű levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejszín, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Morzszázott levek																							
Fehér-lé						+							+				+	+					
Szász-lé						+					+												
Erdélyi-lé					+										+								
Sárga-lé						+					+		+			+	+	+					
Pirított-lé						+							+										
Törött-lé					+								+				+	+					
Bőjtő-lé						+							+				+						
Erős leves						+											+						
Erősítő leves						+							+										
Hal-leves						+					+						+						

Megjegyzés: vastag betűvel kiemelve a sűrítéshez szükséges összetevőket

Lisztezés: a XVI. századtól a lisztes hintés fokozatosan elterjedt. Fokozatosan háttérbe szorítva az ízletesebb (de törtebb és barnásabb kinézetű) morzsás hintést, mivel nem igényelt utólagos „szűrős áttörést”. Íme, néhány leves-összetétel a XVII-XIX. század közötti időszakból:

16. táblázat: Lisztezéssel sűrítésű levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyérkockák	Tészta, kásaféle	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Lisztezett levek																							
Gyümölcsös-lé				+														+		+	+		
Morva-lé				+								+							+				
Borsos-lé				+							+		+				+						
Lisztes fehér-lé				+									+				+	+					
Borjúhús-leves				+							+	+	+				+	+					

A lisztezés: utófőzést igényelt, nehogy a leves „liszt-ízű legyen. E célra leginkább a búza- és rozs-liszt volt népszerű, de a másféle lisztek is beváltak. Néhol, a zab- és lenmag-lisztes hintés volt népszerű, amely kis mennyiségben is „jó nyúlóssá tette a híg levest”. Manapság ezt a módszert „egyszerű habarásnak” nevezik.

Bélelés: a lisztezéses sűrítés egyszerű változata, amikor a levet magas keményítő-tartalmú betéttel (pirított kenyér-darabkákkal, tésztával, magvakkal, darával) keverik-forraljál. Ekkor, a betétből kioldódó keményítő a levest kissé besűríti. A betét pedig a levest tartalmasabbá teszi, mivel a lé egy részét magukba szívják. Különösen az apró gyúrt-reszelt vagy vékony-metélt tésztákat kedvelték. Valamint, a hántolt gabona-szemeket vagy azok durva darait (kásaféléket). Különösen a XVII-XVIII. századi leveseknél alkalmazták, főleg pirított kenyérral sűrítettek.

17. táblázat: Béleléses sűrítésű levesek főbb összetevői

	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Hús zsíradéka	Zsír, szalonna	Olaj	Fűszer-paprika	Bors	Gyömbér	Tárkony	Majoránna	Fűszerkömény	Kakukkfű	Bor (ecet)	Tejföl, aludttej	Kiszi-, cibere-lé	Kenyér-kockák	Hántolt kása-féle	Burgonya	Csipet, tarhonya
Gulyás-lé (tanyasi)	+			+	+		+										+			
Hal-leves (borsós-lével)	+			+	+			+									+			
Suhantott leves	+				+		+												+	+
Gulyás-lé (úriasi)	+				+		+	+	+								+			
Gulyás-lé (szegedi)	+				+		+													+
Gulyás (zöldséges)	+				+		+					+								+
Halleves (magyaros)	+				+		+								+		+			
Halász-lé (bajai)	+				+		+							+						+
Böjti-leves (borsós-lével)	+				+			+										+		
Hagymaleves (tésztás)	+				+		+													+
Cseh-leves (fehér-lével)	+		+		+			+				+					+			
Gulyás-lé (alföldi)	+		+		+		+					+						+		
Húsleves tésztával	+		+	+																+
Tört-leves (hal-gombóccal)			+	+				+												+
Fehérleves (hús-lével)			+	+							+							+		
Leves daralepénnyel			+		+			+										+		
Kása-leves (hús-lével)			+		+			+			+							+		
Böjti-lé (borsós-lével)			+			+		+									+			
Fű-leves (borsós-lével)			+			+											+			
Gyökér-lé (borsós-lével)		+	+					+	+											+
Cibere-leves (kásás)															+	+		+		

Tejfölözés: hasonlóan régi leves-sűrítési eljárás. Leginkább fehérítő és ízjavító eljárásként maradt fenn. Egykor, a tejfölözés - vagyis nem a tejeles habarás - főleg a paraszti konyhaművészetben terjedt el. Kedvezően ízesítő eljárás, amely igen jól tompította az erőteljes-zavaró ízeket is. De gyenge sűrítő. A tejfölt gyakran aludt-tejjel vagy lemerített tejszínnel helyettesítették. Sőt, a sima tejes felelesztés is népszerű volt. Főleg a híg, savanykás-szlávos leveseknél terjedt el, mártásokhoz is bevált. Jól illett a XIX. századtól egyre népszerűbbé vált krumpli- és káposzta-leveshez; vagy sok-akkori zöldség-, gomba-, tojás- és gyümölcs-leveshez. Ismert volt ez az íz- és állagjavítás egyes zsírosabb-paprikásabb halászlénél is. Az idővel népszerűvé váló tejeles (tejes, tejszínes, aludttejes, savós stb.) habarás előfutárának tekinthető.

18. táblázat: Tejfölös sűrítésű levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Fehér liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszi-, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás	
Tejfölözött levek																								
Tej-lé	+									+	+					+	+							
Tejes-lé	+									+						+	+							
Tejeles-lé	+									+						+	+	+						

Híg habarás: amikor a kimért mennyiségű sűrítőt, langyos és *vízszerűen híg lével* (víz, leveslé, savó, író, bor, sör, kishi, cibere stb.) elkeverték, alaposan és csomómentesre. Ezután kis ideig hagyták állni, hogy a lisztes vagy morzsás rész „megszívja magát”. Újra alaposan megkeverték, és szűrőn átöntve a forró levesbe folyatták, erőteljes-gyors keverés mellett. Majd néhány percen át „összeforralták” az összetevőket. Vigyázva, nehogy kifusson, nehogy leégjen.

20. táblázat: Híg habarású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Fehér liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Híg-habart levek																							
Lengyel-lé						+		+			+		+										
Magyar fehér-lé						+		+			+												
Zöld-lé						+		+			+		+	+							+		
Bíbor-lé						+		+								+	+	+				+	
Fekete-lé						+		+			+						+	+					
Gyümölcs-lé						+		+								+	+	+				+	
Gyümölcs-lé						+		+								+	+	+			+	+	
Mézes-lé						+		+								+	+				+	+	
Madár-lé						+		+								+	+	+			+	+	
Boros-lé						+		+								+	+	+			+		
Vendég-lé						+		+								+	+	+			+	+	
Eper-leves						+		+													+	+	
Fekete-leves						+		+									+	+			+		
Mandola-leves						+				+			+								+		
Tej-leves						+				+											+		
Csuka-ponty leves						+				+													
Édes tej-lé	+					+				+											+		
Tejfel-leves	+			+					+	+													
Cibere-leves				+					+	+					+		+						
Morzsa-lé					+					+								+			+	+	

Sűrű habarás: amikor a kimért mennyiségű sűrítőt az előbbi módon, de víznél jóval sűrűbb lével (sűrű leves-, sült- vagy gyümölcs-lé, tejfel, tejszín, vér stb.) elkeverték. Természetesen, ezt is csomómentesre, amit aztán átszűrve a forró levesbe csorgattak, alapos keverés mellett. Ezt követően néhány percig forralták, hogy az ízek kialakuljanak, és az állagok kifinomodjanak.

21. táblázat: Sűrű habarású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Fehér liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Sűrű-habart levek																							
Tejfeles-lé				+						+													
Édes tejfeles-lé					+					+											+		
Liszt-tejfeles lé				+						+											+	+	

Kaszás-lé						+		+		+										+	
Szuffa						+		+							+	+	+				+
Bor-leves						+		+				+							+		+
Cibere-leves					+			+													+
Birsalma-leves						+		+											+	+	+

Savanyú-véres habarások: régen is ritka, de mára szinte elfeledett habarék. Az így készült leves valójában a vérrel készített fekete-leves... habarékos változata. A friss-leszűrt (vagy lágyra alvad és szitán áttört) vért borral alaposan elkeverték, majd liszttel (vagy tört kenyér- vagy zsemlemorzsával) alaposan, pépes finomságúra nyomták-elegyítették. Némi szikkadás kissé meleg leves-lével elkeverték, majd szűrőn áttörve - állandó kavarással - a forró leveshez keverték. Ezután gyenge tűzön (éppen csak forrjon) legalább egy fertály óráig kevergették. Kevés vérrel - még a legolcsóbb (körtös-csontos-bőrös) alap-lével is - tartalmaz és sűrű levest adott. Különösen bevált nagy létszámú népeség (katonaság, udvari szolgaság) ételmezésére.

24. táblázat: Savanyú-véres habarású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsza	Kenyérkockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás	
Savanyú-véres habarású levek																								
Fekete-lé						+		+															+	
Fekete-lé					+			+			+								+		+		+	
Fekete-lé				+				+			+						+						+	
Vér-leves				+					+													+	+	

Egyszerű rántásos sűrítések

A rántás - egyszerűen fogalmazva - pirított, zsiradékos-lisztes (morzsás) sűrítő anyag. A liszt többnyire valamely kenyérgabona lisztje, bár a középkorban a magyarság körében kedveltebb volt a kenyér (vagy zsemle) szárított-porított morzsája. A zsiradék többnyire zsír vagy vaj, ritkábban növényi olaj vagy olvasztott faggyú. A lisztes sűrítőt zsiradékban megpirították (vagy pirítva keverték a meleg zsiradékhoz), majd felöntötték. A forró rántást hideg, a hideg rántást pedig forró lével. Kivéve az olajos rántást, mert azt mindig meleg lével öntötték fel. Az így hígított rántást egy keveset összefőzték, majd (néha szűrőn át) a forró leveshez öntötték.

Száraz rántás: a morzsázás és lisztezés sajátos változata. Amikor a sűrítésre használ őrleményt a hintés előtt kissé megpörkölték. Szárazon és zsiradék nélkül, soha sem túlégetve. Azért, hogy a levesbe bekevert liszt íze utánozza a rég-ismert morzsát. És, hogy kissé elvegye egyes lisztek (rozs-, árpa-, liszt) sajátos ízét. Az ilyen lisztet bekeverés előtt kevés-kihűlt leves-lével finomra elegyítették, amelyet a leves felszínéről mertek le. Majd a forrásba lévő leveshez keverték. Ilyenkor, a rántáshoz szükséges zsiradékot a lement leves-lé tartalmazta. Néhány pernyi főzés elegendő volt az „összeéréshez”. Régen, pirított liszt helyett szívesen használtak enyhén pirított kenyér- vagy zsemle-morzsát, esetleg pirítás nélküli kenyérhéj-zúzalékot (amelynek íze még a pirított liszténél is kedvezőbb). Újabban ezt a sűrítési mód főleg diétás ételknél ismert.

25. táblázat: Száraz rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Sűrű erőleves				+																			
Spárga-leves	+			+								+	+										
Fehér hal-leves	+			+								+					+						
Barátleves (halas)	+			+						+			+				+						
Fehér hús-leves (tejes)	+			+						+		+	+				+		+				
Cibere-leves					+				+	+							+						
Morzás gulyás ³⁷		+			+						+						+						

Hintéses rántás: a lisztezés (morzsázás), a habarás és a rántás közötti átmenetnek tekinthető. Az eljárás lényege, hogy párolás/pirítás végén a „zsiradékjára” sült ételre: előzetesen átszitált lisztet (morzsát) hintettek. Majd mindezt összekeverték, hogy a liszt (morzsa) a zsiradékban átfehéredjék, vagy kissé megpiruljon. Ezt követően, ízlés-szokás szerint alap-lével felöntötték, és azzal összeforralták. Az ilyen hintéses rántás íze - a párlás/pirítás mértékétől függően - a habarás és rántás közötti sávban igencsak változatos lehet.

26. táblázat: Hintéses rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Sárgarépa-leves		+		+		+																	
Barna kenyér-leves		+				+					+		+										
Barna karórépa-leves		+		+		+															+		
Kel- vagy sóska-leves	+			+								+											
Gomba-leves	+			+		+							+										
Híg fű-leves (turbolya)	+			+		+				+													
Zöldborsó-leves	+			+						+		+	+				+						
Ragu-leves (tejes)	+			+						+		+	+						+				
Ragu-leves (borsos)		+		+							+						+						

Fehér rántás: más néven világos rántás. Amikor a lisztet (zsemle- vagy kenyérbél-morzsa) a zsiradékban nem pirították, hanem csak átforrósították. Vagyis, a keveréket csak habzásig (és nem színeződésig) melegítették. Ekkor a rántást felöntötték és kissé „átrottyantották”, majd a forrásban lévő leveshez keverték. Ezt a rántást főleg akkor készítették, amikor a sürités és az alapanyagok ízének megőrzése volt a cél, pirított rántás-íz nélkül. Például: gyenge zöldség- és gyümölcs-levesek, tej- és krémlevesek, gyenge-húsos „becsinált levesek” sűrítések.

³⁷ Régies változat borssal. Magyaros változat bors helyett őrölt, piros fűszer-paprikával.

27. táblázat: Fehér rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Fehér rántású levek																							
Szász-lé	+				+											+	+	+					
Francia-leves	+	+		+				+			+						+					+	
Lencse-leves	+			+							+												
Vöröshagyma-leves	+			+		+					+						+						
Víz-leves	+			+		+					+		+										+
Gomba-leves		+											+					+					
Paradicsom-leves		+		+													+			+			
Velő-leves	+			+									+										
Lúdaprólék-leves	+			+									+				+						
Borsó-leves	+			+									+										
Zöld kása-leves	+			+								+	+										
Szegfűgomba-leves	+			+									+										
Szárcsa-leves		+		+							+		+										
Póré-leves	+			+	+															+			

Aranysárga rántás: más néven zsemleszínű rántás. Amikor a lisztet (zsemle- vagy kenyérbél-morzsa) a zsiradékban gyengén megpirították (véletlenül sem pörkölték). Ez a rántás népszerű volt a gyengébb ízű (vagy a kissé szokatlan, vagy igen erőteljes ízű zöldséges-fűszeres) levesek ízesítő sűrítéséhez. Különösen kedvelt volt egyszerű és illatos levesek sűrítéséhez.

28. táblázat: Aranysárga rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Aranysárga rántású levek																							
Sárgarépa-leves		+		+																			
Boros leves		+		+							+		+				+						
Zöldség-leves		+		+									+			+	+						
Tészta-leves		+		+							+		+				+						
Gombóc-leves		+		+									+										
Turbolya-leves		+		+							+												
Burgonya-leves		+		+									+				+						
Kenyér-leves		+				+					+												
Krumpli-leves		+				+									+								
Lép-leves	+			+										+									
Bőjti-leves			+	+									+										
Rántott-leves		+		+													+						

Barna rántás: egyszerűbb változatában a fehér lisztet - zsiradékban - barnára pirították. Más változatában sötétebb (rozs- vagy hajdina) liszttel készítették, amely kevesebb pirítást igényelt. A középkorban különösen népszerű volt a fekete (rozs) kenyér szárított-porrá tört

morzsájával készített barnás rántás. Az ínyencek először kevés mézet (később cukrot) „barnítottak” a zsiradékban, majd abban pirították a lisztet. A barna rántást mindig óvatosan készítették, mert ha megégett, keserű ízével elronthatta az ételt. Főleg száraz babos és lencses ételekhez, belsőséges és vadas étkekhez illet. Hideg lével vagy vízzel öntötték fel, majd elkeverés és némi rotyogtatás után adták hozzá a leveshez, ami után alaposan összefőzték (keverés mellett).

29. táblázat: Aranysárga rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejjöl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Barna rántású levek																							
Köménymagos-leves		+		+		+					+								+				
Paszuly-leves			+	+							+		+					+					
Barna hal-leves	+					+							+					+					
Császár-leves			+	+							+												
Kolbász-leves		+		+																			

Kevert rántásos sűrítések

Ide sorolhatók azok rántások, amelyek az egyszerű rántások alapanyagain egyéb íz- és állagjavítót is tartalmaznak. Például fűszert, vagy a leves-lén (vízen) túl másféle felöntőt.

Fűszeres rántás: a rántások sajátos fajtája. Amikor a rántáshoz fűszereket keverték, de mindig csak a pirítást követően (nehogy megégjen, megkeseredjék). Általában fehér- vagy aranysárga rántást fűszereztek, mert ezek jól kiemelték a fűszerek színét-aromáját. Ilyen rántásokat már a XVI. századi magyar leírások is megemlítenek. Például, a XVI. századi német-lé: vajban dinsztelt vöröshagymás, fehér liszt-rántással készült. A magyar-lé viszont többnyire zsírban kissé pirított hagymás és zöld-petrezselymes morzsa-rántással. A lengyel-lé zsírban párolt vöröshagymás liszt-vagy morzsa-rántással, többnyire almával vagy keszőce-lével ízesítve. A cseh-lé pedig pirított hagymás-köménymagos zsíros barna-rántással. A XIX. század elejétől valódi hungarikumnak tekinthető a zsíros üveges- vagy pirított-hagymás, paprikás liszt-rántás.

30. táblázat: Fűszeres rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejjöl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Fűszeres rántású levek																							
Német-lé	+			+							+					+	+	+					
Magyar-lé		+			+						+		+										
Lengyel-lé		+		+							+											+	
Cseh-lé		+		+							+								+				
Franciás fű-leves	+			+							+		+										
Pacal-leves	+			+	+						+		+					+					

Tejes rántás: olyan rántás, amelyet a pirítást követően tejes lével (tejjel, tejjöllel, tejszínnel) öntöttek fel. Amit egyneművé keverve, folyamatos kavarás közben a forró leves-lével össze elegyítették. Régóta ismert változata a fehér-mártás, amely: vajjal készített fehér liszt-rántás,

tejjel felöntve. Ennek híg változata a tej-mártás. A sűrű változata pedig manapság Besamel-mártásként is ismert. Amit XVII. századi francia találmánynak tartanak, holott akkoriban egy hasonló mártás már régebről ismert volt magyar-földön. Amelyet fehér vagy borsos alaplével felöntve: gomba-, zöldség-, fok- és zöld-hagyma levesekhez, hús-öntetekhez használtak.

31. táblázat: Tejes rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsza	Kenyér-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Tejes rántású levek																							
Tejes mártás-lé	+			+						+													
Tejbe-lé	+			+						+	+												
Édes tej-lé	+					+				+										+			
Fű-leves	+			+		+				+		+											
Savanyú tojás-leves	+	+		+						+			+				+						
Karfiol-leves	+			+						+													
Káposzta-leves	+			+						+									+				
Kucsmagomba-leves	+				+	+				+			+										
Fokhagyma-leves	+			+		+				+	+	+					+						

Savanyú rántás: olyan rántás, amelyet a pirítást követően valamilyen savanyú lével (borral, ecetes vízzel, cibérével, keszőcével, savanyúság levével, szűrt tejsavóval) öntöttek fel. Majd, miután egyneművé keverték, a forró levesbe elegyítették és azzal kissé összefőzték.

32. táblázat: Savanyú rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsza	Kenyérkockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Savanyú rántású levek																							
Magyar-lé		+			+			+			+		+										
Lengyel-lé		+			+				+		+											+	
Csorba-lé		+		+					+		+	+			+								
Morva-lé		+		+					+		+	+											
Rác-lé			+			+		+			+												
Mazsola-lé		+				+		+												+	+		
Édes szuffa		+				+		+												+			
Orosz-leves	+			+					+	+													
Bor-leves	+					+		+												+			

Különleges rántás: olyan sűrítés, amely a „berántáson” kívül még másféle sűrítő eljárással is kiegészül (például: habarással, morzsázással, lisztezéssel, tikmonyozással. Ismert egyszerű régi képviselője a „rongyos leves”. Egy olyan rántott leves, amelyet tojással is behabartak. Ez a rántásos mód kiegészülhetett még savanyítással is. Vagy az olyan rántott leves, amelyben a pirított kenyér-kockák a lé nagy részét magukba szívták, netán még tejfölözték is.

33. táblázat: Különleges rántású levesek főbb összetevői

Alap-lé + víz + só + összetevők →	Vaj	Zsír	Olaj	Liszt	Morzsa	Kenyer-kockák	Metélt tészta	Bor, ecet	Kiszilé, cibere	Tej, tejföl	Vöröshagyma	Fokhagyma	Petrezselyem	Torma	Tárkony	Sáfrány	Bors	Gyömbér	Köménymag	Méz	Alma, körte	Vér	Tojás
Rongyos-leves	+			+													+	+					+
Rántott-leves		+		+		+		+											+				
Tejfölös krumpli-leves		+		+						+	+	+					+						
Káposzta-leves		+		+					+	+									+				

Íme, ezek azok a főbb leves-sűrítési eljárások, amelyeket elődeink ismertek és alkalmaztak.

Leves-betétek

A XVI-XVII. századi leírások így határozzák meg a korabeli leves-készítés folyamatát: Először elkészítették az alap-levet (vagy a tiszta-levet), amit leszűrték. Utána - ha a leves igényelte - a szűrt levet sűrítették, vagyis elkészítették az leves-alapot. Ezt követően a közben összekészített leves-betétet (ami a levest gazdagította) a leves-alapba tették, és mindezt összefőzték. Ennek eredményeként kialakult az az étel, amit ma napság levesnek tekintünk.

Leves-betétek többféle alapanyagból és többféle módon készülhettek. Legegyszerűbb változat, amikor már meglévő kész-terméket használtak fel leves-betétnek. Például kenyeret, amelyet szeleteltek, esetleg meg is pirítottak; vagy, más célból sült vagy főzött húst, gombát.

Leves-betétként szolgálhatott az alap-lé (tisztalé) készítésekor a lében főtt alapanyag. Például főtt hús, gomba, zöldség. Amiket csontozva, darabolva, formásra vágva visszatettek a levesbe.

Gyakran a leves-betétet az szűrt alap-léhez (vagy tisztaléhez, vízhez) adták, és abban főzték. Például, ha tésztás betétet, hántolt kása-anyagot, nyers zöldséget, burgonyát. Vagy, az egyéb-más főzést igénylő „egyebet-valamit”, mint az igen kedvelt gombócokat, táskákat, tojást stb.

Húsos leves-betétek

Az egyik legrégebbi leves-betétek, mivel már a leves készítésekor többnyire „kéznél” voltak. Hiszen, az alap-lé főzésekor ezek alapanyagul is szolgáltak, vagy azzal együtt elkészültek.

Főtt-hús betét: ma is használatos. A fehér alap-lé (vagy kocsonya-lé, abáló-lé) készítésekor kifőtt húst (amiből a levet főzték) a lé leszűrésekor kivették. Majd alaposan megtisztították. Vagyis: csontját, kemény porcos részét, szőrös bőrkéjét, „nem túl kívánatos” zsíros és egyéb részeit eltávolították. Az így kiválogatott húsrészeket tetszetős darabokra vagdalták, és a kész leveshez adva, azzal összemelegítették. Az így készült húsleves igen tiszta, kellemes kinézetű. A főtt-hús betét elengedhetetlen alkotója volt a közkedvelt hideg-lének (kocsonyának) is.

Sült-hús betét: régen kedvelt, ma már alig ismert. Az előzőleg már kisütött húst, hasonlóan megtisztogatták, darabolták és leöblítették. Ezután a kész leveshez adva, azzal összefőzték. Az így készült húsleves az előző változathoz képest kissé sötétebb árnyalatú, de annál ízesebb. Különösen érdekes az a régi megoldás, amikor marha-húsból készült alap-léhez (leves-alaphoz) sült szárnyas húsát adták. De ismeretes volt olyan tyúk-leves is, amely betétjét marha-sült adta.

Nyers-hús betét: egykor gyakori volt, ma már szinte ismeretlen. Az előzőleg már megfőzött alap-léhez tiszta és megfelelő formájúra vagdalt gyorsan főzhető nyershúst adtak (csirke, hal). Néhol a húst - előzőleg - zsiradékon kissé megpirították, ami a levesnek rusztikus ízt adott. Ez a leves kevésbé volt átlátszó, de mivel többnyire sűrítették-ízesítették (habarással, rántással, tejjöllel, cibere-lével) ez nem volt elvárás. Mivel az alap-lét általános leves-alapként használták, ennél is megengedett volt a hússok keveredése (például: marha-alaplében haldarabok főve).

Sódar-hús betét: egykor gyakori volt, ma már szinte ismeretlen. A sózott (pácolt, füstölt) húsból levágott szeleteket alaposan kiáztatták, majd darabolták és az alap-lében puhára főzték. Ezután, ezt a hússos lét sűrítették. Különösen népszerű volt a sódaros kaszás-lé, amely a XVI. századtól a mai napig ingyencsúszóknak számító húsvéti csemege (Őrség, Hetés, Kalotaszeg környékén).

Zöldséges leves-betétek

Az egyik legrégebbi leves-betétek, mivel egy részük már az alap-lé készítésekor rendelkezésre álltak. A többit pedig a készítés folyamán hozzá adhatták, belefőzhatték. Ide sorolódnak a XVII. századtól elterjedt újvilági zöldségek (bab, burgonya, csicsóka stb.), de a gombák is.

Főtt-zöldség betét: ma is használatos. A fehér alap-lé (kocsonya-lé, abáló-lé) készítésekor az abban főtt zöldséget (amiből a levet főzték), a lé leszűrésekor kivették. Ezután kiválogatták a nem túl szétfőtteket, azokat leöblítették és tetszetős formájúra darabolták. Olyan méretűre, hogy a kanálban jól „elférjen”. És csak olyanokat, amit meg is lehetett enni. Majd ezt a válogatott „zöldség-készletet” visszatéve a kész levesbe, azzal összekeverték. Az ilyen leves tiszta és kellemes kinézetű volt. Igényesebb helyeken ma is így tálalják a zöldség-leveseket.

Sült-zöldség betét: régen kedvelt, ma már alig ismert. A XVIII. század előtt szokásban volt, hogy a hússal együtt zöldségeket is sütöttek. Amiket aztán kellően letisztítva, leöblítve és megformázva az alap-léhez (vagy leves-alaphoz) adtak, és azt levessé főzték. Ez a leves is kissé sötétebb volt, mint ahogy a benne sült-főtt zöldség is. Ugyanakkor a leves íze erőteljesebb és kissé karamellesen édeskes volt, ami összhangban állt a korabeli alap-levek savanykás ízével.

Nyers-zöldség betét: egykor gyakori volt, ma már szinte ismeretlen. Az előzőleg már megfőzött alap-léhez megtisztított és megfelelő formájúra vagdalt zöldséget adtak, és abban azt puhára főzték. Néhol a nyers zöldséget - előzőleg - kevés zsiradékon megfonnyasztották. Ez a leves már kevésbé volt átlátszó, de mivel többnyire ezt is sűrítették-ízesítették (habarással, rántással, tejjöllel, cibere-lével) ez nem okozott zavart. Ez a módszer jól bevált abban az időben, amikor még az alap-leveket több napra, előre főzték. Ilyenkor csak arra kellett ügyelniük, hogy a különböző főzés-idejű zöldségeket megfelelő ütemezéssel adják az alap-léhez.

Savanyú-zöldség betét: egykor gyakori volt, ma már szinte ismeretlen. A savanyított zöldséget (káposztát, kerek-répát, céklát, uborkát stb.) lemosták és igény szerint feldarabolták. Némi vízben kiáztatták, de csak annyira, hogy ne legyen túl savanyú. Ezután alap-lében megfőzték, majd ízlés szerint - ezt a savanyúságos főtt levet - levessé sűrítették (főleg tejjöllel, kenyérrrel).

Kásás leves-betétek

Régóta ismert leves-betétek, mivel a kása-ételek már a történelem előtti időkben is fő ételnek jelentettek. Betétként, a kántolt vagy problémás héjától megszabadított kásának-való magvakat kedvelték. Főleg a kenyér-gabonának is bevált magvakat kedvelték. De mert gyakran gondot okozott a hántolásuk, ezért csak kevés helyen főztek „ilyeneket” a levesbe. A kásás

leves-betét előnye, hogy a főzése egyszerű: a megfelelő mennyiségű hántolt és mosott magot a meleg alap-lébe (tisztalébe) szórták. Néhol a hántolt magvakat előzőleg kissé megpirították (szárazon vagy zsiradékban). Ezután puhára főzték, majd a „betétes levet” berántották. Íme a leggyakoribb kása-betétek a XVII-XIX. század időszakából:

Árpa-betét: más néven árpa-gyöngy, gersli. Főleg gyógy-leveseknél (diétásban) használták. Hétköznapi leves-betétként Felvidéken és Erdélyben terjedt el, de kedvelték Nyírség-Szatmár vidékén és az Őrség-Őrvidék térségében is. Főleg tiszta és fehér alap-levekből készült levesek ismertek, de böjti leveseknél is ízes betétet adott. A XIX. században a városi leveseknél az egyre olcsóbb rizs fokozatosan kiszorította. Szükséghelyzetben a hántolt árpát helyettesítették hántolt búzával (burizszal), de ezt sokkal íztelenebbnek tünt (ezért gyakran zsírban megpirították).

Hajdina-betét: más néven pohánka. Kevés levese ismert. Hétköznapi leves-betétként a Kárpát-medence nyugati és észak-keleti vidékein volt ismertebb, valamint Erdély némely vidékén. Főleg, a barna alap-leveknél (és barna csont-lénél) ad ízes levest, de böjti leveseknél is bevált.

Köles-betét: már a XVII. században is ritka leves-betét, amely a XIX. század végére szinte eltűnt a szakácskönyvekből. Főleg az Alföldön volt ismert. Ízes betétje a zsíros-hagymás, húsos és abaló-lés, valamint a gulyás-szerű és hal-leveseknek, némely tej- és gyümölcs-leveseknek.

Borsó-betét: nem volt gyakori. A száraz vagy sárga-borsót inkább böjti levesekhez használták. Ugyanakkor ismert paprikás-lében főzött változata, mint böjti éték. A borsót babbal, lencsével is helyettesíthették. Nem véletlen, hogy egykor az Őrségben a „borsu”-szó babot is jelentett.

Harmatkása-betét: más néven: mannakása-betét: Régen, ahol termett (ártereken, vizes réteken), arrafelé szívesen használták. Levesbe főzve apró magvai jól megpuhultak, és sok lét magukba szívva tartalmassá-sűrűvé tették a levest. Különösen Felső-Tisza vidékén volt népszerű.

Zabkása-betét: egykor Erdély és Felföld egyes vidékén a hántolt-tört zabot nemcsak kásához, de híg levesek betétjeként-sűrítőjeként is használták. Főleg, savanyú leveseknél kedvelték.

Kukoricadara-betét: ahol kukoricát termeltek, ott szinte mindenhol ismerték. Egyszerű leves-betét. Mivel elég volt a tiszta darát az alap-lébe szórnival, és forralással-keveréssel puhára főzni.

Kenyeres leves-betétek

A XVI-XVII. századi szakácskönyveink hemzsegnek a kenyér-betétes, és a kenyérral sűrített levektől. És ez a hagyomány a XIX. század közepéig még városokban is megőrződött. Vidéken a hétköznapi levesek még a XX. század elején is - főleg - „kenyérrel fogyasztódtak”. Kenyér helyett zsemlét, kalácsot is felhasználtak ilyen célra.

Pirított-kenyér betét: régen gyakori, manapság már ritka. A kenyeret apró kockára vágják, vagy vékony karéjra szegték, de durva morzsának is tépkedhették-lereszelhették. Majd ezt követően megpirították. Legtöbbször szárazon, ritkábban zsiradékban. Pirítás hatására a kenyér nem ázott szét (túl gyorsan) a lében, közben kellemes pörkölt aromát adott a levesnek. A kész levest vagy ráöntötték a pirított kenyér-karéjokra, vagy a kenyér-kockákat a kitálalt leves felszínére szórták.

Száraz-kenyér betét: régen is ritka, manapság szinte elfeledett. A kenyeret apróra kockázták vagy csíkokra vágják, és „csonttá” szárították. Régen, ez kihűlő kemencében vagy forró napon történt. Az így szárított kenyér-darabokat a kész-kitálalt leves felszínére szórták, közvetlenül az elfogyasztás előtt (mert hamar szétázott a levesben).

Szikkadt-kenyér betét: az előbbihez képest hasonlóan ritka. Ilyen kenyeret akkor adtak a leveshez, ha direkt puha-szétázó betéttel akarták gazdagítani (gyereknek, idősnek, betegnek).

Gyúrt-tészta leves-betétek

Régóta ismert leves-betét, amely a XIX. századra már igen gyakori leves-gazdagító, amelyet liszt + tojás + só + víz keverékéből gyúrtak és a kívánt formára daraboltak vagy törték. Az elkészített tésztát „azon frissiben” vagy szárítás (esetleg pirítás) után főzték össze a levessel. Íme, néhány korabeli (ma is ismert, használatos) tészta leves-betét:

Metélt-laska betét: a mai szóhasználatban ez a tészta-metélt. Lisztet tojással (esetleg kevés vízzel is) kissé kemény, de jól nyújtható tésztává gyúrtak. Vékonyra ellapították, majd hosszú csíkokra metélték. Ezután, nagyobb szitán elterítették, hogy jól megszikkadjon. Ezt főleg a laska-lé főzéséhez használták (fehér vagy tiszta alap-lé + bors + gyömbér + sáfrány + metélt laska). Később a laska-tésztát más formájúra is vagdalták (cérna, gyufa, kocka, vastag csík stb.).

Sütött-laska betét: más néven kenyér-laska vagy paraszt-laska. Kenyerek dagasztásakor a tészta egy kis részét kiszakították (vagy lisztből és vízből tésztát gyúrtak). Ezt vékonyra elnyújtották, és a kemencéből kivett kenyerek helyén (azt kisöpörve) kissé megsütötték. De piríthatták tüzes vaslapon is. A kiszáradt és kissé sült tésztát kézzel eltördelték. Ezt a laskát belefőzték a levesbe, vagy forró levessel leöntve fogyasztották.

Csipet-tészta betét: tésztája a laskáéhoz hasonló, de néhol a tésztához egy „csipetnyi” só is tettek. Valamint, kevés víz hozzáadásával a laskánál kissé puhábbra is készítették. Az ebből gyúrt tészta-darabot - kézzel- apró darabokra csipkedték. Más változat szerint vékony hurkává formálták a tésztát és abból csipkedték-vagdalták le a darabkákat. Majd kézzel kissé-gyengén megdörzsölve gömbölyítették és szitán (vagy abroszon elterítve) szikkasztották. Az egész Kárpát-medencében ismerték. Különösen a húsos és gulyás-levesekben kedvelték.

Lebbencs-tészta betét: tésztája a csipeténél leírthoz hasonló. A jól meggyúrt tésztát vékonyra elnyújtották, és abroszra terítve hagyták megszáradni. Ezután negyed-tenyérnyi darabokra törték, mint a sült laskát. A száraz lebbencs-darabokat lobogóan forró levesbe dobták, ahol néhány perc alatt puhára főtt. Az egykori paraszti világban talán a legelterjedtebb tészta-fajta.

Formázott-tészta betét: úgy gyúrták és nyújtották, mint a lebbencs tésztáját. Ezután megfelelő alakúra vágta és megformálták (pálcikával, villával, cikk-cakk vágóval, rácsos deszkán stb.). Különösen népszerű volt az így készített csiga- vagy kagyló formájú tészta, a cakkos szélű és szurkált belsejű „eper-levél”, a csavart-hurkolt hosszú metéltek, vagy a hosszú-vékonyra vágott spárga-tészták. Ezeket - formálás után - abroszon szétterítve alaposan kiszáradtatták. Főleg ünnepi-lakodalmi hús-leveseket díszítettek ily' különleges és munkaigényes leves-betétekkel.

Reszelt-tészta betét: tésztája a csipetéhez hasonló, csak a készítési módjuk eltérő. A tésztát kisebb lyukú reszelőn lereszelték. Néha egyenesen a forrásban lévő levesbe. Mivel egyszerre sokat készítettek (többet egy főzetnél), így a reszelt-tésztát inkább szétterítve megszáradtatták, és úgy tárolták. Kedvelték Palócföldön, Órségben és Erdélyben (zöldség-, hús- és tejlevesbe).

Tarhonya-tészta betét: tésztája liszt és tojás keverékéből gyúrva. Keményre, de még rugalmasan formálhatóra. Az alaposan átgyúrt tésztát rostán áttörték, vagy vékonyra „kígyóra” sodorva késsel apróra vagdalták. A tészta-darabkákat egy falapon kézzel dörzsölve golyócskáká gömbölyítették, majd szétterítve megszáradtatták. Főleg Alföldön, a zsíros levesekhez kedvelték.

Galuska-tészta leves-betét

Ez is viszonylag régóta ismert leves-betét, a XIX. század közepére már különösen népszerű és változatos leves-gazdagító. Amely a hagyományos liszt + tojás + só + víz keveréken túl... még zsiradékot és fűszereket is tartalmazhatott. A liszt egy részét keményítő-tartalmú (dara, morzsa, burgonya, kása-püré) adalékkal is helyettesíthették. Tartalmazhatott húst, belsőséget, zöldséget, tejet, zsiradékot, fűszereket stb. Ezeket a leves-betéteket főleg frissen készítve használták-fogyasztották. Íme, néhány korabeli (ma is ismert, használatos) tészta leves-betét:

Csurgatott-tészta betét: a tészta liszt + tojás + víz keverékéből félig folyósra, csomómentesre kikeverve. Ez az elegyet - állandó kevergetés mellett - lassan beleszaggatták a forrásban lévő levesbe. Néhol, a tésztát egy nagy lyukú szűrőn keresztül eresztették a forró levesbe. Néhány perces főzés után a leves már tálalható volt. Sok helyen ismerték, gyors főzésnél kedvelték.

Palacsinta-tészta betét: régies nevén liszt-kocka, kőre-lebbencs. Már a XVI. században ismert és előkelőnek tartott, mostanára szinte elfelejtődött. Liszt + tojás + víz és kevés só keverékéből híg-csomómentes (palacsinta-szerű) tésztát kevertek. Majd forró és szalonnával megszírozott vaslapra, sütőkőre vagy sütőedénybe öntötték, ahol mindkét oldalát pirosra sütötték. Ezt követően csíkokra vagy kockákra vagdoszták és a forró leveshez adták (vagy ráöntötték a levest). Főleg a Kárpátok keleti karéjában volt ismert, Dél-Erdélytől egészen Bodrog-közig. Készítették liszt helyett darával is, de az hamarabb szétázott a levesben. Víz helyett tejjel is készült.

Szaggatott-tészta betét: más néven, leves-galuska. A tésztáját úgy készítették, mint a csurgatott tésztaét, de nem annyira folyósra. Ezt egy deszkalapon vékonyan elterítették, majd késsel vagy kanállal - lobogó levesbe - apró darabokat abból beleszaggattak. Úgy készítették, mint a „az perkelthez való nokedlit” csak némileg kisebbekre. Főleg felvidéken volt szokásban.

Liszt-galuska betét: XVI. században már ismert leves-betét. Tojást harmadannyi - nem folyós zsírral - alaposan elkevertek, de előzőleg a zsírt szinte habosra-selymesre kiverték. Majd annyi lisztet kevertek hozzá, hogy keménykés tészta legyen belőle. Ezt, forrásban lévő levesbe egy kis kanállal beleszaggatták. A tésztáját néhol ízesítették kevés sóval, borszal vagy apróra vagdalt petrezselyemmel, hagyma-zöldjével. Amit még a felvert tojához kevertek.

Vaj-galuska betét: a liszt-galuska XVIII. századi változata. Ezt - zsír helyett - vajjal készítették. A vajat habosra kikeverték, majd tojás sárgájával alaposan felverték. A tojás fehérjét másik edényben habossá verték, majd hozzáadták az előbbi keverékhez. Ezt liszttel szórták, miközben óvatosan tésztává keverték. Annyi liszttel, hogy a tésztából - kanállal - galuskákat lehessen szakajtani a forró levesbe. Lassú főzést igényelt, nehogy az elején szétessen. Levesben tálalták.

Kenyér-galuska betét: hasonlóan készült, mint a liszt-galuska, de a liszt felét-kétharmadát durva kenyérmorzssával helyettesítették. Az előbbi galuskáknál sötétebb színű, de ízére kellemesebb-kenyerebb és puhább-levesesebb. A megfőtt galuskákat kiemelték a levesből, és tálaláskor kimeréskor adták hozzá, nehogy túl szétázzon. Vidéken, főleg ez a változat terjedt el.

Kása-galuska betét: hasonlóan készült, mint a liszt-galuska, de annál újabb változatú. Liszt helyett búza- vagy kukorica-darával készítették. Néhol a kását előzőleg vízben beáztatták, hogy megszívja magát. Gyakran a dara harmadát-negyedét búza-liszttel pótolták, hogy a galuska jobban összeálljon. Hosszabb főzést igényelt, és a liszt-galuskánál kissé szellősebbre, néha puhábbra is sikeredett. Általában ezt is hús-leveshez készítették, és főleg ünnepi levesekhez.

Sztrapacska-galuska betét: megtisztított és lereszelt burgonyát kissé megsóztak, majd tojással és feleannyi vajjal alaposan (szinte habosra) összekeverték, Ezután annyi lisztet adtak hozzá, hogy galuska-szerű sűrűségű legyen. Ezt a keveréket forrásban lévő levesbe szaggatták, mint a galuskát. Főleg Felvidéken volt ismert leves-betét, amely idővel körítésként népszerűbb lett.

Püré-galuska betét: hasonlóan készült, mint a sztrapacska-betét. Annyi eltéréssel, hogy a nyers-lereszt burgonyát főtt-tört burgonyával vagy előzőleg főzött (megmaradt) burgonya- vagy egyéb (héj nélküli sárgaborsó, bab, lencse vagy sütőtök, csicsóka stb.) sűrű pürével pótolták.

Főtt-gombóc leves-betétek

Ilyen leves-betéteket már a XVI. században is ismertek-kedveltek. Akkoriban főleg kenyérmorzsából, pirított vagy áztatott kenyérből készültek. Némi tojás és kevés só hozzáadásával. Ízesítésként tartalmazhatott húst, belsőséget, vért, zöldséget, gyümölcsöt, tejet, zsiradékot és főleg fűszereket stb. A XIX. században inkább a morzsás és grízes változatuk terjedt el, kevés liszttel segítve az összetapadásukat. A keveréket vizes kézzel szaggatták darabokra és formáltak azokból gombócokat. Amelyeket némi szikkadás után a lobogó levesben kifőzték, majd külön tányérban tálalták a leveshez. Ezeket a leves-betéteket mindig frissen készítették, nem tartogatták, azonnal felhasználták. Íme, néhány korabeli (ma is népszerű) tészta leves-betét:

Kenyér-gombóc betét: a kenyeret apró kockákra vagdalták, és világos barnára pirították. Egy edényben vajat olvasztottak, abban apróra vagdalt vöröshagymát kissé megpirítottak. Ezután levéve a tűzhelytől finomra vágott petrezselyem-zöldjét szórtak rá, azt abban elkeverték. Egy nagyobb tálban kevés vizet (tejet) sóval, borssal és néhány felütött tojással habosra elkeverték. Erre ráöntötték vajas-pirított petrezselymes vöröshagymát, és némi liszttel³⁸ elkeverték. E híg masszába szórták a kenyér-darabokat, majd mindezt lazán (nem törve a kenyeret) alaposan összekeverték. Ebből golyókat formáltak, amiket - némi szikkadás után - forrásnak induló levesben (néhol vízben) megfőztek. Amelyik gombóc a felszínen úszkált, az biztosan megfőtt. Ezeket egy tányérba kiemelték. Tálaláskor a forró leveshez adták betétként.

Szalonnás-gombóc betét: régi nevén kölöder, klödör (gölödin). Egyik edényben, igen apróra vagdalt szalonnára tojást ütöttek és ezt „habzásig elkeverték. Másik edényben, kockára vagdalt kenyérré (nem pirított) tojás és tej (tejszín) egyenlő keverékét öntötték, amibe lisztet is kevertek. Ezt hozzáöntötték a szalonnás tojásos keverékhez és óvatosan összekeverték. Majd, az előbbi leírások szerint, gombócokat szaggattak belőle és fehér-levesben azokat óvatosan kifőzték. Levessel együtt tálalták. Néhol a szalonnát pirították, máshol füstöltet aprítottak bele. Legrégebbi változatait bors, gyömbér és sáfrány keverékével fűszerezték.

Sódar-gombóc betét: a szalonnás-gombócnál leírtak szerint készült. Annyi eltéréssel, hogy szalonna helyett: kiáztatott és apróra vagdalt sózott (pácolt, füstölt) hússal. Kétszeres mennyiségű kenyérral keverték, hogy a sós ízt tompítsa. Fűszerezést nem igényelt.

Vagdalt-gombóc betét: XVI. századi névén, szömöröcsög. Főtt vagy puhára sült húst és némi szalonnát (vagy faggyút) apróra daraboltak. Ehhez só, borsot és jól összevagdalt petrezselyem-zöldjét kevertek. Majd legalább kétszer ennyi fehér-kenyér belet (szikkadt) foszlattak hozzá. Mindezt elkeverték annyi habosra vert tojással, hogy gombóccá formálhassák. Ezt is forró levesben főzték ki, és azzal együtt tálalták (tálalás előtt nem véve ki a levesből).

³⁸ A liszt mennyisége általában a kenyér tömegének közel negyede, de ez a liszt minőségétől is függött.

Gombás-gombóc betét: hasonlóan készült, mint a vagdalt-gombóc. Annyi eltéréssel, hogy hús helyett gombával, amelyet az apróra vagdalt szalonnán előbb megdinszteltek (néhol apróra vagdalt hagymát is „üvegesítve” vele). Sózták, borsozták, petrezselymezték, majd fehérkenyér belet foszlattak hozzá és felvert tojással formálhatóvá tették. Kifőzése-tálalása is a szokásos.

Hal-gombóc betét: úgy készült, mint a vagdalt-gombóc. Annyi eltéréssel, hogy hús helyett főtt-kiszájkázott hal-hússal, gyakran petrezselyem nélkül. Néhol apróra vagdalt vörös-hagymát is adva hozzá. Ezt keverték össze a felvert tojással és a foszlatott kenyérbéllel. Majd formázás után a gombócokat levesben kifőzték. Néhol a tojáshoz kevés tejet adtak, ha a halhús vagy a kenyérbél túl száraznak bizonyult. Esetleg lisztet is, hogy a gombóc jobban megkössön.

Tojás-gombóc betét: petrezselyem-zöldjét és vöröshagymát apróra, keményre főtt tojást kissé nagyobbra összevagdaltak. Mindezt gyúrhatóvá összedolgozták... tojás és liszt alaposan fölvert keverékével (esetleg némi száraz kenyér-morzsa is adva hozzá).

Máj-gombóc betét: májat és némi szalonnát igen apróra vagdaltak. Ugyanannyi szikkadt kenyeret kevés tejjel megpuhították. Vöröshagymát és kevés petrezselyem-zöldjét némi forró zsírban megfonnyasztottak. Tűzről levéve kissé sózták, borsozták és majoránnával fűszerezték. Mindezeket összeöntötték, és felvert tojással leöntve alaposan összedolgozták. Ha nem tapadt eléggé, némi száraz kenyér-morzsa is adhattak hozzá. Gombóccá formálták, levesben főzték.

Krumpli-gombóc betét: a lereszelt burgonyához kevés sót és borsot, valamint apróra vagdalt petrezselyem-zöldjét és vöröshagymát keverték. Erre felvert tojást öntöttek, megszórták némi liszttel és kenyér-morzsaival. Majd nem túl lágy, de formálható keverékké elegyítették. Az ebből lazán összegyúrt diónyi gombócokat forró levesben kifőzték.

Sült-gombóc leves-betétek

A főtt-gombócos betéteknél ritkábban készítették. Készítésének sajátossága, hogy a kiformált gombócokat nem levesben (vízben) főzték, hanem valamilyen zsiradékban kisütötték. Ezeket a gombócokat többnyire a tálaláskor adták csak a leveshez (akkor öntötték rá a forró levest). Valójában bármely „főttnek készült gombóc” egyúttal sült leves-gombócnak is elkészíthető. Ennek ellenére csak olyan gombócokat sütöttek, amelyben az alkotók már elég puhák. Így rövid sütés is elegendő volt a nyersség megszüntetésére. Íme, néhány példa:

Süldara-gombóc betét: tejet (tejszínt) tojással habosra verték, kevés sót és tejföld adva hozzá. Ebbe annyi darát keverték, hogy gombócokat formálhassanak belőle. Ezeket forró zsírban kisütötték, majd a forró levesbe tették és kissé megforralták. Levessel együtt tálalták.

Sülthúsos-gombóc betét: úgy készült, mint a vagdalt-gombóc. Azzal az eltéréssel, hogy kifőzés helyett először zsírban kisütötték, és csak utána adták a forró leveshez.

Sülthús-gombóc betét: apróra vágott gyenge friss húst apróra vagdalták, ehhez tejben kissé megáztatott kenyeret adtak. Kissé sózták, ízlés szerint fűszerezték, majd mozsárban pépesre zúzták. Ezt tojással alaposan összedolgozták, utána kenyér-morzsaival megszórva gyúrhatóvá alakították. A kiformált gombócokat zsírban pirulásra sütötték. A forró levest erre tálalták. Általában barna levesek gazdagítására javasolták.

Sültkolbász-gombóc betét: kolbászhoz készített (hús + szalonna + só + fűszerek) keveréket igen apróra vagdalták, és felvert tojással sűrű masszává gyúrták. Ebből gombócot formáltak, amit lisztben vagy morzsában meghengergettek. Ezután - mint, a húsgombócot szokás - kisütötték. Erre merték a forró borsós-lét, amit ez a gombóc már önmagában megízestett.

Sülthurka-gombóc betét: a hurkából kimaradt - már abált, darabolt és bekevert - töltelék felvert tojással összekeverték. Ebből gombócokat formáltak és morzsában meghengergettek, majd zsírban kisütöttek. Forró levessel leöntve vagy sűrű mártással fogyasztották.

Sültabált-gombóc betét: úgy készült, mint a sült húsos-gombóc, de főtt vagy sült hús helyett: apróra vagdalt abált cafrangokkal³⁹. Mindez tojással és finom kenyér-morzsával összedolgozva, kis gombócok vagy „nudlik” formájában zsiradékban kisütve. Tálalás: forró levessel leöntve.

Sülthal-gombóc betét: apróra vágott vöröshagymát vajban üvegesre fonnyasztottak. Ahhoz petrezselyem-zöldjét és kifilézett halhúst aprítottak. Sózták, borsozták és puhára párolták. Ezt annyi kenyér-morzsával szórták, hogy a levét majdnem felvegye. Majd mindezt felvert tojással formálhatóra dolgozták. A kiszaggatott gombócokat forró zsírban kisütve adták a leveshez.

Sültvér-gombóc betét: a felfogott friss vért hagyták megalvadni. Közben vöröshagymát apróra vagdaltak és kevés zsírban halvány barnára pirítottak. Az alvadt vér levét leöntötték, a vért feldarabolták, kislyukú szűrőn „áttörték” és a pirult hagymára öntötték. Kis tűzön, állandó keverés mellett a vért megpárolták, közben sózták és borsozták (néhol majoránnázták). Ezt követően hagyták lehűlni, miközben közel ugyanannyi kenyér-morzsát adtak hozzá. Majd felvert tojással elkeverték a formált golyókat zsírban kisütötték. Ezt követően forró levesbe tették és abban még egy keveset főzték. Régen is ritkán készítették, ma már szinte sehol sem.

Sültpüre-gombóc betét: vízben főtt és kihült burgonyát (csicsókát) - kevés vajjal - pépesre törtek. Sózták és borsozták, majd harmad-annyi kenyér-morzsával (liszttel) és habosra felvert tojással alaposan összedolgozták. Gombócokat formáltak, forró zsírban kisütöttek, levest erre merték.

Sültrépa-gombóc betét: karórépát félig puhává megfőzték, majd lereszelték és kevés vajon megdinsztelték, sózták és borsozták. Hozzá keverték némi tejben áztatott kenyeret és száraz kenyérmorzsát. Mindezt tojással összedolgozták, kis gombócokat formáltak, amiket olajban kisütöttek. Tálaláskor erre a sült gombócokra merték a forró levest.

Töltött-táskás leves-betétek

Ide sorolhatók azok a leves-betétek, amelyek tésztába csomagolva valamilyen ízesítő töltelék tartalmazzák. Készítésük folyamata: először tésztát gyúrtak, azt vékonyra elnyújtották és formás darabokra vágják. Ezeket felvert tojás-fehérjével megkengették, és a ráakott töltelék e tésztába „becsomagolták”, ráhajtván a tésztát és elnyomkodva a réseket. Ezt követően némi szikkadás után a „töltött táskákat” forrásban lévő levesben (vagy vízben) megfőzték. Majd a levesből kimerték és külön tálba adták a leves mellé, vagy arra merték a kitalált forró levest. Tény, hogy ilyen táskás betétekkel már a XVI. század végén gazdagítottak leveket (leveseket). Ennek ellenére a Kárpát-medencében nem terjedtek el széles körben. Íme, néhány régi példa:

Hús-táska betét: a húst apró darabokra vagdalták, sózták, kevés zsíron puhára párolták, kissé meg is pirították. Ezt megszórták apróra vagdalt hagymával és azt a hússal üvegesre dinsztelték. Meghintették petrezselyem zöldjével (majoránnával, tárkonnyal), és annyi kenyér-morzsával, hogy a levet kissé felszívja. Ebből egy-egy kiskanálnyi tettek a felvágott és tojás-fehérjével megkent tésztadarabokra. A tojás sárgáját a töltelékhez keverték. Majd a töltelékre a tésztát ráhajtották, és a széleit kézzel megcsipkedték, hogy a töltelék ki ne jöhessen. Pihentetés

³⁹ Cafrangok = abált-lé húsos darabkái, abált húsról vagy szalonnáról származó nyeselek.

után a forró levesben megfőzték és abban is tálalták. Néhol a főtt hús-táska egy részét a levesből kivették és sűrű mártással vagy fokhagymás tejföllel - külön fogásként - fogyasztották.

Máj-táska betét: megtisztított és vízben főtt májat apróra vagdaltak. Kevés, zsírban üvegesre fonnyasztott vöröshagymával és borssal, sóval fűszerezték. Ehhez ugyanannyi tejben kissé áztatott kenyeret adtak és mozsárban mindezt sűrű-pépesre zúzták. A tojás-sárgáját ezután hozzákeverték. Evvel töltötték a tésztát, amelyet az előbbiek szerint levesben kifőztek. A töltelékot gyakran fűszerezték apróra vagdalt petrezselyem-zöldjével vagy fokhagyma-szárral, néhol medvehagymával. Főzésére és tálalására az előbbiekben leírtak érvényesek.

Tüdős-táska betét: tüdőt (néhol a szívet is) puhára abálták, a vastag-rágós nyeldeklőit-ereit eltávolították és az ehető részeket apróra vagdalták. Kevés vajban összevagdalt petrezselyem zöldjét kissé megfonnyasztották, borsozták, majd hozzáadva a tüdő-aprítékot, mindezt jól összekeverték, megdinsztelték. Kevés szikkadt kenyérbél-morzsalékkal és a tojás-sárgájával formálhatóra keverték. Ezt követően az előbbiek szerint tésztába csomagolták és kifőzték.

Hal-táska betét: úgy készült, mint a hús-táska csak filézett hal-hússal. Néhol nem nyers, hanem már főtt halhúsból, és hagyma nélkül. A tejet gyakran kevés savanykás tejföllel helyettesítették. Készítése, főzése és tálalása az előbbiekben már leírtak szerint történt.

Gombás-táska betét: a megtisztított gombát apróra vagdalták és kevés zsíron - apróra vágott vöröshagymával, sóval és borssal megintve - hagyták, hogy saját levében dinsztelődjék. Majd némi kenyér-morzsat adtak hozzá (hogy a levét felszívja), és a tűzről levették. A tojás-sárgáját ugyanannyi tejföllel simára keverték, ezt hozzáelegyítették az előbbi keverékhez. Majd ezt a gombás töltelékot a tésztába „csomagolták”, főzték és tálalták (ahogy más táskáknál tették).

Káposzta-táska betét: káposztát puhára főztek, apróra vagdaltak. Sózták, borsozták, kevés zsírral (vajjal) és felvert tojással alaposan összekeverték. Ehhez tejben kissé felpuhított szikkadt kenyeret adtak, majd mindezt formálható masszává összegyúrták. Ezt a káposztás töltelékot az előbbiek szerint tésztába „csomagolták”, főzték és tálalták.

Paprikás-táska betét: pörköltben főtt húst apróra vagdaltak. Száraz kenyeret kevés pörköltlével felitattak. Hozzákeverték a tojás-sárgáját és ebből masszát gyúrtak, amivel a tésztát töltötték. Majd az előbbiek szerint „csomagolták”, főzték és külön tányérban tették a leves mellé.

Kolbászos-táska betét: disznóvágáskor, a töltésből kimaradt kolbász-keveréket mozsárban alaposan pépesre verték. Majd hozzákeverték a tojás-sárgáját és valamennyi frissen reszelt puha kenyérbelet. Ezt „csomagolták” a gyúrt-nyújtott és méretre vágott, tojás-fehérjével megkent tésztába. A levesben kifőzték, abban is tálalták. Ez a táskák még az egyszerű csont- vagy abáló-léből is ízes-kolbászos levest varázsolt.

Hurkakásás-táska betét: az előbbihez hasonló disznóvágási készítmény. A töltésből kimaradt hurka-keveréket tojás-sárgájával összekeverték és tésztába „csomagolták”. Ezután a kolbászos-táskánál leírtak szerint jártak el.

Véres-táska betét: úgy készült, mint a sültvér keveréke, amit aztán - táskák módjára - tésztába „csomagolva” kifőztek és tálalták. Általában baromfi-vérből készítették, és a baromfi-aprólék levest ezzel gazdagították. Az alvadt vér mennyiségét „kapart májjal” szaporíthatták, ami még kellemesebb ízt eredményezett. A töltelékot vastagabb tésztába „csomagolták” és óvatosan főzték, nehogy „kilyukadjon” és a világos levest elszínesítse.

Cafrangos-táska betét: régen ismert disznótoros leves-táska. Az abálást követően az abálólevet mindig leszűrték. A szűrőn ilyenkor mindig visszamaradtak apró hús-, zsiradék- és kifakadt hurkák töltelékének darabkái. Ezeket kézzel alaposan átválogatták (a kitapintott

kemény csont- és fűszer-darabkákat eltávolították). A nagyobb darabokat apróra vagdalták. Ezután szikkadt kenyérbél-morzsalékkal és tojás-sárgájával formálhatóvá keverték. Ezt a masszát csomagolták az előbbiek szerint előkészített tésztába, majd a szokott módon kifőzték és tálalták.

Sódar-táska betét: úgy készült, mint a sódar-gombóc. Amit aztán tésztába „csomagoltak” és úgy főzték ki levesben, és táskák módjára tálalták. Ha a sódar túl száraz volt, akkor előzőleg beáztatták, majd összevagdolás után mozsárban még pépesre is verték.

Meggyes-táska betét: mosott-kimagozott meggyet apróra vagdaltak és kevés vajon puhára dinszteltek. Majd a tűzről levéve annyi morzsát szórtak rá, hogy a meggy levét felvegye. Ezt követően hozzáadták a tojás-sárgáját és azzal alaposan összedolgozták. Ezt pedig tésztába töltötték, a széleit-réseit alaposan lezárták (egymásra hajtva, összecsapkodva). Vízen kifőzték (nehogy a kifakadt táskák a levest elszínezzék). Csak tálaláskor adták a forró leveshez.

Szilvás-táska betét: hasonlóan készítették, mint a meggyes-táskát, de szilvával. Ehhez kenyérmorzsák helyett gyakran szikkadt kenyér-belet használtak. Készítése, főzése, tálalása is hasonló.

Színes-tésztás leves-betétek

Régóta ismert, de még úri körökben is ritkán készített érdekes leves-betét változat. Feltehetően vallási vagy divat-hatásokra alakulhatott ki, népi találékonysággal és szakácsi ügyességgel. Az eljárás igen kézenfekvő: a tésztát - amiből a leves-betétet készítették - zöldeggel vagy gyümölcscsel színezték. Íme, néhány ma is könnyen megvalósítható példa:

Pütkösdi-tészta: régóta ismert, ünnepi leves-tészta. Hagyományos piros (vagy rózsaszínes) színét a főtt cékla adta. Amelyet, előzőleg tisztítva-hámozva és kevés savanykás vízben puhára pároltak. Majd a levét leöntötték és a céklát pépesre zúzták, sűrű szitán áttörték. Ez felvert tojással egyneművé kikeverték és elegendő liszttel meghintve: gyúrható-nyújtható tésztává alakították. Ezt metéltek, tarhonya és töltött táskák készítéséhez használták. Az ilyen betétet mindig külön vízben (nem a tálalendő levesben) főzték, nehogy a levest elszínezzék. Mindig savanykás vízben, különben a tészta színe pirosról kékesre színeződött. A főtt színes tésztát külön tányérban tálalták a leveshez. A forró levest mindig csak tálaláskor öntötték rá. Cékla helyett a magozott és pépesre zúzott meggy, cseresznye is jól színezett.

Böjti-tészta: hasonlóan régi, színes tésztaféle, amely színét - nem savanykás vízben főtt - cékla vagy lila-káposzta adta. Amelyet szintén pépesre törtek-passzíroztak, és az előbbiek szerint a tésztába keverték. Az ilyen tésztával készült leves-betétet nem-savanykás levesekhez adták, különben a színe bepírosodhatott. Főleg nagy- és kisböjt időszakához kötődött.

Sárga-tészta: ünnepi színét - régen- a tésztához kevert sáfrány (vagy sáfrányos szeklice) leve adta. De az ilyen tészta sárgára „festhette” a fehér- vagy tiszta levest. Ezért, a XVIII. századtól inkább főtt sárgarépával színezték, amely áttört pépjét a betét-tésztájába keverték. Úgy készült, mint a böjti-tészta, de ezt bármely (savanyú, nem-savanyú) leveshez szabadon használhatták.

Zöld-tészta: régen is ritkán készült, főleg nagyfarsangi időszakhoz kötődött. Zöld színét spenót vagy sóska adta, esetleg zeller- vagy petrezselyem-zöldje. Amit, kevés vízben kifőzték, a sárgás levét leöntötték, a zöld leveleket pedig mozsárban pépesre zúzták és szitán áttörték. Ezt felvert tojással elkeverték, lisztet hozzáadva gyúrható tésztát készítették. Szokásos módon használták.

Paprikás-tészta: a XIX. századtól elterjedt színes tészta, amelyet szintén csak ritkán készítettek. Piros-édes fűszerpaprika-őrleményét kevés zsírban felmelegítették, igen gyenge tűzön. Nehogy megpörkölődjék, mert barnás színű lett és kesernyés ízű. Amikor a zsír már megpirosodott, levették a tűztől és némi liszttel elkeverve hagyták lehűlni. Felvert tojáshoz keverték, és a maradék liszttel egyszínű tésztává gyúrták. Ezt a tésztát bármely leveshez használhatták.

Fekete-tészta: a valójában inkább szürkés fekete pontokkal. Nagypénteken és gyászos napokon néhol ilyen készítettek. A tésztát színezhették pirított fekete kenyér lisztszerűre tört porával, vagy mák és liszt keverékének mozsárban pépesre tört elegyével. De ez nem adott jó színezést. Sokkal elterjedtebb volt a fekete-cseresznye vagy fekete-szedes levéllel történő tészta színezés.

Barna-tészta: ennek készítésére leginkább fekete-bodza tört-passzírozott pépjét használták. De készülhetett bodza-lekvárral is. A fekete tészta helyett inkább ezt kedvelték.

Tojásos leves-betétek

Talán az egyik legrégebbi leves-gazdagítók, amelyek ma is ismertek és népszerűek. Többféle változatuk ismert, az egyszerűtől a nehezebben készíthető bonyolultig. Íme, a legismertebbek:

Kemény-tojás betét: a tojást erősen sós vagy ecetes vízben keményre főzték. Majd a héjától megtisztították, lemosták és tányérba tették. A tálból kimerített kimert forró levest erre merték.

Úsztatott-tojás betét: a tojást vigyázva felütötték (hogy a sárgája ki ne fakadjon). Óvatosan (hogy egészben maradjon) az enyhén savanykás és forró (nem lobogó) levesbe eresztették. Néhány perces forrás után a leves már tálalható volt, a tojás megőrizte frissen főtt alakját.

Csurgatott-tojás betét: a tojást felverték, forró (nem lobogó) levesbe vékonyan belecsurgatták. Általában savanyú levesekhez készítették. Néhol a felvert tojáshoz kevéske lisztet is keverték.

Rongyos-tojás betét: a tojást felverték, lobogó levesbe folyatták és addig keverték, amíg abban szétszakadozott. Savanykás levesben a „rongyok” általában nagyobbak, és tömöttebbek.

Bundás-tojás betét: szikkadt kenyeret (zsemlét) formás kockákra vagdaltak. A tojást jó alaposan felverték, a kenyér-kockákra öntötték és elkeverték (mindegyik tojásos legyen!). Amikor a kockák „megszívták magukat”, egyenként forró levesbe dobáltattak. Tartalmas levest adott.

Ezekon kívül még sok-más „levessel és betéttel” találkozhatunk a régi szakácskönyvekben.

ZÁRSZÓ a Tizenharmadik kötethez

Röviden és általánosságban ennyi is elég a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű, régi leves-változatokról. A közzétett ismeretek elegendőek ahhoz, hogy egykori leveseinket és készítési módjukat könnyen megérthessük. Esetleg főzési tapasztalattal azokat mi is kipróbálhassuk.

Előzetes: a jelen könyvsorozat következő (XIV.) kötete - a Kárpát-medencei hagyományos és tájjellegű, régi levesek *készítésének gyakorlatával kíván foglalkozni*. A leginkább jellemző levesek bemutatásával. Egyszerű receptekkel és könnyen beszerezhető alapanyagokból. Ötletet adva laikus érdeklődőknek és hagyományőrzőknek és kíváncsi ínyenceknek. Ezzel is segítve gasztronómiai értékeink és sajátos ital-választékaink megőrzését.

A XIV. kötet közzététele 2017. vége felé várható. Addig is jó kísérletezést kívánok!

Kézirat lezárva: Budapest, 2017. június 25-én.