



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 Pet?fi 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 pofonegyszer?. Erdei Ferenc le is írja Néprajzi ínyesmesterség cím? könyvében: "A szigorúan hagyományos gulyásf?zés technológiája az, ahogy a gulyások f?zték, ezért gulyás a neve. A bográcsba egyszerre bele kell tenni a húst és a hagymát, hidegen hozzátenni a szükséges mennyiség? vizet, s feltenni a t?zre."

No de honnan vette a gulyás a húst (ami állítólag a bográcsban rottyog)? - kérdi Váncsa István uram, akit fenti recipe oly er?s 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 ér? marha a nagyon-nagyon szegény gulyásembernek a bográcsába bele? Megmondom: sehogy. Gulyáslevest, gulyáshúst, s?t gulyásos húst, nevezzük, ahogy akarjuk, igazi gulyás sosem f?zött, s?t 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 íz?t éltében 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 bel?le; azt földaraboljuk apróra, egy kicsit megabáljuk; aztán kiterítjük gyékényre, a karám tetejére, hogy a napon kiszikkadjon. Aztán zsákba rakjuk. S mikor aztán gulyáshúst akarunk f?zni: ahány ember, annyi marokkal dobunk a bográcsba."

Csak hogy ez a gulyás még nagyon halovány volt. Hiányzott bel?le a paprika. A törökborsot a XVIII. század második felében kezdték el termesztetni (és használni) a parasztok. Els?ként a szegedi piaristák számadáskönyvében t?nik fel 1786-ban az új étel: a "paprikás hús". Pár év múlva már receptek között is említik a "rátzok paprikás gulyás húsát". Aztán Szirmay Antal zempléni követ az els?, aki az alföldi paprikás húst a romlatlan magyarság jelképeként használja. Több se kellett a Habsburg-ház rendeletein felb?szült 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 nemzetiszín? fagyaltot kínált. Még szentül hitték Széchenyi szavait: "Csak ott mennek a dolgok jól, ahol a szabó, a szappanos, a cukrász stb. mind meg van gy?z?dve arról, hogy az ? mesterségét?l, s üzletét?l függ az állam boldogsága."

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

Vinkó József, hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
