

AZ EGERI TÉRSÉG IDEGENFORGALMA

9.4. Az egeri térség gasztronómiai értékei

A gasztronómia a Gasztronómiai lexikon, Borda (1993) meghatározása szerint görög szó, melynek jelentése egyrészt ínycsengés, az ételek és italok szakértő ismerete, kifinomult élvezése, az étkezés művészete, másrészt szakácsművészet, ínycsmesterség, tágabb értelemben pedig a terítés, a felszolgálás művészete és az étkezés kultúrája is.

A gasztronómia – legáltalánosabb értelemben véve – egykorú az emberiséggel, fejlődését az emberek étkezésekkel kapcsolatos szokásainak kialakulása, változása, ezeket pedig a társadalmi, vallási és gazdasági körülmények határozták meg. Az egyes korok gasztronómiáját alapvetően az adott régióra jellemző alapanyagok, ismert ételkészítési eljárások, tartósítási módszerek alakították ki, de természetesen nagy szerepet játszott az adott népcsoport életmódja is. A társadalmi különbségek okán nagy eltérések tapasztalhatók egy adott régió gasztronómiáján belül, mind az alapanyagok minősége, mind az étkezések menüje, mind a fogyasztott ételek változatosága szempontjából. Több mint valószínű, hogy a gazdagabb réteg – a jobb minőség, nagyobb változatosság mellett – sokkal inkább követte a kor divatját, elindítva ezzel a gasztronómia „globalizációját”, míg az egyszerűbb emberek konyhája tovább őrizte a tájegység, illetve a népcsoport hagyományait. Ez utóbbi ma már különleges értéknek számít; a gasztronómiai hagyományok őrzése nemcsak az identitás részét képezi, de a gasztroturizmus révén jelentős gazdasági értéket is képvisel.

A magyar gasztronómia története. A honfoglalás és azt követő századok étkezési szokásairól, főzési módjairól nem sok emlék maradt ránk. A honfoglalás előtti korból származó táplálkozással kapcsolatos fontosabb szavaink: bika, ökör, tinó, disznó, kecske, teve, ól, vaj, kan, alma, körte, szőlő, dió, bor, gyúr, teknő, kancsó stb. A téli szálláshely körül gabonaféléket termeltek, pl. árpát, kölest, búzát, de a beérést általában nem várták meg, hanem a kalászatot megpörkölték,

TOURISM IN THE EGER REGION

9.4. Gastronomic values

A ccording to the definition in the Lexicon of Gastronomy Borda (1993), the word “gastronomy” comes from the Greek and means delicacy, the professional knowledge of food and drink and their sophisticated enjoyment, the art of eating, and also cookery, the master of delicacies, in a wider meaning including the culture of setting the table, serving and eating.

Gastronomy, in the most general sense, is contemporary with the human race, its development was defined by the emergence and changing of the habits related to eating, whilst these in turn were determined by the social, religious and economic environment. The gastronomy of the individual periods was formed fundamentally by the raw materials typical for the region, the known food preparation processes, preservation methods, but of course, the life style of the given population group also played a big role. Due to the social differences there are also remarkable variations within the gastronomy of one region from the point of view of the quality of raw materials, the menu of the meals and also the variety of the food eaten. It is more than probable that the wealthier group, apart from the better quality and the wider variety, followed the trends of the age much more closely, initiating the “globalisation” of gastronomy, while the cookery of the more simple people further preserved the traditions of the region and the ethnic groups. This latter counts as special value today; preserving the gastronomic traditions does not only form part of the identity but by way of gastro tourism it also represents great economic value.

The history of Hungarian gastronomy. There are not many relics left from the eating habits and cooking methods of the Magyar Conquest and the following centuries. The most important words from the age before the Conquest, related to eating: bull, ox, steer, pig, goat, camel, hutch, butter, buck, apple, pear, grape, walnut, wine, knead, trough, jug, etc. Around the

majd megszáritották. A vándorlás különleges, az életmódhoz illő konyhát igényelt. Az ősmagyarokkal rokon kaukázusi népek ételeit, főzési szokásait elemezve sok hasonlóság megfigyelhető: a borsos apró hús (a gulyás elődje), a szárított tésztafélék (lebbencs, tarhonya), a töltött káposzta őse, a kásák, a tejes ételek. A tanyavilágban élők még a közelmúltban is alkalmazták az ősi tartósítási eljárásokat, a sózást, a szárítást, a füstölést, a lesütött húsok zsírban történő elrakását. Jó néhány alapanyagot (pl. a zabot, rozst és hajdinát) a Kárpát-medencében ismerték meg a magyarok, ősi fűszereink kiegészültek a helyiek által használtakkal, és sok új „íz” érkezett török közvetítéssel (pl. paprika – törökbor). A XVI. századból maradt ránk az első magyar nyelvű szakácskönyv, melyet az erdélyi fejedelem szakácsmestere készített. Az egyik legjellegzetesebbnek tartott ételünk a gulyás. A „gulyáshús” eredetileg bográcsban készített, rövid lében pirított-párolt, az 1700-as évek végéig csak borssal, később paprikával főszerezett marha apróhús-ételt jelentett. A gulyáshús ételnév 1787 óta ismert. A pörkölt-hús az 1840-es években megtalálható volt a pesti belvárosi vendéglők ételkínálatában. A gulyásleves a XIX. század második felében önálló ételként kezdett funkcionálni (Kisbán, 1989).

Térségi gasztronómia vs. globalizáció.

Egy térség gasztronómiáját tradicionálisan az ott élők jellemző életmódja, a legfontosabb mezőgazdasági termékek és az alkalmazott (alkalmazható) tartósítási technológiák határozzák meg. Tájegységenként eltérő, hogy milyen állatok tartathatók. A marha elsősorban az Alföldre, a sertés hagyományosan az erdős területekre jellemző, Észak-magyarországon és a Felvidéken leginkább a burgonya, az ország más részein a kukorica, a búza volt a fő energiaforrás. A kedvelt ízekben, mint sós, savanyú, füstölt a hagyományos tartósítási eljárások érhetők tetten.

A gyorséttermek elterjedése, a világkonyhák hazai térhódítása háttérbe szorította a regionális gasztronómiát. Ma hazánkban a vendéglátóhelyeket a magyaros és nemzetközi ételkínálat jellemzi, a tájegységi konyhák alapuló éttermek száma elenyésző (Fehér et al., 2010). Ezeket a különféle gasztró-turisztikai rendezvények, fesztiválok helyettesítik. Az egyes régiók gasztronómiai kultúrájának megőrzése azonban sokkal több, mint ígéretes turistaattrakció: az identitás megőrzésének fontos eleme.

winter lodgings grain was grown, for example barley, millet, wheat, however they usually did not wait for the grain to ripen but roasted and then dried the ears. The wandering/nomadic existence required a cuisine fitting to its special lifestyle. Analysing the foods and cooking habits of the Caucasian people related to the ancient Hungarians many similarities can be observed: small pieces of meat with pepper (a predecessor of the gulyás), different types of dried pasta (lebbencs, tarhonya), the ancestor of stuffed cabbage, mushes and dairy foods. People living on farms used the ancient preservation methods, even in the recent past, such as salting, drying, smoking and the preservation of roasted meat in fat. A number of raw materials (for example oat, rye and buckwheat) were introduced to the Hungarians in the Carpathian Basin, our ancient spices were supplemented by others used by locals, and many new “tastes” came with Turkish mediation (for example paprika – Turkish pepper). The first Hungarian cookery book left to us from the 16th century was written by the chef to the Monarch of Transylvania. The dish considered as one of our most typical is gulyás. The “gulyáshús” was originally a made of small pieces of beef browned-stewed in a little juice in a cauldron and, up to the end of the 1700’s, only spiced with pepper, in later days with paprika. The name of the food “gulyáshús” has been known since 1787. The stewed meat was to be found on the menu of the downtown restaurants of Pest in the 1840’s. The gulyás soup started its individual career in the second half of the 19th century, see Kisbán (1989).

Regional gastronomy vs. globalisation.

The gastronomy of a region is traditionally defined by the life style of the local people, the most important agricultural products and the applied (applicable) preservation techniques. It is different for each area which animals can be husbanded and which crops can be grown. (Cows are typical primarily for the Great Hungarian Plain (Alföld), pigs for the forested areas, North-Hungary and Upper Hungary has mostly potatoes, whilst other parts of the country have maize, wheat as their main energy source. In the most popular flavours like salty, sour and smoked one can detect the traditional preservation methods.)

The sprawling of the fast food restaurants

Eger és környéke ételeit elsősorban a palócok táplálkozása határozta meg, melyben nagy szerep jutott a különféle kásából, lisztből készült ételeknek (görhe vagy málé). Gyakori alapanyag a burgonya, ebből készül a tört pép vagy krumpliganca, illetve a tócsni (más néven macok vagy lepcsánka) (9.7. ábra). Levesnek mindig helye volt a napi



9.7. ábra. Tócsni (macok, lepcsánka)
(fotó: Murányi Zoltán)

Figure 9.7. The tócsni (roundel) (macok, lepcsánka)
(photo by Zoltán Murányi)

étrendben, a húsok közül a legnagyobb jelentősége a disznóhúsaknak volt és van is. Kenyérsütés-kor a búzalisztet általában rozsliszttel keverték. Sütöttek még zsíros pogácsát, krumplilángost (laskát), cipót, krumplis és túrós lepényt, gubát, továbbá édes tésztákat (rétest, fánkot, különféle kalácsokat;) (Pető, 2003).

Heves megye önkormányzata a régió fő gasztronómiai értékeként a bort határozza meg, és ehhez kapcsolja a térség gasztronómiai kínálatát: „Eger környékén az egries húsleves, az egri gömbpalacsinta, a tárkányi sós-túrós rétes (9.8. ábra), a Mátrában a palóc konyha hagyományos ételei, a bükki vadételek, a Tisza mentén a tiszai halászlé, Szilvásváradon a pisztráng és a szarvasgomba nyújtanak felejthetetlen élményeket.” (A Heves megyei önkormányzat honlapja: <http://hevesmegye.hu/>)

Eger legfontosabb gasztro-turisztikai rendezvénye a Bikavér Ünnepe (9.9. ábra). Jelenünk gasztronómiai törekvéseiről, a fentebb bemutatott cél megvalósulásáról e rendezvényen ke-

and the spreading of the world cuisine in Hungary has overshadowed the regional gastronomy. Nowadays the offer of the catering facilities are characterised by Hungarian and international dishes, the number of restaurants based on regional cuisine are minimal (Fehér et al., 2010). These have been replaced by the different gastro-touristic events and festivals. However, the preservation of the gastronomic culture of the individual regions is much more than a promising tourist attraction: it is an important element of identity.

The foods of Eger and its surroundings are primarily defined by the eating habits of the Palotsses, who had a significant amount of food made from different kind of mushes and flour (Gorhem or melee). An often used raw material is potato, they made crushed pulp or potato “ganca”, and the tócsni (roundel) (macok, lepcsánka) (Figure 9.7.). There was always a place on the daily menu for soup, from the meats pork was, and still is, the more significant. When making bread, they usually mixed wheat flour with rye flour. They also baked fatty scones, potato “lángos” (laska), round loaf “cipó”, potato and cottage cheese pie, “guba”, furthermore sweet doughs also had their place (strudel, doughnut, different sweet breads; Figure 2.) (Pető, 2003).

The Heves county council defines wine as the main gastronomic value of the region and connects the gastronomic supply of the region to that: “In the area of Eger the Eger style meat soup, the Eger style spherical pancake, the salty-cottage cheese strudel of Tárkány (Figure 9.8.), in the Mátra the traditional foods of the Palots kitchen, the game dishes of the Bükk, along the Tisza the fish soup Tisza style and in Szilvásvárad the trout and the truffle offer unforgettable taste memories”. (The web site of the Heves county council: <http://hevesmegye.hu/>)

The most important gastro-touristic event of Eger is the Bikavér Ünnepe (Bull’s Blood Fest) (Figure 9.9.). We can obtain a picture regarding our present’s gastronomic aspirations and their realisation by way of this event. When looking at the selection the high ratio of the presence of mushrooms and fruit is conspicuous. From meat we most often see pork, then the big game (mostly venison), duck, duck liver and beef. “While in luckier countries the selection of food and drink evolves over long centuries as a result of deve-



9.8. ábra. Sós túrós rétes
(fotó: Murányi Zoltán)

Figure 9.8. The salty-cottage cheese strudel
(photo by Zoltán Murányi)

resztül alkothatunk képet. A választékot elemezve szembevetve a gomba és a gyümölcs magas előfordulási aránya. A húsközül leggyakoribb a sertéshús, majd a nagyvad (főként szarvas) a kacska, a kacsamáj, és a marha. „Amíg szerencsésebb országokban az étel- és italválaszték szerves fejlődés eredményeként évszázadok hosszú sora alatt alakult ki, addig hazánkban a borvidékek, így Eger gasztronómiáját is napjaink tudatossága kell, hogy alakítsa. Ez egyszerre hátrány és mindeközben előny is. Ha pedig – napjainkra visszatérve – élünk azzal a korábbi feltételezéssel is, hogy ez az ünnep Eger gasztronómiai színvonalát és stílusát is leképezi, akkor joggal vélhetjük, hogy borvidékeink közül minden jel szerint ma leginkább Eger képes elkötelezett séfeket, fejlődésre képes polgári konyhát a bor szolgálatába állítani.” (Csíki, 2009).



9.9. ábra. Borgasztronómiai élmény – a Bikavér Ünnep kínálatából (fotó: Murányi Zoltán)

Figure 9.9. A taste of wine gastronomy – from the choice of the Bull's Blood Fest (photo by Zoltán Murányi)

lopment, in Hungary the gastronomy of the wine regions, including Eger, has to be consciously formed. This is an advantage and a disadvantage at the same time. And if, getting back to our time, we support the assumption that this celebration reflects the gastronomic level and style of Eger, then we can rightfully assume that, among our wine regions, Eger is the one today that has the ability to provide dedicated chefs, and a cuisine which is able to improve, so as to do due service to the wine.” (Csíki, 2009).