**История кулинарного искусства - суп-гуляш**

В национальной кухне каждого народа есть, пожалуй, такой кулинарный шедевр, величие и аромат которого его ценители прославляют, слагая песни, легенды и даже анекдоты. Для венгров это суп-гуляш, который жители страны на Дунае за превосходные вкусовые качества часто называют "королевским супом". И это не преувеличение.

Ежегодно в венгерский Сольнок на "Фестиваль гуляша" съезжаются лучшие повара и любители традиционного блюда национальной кухни со всей страны и даже из соседних государств. Суп варится прямо под открытым небом в 700 гигантских котлах, а числу желающих отведать ароматное варево не бывает конца. Гастрономический праздник в городе на Тисе не обходится без искрометного чардаша, веселой музыки, без бокала токайского и эгерского вина. К тому же на сей раз более 70 тысяч почитателей гуляша, прибывшие в Сольнок, поддержали идею объявить шедевр местных кулинаров "памятником культурного наследия", а оргкомитет фестиваля решил обратиться в ЮНЕСКО с просьбой взять это блюдо под охрану.

Венгры до сих пор ведут жаркие споры о том, что такое гуляш - суп или второе блюдо, то есть мясо в обильном остром соусе, приготовленное с множеством специй. Большинство утверждают, что это все же суп. Факт, что рецептов хоть отбавляй. "Какой гуляш без говядины и множества зелени и специй?" - спросят кулинары Сегеда. А повара из Сольнока не представляют себе гуляш без хрустящей капусты и грибов. Есть гуляш из дичи, карпа и сома, курятины и баранины.

Исследователь Антал Сирмаи в своей книге, выпущенной в Буде в 1804 году, утверждает, что "первооткрывателями" гуляша были венгерские пастухи, готовившие суп в поле в огромных чанах. Вскоре блюдо стало любимым в народе, а рецепт его приготовления "зрел", словно вино.

Слово "гуляш" (по-венгерски произносится как "гуйяш") означает "пастух". Уже это указывает на немаловажную деталь: многочисленные рецепты венгерского супа родились не на светских пирах. И если венгерские хозяйки гордятся своим супом, приготовленным на плите, то настоящие ценители гуляша знают, что истинный шедевр можно создать лишь под открытым небом в котлах, чтобы он впитал в себя не только гармонию венгерских специй, но и аромат воздуха: ведь в каждом регионе страны он особый.

Мастера гуляша считают, что именно это блюдо помогает избавиться от многих болезней и способствует снятию стресса. А для того, чтобы суп удался на славу, нужны не только мясо, овощи и специи, но и хорошее настроение и добрые мысли. В плохом расположении духа приступать к варке супа не имеет смысла, мрачные мысли не позволят приготовить гуляш наваристым и ароматным.

Несмотря на то, что суп-гуляш никак нельзя отнести к числу дешевых или диетических блюд, сегодня он занимает почетное место на обеденном столе венгров. Обжигающий, словно пламя, его можно заказать практически в каждом ресторане, однако только старожилы точно знают, где в Будапеште, Сольноке или Сегеде стоит отведать настоящий суп, чтобы вспоминать его неповторимый аромат целый год.

В небольшом городке Дьюла местный житель не так давно открыл даже "Академию гуляша". Такое название решил дать своему ресторану 40-летний кулинар Лайош Элец. Он предлагает посетителям более 30 рецептов супа-гуляша, утверждая, что у каждого из них уже вековая история.

Прославить свой любимый суп одни стараются сохранением традиций, другие - поиском новых рецептов, третьи - завидным аппетитом. Известные венгерские повара решили недавно вписать новую страницу в историю кулинарного искусства и установить мировое достижение в приготовлении "самой большой порции национального блюда". Рекордсмены - 19 поваров и 40 помощников за 7 часов сварили суп в огромном котле на 4300 литров. На него пошло 700 килограммов говядины, 140 килограммов лука, 8 килограммов чеснока, свыше 130 килограммов душистой паприки и множество других приправ.

Каждый рецепт гуляша имеет свою географическую принадлежность, поэтому настоящие ценители кулинарного искусства никогда не перепутают сегедский гуляш с супом из Сольнока, а суп по рецепту дебреценских кулинаров с творением поваров Печа. Правда, некоторые рецепты связаны не с географическими названиями, а с именами их авторов. К примеру, название "гуляш по-секейски", утверждают знатоки, напоминает не о кулинарных способностях проживающих на территории Трансильвании венгров (их называют секеями), а связан с именем известного венгерского писателя и поэта Йожефа Секея, который был неравнодушен к супу и воспел его аромат, мастерство создателей гуляша во многих своих произведениях.

Рецепт приготовления супа, на первый взгляд, несложен. Сочное мясо вначале нарезают кубиками и в растопленном жире жарят до золотистого цвета мелко нарезанный лук. Пока тушится мясо, кулинары чистят и нарезают картофель, зеленый перец, помидоры и другие специи. Какую паприку выбрать для гуляша, сколько требуется положить специй и как долго тушить овощи - секрет у каждого свой. Гуляш приправляют солью, перцем, тмином и лавровым листом. Под конец варки в котел кладут "чипетке" - отщипанные рукой бесформенные кусочки домашнего теста, похожие на клецки. Они придают густоту и особый колорит супу. При этом красная паприка дает супу неповторимый аромат и консистенцию, которые отличают венгерский гуляш от других супов с аналогичной рецептурой.

Но вернемся на фестиваль в Сольнок. 80-летний дядюшка Дьюла - старейший участник кулинарного праздника - и сосчитать не может, сколько раз стоял за свою жизнь у котла с гуляшом и сколько селян удивил мастерски приготовленным супом. Раньше о настоящем венгерском гуляше знал весь мир, вспоминает кулинар. Не случайно же говорили, что во времена Кадара мы строили "гуляшный социализм". Когда-то гуляш был олицетворением национальной гордости и достоинства. Представители венгерских графских династий, прибывавшие во времена кайзера Франца Иосифа в сияющую красотой и роскошью Вену, в ресторанах, как правило, заказывали не венский шницель, а венгерский гуляш, еще раз подтверждая, что бережно относятся к своим традициям.

А как хранили честь гуляша гусары! По случаю больших торжеств их рассаживали за столы не по чинам - по рецепту гуляша: за одним столом объединялись любителя супа из говядины, за другим - из дичи, за третьим - ценители рыбного гуляша. Гости на таком пиру пили в основном красное вино, восхваляли неповторимость именно их любимого блюда, вступая в острый спор с гусарами за соседним столом. Увы, размолвки на кулинарной почве нередко кончались далеко не мирно.

К национальному блюду были неравнодушны известные личности. Так, некоторые историки утверждают, что аромат ярко-красного супа обожал князь Ференц Ракоци II. Суп-гуляш нередко подавали на стол императора Франца Иосифа. А его супруга - самая красивая в свое время царственная особа Елизавета, которая отличалась безупречной фигурой и придерживалась самой строгой диеты, при каждом посещении своего замка в Геделле близ Будапешта просила слуг не соблазнять ее шедевром венгерской кухни и подавать на стол что-то более диетическое.

Директор сольнокского кулинарного фестиваля Шандор Чани сетует, что многие рядовые его сограждане стали забывать старинные рецепты гуляша, в то же время все больше иностранных ресторанов берут на вооружение именно венгерские рецепты. Это блюдо должно стать "культурным наследием", считает опытный кулинар, точно так же, как старая Будайская крепость, знаменитый проспект Андраши или же старинная венгерская деревня Холлоке, взятые под охрану ЮНЕСКО.

Действительно, если итальянцы решили увековечить в списке памятников культурного наследия пиццу, то почему там не найдется места для венгерского гуляша, утки по-пекински или украинского борща?