

3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a**  
**„Karcagi Birkapörkölt”**  
**Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

.....   (Alíráás)

Karcag, 2013. május 22.  
(P. H.)

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Név: **Karcagi Birkafőzők Egyesülete**

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Karcagi birkapörkölt

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód                | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások  | <input type="checkbox"/> kulturális örökség                 | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet         | <input checked="" type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás |  |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése: Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

A karcagi módra főzött kunsági birkapörkölt a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értéke. A Nagykunság az Alföld legnagyobb állattartó körzete volt, a táplálkozásában a juhhús nagyon fontos helyet foglalt el. A nagyállattartó gazdálkodás miatt a tőkeállatnak számító marhát (szürke marhát) és lovat nem fogyasztották eleink, de a juhhústannál inkább. Még a 18. században is hatalmas nyájak beretválták a nagykunsági városok határát. A népi táplálkozásban a húsfogyasztás alapját tehát a juhhús adta. Az életmódból adódóan nem is lehetett más. A juh húsát nem tartósították, egy állat levágása után a teljes húsmennyiséget elfogyasztotta a család. Az a jellegzetessége a nagykunsági birkaételeknek, hogy a birkatestet egyszerre főzik meg. A kunsági birkapörkölt íz világában teljesen eltér az Alföld többi városában szokásos ételektől, de a Kunságon belül is a karcagi igen archaikus főzési technikát jelent. Az elem nevében szereplő „karcagi” jelző tehát nem elsősorban a helyszínt, hanem a főzési módot mutatja. Ez az állat húsanak eleinte víz hozzáadása nélküli pörkölését, szinte sütését és az előzetesen megperzselt fejjel, körmökkel és farokkal, valamint a pacallal és belsőségekkel történő együtt főzését jelenti. A pörkölt fűszerezéséhez pedig csak vöröshagymát, fokhagymát, örölt- és csöves paprikát, valamint sót használnak. A főzés akkora öntöttvas lábasban történik, amelyben az egész állat húsa elfér.

A pörkölt, mint feldolgozott termék készítésekor használatos alapanyagok:

- egy 60 kg-os állatból nyerhető kb. 30 kg. hús,
- 30-40 dkg. őrölt csemege paprika
- 15-20 dkg. só,
- 1,5-2 kg. vöröshagyma,
- erős csöves paprika,
- kb. 0,5-1kg. sertészsír,
- egy fej fokhagyma.

A pörkölt elkészítésének folyamata:

A zsírral kikent öntöttvas lábasba víz hozzáadása nélkül beletesszük a falatkákra feldarabolt húst. Alura a (felfűrészelt!) csontosabb részeket, a színhúst, az előzetesen megperzselt és előfőzött (a forrástól számítva 1-1,5 óra) bőrös részeket (megpucolt fej, körmök, ha van fark) és pacalt, valamint a belső részeket (a máj kivételével). Ezután nagy lángon pörköljük, szinte sütjük a húst kb. 15-20 percig. Ekkor hozzátesszük a teljes húsmennyiséghez szánt só nagyobb hányadát is, valamint a fokhagymát. Közben kavargatjuk az ételt. A melegítés hatására a húsdarabok levet eresztenek, amelyben szinte készre főzhető az étel. Kb. két óra múlva a teljes mennyiség átfőzésekor kiolvad belőle a faggyú. Azt merőkanállal le lehet szedni, ha valaki kevésbé szereti. Ezután a párhuzamosan (vagy előzetesen) zsírban megdinsztelt és paprikával összekevert hagymát a lábasba rakjuk. Ekkor tehetünk bele csöves csemege és erős paprikát a kívánalmak szerint. A főzés vége felé pótoljuk az elfőtt vizet (használjuk azt, amiben előfőztük a bőrös részeket). Beállítjuk az étel savát és csípősségét, a főzés vége előtt 15-20 perccel pedig hozzátesszük a májat az ételhez.

A leírtakból kitűnik, hogy a tradicionális karcagi birkapörkölt öntöttvas lábasban készül, melyben megtalálható az állat minden ehető része (hús, perzselt fej és körmök, pacal és a belsőségek). Fűszerezéshez pedig csak hagymát, fokhagymát, sót és paprikát használnak!

##### 5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:

Karcagon és környékén évszázadokra visszavezethető feljegyzések, ill. a szájhagyomány igazolja jelölt termékünk meglétét. Vidékünkre jellemző, legeltetéssel tartott állatfajok közül a ló és szarvasmarha nagy súlya miatt tőkeállatnak számított, egy juh által biztosított húsmennyiség azonban alkalmas volt egy nagycsalád vagy egy baráti társaság megvendégléséhez. A fentiek szerint elkészített étel a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értékét képviseli. A Nagykunságon, és természetesen a központjának számító Karcagon is az ünnepek, társadalmi és családi ünnepek fő étele a birkapörkölt volt régen és az ma is. Annyira általános jelenségről van szó, mely már a „közkincs” kategóriájába tartozik. Családi vonalon a folyamatosság megtalálható a pörkölt főzését illetően. Apáról fiúra szállt a főzés tudománya. Bármilyen társadalmi (és politikai) változás történt Magyarországon, az ünnepek rendje akárhogy alakult, a terített asztalon a mi városunkban mindig birkapörkölt szerepelt.

A javaslatot a Karcagi Birkafőzők Egyesülete teszi a karcagi lakosok nevében. Ez a civil szervezet a városban kialakult és elterjedt hagyományt tiszteletben tartva a juhételek főzésével foglalkozik. Az egyesület elődje Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága néven 2004-ben alakult azzal a céllal, hogy összefogja azokat, akik egyrészt a juhászcsaládok leszármazottjai, másrészt olyan személyek, akik hódolnak a főzés szenvedélynek. A 35-40 fővel működő közösség havi, kéthavi rendszerességgel baráti összejövetelt szervezett,

amely jelenleg már átalakult egyesületi taggyűléssé, ahol valamelyik kiválasztott tagja megfőzi a birkatestet és a többiek azt jól megkritizálva elfogyasztják. Azonban az Egyesület legfőbb célja az, hogy az évszázadokon keresztül kialakított szokásokat megőrizze, és lehetőség szerint tovább is adja. Olyan közösségről van tehát szó, amely tagjai családi indíttatásból, vagy csak a helyi tradíciókból kiindulva rendszeresen találkozik azért, hogy a helyi hagyományok szerint készült birkaételet elkészítse, ezáltal megőrizze és újabb tagjainak tovább adja a főzés technikáját és a Nagykunság kulturális és gasztronómiai örökségéből ránk maradt hagyományt.

***Karcagi Birkafőző Fesztivál, amely 2013-ban a XV. alkalommal kerül megrendezésre:***

Városunkban ez a legnagyobb létszámú rendezvény mind a vendégek, mind a versenyzők számát illetően, amelyre nemcsak az országból, hanem külföldről is érkeznek látogatók. Kedves hagyomány, hogy minden évben más-más település mutatkozik be saját jellegzetességével, kulturális műsorával. A környező városokon kívül 2008-ban a Karcagról elszármazott kunok képviselőjében például Bácskossuthfalva (Ó-Moravica) a Vajdaságból. A Fesztiválon, a szombati napon megrendezett vetélkedőn csak birkából készített ételt zsűriznek az országosan is ismert neves szakácsok és vendéglátó ipari szakemberek.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Dr. Bartha Júlia: A Kunság népi kultúrájának keleti elemei. Debrecen, 2002.

Dr. Bellon Tibor: Beklen. Karcag, 1996.

Béres Mihályné Márki Piroska: „Mintha pásztortűz ég”. Karcag, 2006.

Erdei Ferenc: Néprajzi inyesmesterségek.

Dr. Fazekas Mihály: Kunmadaras juhászata. Karcag, 1979.

Dr. Györffy István: A néphagyomány és a nemzeti művelődés. Budapest, 1939.

Cs. Kovács Károly-Oláh János-Kútvölgyi Mihály: Nagykunsági ízek. Budapest, 1996.

Dr Györffy István: Nagykunsági Krónika.

Cs. Kovács Károly- Oláh János- Kútvölgyi Mihály:Nagykunsági ízek.

Szellemi Kulturális Örökség honlapján fellelhető fotók és videók.

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: [www.birkafozok-karcag.hu](http://www.birkafozok-karcag.hu)