

„Európa nem arra kíváncsi, hogy átvettünk-e mindent,
amit az európai művelődés nyújthat, hanem arra,
hogy a magunkéból mivel gyarapítottuk az európai művelődést.”
(Györffy István)

A. Az elem neve:

A kunsági birkapörkölt karcagi hagyománya

B. Az érintett közösség(ek), csoport(ok) vagy egyén(ek) megnevezése:

1. Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága
2. A karcagi családok ünnepi alkalmainak résztvevői
3. A városban található szövetkezetek, vállalatok és munkahelyi közösségek rendezvényeinek vendégei
4. Fenti felsorolásban rendszeresen főző egyének

C. A jelölt elem rövid szöveges leírása:

A karcagi módra főzött kunsági birkapörkölt a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értékét jelenti. 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 (szürkemarhát) és lovat nem fogyasztották eleink, de a juhhúst annál 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 ízvilágában 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 azt jelenti, hogy az állat húsának eleinte víz hozzáadása nélküli pörkölésével, szinte sütésével történő együttfőzése az előzetesen megperzselt fejjel, körmökkel és farokkal, valamint a pacallal és belsőségekkel. A pörkölt fűszerezéséhez pedig csak vöröshagymát, őrölt- és csövespaprikát, valamint sót használnak. A főzés akkora öntöttvas lábasban történik, melyben az egész állat húsa elfér.

D. A jelölést beküldő neve:

Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága

E. Évszám:

2009

1. Az elem azonosítása

1.a. Az elem neve:

A kunsági birkapörkölt karcagi hagyománya

1.c. Az érintett közösség(ek), csoport(ok) vagy egyén(ek) azonosítása:

-Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága

A jelölést a Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága teszi a karcagi lakosok nevében. Ez a civil szervezet a városban kialakult és elterjedt hagyományt tiszteletben tartva a juhételek főzésével foglalkozik. A társaság 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 összejevetelt szervez, ahol valamelyik kiválasztott tagja megfőzi a *birkatestet* és a többiek azt jól megkritizálva elfogyasztják.

Azonban a Társaság 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*.

-A karcagi családok ünnepi alkalmainak résztvevői

A jelölés szempontjából a hagyomány érzékeltetésére a helyi családi közösségek eseményei a legmegfelelőbbek. Szájhagyományból tudjuk, hogy ezek az alkalmak nem múltak el anélkül, hogy az étel ne szerepelt volna az *ünnepi asztalon*. Lakodalomban, névestéken, vagy keresztelőn az üstben csigatésztával főtt gyöngyi vagy tyúkhúsleves után a *birkapörkölt* mint főétel került a vendégek elé. Ilyenkor a főzést a rokonság valamelyik férfitagja végezte (ez is hagyomány Karcagon), hisz az örömszülőknak más teendői voltak. Ez a segítségnyújtás természetesen oda-vissza történt. Gyakran még az állatot is ajándékba kapta az ifjú pár.

A vacsorán a kialakult szokás szerint a *pörköltbe belefőzött birkafej a legtiszteleteméltóbb személy tányérjára került*. A karcagi szokás a kun műveltségéből maradt ránk, a tiszteletbeli falatot jelenti. Hogy-hogynem, a perzselt farok *véletlenül* mindig a menyasszony elé jutott. A birkaételek jelenleg is megtalálhatók a fent említett ünnepi eseményeken, főzésük szinte mindennaposak a karcagi családoknál. Karcag ebből a szempontból különleges hely, hiszen a Kunság más városában is birkatest került az asztalra, de az elsőszedés joga a férfit csak akkor illette meg, amikor a búzás-zsákot meg tudta emelni, tehát felnőtté vált.

Említésre érdemesek azok az események is, amikor az un. kalákás házépítés alkalmával a család birkapörkölt ebédrel köszönte meg a segítséget a barátoknak és családtagoknak. Fentiekén kívül a karcagi ember keresett és talált is magának „indokot” arra, hogy valamilyen módon hozzájusson ehhez az ételhez. Az nem vitatható, hogy a közösség építésében, az étkezési szokásokban a birkapörkölt központi helyet kapott, mintegy *megkoronázta* az összejevetelt.

-A városban található szövetkezetek, vállalatok és munkahelyi közösségek rendezvényeinek vendégei

Karcagon sok olyan eseményt találunk, melyeknek befejezésekor megtartott vendéglátás alkalmával szerepelt a birkapörkölt. Az emberek ösztönösen gondoltak arra, hogy abban az évben elért eredményeik jutalma lesz a főzendő étel. Munkahelyi közösségek évzáró bankettjei, keresztelők, névadók és névesték nem múltak el e nélkül. Hasonló alkalmak voltak az állami ünnepek időpontjai is. Május 1-én, vagy augusztus 20-án más helyekhez hasonlóan a város lakossága is „felvonult”. Ilyenkor ünnepi díszbe öltöztek az utcák és a terek. A menet munkahelyenkénti csoportokat alkotva végigvonult a városon ki egészen az Erzsébet-ligetig, ahol a kialakult szokás alapján egy-egy területen az arra kijelöltek elkészítették az ünnepi ételt, mely elmaradhatatlanul birkapörkölt volt. Utána estig tartó szórakozással múltatták az időt. A nyári betakarítás végén is „aratóebéd” járt a munkát elvégzőknek. Az új kenyér mellé kiválóan illett ez az étel. Kedves emlékeink közé tartozik az az esemény, amikor a Lenin Tsz. kertészetében őszi szőlőszüretre rendelték ki a tagságot a kijelölt hétvégére. A szüret befejezésekor – miután a finom szőlőszemek és a must megtette hatását – Tarjányi Imre és társai által megfőzött remekbe szabott birkaétel nyugtatta meg a háborgó gyomrokat. (Az anyaghoz mellékelt „Nagykunsági ízek” című könyv hátsó előzéklapjának fotója is itt készült.) Voltaképpen ezekre a közösségi alkalmakra nyúlik vissza a Karcagi Birkafőző versenyek megrendezése, amely immár 10 éve minden évben Péter-Pálkor megtörténik a városban.

-Fenti felsorolásban rendszeresen főző egyének

Azoknak a személyeknek a neveit felsorolni, akik a múltban és jelenleg is a kialakult hagyománynak megfelelően készítik el főztjüket, lehetetlen vállalkozás lenne. A teljesség igénye nélkül a régiak közül említésre méltóak: Tarjányi Imre, Molnár János, Bene Pál, K. Nagy Lajos, Branstädter György, Bede György stb. Nevüket a tisztelgő emlékezet őrzi. Napjaink szereplői pedig az előző eseményeken és versenyeken rendszeresen résztvevő személyek. *Rendkívül fontos hangsúlyozni, hogy a családban apáról fiúra száll a birkafőzés (és az előkészületi munkák, nyúzás, darabolás) elsajátítása.*

1.d. Az elem földrajzi elhelyezkedése és elterjedtsége:

Idézet Györffy István néprajztudós Nagykunsági Krónikájából: „A iskolában úgy tanultuk, hogy amikor a tatárok feldúlták Kunországot, Kuthen (Kötöny) kun király 40 ezer családból álló népével Magyarországra menekült, és IV. Béla királyunk letelepítette őket az Alföld termékeny rónaságán, ahol ezen kunok ivadéka a Nagy- és Kiskunságban ma is élnek.” A meglepedett kunok maradékai ismert történelmi okokból (kiváltságos Hármaskerület, zárt társadalom) megőrizték a kun műveltség számos elemét. A táplálkozási szokásokban a juhhús fogyasztása és a főzés módja mindenképpen archaikumnak számít. Szolnok megye Néprajzi Atlaszának a juhhús fogyasztása és a birkapörkölt főzésének módját mutató térképen jól látszik a Hatkunság (6 nagykun város) határa abból, hogy hol főzik bele a perzselt fejet és körmöket. A Jászságban csak egyetlen hely van: Jászakisér, ahol hasonló módon főznek, de az egy 18. századi nagykunsági betelepítésű falu. A birkapörkölt, mint ünnepi étel, tehát az egész Nagykunságon és a Kiskunságon is elterjedt, de a főzési technika, ebből adódóan az ízvilága különbözik a karcagitól.

Dr. Bartha Júlia múzeológus „A kunsági birkapörkölt és archaikus vonásai” című írásából megtudhatjuk, hogy az Alföld mely részein őrződött meg ez a hagyomány (melléklet). Karcag ezen belül is sajátos szokást honosított meg, mivel *a pörkölt fűszerezéséhez hagymán, són és paprikán kívül mást nem használnak.*

Karcag környékén a parasztember heteken keresztül a mangalicaszalonnán és vöröshagymán élt, fűszerként csak a sót ismerte. Táplálkozástudatóktól tudjuk, hogy a borsot a XIV–XV. században csak a főúri konyhákban használták, az alföldi étrendben nem volt jelen. A XVIII. században megjelent piros paprikával együtt csak ezután került bele az ételbe. Karcagon azonban a bors használata a birkapörköltben nem szokás. Ha valahol, akkor itt igazán érvényesül az a szabály, hogy másféle fűszer használatát kerülni kell. Minél egyszerűbb módszerrel kell a főzést végezni, hogy a hús zamata érvényesüljön. Ez az egyik titka a karcagi birkapörkölt jó hírének, ettől igazán fenséges. Szakácskönyvekben itt-ott ajánlanak babérlevelet, paradicsomot, majoránnát, esetleg vörösbort is. Karcagon kerülnek ezek használatát. A parasztember nem töltött sok időt a főzéssel, leegyszerűsítette azt. Erre a helyi szokásra alapoztuk jelölésünket is. *Bízást mondhatjuk, hogy Karcag tekinthető a birkapörkölt főzés központjának.*

1.e. Az elem a szellemi kulturális örökség mely területét képviseli:

A juhhús főzése a táplálkozási szokások, a társadalmi élet, rítusok és ünnepi események részét képezte a múltban és így van ez ma is.

2. Az elem leírása:

Elgondolásunk alapján a jelölésünk megfelel az UNESCO Egyezmény kritériumának: *olyan szokásról van szó, melyet a közösségek, csoportok és egyének szellemi örökségként elismernek, és megőriznek.* Karcagon ennek az ételnek a jelenléte annyira természetes, mint a vízmelléki embernek a halból főzött ételek. Ha megkérdezi egy idegen az utca emberét, hogy mi az az étel amit itt nevesebb családi alkalmakkor vagy valamilyen ünnepen főznek, a válasz egyértelmű: a karcagi birkapörkölt. Az emberek tudatában fel sem merül az a kérdés, hogy más is lehet az asztalon. Helyiek részéről ösztönszerűen hangzanak el, a következő mondatok:

„Kitől vetted a birkát?”

„Na és ki fogja megfőzni?”

Fenti két mondattal azt a beidegződést kívánjuk érzékeltetni, hogy a karcagi ember együtt él ezzel a gondolattal, ünnepeinek egésze ezzel az étellel teljes. Emlékeznek egy-egy jelesebb alkalomra, megbeszélnek ki az a személy, aki évtizedeken keresztül bírja az emberek bizalmát, mert többször ettek jól sikerült főztjeiből. Felemlégetik az öregeket és elárulnak egy-egy apró főzési titkot is egymásnak. Sajnos fotókkal csak az elmúlt ötven évet tudjuk igazolni. Azonban a hagyomány múltba nyúló gyökereihez nem férhet kétség.

A kunsági emberek őrzik a saját kultúrájukat, örökítik szokásaikat. Így van ez a táplálkozási kultúra területén is.

A fejezet címéhez igazodva részletesebben is közre kívánjuk adni, hogy tulajdonképpen mitől is „karcagi” ez a pörkölt. Elkészítése a következőképpen történik:

A sertésszírral kikent öntöttvas lábasba belerakjuk a falatkákra vágott húst (alulra a csontosabb részeket, a perzselt fejet, rá a színhúst, legfelülre a belsőségeket a máj kivételével), vegyítve a körmökkel és pacallal. Ezután alágyújtunk és kb. negyedórától nagy lángon pörköljük a húst víz hozzáadása nélkül. A hő hatására az összerándult húsrastok levét eresztenek, melyben szinte készre főzhető az étel. A párhuzamosan zsírban megdinsztelt vöröshagymát az örölpaprika nagyobb részével összekeverve félfővésben a hússal tesszük és óvatosan kavargatjuk. Előzetesen beletehetjük a teljes húsmennyiséghez szánt só nagyobb hányadát is. A főzés befejezése előtt kb. 20-25 perccel beletesszük a májat és az örölpaprikával szép színt adunk az ételnek. Ekkor már vizet is adunk hozzá. Közben kívánalom szerint száraz csöves erőspaprikával is ízesíthetjük és sózzuk.

Reményeink szerint a leírtak megfelelnek a felvételi kritériumoknak, olyan szokásról van szó, melyet a közösség, csoport elismer, nemzedékről nemzedékre hagyományozódik és az identitásunkat erősíti.

A jelölési adatlap lehetőséget ad könyvek mellékelésére is. A Cs. Kovács Károly – Oláh János – Kútvolgyi Mihály szerzőhármás „Nagykunsági ízek” című könyvének 26-28-ig terjedő oldalain szemléletesen ismertetik a birkapörkölt fizikai ismérveit.

Karcagon nagyon sok család foglalkozott juhtenyésztéssel, vagy a városi házánál, vagy pedig a tanyák legelőin. Levéltári adatok igazolják, hogy az 1960-as évek elején Karcag juhállománya 30 ezer körül mozgott. A környező települések közül kiemelkedő volt ez a létszám. A juhtenyésztés folytatódott napjainkig is. A városi viszonyok közötti állattartás megmaradt a családok kezelésében. Az 1989-es rendszerváltás utáni lehetőségek vállalkozói szinten kezdtek működni. Főzési alapanyagokhoz manapság is hozzá lehet jutni, a hagyományok továbbvitele biztosított. A birkapörkölt főzésének nimbusza nem kopott meg, a tradíció ápolása napjainkban is töretlen. Még váratlan kedves látogatók érkezésekor is megtörténik, hogy levágnak egy-egy bárányt vagy felnőtt állatot (kivételes eset mert a szokások alapján hagyják kihűlni a húst darabolás előtt) és a vendéget megkínálják főztjükkel.

3. A szellemi kulturális örökség jelentőségének társadalmi tudatosítása és közkinccsé válása, valamint a társadalmi párbeszéd ösztönzése:

Elgondolásunk szerint jelölésünk alkalmas arra, hogy tradicionális jellege miatt az elem nagyobb nyilvánosságot kapjon.

A fentiek szerint elkészített étel a Nagykovács népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értékét képviseli. A Nagykovácsra, 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 akárhogyan alakult, a terített asztalon a mi városunkban mindig birkapörkölt szerepelt.

4. Megőrzéssel kapcsolatos intézkedések:

A jelölés a legszűkebb megfogalmazás alapján egy, a múltból eredeztethető tájegységi foglalkozást és annak lehetősége által biztosított ételkészítési módot mutat be. A juhtartás mint életmód századokon keresztül jelen volt és megtalálható napjainkban is. A családok és közösségek számára megélhetést nyújtó tevékenységet jelent, önellátást illetve gazdasági hasznot hozó munkafolyamat. A mindennapok részét képezi, szokásainknak és hagyományainknak teret biztosít. Ezt a lehetőséget kihasználva több olyan szervezet is működik városunkban, melyeknek feladatát illetve kedvtelésből fakadó szórakozást jelent a *birka*főzés, egyben a tradíció megőrzését biztosítja. Példának mindjárt azt a baráti társaságot hozhatjuk, amely legfőbb feladatának a hagyományok átörökítését tartja:

*A Karcagi Birka*főzők Baráti Társasága

Ez a közösség szervezeti formát biztosít azoknak, akik folytatni kívánják a birkaételek főzési hagyományait. Tagjai rendszeres szereplői az alföldi és dunántúli rendezvényeknek, sőt főztjük külföldön is megtalálható. Feladatának tekinti az új tagok toborzásán túl a még élő idős főzőemberek felkeresését, történeti kutatásokat végez a múltra vonatkozóan. Tagjai tárgyi emlékeket, foglalkozási kellékeket gyűjtenek és történeteket jegyeznek fel elbeszélések alapján.

A társaság nevében szereplő „karcagi” jelző itt is a hagyományosan főzőket jelenti. Évente több alkalommal találkoznak tagjai egy helyi étteremben ahol közös birkaevés során vesznek részt. Szabadtéri rendezvényeken egységes öltözetben jelennek meg és hagyományos módon készített ételleikkel járulnak hozzá a városba érkező vendégek ellátásához.

A karcagi családok ünnepi alkalmainak résztvevői

A hagyományozódás szempontjából a legnagyobb biztosítékot a családok főzései jelentik. Itt van legjobban esély arra, hogy ezeknek az ételeknek a készítése még sokáig színesíti az ünnepi asztalt. Karcag város lakossága kb. 23 000 fő. Azok számát akik ezen belül hagyományosan készítik a birkaételeket csak becsülni lehet. Ünnepi alkalmak, hétközi főzések idején sokszor szerepel a pörkölt. Az a jó, ha marad belőle hétköznapra is, hiszen általános vélemény hogy többször felmelegítve egyre finomabb lesz, egyre jobban koncentrálódik az ízanyaga, így kellemes élvezetet nyújt egy-egy morzsavacsorához. Manapság megvan a lehetősége a lefagyasztásnak is, így egy későbbi időpontban ismét szerepelhet a családi asztalon.

Természetesen ide lehet sorolni azokat a környező településen élőket is, akik hasonló módon készítik ezt az ételt. Jelentős számot képviselnek a kunmadarasi, berekfürdői, nagyiványi, valamint a túrkevei és a mezőtúri családok is, akiknek étrendjében megtalálható a pörkölt. Nem csupán gasztronómiáról van tehát szó, hanem a térségre jellemző mélyen gyökerező hagyományról.

A megőrzendő örökséget biztosítják a Karcagon és környékén fellelhető *juhászdinasztiák* jelenléte is. Nem hagyható ki az anyagból több családnak az említése, akik generációkon keresztül űzték a juházmesterséget és foglalkoznak vele a mai napig is.

- Többek között említésre méltó a Kossuth díjas *Márki Elek*, aki az 1950-es évek tenyésztési eredményeiért kapta a magas kitüntetést. Felnevelt nyolc gyerekük közül többen választották e mesterséget élethivatásul.
- A család házasság révén került kapcsolatba a másik neves juhászdinasztiával, *Szopkó Jánossal* és családjával, akiknek szintén a juhokkal való foglalkozás jelentette a megélhetést.
- Apáról fiúra szállt ez a tevékenység *Csontos György* familiájában is, akinek felmenői között több generációra visszavezethetően megtaláljuk az e foglalkozást űzőket.
- Kunmadarason *Jenei Imre* és családja képviselte ezt a tevékenységet.

Az említett családok mai leszármazottai állandó résztvevői a már ismertett karcagi és vidéki rendezvényeknek. Ők azok akik másokkal karöltve biztosítják az örökség fennmaradását, és akikre számítani lehet a jövőben is.

Karcagi Birkafőző Fesztivál

Rendkívüli látogatottságnak örvendett a 2008-ban immár tizedik alkalommal (Péter-Pálkor) lezajlott esemény. A minden év júniusának utolsó hétvégéjén megrendezett hagyományőrző program jelszava az alkalomra hívó szórólapon található:

„Júniusban Karcagon,
Birkaétkek az asztalon.”

Városunkban ez a legnagyobb létszámú rendezvény mind a vendégek, mind a versenyzők számát illetően. Elterjedt híre miatt 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 képviseletében Bácskossuthfalva (Ó-Moravica) a Vajdaságból. A Fesztivál versenyjellegű is. A szombati napon megrendezett vetélkedőn csak birkából készített ételt zsűriznek az országosan is ismert neves szakácsok és vendéglátóipari szakemberek. A megjelentek szórakoztatásáról népi- és tánczenekarok, kézműves és kirakodóvásár, pincészeti bemutató valamint táncsoportok gondoskodnak. Ezen az eseményen a 94 fő által megfőzött 178 db négy lábú ugyanennyi főzőedényt is jelent, mert (ez is hagyomány) még két azonos életkorú állatot sem tesznek össze, még ha bele is férne egy edénybe.

A Túrkevéről és Mezőtúrról érkező versenyzők a helyi szokás alapján 40-50 literes lemez-bográcsban főznek, *karcagiak azonban csak öntöttvas lábast használnak* ilyenkor. A vastag falú edény jobban elosztja a hőt, kisebb a leégés veszélye.

Ételváltozatok, amelyek szerepelnek ezen a versenynapon:

- birkapörkölt
- birkapaprikás
- juhászos birka
- káposztás birka
- birka gulyásleves
- kövön sültt bárányszeletek stb.

A karcagi étrendben jelentős helyet foglal el a birkapaprikás is, mely emiatt bővebb ismertetést kíván. Elkészültekor ízlelés alapján alig lehet a pörkölttől megkülönböztetni, az elkészítési módban van az eltérés. Itt először a hagymát zsírban üvegesre dinsztelik, majd a tűzről levéve hozzáadják az őrölt fűszerpaprikát, belerakják a húst és kevés vizet is öntenek alá. A készre főzés alatt pedig igény szerint ízesítik sóval és erőspaprikával.

A hagyomány továbbélését biztosítja, hogy a vasárnapi versenynap kizárólag gyerekfőzők részére lett megrendezve, akik szüleiktől örökölt módszerekkel készítették el ételeiket.

A fesztivál értelemszerűen nem a múlt hagyományához tartozik, bár időközben önmaga is azzá nőtte ki magát, melyet igazol az eseményen megjelent 9-10 ezres vendégszám.

A Karcagi Birkafőző Fesztivál jelentőségét Jász-Nagykun–Szolnok megye Tanácsa Turisztikai Védjegy adományozásával ismerte el.

A város éttermeinek és vendéglátó helyeinek étlapján is szerepel a birkapörkölt. Az itt készített ételek azonban nem kevés kívánnivalót hagynak maguk után. Az éttermi konyhákban ugyanis nem mindig volt meg a lehetőség az állat fejének és körmeinek megperzselésére, pacaljának megtisztítására, így az ételből hiányzott a karakteres jelleget meghatározó perzselte bőrnek az íze.

Itt jegyezzük meg, hogy ingyencék ha tudtak keríteni mások által levágott állat fejét, körmét és pacalját, azt is beletették főztjükbe.

Karcagon az évtizedeken keresztül üzemelő Rózsabokor, illetve Kunsági éttermet időközben lebontották, ezek ma már nem szolgálják a városi és átutazó vendégek igényeit. Szerencsére az azóta felépült vendéglátóhelyek pótolják a kiesést:

- Kaiser Étterem
- Mészáros vendéglő
- Euró kft. éttermei
- Nimród Szálloda és Bioétterem

Érdekességként kell megemlíteni, hogy a tavaszi és őszi Budapesti Nemzetközi Vásáron éveken keresztül működött a Karcagi Birkacsárda a vendégek nagy meglepedésére.

Kuriózum a még ma is üzemelő - 1810-ben épült - *Morgó csárda*, mely a szájhagyomány szerint egykor betyárok találkozóhelye volt. A vendégek nagyobb hányada azonban a karcagi és debreceni vásárba igyekvők közül kerültek ki.

A városban található régi munkahelyek az 1989-es rendszerváltás után is megtalálhatók, de már szerényebb létszámmal. Ünnepi eseményeiken azonban most is rendszeresen szerepel a birkaételek készítése.

A legjelentősebb segítség a hagyomány fennmaradása érdekében az, amit a Karcagi Önkormányzat nyújt az említett rendezvények megtartásához. A város juhtenyésztő múltja és jelene kötelezettség arra nézve, hogy lehetőségeihez mérten biztosítson megfelelő háttérrel mind a foglalkoztatáshoz, mind a kulturális események számára. Ezek miatt vált erkölcsi, de főleg anyagi támogatójává annak, hogy a városban megrendezésre kerülhetett a fenti Birkafőző Fesztivál is. Segítsége folytán az esemény a többi országos jelentőségű rendezvények sorába emelkedett (pl. a bajai halászléfőző verseny, vagy a békéscsabai kolbászfesztivál).

Mint egyik fő szervezőnek már előző évben megkezdődnek a feladatai a lebonyolítással kapcsolatban. Munkájukat segíti a „Magyarnóta és Dal Alapítvány” is melynek vezetője találta ki a fesztivál megrendezésének gondolatát ezelőtt kb. 12 évvel. Mindkét szervezet munkatársaira hárul az a feladat, melynek keretein belül tartják a kapcsolatokat az eseményen részt vevő önkormányzatokkal, támogatókkal és intézményekkel.

Az önkormányzat támogatta a Birkafőzők Baráti Társaságának megalakítását is.

5. A közösség részvétele és hozzájárulása

A Nemzeti Jegyzékre történő jelölés ötlete 2008 augusztusában vetődött fel az erről szóló újságcikk megjelenése után. Elsőként a Birkafőzők Baráti Társaságának soron következő vacsoráján kapott nagyobb nyilvánosságot. A Társaság tagjai helyeselték a kezdeményezést, és a tulajdonukban lévő eredeti dokumentumok és fényképek rendelkezésre bocsátásával segítették a gyűjtőmunkát. Ezzel párhuzamosan hirdetést tettünk közé a helyi hirdetőújságban Karcag város lakossága felé kérve az ilyen irányú segítséget. A korábban ezzel a munkával foglalkozó szakácsok, főzőemberek és munkahelyi vezetők személyes megkeresése is megtörtént, akik szintén támogatták az ötletet visszaemlékezéseikkel és dokumentumok biztosításával. A juhászcsaládok ma élő leszármazottai személyesen mondták el munkájukhoz kapcsolódó történéseket és a jelöléshez szükséges ötleteiket.

Köszönet jár azért a segítségnyújtásért is, melyet a karcagi és a szolnoki múzeum munkatársaitól kaptunk. Eredeti dokumentumok és feljegyzések biztosításával történeti és szakmai háttérrel nyújtottak. Munkatársai lelkes módon részt vettek a jelölés összeállításában, sőt írásbeli ajánlásaikkal segítették az elem jegyzékre kerülését.

Kezdeményezésünket támogatásukról biztosították a következő személyek:

- Dr. Fazekas Sándor Karcag város polgármestere, országgyűlési képviselő, a Kunszövetség elnöke,
- Varga Mihály országgyűlési képviselő, az „Így főz a Tisztelt Ház” című kiadványban a „Kunsági birkapörkölt”-ről szóló fejezet szerzője,
- Horváth György nagykun főkapitány
- Cséti Attila Berekfürdő község polgármestere,
- Dr. Horváth László a Szolnoki Damjanics János Múzeum igazgatója,
- Dr. Bartha Júlia a Szolnoki Damjanics János Múzeum néprajzi osztályának vezetője,
- Dr. Nagy Molnár Miklós a Karcagi Nagykun Múzeum igazgatója,
- Kolostyák Gyula a Magyar Nóta és Dal Alapítvány elnöke,
- A Karcagi Birkafőzők Baráti Társaságának tagjai,
- id. Rózsa Sándor a volt Magyar-Bolgár Barátság Tsz általános elnökhelyettese, aki az ünnepi főzések felelőse volt,
- Mészáros Péter a volt Kunsági Étterem vezetője, főzőmester.

A fentiekből kitűnik a jelölt elem nyilvános volta, bárki számára hozzáférhető, nem sért szabadalmi jogokat és megvan a lehetőség a hagyomány továbbfolytatásához és műveléséhez.

Jelölésünkkel tisztelegni szeretnénk a 2009 szeptemberében a térségben megrendezendő Kunok I. Világtalálkozója előtt. Az ünnepség szervezésére és lebonyolítására létrehozott Kun Összefogás Konzorcium 2008 októbere óta végzi az ezzel kapcsolatos teendőket. Programjában szerepel a „kunsági birkapörkölt” főzése is.

6. Dokumentáció

A jelöléshez mellékelt anyagok, melyek segíthetik az elem elbírálását:

- az 1950-es és 60-as, illetve napjainkban készült fényképfelvételek a főzési alkalmakról,
- vendéglátó helyek étlappásolatai a menükínálatokról,
- újságcikkek a múlt idő történéseiről, eseményeiről,
- a témával kapcsolatos könyvek idevonatkozó fejezetei,
- CD lemezek TV műsorról, birkafőző fesztiválról,
- támogató ajánlások önkormányzatoktól, múzeumoktól.

A mellékelt fotóalbumban található fényképek a régi főzési eseményeket, munkahelyi vacsorákat, baráti összejöveteleket és családi ünnepek történéseit mutatják be. Igazolják az elem múltbéli és jelenkori meglétét, és a közösségek mindennapjaiban betöltött szerepét. Egyben a folyamatosságot és a fenntarthatóság lehetőségeit is érzékeltetik. Bízunk abban, hogy jelenlétét nem fenyegeti veszély és még sokáig megtalálható lesz étrendünkben. Pár fénykép az állat feldolgozásának fázisairól készült, kiegészítve a *Nagykunsági ízek* című könyv ide vonatkozó oldalait.

Felhasznált irodalom:

- Bartha Júlia: A Kunság népi kultúrájának keleti elemei. Debrecen, 2002.
- Bellon Tibor: Beklen. Karcag, 1996.
- Béres Mihályné Márki Piroska: „Mintha pásztortúz ég”. Karcag, 2006.
- Cs. Kovács Károly - Oláh János - Kútvölgyi Mihály: Nagykunsági ízek. Budapest, 1996.
- Erdei Ferenc: Néprajzi ínyesmesterségek. Budapest, 1971.
- Fazekas Mihály: Kunmadaras juhászata. Karcag, 1979.
- Györffy István: A néphagyomány és a nemzeti művelődés. Budapest, 1939.

8. Aláírások a jelölést lebonyolító nevében:

Bartha László

Kolostyák Gyula

Sinka István

A jelölés beadásának időpontja: 2009. június 1.

Szerzői jogokról való lemondás

Mint a Karcagi Birkafőzők Baráti Társaságának képviselői kijelentjük, hogy a szerzői jogokról ezen nyilatkozat aláírásával lemondunk.

Az anyagot az Oktatási és Kulturális Minisztérium és a Szellemi Kulturális Örökség Igazgatósága saját elképzelése és belátása szerint szabadon felhasználhatja a szellemi kulturális örökséggel kapcsolatos kiadványokban és honlapokon.

Karcag, 2009. június 1.

.....
Bartha László

.....
Kolostyák Gyula

.....
Sinka István