

2005. 2005. szeptember 8-11. Milyen is a jó gulyás? Szaftos, hosszú lére eresztett, majdnem olyan, mint egy sűrűbb leves, amibe jól bele lehet tunkolni a ropogós kenyérhéjat? Vagy olyan inkább, mint egy masszív pörkölt, amiben megáll a kanál, s ha eszi az ember, mindjárt megkívánja mellé az ecetes erős paprikát vagy a köménymagos káposztasalátát? Kell-e a gulyáslevesbe csipetke, az a jófajta tojasos, lisztes, kézzel kicsippentgetett tészta, ami legfeljebb még a borsólevesben képzelhető el? Kívánja-e a gulyás a répát, murkot, zellert, gombát, kakukkfűvet, szurokfűvet s megannyi illatos hozzávalót, vagy az igaziba semmi más nem kell a húson, a zsíron meg a hagymán kívül? Szolnokon, a Tiszaligetben szeptember 8. és 11. között immár hetedik alkalommal rendezik meg a gulyásfesztivált, ahol civilek és profik, csapatok és magányosok, magyarok és külföldiek, nők és férfiak egyaránt összevethetik: milyen módon készítik ők ezt az egytálételt? Az első években néhány tucat bogrács sorakozott csak a ligetben, azóta volt már olyan év, amikor hétszáz kondérban főtt egyszerre a szaftos, húsos egyveleg. Csányi Sándor, a szolnoki Gulyásfesztivál Egyesület elnöke ötlötte ki annak idején, hogy ezzel a rendezvénnyel egyrészt vendégeket vonzhatnak az idegenforgalmi szempontból amúgy nem túl csábító alföldi városba, s ő volt az, aki ezzel a programsorozattal a hagyományos ízek értékeire is fel akarta hívni a figyelmet. Többször is hangsúlyozta: szó sincs arról, hogy ismét árvalányhajás, pusztaviszszasíró nemzeti jelképpé szeretnénk tenni a gulyást, ám a jelenlegi szerepénél többet érdemel. Ez a magyarok egyik legősibb étele, amelyet egy receptkönyvében már Bornemissza Anna is említ az 1700-as években. Noha a gulyás receptjét általában úgy ismerjük, hogy zsíron hagymát pirítunk, rádobjuk a húst, azzal pirítjuk tovább, aztán paprika, só, végül víz, kis krumpli, olykor köménymag és babérlevél, a hagyományos elkészítési mód ettől merőben eltérő. A klasszikus magyar gulyás olyan alapanyagokból áll, amilyeneket a gulyát őrző pásztorok a közvetlen környezetükben könnyedén fellelhetnek: birka- vagy marhahús, hagyma, só, őrölt paprika. Zsiradék csak akkor került az ételbe, ha a pásztorok előző nap szalonnát csurdítottak, s egy kis sült szalonnát félretettek az ízesítéshez. A hozzávalókat egyszerre kell beletenni a bográcsba, és semmit sem kell előre külön megpirítani. Valójában ez egy könnyű és üde étel, a hús ízét nem veszi el semmilyen fűszer. Az igazi gulyásba nem kell fokhagyma, babérlevél, bors. Ha a paprikán kívül bármilyen fűszer kerül bele, az egyedül a mezőn található kakukkfű lehet. Kopasz Árpád, Szolnok megye korábbi rendőrfőkapitánya Paprikával fűszerezett hagyományos ételeink című kiadványában dolgozta fel az étel történetét. A kötetben nem csupán receptek szerepelnek, de a szerző - aki a Szolnoki Főiskolán oktat gasztronómiai ismereteket - azt is tisztázza, mi a különbség a gulyás, a paprikás és a pörkölt elkészítési módja között. Szavai szerint "az elvi eltérés lényege e magyaros, paprikával készülő ételek között a főzési technológia, különösen pedig a sorrend, és nem a végeredmény látványa". A szolnoki Gulyásfesztivál Egyesület nemrégiben kezdeményezte: nyilvánítsák a világörökség részévé a gulyást. Az UNESCO világörökségekről döntő bizottsága még nem határozott ebben az ügyben. A magyarok arra hivatkoztak, hogy a Hortobágy, a Tokaj-hegyvidék, a budapesti Andrásy út, a londoni Tower, I. Edward király észak-walesi várai, a reimsi katedrális vagy a párizsi Szajna-part és megannyi más, nagyszerű építészeti és kulturális remekmű társaságában a világörökség részeként igazán szerepelhetne egy egyszerű magyar étel, a gulyás neve is. Az olaszok hasonló kérelmet nyújtottak be az ő nemzeti ételük, a pizza ügyében, s később talán az orosz pirog, a szlovák sztrapacska vagy épp a pekingi kacsa is felkerül majd a listára. Szolnokon immár hagyományosnak számít, hogy a nyári rendezvények záróünnepségeként gulyásfesztivált rendeznek a Tiszaligetben. Idén szeptember 8-án lovas fogatról harangozzák be az eseményt a városban. Másnap, pénteken egy ötszáz kilogrammos, aszalt gyümölcsökből és magvakból készült reformtortát vonultatnak

fel a városházától a Tiszaligetig -, ahol még aznap délután tortafesztivál, csirkelábrágó verseny és motorkiállítás is várja a vendégeket. E fellevezető programok után szeptember 10-én, szombat reggel indul a valódi főzőverseny, ahol különböző kategóriákban - bab, marha, birka, reform stb. - mérik össze "gulyástudásukat" a csapatok. A fesztivál díszvendége a Királyi Szakácsok Főzőversenye Nagyszakácsiból, de bemutatót tartanak a békéscsabai kolbászklub tagjai is. A gulyásünnepkel egy időben rendezik meg a Szikvízkészítők 3. Gasztronómiai Fesztiválját, a Magyar Honvédség haditechnikával és gulyáságyúval vonul fel, a szolnoki lengyel-magyar klub pedig a nemzetek közötti egytálételek főzőversenyét rendezi meg a Tiszaligetben. A szolnoki gulyásfesztivál szeptember 11-én a motorosok főzőversenyével és bemutatójával zárul. Volt, amikor a gulyás a gasztronómiai értékén túl is jelentőséggel bírt: az 1800-as évek elején például az osztrákokkal szembeni ellenállás jelképének számított. Igazi magyar úr ezekben az időkben nem bécsi szeletet, hanem inkább gulyást rendelt a pesti éttermekben. Az ország déli részén, Szeged környékén sok zöldséggel, Gyula mellett pedig inkább krumplival készítik a gulyást. A hegyvidéki emberek gyakran használnak vadhúst alapanyagként, s ilyenkor illatos erdei gombák is kerülnek a bográcsba. Van aztán a babgulyás, a káposztás gulyás, s néhol gulyásként említik a zöldbabbal készített palóclevest is. Doros Judit