

Szellem a fazékból: Hamisgulyás

2015 november 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

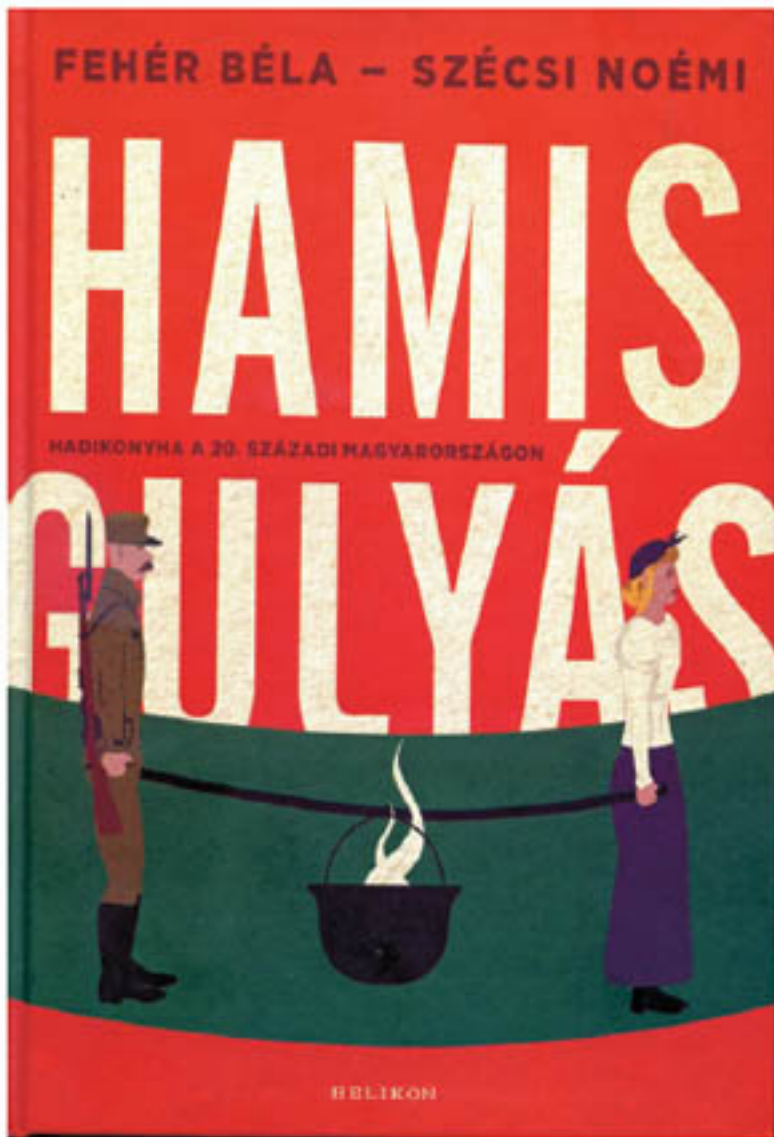
Még nincs értékelve

Mérték

Éhes katonával nem lehet háborút nyerni. Ezt már Montecuccoli olasz származású császári tábornok észrevette, amikor a hadtápot elvágta a frontvonalától.

Goethe költ? volt, a korgó gyomor és a harci szellem összefüggése mégis érdekelte: 1813-ban feljegyzi egyik

naplótöredékében, hogy Kurkowski-Eichen mérnök lerajzolta neki a mozgókonyha tervét. Még a szerkezet árát is kiszámították: 243 porosz tallér és két garas darabonként. Persze nem gulyáságyúnak nevezték (golascht akkor még Bécsben sem igen f?ztek, nemhogy Weimarban), hanem tábori konyhának (Feldküche).



» Éhes katonával nem lehet háborút nyerni

„A mozgókonyha feltalálója” címre persze mások is bejelentkeztek. A hamburgi Heinrich Zeise (fiát propellerkirálynak nevezték, mert óriás hajócsavarokat gyártott tengerjáró hajókhoz) Schleswig-Holstein hercegségben már 1850-ben levédette Feldkochherd nevű találmányát, ami bizony a négykerekes taligakonyha volt. A gyár altonai múzeumában ma is látható egy húsz évvel korábbi (tehát 1830-as!) prototípus. A Magyar Katonai Közlöny szerint pedig 1884-ben Dobay Imre (katonai akadémiát végzett földbirtokos) is nyújtott be szabadalmi kérvényt konyhakocsira. A dolog azonban feledésbe merülhetett, mert a sorozatgyártást Németországban a Fissler cég kezdte meg 1892-ben. A gulyáságyú feltalálója tehát bajosan lehetett a magyar Bóra Jenő, ahogy többen is gondolják. Amikor az altábornagy az 1900-as évek elején felajánlotta a konyhakocsit Weiss Manfréd csepeli gyárosnak, az már javában ott pöfékelt a harctereken.

Bóra legfeljebb a nevét találhatta ki. Bár az sem valószínű. A bakáknál jobb humora egyetlen tisztnek sem volt soha. A katonanyelvben a 420 mm-es mozsárágyú „Kövér Berta”, a gépfegyver „kávédaráló”, az ágyúgolyó „liszteszák”, az azonosító lapocskák „dögcédula”, a bakancs ma is „surranó”, a gázmaszk „szájkosár”. Természetes, hogy a tábori konyhára is számtalan költői nevet aggattak. A gulyáságyú elnevezés kézenfekvőnek mutatkozott, hiszen a hatalmas üstökben többnyire gulyás főtt (néha lóhúsból), a mozgókonyha lehajtott kürtje

meg valóban ágyúcs?re hasonlított. Így lett a taligakonyha neve a németeknél Gulaschkanone, az angoloknál (ahol, úgy látszik, többször volt bab) „baptarack”, a franciáknál canon á rata („raguágyú”), hiszen a rata egy krumpilis-babos-rizses ragu, a finn nyelvben soppakanuuna („leveságyú”), bár létezik a gulyáságyú forma is (kulassikanuuna), az osztrákoknál Magenfüllkarre (szabad fordításban „zabakocsi”). Néhány elnevezés (borsókonflis, kajaágyú, éhségtaliga, babgéppuska) mára kihalt, Paul Horn nyelvész híres könyve, A német katonanyelv (1899) sem ismeri őket. Más kifejezések, mint a komiszkenyér, „bádogos hús”, „gyíkkonzerv” megmaradtak.

Akit érdekel a XX. századi magyar hadikonyha, a hadiuzsora, a hadtáp működése, kíváncsi rá, hogyan lehetett éveken keresztül élelmezni több millió katonát (és hadifoglyot), olvassa el Fehér Béla és Szécsi Noémi most megjelent Hamis gulyás című könyvét. A kötet alcíme: Hadikonyha a XX. századi Magyarországon. A rendkívül gazdag kötet mintegy folytatása a tavalyi, Gulyáságyú című kiállításnak, és korántsem csak az 1914-es első világháborúról tudósít. A Hamis gulyás már a címével is azt sugallja, hogy ha belesünk a nagy háborúk kulisszatitkai mögé, akkor ugyanazzal a kufárszellemmel találkozunk, amely a mai élelmiszer-maffiára is jellemző. Az élelmiszergyártás és -kereskedés – gyomornézetből – eléggé lehangelő. Néhány kérdés, hogy kedvet csináljak az olvasáshoz. Miért fontosabb a liszt, mint a puskapor? Hányszor lehet hetente hústalan és zsírtalan napot tartani? Milyen a hadikáv éze, hát a pótdohány illata? Miért nevezik a frontszakácsot „tábori hasügyminiszternek”? Hogyan készül a tündepuding, a karfiolpörkölt, a hadibukta, vagy a kukoricagölgödin, amit Harangláb, a fondor lelkiület? egyházi még Fejenagnál is jobban utált Petőfi Sándor komikus eposzában, A helység kalapácsában. Pedig a kukoricagölgödint nagyon lehet utálni.

Megfontolandó kérdések. Üres gyomorral a Himnuszt sem lehet énekelni.

Hogy aztán hogyan lett a gulyáságyúból gulyáskommunizmus, az már másik történet.

Vinkó József - www.valasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerző ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: recepicio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen:

<https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

**Ajánló**

