



Szellem a fazékból - Nemzeti jelképünk

2011 november 13. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A franciák csigaevők, az olaszok tésztafalók, a németek, ha nem tudnak valamit betölteni az állatbélbe, meg sem eszik. Amerika nemzeti étele a ketchup. A miénk a gulyás. Állami jelképünk, mint Tony Curtis. A magyar lélek kifejeződése. (Csak f? a levében.)

Ezt früstükölte Petőfi Sándor, miközben gulyássá aprította a kozákat. Úgyhogy nyugodtan része lehet a világörökségnek, mint a Hortobágyi Nemzeti Park. Be is nyújtottuk a kérelmet, mint az olaszok a pizza ügyében. De eddig semmi. Pedig a recept főfőnyeszer? Erdei Ferenc le is írja Néprajzi ínyesmesterség című könyvében: "A szigorúan hagyományos gulyásfőzés technológiája az, ahogy a gulyások főzték, ezért gulyás a neve. A bográcsba egyszerre bele kell tenni a húst és a hagymát, hidegen hozzátenni a szükséges mennyiségű vizet, s feltenni a tűzre."

No de honnan vette a gulyás a húst (ami állítólag a bográcsban rotyog)? - kérdi Váncsa István uram, akit fenti recepte oly érdekes indulatokra ragadott, hogy rögvest gulyáskommunistának nevezte Erdei elvtársat. "A fagyasztóból, minthogy az nem volt, aligha vehette el. Hentes sem volt a pusztában, és valamelyik marhából se kanyaríthatott le két kiló húst, ugyanis a marha az ilyesmit rosszul viseli. Hogyan került hát a vagyont érő marha a nagyon-nagyon szegény gulyásembernek a bográcsába bele? Megmondom: sehogya. Gulyáslevest, gulyáshúst, sőt gulyásos húst, nevezzük, ahogy akarjuk, igazi gulyás sosem főzött, sőt nem is evett. Soha az életben egyetlenegyszer se."

Kemény szavak. Ám ha Váncsa uram igazat beszél, és jellegzetes pusztai ételünket (Árpád apánk áldosát) huncut pestiek találták ki a XIX. század második felében, akkor ugyan milyen "gulyásos húst" említ Bornemissza Anna kéziratos szakácskönyve 1680-ban? Miért tekinti az alföldi pásztorok ételének a "gujás-húst" (1787-ben) Mátyus István orvostudós? És miért mondja Gvadányi József peleskei nótáriusa a szolgafára akasztott "megborsolt bográts húsról" (amit egy hortobágyi gulyás készített neki), hogy "jobb ízűt életemben én ennél nem ettem"?

Talán Jókai Mór regényében, a Sárga rózsában kereshetjük a magyarázatot. Az elhullott marhát be kellett jelenteni a doktornak, az kijött, megvizitálta, felírta, miben halt meg, aztán el kellett temetni. "Hát bizony - mondja Lacza Ferkó - mink sajnáljuk, hogy annyi szép darab hús kárba vesszen: egy-egy combot lekanyarítunk belőle; azt földaraboljuk apróra, egy kicsit megabáljuk; aztán kiterítjük gyékényre, a karám tetejére, hogy a napon kiszikkadjon. Aztán zsákba rakjuk. S mikor aztán gulyáshúst akarunk főzni: ahány ember, annyi marokkal dobunk a bográcsba."

Csak hogy ez a gulyás még nagyon halovány volt. Hiányzott belőle a paprika. A törökorsot a XVIII. század második felében kezdték el termesztetni (és használni) a parasztok. Elsőként a szegedi piaristák számadáskönyvében tűnik fel 1786-ban az új étel: a "paprikás hús". Pár év múlva már receptek között is említik a "rázok paprikás gulyás húsát". Aztán Szirmay Antal zempléni követ az első, aki az alföldi paprikás húst a romlatlan magyarság jelképeként használja. Több se kellett a Habsburg-ház rendeletein felbuzúult nemességnek, amely ekkortájt már magyarul olvasott, magyar ruhát varratott. A "paprikás hús" legott a nemzeti ellenállás jelképe lett.

A nagy szívdobbanások korszaka volt ez, amikor egyik cukrászdánk nemzetiszínű fagyaltot kínált. Még szentül hitték Széchenyi szavait: "Csak ott mennek a dolgok jól, ahol a szabó, a szappanos, a cukrász stb. mind meg van győződve arról, hogy az ő mesterségét, s üzletét függ az állam boldogsága."

Hogy aztán hogy lett a gulyásból mégis goulasch? Az másik történet.

Vinkó József, hetivalasz.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló