

A Gulyás

Mi is az a Gulyás? A gulyás, a korai alföldi marhanevelés idejére nyúlik vissza. Hogy mennyire korai, arra biztonsággal senki nem tudna válaszolni. Az első írásos emlék, Bél Mátyás kézírata 1730-ból. „A pásztorok a marha húsából készítik a parázshúst. A készítés módja: az apróra darabolt színhúst kevés szalonnával és sóval addig főzik, míg a leve el nem fő, aztán frissen fogyasztják, vagy megszáritják.”

Egy biztos, az ételnek a pásztorok között nem volt neve. Ők egyszerűen húst főztek amikor gulyáshúst csináltak.

A legrégebbi könyv ami a kezembe került Bornemissza Anna fejedelemasszony szakácskönyve 1680-ból. A Könyvből világosan kiderül, hogy ebben az időben a húsokat nyárson sütötték, vagy vízben, ecetben, tehénhúslében főzték. Jellemző fűszerek a só, bors, sáfrány, tárkony, majoránna. Ezen kívül citromlével, ecettel, és borral ízesítették az ételeket. A mai pörköltöz, gulyáshoz hasonlót nem találtam.

Gundel Károly ezt írja a korszak ételkészítési szokásairól:

- A sütés és főzés lényege között elmosódik a különbség, nem is beszélve a finomabb árnyalatokban mutatkozó eltérés (párolás, pirítás, pörkölés) mellőzéséről.
- Mai étkezésünk megszokott bevezető étele, a leves szinte teljesen hiányzik. Kivétel csupán a borsóleves vagy a húsleves.
- Gyakori a borban és a borral való főzés
- Káposztás ételeik száma elenyésző, a rakott és töltött káposztának nyoma sincs.
- A vereshagyma jelentősége jóval kisebb, mint később, zsírban pirított vagy hervasztott változata még ismeretlen.

A gulyáshús első előfordulása 1787-ben Mátyus István Dieteticájában olvasható.

Gvadányi József Hortobágy című versében (1790) bár nem nevezi meg az ételt, de nyilvánvaló, hogy a gulyáshúsról van szó. A versben Gvadányi az étel készítését olyan szemléletesen írja le, hogy az lehetne akár a gulyáshús himnusza is.

A korabeli írásokból kiderül, hogy az emberek a gulyáshúst a pásztorok ételének ismerték. Olyan étel ez amit a pásztorok marha vagy birkahúsból, bográcsban készítettek vöröshagyma és fűszerek hozzáadásával. A 18. században az alföldön még a szarvasmarha túlsúlya volt jellemző. Az 1790-es években kezdődött a juhtenyésztés felvirágzása.

Az étel térhódításának nagy lendületet adott az a rendkívüli esemény, hogy a 18. század végén a magyar nemesség a II. Józseffel való nemzeti konfliktusban a köznép gulyáshús ételét mutatta fel a magyar kultúra önállóságának egyik jeleként, így a gulyáshús a korábban legnépszerűbb társadalmi étel címét birtokló káposztáshúst váltotta a képzeletbeli ranglistán. A gulyáshúst a parasztok pörköltnek is hívták. A pörkölt hús első előfordulása 1795-ben a Magyar Kurír szerkesztői közlésében. A parasztok így nevezték a gulyáshúst. A marhahúst „megpörköli” azt jelenti „gulyásosan megfőzi”

A 18. század végén 19. század elején fordulat állt be a gulyáshús történetében. A fordulat a paprika hozzáadása volt. Mivel a paprika a parasztok kezében volt, ők csináltak paprikáshúst a gulyások ételéből. Így lett, egy ugyanazon ételnek három neve. Gulyás, pörkölt, paprikás. Paprikáról először Csapó József Új füves és virágos magyar kert című, 1775-ben megjelent könyvében lehet olvasni. A szerző leírja, hogy a parasztok a törökborsnak is nevezett paprikát porrá törik s azzal borsozzák ételeiket. Tömeges elterjedése azonban még váratott magára. A burgonya még a paprikánál is később terjedt el nálunk, meghonosodása sokkal kevésbé volt zökkenőmentes.

Az 1800-as évek elején a gulyásétel bekerült a magyarnyelvű és kétnyelvű szótárakba. Következő szakácskönyvem 1801-ből való. Címe: Uri és közönséges konyhákon megfordult szakács-könyv. Ami rögtön feltűnt, hogy paprikáról még mindig nincs említés. Pörkölt vagy gulyás félének nyoma sincs. Ebből arra lehet következtetni, hogy a gulyáshús terjedése a polgári és annál magasabb társadalmi rétegekben csak később következett be.

Legújabb Magyar szakácskönyv 1819-ből. Gulyáshúst vagy hasonló ételt nem találtam. Gundel Károly idézett egy 1826-ban megjelent Nemzeti szakácskönyvből gulyáshús receptet. (én ennek a könyvnek csak az 1846-os kiadását találtam meg)

„ Gulyás-hús... egy casseroléba tedd vereshagymával együtt és tedd hozzá a húst és tulajdon levében főzzed, sózd és paprikázd-meg, utoljára hintsd-be liszttel, hogy a leve sűrűbb legyen, és tovább ne főzd.” Ezek szerint a gulyáshús liszttel való sűrítése, nem feltétlenül külföldi találmány.

Az első általam lapozott szakácskönyv ahol a gulyáshúsról olvashatunk az 1834-ben megjelent Legújabb és laghasznosabb Pesti szakácskönyv.

Az étel az 1840-es évekre nyelvjárásiból immár köznyelvivé emelt pörkölt hús néven elérte a pesti vendéglőket. Vidéki vendéglőkben továbbra is paprikáshús maradt.

Később a paprikás jelzőt a szakácskönyv-irodalom és a vendéglátóipar a tejföllel készült rokonételekre foglalta le. Itt a köznyelv önnállósult, elszakadt az alföldi népnyelvi paprikás (=gulyás/pörkölt ételtípus) ételnévhasználatától. A „paprikás” inentől kezdve kétértelmű. A tejfeles-paprikás ételeket könnyebb húsokból készítik, így csirkéből, vagy borjúból.

A gulyás-pörkölt-paprikás a magasabb társadalmi rétegek nagyünnepi étkezéseit nem érte el. Emelkedésének az a tény szabott határt, hogy a gulyáshús nem sült, hanem apró húsdarabokból párolt étel.

A gulyásleves a gulyáshús késői leszármazottja, a 19. század végén bukkan fel szakácskönyvekben és irodalmiakban egyaránt. Ezt az ételt már csak marhahúsból illik készíteni, burgonya esetleg vegyes zöldség és csipetke is került bele. Ettől fogva a gulyásleves teljesen mértékben magáénak tudhatja a gulyás nevet, míg a gulyáshúst, amiből a leves származott, pörköltnek nevezik. Az Országos idegenforgalmi hivatal 1935-ös gasztronómiai prospektusa a tipikus magyar húsetelek közt ajánlja a „nemzeti étel” gulyáslevest. Az előző század változásait nem ismerve, a nemzeti étel minősítéssel tehát nem az ételtípust a pörköltet, hanem az ételnevet, a gulyást követi, így jut el a gulyásleveshez. Egyúttal szemrehányólag említi, mennyire elűt a levestől azoknak a nem leves gulyásoknak a jellege, melyeket külföldön neveznek gulyásnak. Tehát a gulyáshúst egyedül Magyarországon nem nevezik gulyásnak.

A gulyáshús/pörkölt elkészítésében régióként nagy különbségek mutatkoztak. Van ahol zsíron pirított hagymára, tették a húst, majd folyadékot öntöttek rá, és van ahol zsír nélkül, egyszerre rakták a húst és a hagymát a bográcsba, majd saját levében főzték meg. A fűszerpaprikát is lehetett az elején, vagy a végén hozzáadni. Az alapanyag is lehet bármilyen hús így: marha, borjú, sertés, bárány, birka, nyúl, szárnyas. Ezekből aztán számtalan variáció született, ami akár ma is okot adhat két bográcsmester ökölharcára. Persze az egyszerű gulyáslevest is gyorsan követték társai, mint szegedi, alföldi, csángó, székely és szerb gulyások. Mára szinte ahány ház annyi gulyásleves.

De ez így van jól. Mert ahogy az ételkészítésben általában, úgy itt is megállja a helyét az a kőbe vésett szabály, hogy : Nincsenek kőbe vésett szabályok!

Az idézett szakácskönyveken túl, a hasznos információkat Kisbán Eszter Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás című könyvéből nyertem.

Várkonyi Tamás

Gvadányi József, aki 1790-ben írta ezt a verset: "Hortobágy"

"Egy jó forma legényt találtam egy tanyán,

Zsíros ingben heverni a bundán:

Hátán vólt juh bőrből fekete katzagan,

Egy pár kérges habdák a két lába szárán.

Míg a lovam fűbe kötöttem pányvára,

Akasztott egy bográts húst a szolgálóra
Me borsolta, s veres hagymát metszett arra.
Kért: hogy amíg meg fő,üljek a szalmára.

Egy szép fehér tzipót, olyat mint kalátsat,
Tett a bundájára.Fogta a bográtsot,
Egy jó rázást tévén, de ilyet ki látott?
Magamnak is szemem meredt volt, s szám tátott.

Mert ez egy rázással, melly hús volt a fenekén,
Egybe felül esett, vala a tetején.
Egy darabotska is földre le nem esvén,
Tsudálkoznom kellett a gulyásnak tettén.

A melly felölről esett az allyára,
Nyers vala egészen,alig érte pára:
A felső melly esett ennek a hátára,
Jól megfőtt,úgy tetszett, hogy nézek rózsásra.

Monda gulyás, Uram! immár lehet enni.
Ezen pásztor étel tetszésére lenni
Fog reménylem,azért abból tessék venni.
Itt van a tzipó is azt is meg kell szelni.

Jobb ízűt életemben én ennél nem ettem,
Sokat evén abból majd meg betegedtem.
Azért a kulatsot kápáról levettem,
Ezen jó szakáttsal ki üresítettem. "