

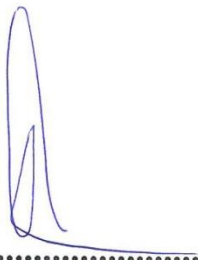
Javaslat

*„A hajdúnánási öhön”, mint tradicionális hajdúsági
pásztorétel*

Hajdú-Bihar Megyei Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Hajdúnánás Városi Önkormányzat



Szólláth Tibor

Hajdúnánás Város Polgármestere

Hajdúnánás, 2015. január 14.



I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Hajdúnánás Városi Önkormányzat

2.A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név:	Dr. Kiss Imre, Hajdúnánás Város Jegyzője
Levelezési cím:	4080 Hajdúnánás, Köztársaság tér 1. sz.
Telefonszám:	52/381-411/ 104
e-mail cím.	drkissi@hajdunanas.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: „**A hajdúnánási öhön**”, mint tradicionális hajdúsági pásztorétel

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 | X turizmus | |

3.A nemzeti érték fellelhetőségének helye: **Hajdúnánás, Hortobágy, Hajdúszoboszló, Hajdúböszörmény, Derecske, Konyár, Sárrétudvar, Léta, s Komádi (Hajdú-Bihar megye bizonyos városai)**

4.Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|---|
| <input type="checkbox"/> települési | <input type="checkbox"/> tájegységi | X megyei | <input type="checkbox"/> küllhoni magyarság |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|---|

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

„Hajdan, amikor esténként pásztortüzek gyúltak a nánási határban, előkerült a száraz tiszta, a kolompír és valami zsírozó: öhönt főztek este...”

Az „**öhön**”, ahogy Hajdúnánáson nevezik, vagy másik ismert kiejtésformában „**öhöm**”, avagy „**öreglebbencs bográcsban**”, vagy még ismertebb nevén a „**slambuc**” egy **tésztából és krumpliból készülő szalonnával ízesített pásztorétel**. Bográcsban főzik, ha nem bográcsban készítik, akkor nem nevezhető *öhönnek* vagy *slambucnak*. A hajdú-bihari tájjellegű ételt valószínűleg a Hortobágyon készíthették először. A Hortobágyon kívül a megye többi részein is ismerik és készítik, pl. *Hajdúnánáson*, „*az öhönfőzés fővárosában*”, mely város a megyei értékkel nyilvánítását kezdeményezte e roppant népszerű helyi-, de *Hajdúszoboszlón, Hajdúböszörményben, Derecskén, Konyáron,*

Sárrétudvariban, Létán, s Komádiban is közkedvelt- tájjellegű ételnek. (A laktatós pásztorétel nem összekeverendő a krumplis tésztával.)

Az ország többi részén is főznek ugyan hasonló ételeket, azokat azonban más névvel illetik és elkészítési módjuk is kisebb-nagyobb mértékben eltér a „*mi öhönünk*” speciális elkészítési jellemzőitől és ízvilágától, ezért a Hajdú-Bihar Megyei Értéktárba történő szíves felvételt kérő pályázat speciálisan a megye bizonyos városaira és Hajdúnánásra jellemző „ÖHÖN-re”, mint tájegységi ételre vonatkozik. Ahogyan a birkapörkölt is ismert az ország egész területén, mégis a „karcagi módon főzött kunsági birkapörkölt” a Nagykunság jellegzetes gasztronómiai értékeként, *karcagi birkapörkölt néven* már *hungarikum*, ugyanúgy ennek gasztronómiai megfelelőjeként a „*hajdúnánási öhön*” is méltó is illő helyet kaphat a magyar értéktár-hálóban, az *ún. hungarikum-piramisban*, s első lépésben a Hajdú-Bihar Megyei Értéktárban.

Hajdúnánás tájjellegű ételspecialitásának első ismert elkészítési leírása 1935-ből maradt ránk, mégpedig Dr. Ecsedy István etnográfus feljegyzésében: „*A magyar a főzést kolompirhámozással nyitja meg. Mikor elég kolompirt meghámozva, karikára vágva felaprította, fog a pergeléshez. A sósszalonnát apróra darabolja, egyenesen a vafazikba. A vafazikat felteszi a tűzre, lassan süti, közben kavarja, hogy meg ne égjen. Mikor a szalonna-tepertő pirulni kezd, tördelt tésztát rak bele, annál jobb, minél jobban összetördeli a tésztát, belekavarja a zsírba és süti. A zsíros tészta szépen pirul, ő nem hagyja félben, süti, míg sötétpiros nem lesz. Bizony már füstöl is, de a tésztába nincs, amelyik megégett volna és fekete lenne. Leveszi a tűzről, leteszi a földre, kavarja, míg a sülése meg nem szűnik. Ekkor félretolja a tésztát és egy fél kanál jó paprikát tesz a zsírba. A zsír a paprikától erős pezsgésbe jön, a forró zsír bordó piros lesz. Ekkor összekavarja a paprikás zsírt a pirított tésztával, s annyi vizet tölt rá, hogy felérje. Sót tesz bele, felakasztja a főzőfára, vagy otthon ráteszi a vaslábra, jó tüzet rak alá, a vékony vafazikban gyorsan felfő a tészta, nem ázik el. A kevés levét nemsokára elfővi, de eddig a krumpli és tészta is megfő. A sűrű étel szuszog, sívít belőle a gőz, ezért szuszinkának is nevezik. A főző hosszúnyelű kanalával kavarja, különösen a vafazik oldalát és a fenekét karmolja, hogy a sűrű étel oda ne ragadjék. A tűz zsarattá válik. Az étel lassan fő, sőt sülni kezd. Többé már nem a kanál a főeszköz. A főző leakasztja a fülénél fogva a vafazikat és megforgatja a sülő tésztát. Az összefőtt anyag egy darabban fordul meg a vafazékban. Ha egy-egy kis rész a vafazék oldalához ragad, kanalával lekaparja a többihez. Így sül szépen lassan. A főző forgatja, lassan megpirul, pompás illata kínálja.*” Speciális érdekesség, hogy a főzés időtartamát mérve, ősi pásztorétel lévén ezen életformához kötődő „*sajátos időméré eszközzel*” a régi, 32 lapos magyar kártya lapjainak egymásra pakolásával számolták az étel megforgatását a pásztorok. Forgatás után, amikor felszuszogott az étel, leraktak egy kártyalapot és megforgatták ismét azt. Főzése közben azóta is a tésztát 32-szer kell megfordítani úgy, hogy a bogrács egyszeri megrántásával az az oldal kerüljön felülre, ami addig alul pirult (...) Mindenesetre akárhogy is nevezzük, mindenképpen egy rendkívül finom, egyszerű, laktató étel a *hajdúnánási öhön*. A debreceni térségben ezt az éltípust *slambucnak* hívják, s országosan is ezen a néven híresült el. Hajdúböszörményben *dzsaménak*, Polgáron *cserászkának*. A hortobágyi elnevezése egy ifjú bojtárhoz fűződik, akitől a gazdája egyszer megkérdezte: „*Ízlik-e az ilyen ítel?*” A bojtár tele szájjal így válaszolt: „*Öhön!*” Sütötte a száját a forró étel, s nem tudott egyebet mondani, így maradt ez az elnevezés tréfából, s a pályázatot benyújtó Hajdúnánáson is ezen a néven vált közismert és közkedvelt étellé. A Hajdú-Bihar megyében oly népszerű ételt tehát valószínűleg a Hortobágyon készítették először. A valódi *öhön* csakis bográcsban készülhet, és kizárt, hogy a jó (mangalica) szalonnát bármi másféle zsiradékkal váltsuk ki, vagy ne soktojásos házi tésztával készüljön. A készítése terén „*ahány ház, annyi szokás*” jellemző az egyéni praktikák alkalmazásával, de a karakteres, fő elkészítési jellemzők megmaradtak. Az autentikusnak mondható változatban mindössze *négy fő összetevő adja az étel gerincét, a szalonna, a hagyma, a*

krumpli és a lebbencstészta. Semmilyen más fűszert nem ismer, mint a sót és esetleg a borsot. Amennyiben az alapanyagok megfelelő minőségűek, úgy nincs egyéb ízesítésre szükség, a jó szalonna és a parázs füstje kellőképpen megízesíti ezt a nagyszerű, de nagyon is egyszerű ételt. A slambucról egy dolgot lényeges tudni: szigorúan csak kinn, bográcsban, fával alátűzelve lehet készíteni. A benti, gáztűzhelyen készült változatnak semmi köze a slambuchoz, mert hiányzik belőle az az íz, amit csak bográcsban való főzéssel érhet el az ember, és nem mellesleg az a kevéske kis pernye, amit főzés közben belefúj a szél, s ami speciális ízt adja. Van, aki pirospaprikával és egy kevés paradicsom és zöldpaprika hozzáadásával készíti, de az ún. "gyökerekhez kötődő" elkészítési mód ezt nem igényli, ugyanakkor mindegyik elkészítési variáns gazdag ízvilágú, igazán finom, s laktató ételt eredményez. Nem csupán tájegységenként, hanem akár egy városon, pl. Hajdúnánáson belül családonként is lehetnek tehát változatok, pl. vannak, akik kovászos uborkával tálalják minden esetben, vagy a tésztát megpirítják, ami szintén egy „továbbfejlesztett” elkészítési mód. Fűszerpaprikára, zöldpaprikára, paradicsomra mindenesetre a hortobágyi slambuchoz, vagy, ha úgy tetszik a gyökereket őrző hajdúnánási *öhön*-höz nincs szükség, még a bors is elhagyható. Az igazi *öhön*-höz semmiképpen sem szabad füstölt szalonnát hozzáadni. Az már nem eredeti hajdúsági étel, de sokan készítik már így is napjainkban, egyéni ízlés lapján. A sós fehérszalonna az igazi, úgy mint a nyárson sült szalonna. Ám, ha megnézzük pl. a *Vidéki gasztrotúra a Hajdúságban című helyi kiadványban* a szintén hajdúnánási Fekete Imre igazi receptjét, a hozzávalók 25 főre a következők: 1kg fehér szalonna, 20dkg füstölt szalonna, 40dkg hagyma, 6kg burgonya, 2kg házi száraz tészta, 3 gerezd fokhagyma, 3 kanál darált pritaminhagyma, 3 kanál házi lecsó, só, bors, paprika, ízlés szerint.

Az *öhön* többféleképpen is elkészíthető tehát, melyhez az alábbiak adnak segítséget:

Hozzávalók 12 adaghoz: 1,2 kg krumpli, 50 dkg lebbencstészta, 25-30 dkg fehér szalonna, 20 dkg húsos szalonna, néhány darab szalonnabőr, 4 közepes fej vöröshagyma, só, bors.

A hajdúnánási öhönben rejlő egyszerű nagyszerűség titka a következő „finomságokban” rejlik: hagyományos eljárással készült – jó esetben mangalica – és húsos szalonna, 8-10 tojásos házi vagy házas lebbencstészta, jóféle krumpli, bogrács, hiszen slambuc kizárólag bográcsban készülhet, jó erőnlét, megfelelő tűzkezelési ismeret, türelem, egy-két pohár fehér vagy vörösbor a szakácsnak(...), házi savanyúságok a tálaláshoz.

Először a szalonna zsíráját kell kiolvasztani közepes tűznél, majd megsütni benne a húsos szalonnát és a szalonnabőrt. Ezután a szálára vágott hagymát dinsztelni meg benne, majd megpirítani – az ez esetben – kockára vagy karikára vágott krumplit. Sózás, borsozás után annyi vízzel kell felönteni a krumpli áztatólevéből, hogy egy ujjnyira ellepje és addig főzni, míg a krumpli megpuhul. Ezek után rá kell morzsolni a tésztát és hagyni, hogy beépüljön a krumpli közé. Addig, amíg össze nem áll nem kell hozzáérni, amikor a tészta már elkezd magától elkeveredni a krumplival, akkor a kanállal érdemes megszurkálni. Amikor összeállt, akkor rázogatóssal ellenőrizni, hogy mikor lehet megforgatni, ugyanis ekkorra áll össze a krumplis tésztagömb. Elméletileg 32-szer illik megforgatni, de elképzelhető, hogy ezt nem mindenki bírja kivárni. Az igazi nagymesterek, azok alaposan körbepirítják, de vannak, aki kicsit szaftosabban szeretik, így nem nagy baj, ha hamarabb „csapra verik” a bográcsot.

Még egy másik, szintén népszerű elkészítési módot is bemutatunk tükrözve a variációs lehetőségeket az ételtípus elkészítése terén a fő alapelvek megtartásával: A szalonnát apró kockára vágjuk, kisütjük és a pörccöt kiszedjük. A zsiradékban az apróra tördelt lebbencstésztát barnára pirítjuk majd kivesszük a bográcsból. Van olyan recept, mely szerint a tésztát megfonnyasztott hagyma után tesszük az ételhez. A kockára vágott hagymát és a vékony csíkokra vágott zöldpaprikát a megmaradt zsiradékban megfonnyasztjuk, megszórjuk a pirospaprikával, gyorsan elkeverjük, beletesszük a meghámozott, karikára vágott krumplit, és azonnal felengedjük annyi vízzel, hogy a krumplit épp csak

ellepje. A krumplit megfőzzük majd hozzáesszük a piritott tésztát, a szalonnabőrt, a paradicsomot és sóval, esetleg borssal és erős paprikával fűszerezzük és van aki apró karikára vágott kolbásszal is izesíti. Innentől kezdve már nem keverjük, hanem a bogrács forgatásával fordítjuk. A népszokás úgy tartja, hogy harminckétszer kell megforgatni a bográcsot, akkor lesz benne tökéletes a slambuc. Felforralás után lassú tűzön főzzük, míg a krumpli és a tészta megpuhul, és az egész levet felissza. Azon forrón ráhintjük a félretett tepertőt, és a bográcsban találjuk. Kinálhatunk hozzá paprikát, paradicsomot, hagymát. A jellegzetes ízét, a lassú tűzön átfogatva lepirítás, vagyis a pörzs anyag adja. Bármelyik változatot is választjuk, teljesen biztosak lehetünk benne, hogy az ősi pásztorétel ma is megállja a helyét a kényes gyomrú, kifinomult ételekhez és minőséghez szokott válogatós nagyvárosi kipróbálói is rajongóivá válnak, elég csak egyszer megkóstolniuk. A társasági összejövetelek kedvenc, egyszerű és jó hangulatot adó étele. Egyik hajdúnánási „*öhön* rajongó” így kommentálta élményét: „*En is hányszor égettem már meg a számam a türelmetlenségem miatt! Sőt! Egyszer még herpesz is jött ki a számon, apukám szerint azért, mert olyan jó étvággal láttam neki az öhönnnek... Örök emlékek.*” Egy biztos: aki megkóstolja, nehezen tud mértéket tartani, és nehezen tudja abbahagyni az ízletes ételből való lakmározást. Ma sem csodálkozunk rajta, hogy a legendabeli bojtár fiú csak annyit tudott mondani az ízletességre vonatkozó kérdésre, hogy „*Öhön*”... A családok, baráti társaságok, munkahelyi közösségek ma is az ősi pásztorokhoz hasonló „elégedett, jó étvággal” fogyasztják rendszeresen és örömmel ezt a kevés összetevőt igénylő, mégis ízben gazdag, tartalmas hajdúsági eredetű ételt. Hajdúnánás, „*az öhönfőzés fővárosa*” pedig mindig különös gondot fordított ősi hagyományainak „*élővé tételére*”, mai korba történő átmentésére, ezt a célt szolgálják az évről évre megrendezendő „*öhönfőző versenyek*”, melyek intenzíven „gondoskodnak arról”, hogy a tradicionális étel receptje se merüljön feledésbe, hiszen a változatos korosztálybeli összetétellel zajló versenyeken a fiatal generáció is nagy erővel és örömmel képviselteti magát rendszeresen. S jelen pályázat célja is az, hogy a törvényi védjegy erejével is mentse és időtállóan a köztudatba építse ezen ősi magyar ételt, hogy sikerüljön még hosszú évszázadokra megőrizni „*az öhönfőzés tudományát*”.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

Számtalan fajsúlyos oka és létalapja van annak, hogy a Hajdúnánás Város Önkormányzata által indított nemes és időszerű kezdeményezés, vagyis a helyben *öhön*-nek, egyéb hajdúsági városokban és az országban más-más néven, de legismertebb formában *slambucnak* nevezett, az egész országban népszerű és elterjedt tájjellegű étel „*hajdúnánási öhön*” változata besorolást nyerjen a megyei értékek gazdagodó tárházába. Mivel a specifikus pásztorételt a hagyomány és a leírások szerint legelőször Hajdú-Bihar megyében, a Hortobágyon készítették először, ezért különösen méltó és illő, hogy a *hungarikum-piramis* alapozó szintjének értékei között tartsák számon. A fentiekben felsorolt városok bármelyike kezdeményezhette a pályáztatást, a Hajdúnánás Városi Önkormányzat pedig ezt magára is vállalta, s mivel e településen „*öhön*” néven híresült el, ebben a névformában nyújtottuk be pályázati anyagunkat, de-mint a fenti kifejtés is mutatja- az eredeti hortobágyi pásztorételtől gondolkodunk. Hajdúnánást az immáron 8 éve rendszeresen megtartott „*öhönfőző verseny*” miatt „*az öhönfőzés fővárosaként*” is emlegetik már országszerte, mert e rendezvénnyel gondoskodunk arról, hogy sikerüljön megőrizni az „*öhönfőzés tudományát*”, s egyben Hajdúnánás és a megye idegenforgalmi eseményeinek sora is gazdagodjon. Ezért is vállaltuk fel szívesen ezt a pályáztatási feladatot is, hiszen fontosnak és időszerűnek gondoljuk, hogy a megyei értékek közé emelkedjen ez „*az ősi magyar, s tipikusan hajdúsági ételcsoda.*” Szólláth Tibor, Hajdúnánás Polgármestere így gondolkodik az itt jelzett értékörző rendezvényről: „*Településünk számára mindig is fontos volt a népi kulturális hagyományok megőrzése, ápolása és továbbörökítése. A magyar népi kultúra részét képező, régmúltban fellelhető pásztorhagyományok régióinkban és városunkban egyaránt megtalálhatóak. A pásztorételek a helyi gasztronómiai tradíciók fontos részét képezik. A laktató egytálételek, így az öhön kevés alapanyag felhasználásával elkészíthető...*” Az immár városi hagyománynak számító verseny igazi gasztronómiai és regionális rendezvénnyé nőtte ki magát az évek alatt, ilyen módon is

megőrizve „*az őhön kultuszát.*” A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, az ún. hungarikum-törvény alaptörekvéseivel is harmonizál a város szándéka „*a hajdúnánási őhön*” értéktári besorolására vonatkozóan, hiszen a törvényi megfogalmazásához igazodva az *őhön* vagyis *slambuc* a maga nemében egyedülálló, ezért azonosításra és értéktári besorolásra mindenképp érdemes. Mindemellett olyan – a törvényi szempontoknak is megfelelő – „*megkülönböztetésre, kiemelésre méltó érték, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye*”, hiszen a tájjellegű ételek sorában valóban különleges és jellegzetesen magyar, ez esetben hajdúsági csúcsteljesítménynek számít. Emellett a törvény további szempontjaihoz is igazodva nem csupán belföldön, hanem külföldön is a magyarság gasztronómiai specialitásaként, s egyben jellegzetes tájételeként tartják számon, s bizony a hazai, s hajdúnánási turizmusnak, s a „kifejezett programturizmusnak” is egy központi, s az ide látogatók által nagyon kedvelt, igazán népszerű étele. S a beadó Hajdúnánás városa szerint párhuzamot vonva a *hungarikum-piramis* csúcsán található „*karcagi birkapörkölttel*” a *Turizmus és idegenforgalom* kategóriában, mely a Nagykunság jellegzetes étele, s mégis *hungarikum*, ugyanúgy a „*hajdúnánási őhön*”, mely a Hortobágy jellegzetes tradicionális pásztorételének őrzője, szintén megérdemli ugyanezen az elven nem csupán a megyei érték rangot, hanem a *Magyar Értéktár* felé történő szíves továbbajánlást is először a *kiemelt nemzeti érték*, majd egy remélhető pozitív elbírálás után a *hungarikum védjegy* megszerzéséért.

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény egész Európában egyedülállónak számít, az országgyűlés egyhangúlag fogadta el, s erejénél és szándékainál fogva számos lehetőséget biztosít és igényel is egyben a magyar értéktár-háló különböző szintjeire történő bekerülésre. A magyar értékek eddig besorolt és még ezután feltérképezendő gazdag sora egy „*dinamikus, változó, fejlődő, organikus képződmény*”, s a beadók úgy gondolják, hogy a „*hajdúnánási őhön*” Hajdú-Bihar megye igazi büszkeségeként emelkedhetne be a magyar értéktári rendszer megyei és magasabb szintjeire, tovább gazdagítva ezzel a megye hírnevét is. Ebben a kategóriában jelen pillanatban csupán 2 *hungarikum* található eddig: a *Gundel-örökség* és az említett *Karcagi birkapörkölt*. A megye és az ország lakosainak gasztronómiai és néphagyományokhoz kötött identitástudatához és a törvény szerinti „*mentális jó közérzetéhez*” komoly súllyal és „*karakteresen magyaros*” íz-világgal járulhat hozzá a „*hajdúnánási őhön*” is. Ezért kérjük meg első lépésként tisztelettel a Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottságot, hogy járuljanak hozzá pozitív, értékmentő döntésükkel mindehhez.

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

- 1) **BUCZKÓ József** tanulmánya az őhönről (In.: Nánási Kalendárium, 2007.)
- 2) **Dr. VARGA Gyula:** *Vidéki gasztrotúra a Hajdúságban* (Készült a Nemzeti Vidékfejlesztési Minisztérium, a Hajdúvárosok Szövetsége és a Hajdúböszörmény Városi Önkormányzat támogatásával, 2014.
- 3) <http://nemvagyokmesterszakacs.blogspot.hu/2012/05/hortobagyi-slambuc-ohom-ohon.html>
- 4) [Slambuc recept](#) (magyar nyelven). tutireceptek.hu. (Hozzáférés: 2012. szeptember 22.)
- 5) [Slambuc bográcsban](#) (magyar nyelven). mindmegette.hu. (Hozzáférés: 2012. szeptember 22.)

- 6) [*Hortobágyi slambuc bográcsban*](#) (magyar nyelven). kockasabrosz.istenhozta.hu. (Hozzáférés: 2012. szeptember 22.)
- 7) <http://www.haon.hu/az-ohonfozes-fovarosa-volt-hajdunanas/2294293>
- 8) <https://www.youtube.com/watch?v=AURB2jKbxCI>
- 9) <https://www.youtube.com/watch?v=8u-ufpjJfrM>
- 10) <https://www.youtube.com/watch?v=aTcZSAAOggs>

8. *A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:* www.hajdunanas.hu

III.

MELLÉKLETEK

1. *Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:*



(Egy adag készen és szépen tálalt „hajdúnánási öhön”)



(A bográcsos főzés mód „ínycsiklandozó” helyi ételspecialitása: a hajdúnánási öhön)

Kedv és étvágycsináló fotók az öhön elkészítési fázisairól, az alapanyagoktól egészen a laktatós kész ételig:













(Elkészült a hajdani pásztorok bográcsban készült, ma is közkedvelt, laktatós étele.)



(Szólláth Tibor, Hajdúnánás Polgármestere mindig különös gondot fordított városa hagyományinak gondos őrzésére, s a fiatalabb generáció felé történő átörökítéssel történő „élővé tételére”.)



(A hajdúnánási öhönfőző versenyeken idősek és fiatalok egyaránt mindig nagyon sokan vesznek részt, hogy megmutassák a főzőtudományukat.)




(A népszerű nánási öhönfőző versenyek már igazi regionális gasztronómiai látványossággá nőttek ki magukat a vidék és a programturizmus résztvevőinek nagy örömeire)




SLAMBUC
{Szabó János receptje - Vámospéterfi}

HOZZÁVALÓK


600 g mangalica szalonna	étkeztető
2 kg vöröshagyma	bors, só ízlés szerint
1-2 szegő paprika	2 kg krumpli
zöldpaprika (alapítás)	80 g olaj
1 csokanál pirospaprika	80 g olaj




Ak keszevágott szalonnát készítek.



A krumpli és a pirospaprika is belekeverül fröcskük sávjával, borsával, étkeztetővel.



Belcsesztük a zöldpaprikát, porolcsesztük, hagymát megfőnyasztjuk. Belengedjük étkez.



Fél óráson rakjuk bele a készült. Nem szabad kóstogatni. Megvárjuk, amíg a lé nem fő. Készen étkezkezdjük és fogyasztjuk.

80
{Szabó János}



(Részlet a Vidéki gasztrotúra a Hajdúságban című kiadványból)

2. **A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek:**

K i v o n a t:

a Hajdúnánási Települési Értéktár Bizottság **2015. január 14-én** - szerdán - **de. 7,45 órai kezdettel** megtartott *n y i l v á n o s* üléséről készült jegyzőkönyvéből:


3/2015. (I. 14.) számú TÉBH Határozat

A Hajdúnánási Települési Értéktár Bizottság elfogadja a turizmus és vendéglátás nemzeti érték szakterülete szerinti besorolású „hajdúnánási öhön”, mint **tradicionális hajdúsági pásztorétel** felvételét a Települési Értéktárba.

Felelős: Szólláth Tibor elnök

Határidő: azonnal

kmft.


Szólláth Tibor
elnök

K i v o n a t:

a Hajdúnánási Települési Értéktár Bizottság 2015. január 14-én - szerdán - de. 7,45 órai kezdettel megtartott *n y i l v á n o s* üléséről készült jegyzőkönyvből:

4/2015. (I. 14.) számú TEBH Határozat

A Hajdúnánási Települési Értéktár Bizottság úgy határoz, hogy benyújtja javaslatát a „*hajdúnánási öhön*”, mint *tradicionális hajdúsági pásztorétel* a Hajdú-Bihar Megyei Értéktárba történő felvételéhez.

Felkéri az elnököt, hogy a „hajdúnánási öhön”, mint tradicionális hajdúsági pásztorétel Települési Értéktárba történő felvételéről, a javaslat előkészítéséről és a szükséges intézkedések megtételéről gondoskodjon.

Felelős: Szólláth Tibor elnök

Határidő: folyamatos

kmft.



Szólláth Tibor
elnök



Hajdúnánás Városi Önkormányzat

Polgármesterétől

4080 Hajdúnánás, Köztársaság tér 1. sz.

☎ 52/382-176 📠 52/381-087 E-mail: szollath@hajdunanas.hu

Iktatószám: 647-3/2015

Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottság

Debrecen

Pf. 72.

4024

Tárgy: Polgármesteri ajánló levél a „hajdúnánási öhön, mint tradicionális hajdúsági pásztorétel” pályázati anyagához

Tisztelt Megyei Értéktár Bizottság!

Az „öhönfőzés fővárosaként” elhíresült Hajdúnánás Polgármestereként a Hajdúnánás Városi Önkormányzat képviseletében örömmel adom ajánlásomat a nálunk „öhönként” elhíresült ősi magyar hortobágyi pásztorétel Megyei Értéktár felé - szíves áttekintésre és elbírálásra - benyújtott pályázati anyagához.

Településünk számára mindig is fontos volt a népi kulturális hagyományok megőrzése, ápolása és továbbörökítése. Polgármesterségem ideje alatt én is mindig igyekeztem kiemelt figyelmet fordítani és nagy hangsúlyt adni a településünk historikus és kulturális karakterét adó jelenségek, értékek, s népszokások élővé tételének, az utódgenerációk felé történő átörökítésének, megmentésének.

Városunkban az idén 8. alkalommal rendeztük meg „az öhönfőző versenyt”, ahol a fiatalokat is magába foglaló generációs változatossággal mutatták meg a résztvevők főzőtudományukat és az ősi hortobágyi pásztorétel mai variációinak gazdagságát. A népszerű nánási öhönfőző versenyek mára igazi regionális gasztronómiai látványossággá nőttek ki magukat a vidék és a programturizmus résztvevőinek nagy örömére.

A magyar népi kultúra részét képező, régmúltban fellelhető pásztorhagyományok régióinkban és városunkban egyaránt megtalálhatóak. A pásztorételek a helyi gasztronómiai tradíciók fontos részét képezik, s mi különlegesen fontosnak tartjuk, hogy a 2012. évi XXX. törvény, az ún. hungarikum törvény által lehetőséget és teret képező módon, ezen modern törvényi eszközzel is óvjuk ezt a tradicionális népi ételt, s az lehetőség szerint bekerüljön a hungarikum piramisba előbb megyei értékként, majd szíves továbbajánlással feljebb juthasson a Magyar Értéktárba is. A Turizmus és vendéglátás kategóriában a „karcagi birkapörkölt”, a Nagykunság jellegzetes ételeként már hungarikum, s ezen az elven a „hajdúnánási öhön”,

mint jellegzetes magyar, hortobágyi pásztorétel szintén megérdemel egy komolyabb értékári méltatást.

Tisztelettel kérem a Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottságot a „hajdúnánási öhön” megyei értékek közé történő besorolására, és a Magyar Értéktár felé irányuló szíves továbbajánlásra.

Hajdúnánás, 2015. január 10.

Tisztelettel:



Solláth Tibor
polgármester

AJÁNLÁS

A „hajdúnánási öhön” mint tradicionális hajdúsági pásztorétel

Hajdú-Bihar Megyei Értéktárba történő felvételéhez

Helyénvalónak gondolom az öhön elnevezésű pásztoreledelünk hajdúnánásiként történő megjelenítését, hiszen karakteres készítési módja mindenek előtt ebben a városban öltött testet, s lett mind a mai napig a helyi ételkészítés egyik emblematikus eleme, különösen társasági összejöveteleken, főzőversenyeken, pásztor találkozókön, nagyobb közösséget érintő mulatságokon, stb.

Sajnos néprajztudományunk mind a mai napig adós a slambuc szavunk névmagyarozatával. Mindannyian érezzük, hogy nem magyar eredetről van szó, ám valódi jelentését még nem tártuk fel. Köznyelvünkben azonban ma is jelen van, s a hozzá kapcsolódott tartalom lényegében az öhönével egyező. Bár mindkettő más jelent eredendően az én megítélésem szerint, az idők folyamán e két elnevezés egy tartalommal csúszott össze, mégpedig úgy, hogy az újabb keletű slambuc szavunk hozzátapadt az öhönhöz.

Természetesen meg van ennek a maga oka, hiszen mindkettő ugyanolyan adalékokból készül.

Néhány évvel ezelőtt magam is rendet kívántam vágni a szóhasználatban Öhön vagy slambuc címszó alatt, így a tisztánlátás végett ezen a helyen is közlöm akkori fejtegetésemet.

„A szabadban zajló baráti összejövetelek, hétfégi kirándulások gyakori színtestje a tűz fölé akasztott bogrács, melyben a magyarság egyik legkiadósabb, leglakatósabb ételét készítik. Slambucfőzésre szól általában a meghívás, miközben valójában öhönt készítenek és kanalaznak. Sajnos e két elnevezés mára teljesen összekeveredett, pedig más jelent mind a kettő. Annyiban közös gyökérűek, hogy az öhön és a slambuc is a tésztafélék, egészen pontosan fogalmazva a krumplisztyák családjába tartozik.

Lássuk csak, hogyan készül az öhön: a bográcsban előbb apróra vágott szalonnát sütnek. Ennek zsírjába (újabbán) vörös hagyma kerül, majd szórnak bele (ismét újabbán) piros paprikát. Vékony, karikára vágott burgonyát adnak hozzá, amit felengednek annyi vízzel, hogy ellepje, majd megsózzák (ha kell még) és félpuhára főzik. Ekkor száraztészta szórnak a tetejére, amikor összefőtt a burgonyával, a fokozatos sűrűsödés mellett következik a forgatás, mindaddig, amíg az étel össze nem áll, össze nem öregszik. Hajdúnánáson úgy tartják, 32-szer kell megforgatni, hogy piros sült kéreg képződjön rajta. Ennek az ételnek a hajdúvárosokban – és a szomszédos nyírségi településeken – mindenütt öhön a neve, de Hajdúböszörményben gyaménak is mondják, amelyből ott ma is hiányzik a hagyma és a paprika.

Ezt az őszi ételt Árpád népe már a Kárpát-medencébe való érkezése előtt is ismerte. Az elnevezésnek két változata is van, az öhön és az öhöm. Mindkettő megtalálható a török nyelvben is. Belső-Ázsiában ma is gyakran készítik, mint fontos tésztaféléket. A burgonya a XVIII. századtól került az ételbe, felváltva talán a batátát, édesburgonyát, melyet elődeink a belső-ázsiai őshazában is használtak.

A tészta fogalmát, a gabonalisztból készült ételek tárházát a magyarok hozták az új hazába. Készítésének fortélyait egyébként már a hunok is jól ismerték, bizonyosság erre, hogy az ujguroknál mindmáig megmaradt száz különféle hun tésztarecept. Tőlünk vették át a XII. századtól betelepülő germánok – szászok –, akiknek a gasztronómiájából teljes mértékben hiányoztak a tésztafélék. A mi őhönünk itt nyerte el tetszésüket, ám ezt a saját ízlésük szerint változtatták, s a slambuc elnevezést ragasztották rá. Ez pedig az őhönnel ellentétben úgy készül, hogy a zsiradékba a hagyma hozzáadása és üvegesre sütése után előbb száraztésztát szórnak, melyet megpirítanak. Végül vízben, burgonyával ezt is sűrűre főzik. Ez a pirított krumplitészta ízét tekintve a lebbencsleveshez áll közelebb.

Látható tehát, hogy az őhön és a slambuc között lényegi különbség van. Az előző ősi magyar, melyet alföldi népünk, benne pásztortársadalmunk őrzött meg mindmáig, míg az utóbbi magyar gyökerű, idegen változat.” (Nánási Kalendárium, 2007. 352.)

László Gyula professzor úr szavait kölcsönözve, nem mondom, hogy így volt, de így is lehetett. Elgondolkodtató például Ecsedi István gyűjtése, amely vidékünkön készített slambucról szól, hiszen leírásában pirított tészta változatot közöl, s a fentiekből már tudjuk, hogy az ilyen étel ízvilága gyökeresen különbözik a nánásiak által készített őhönétől, amely tehát sohasem tartalmaz pirított tészta ízt.

Az elmondottak alapján azt javaslom, az őhönnel kapcsolatos felterjesztésben a slambuc megnevezés csupán úgy szerepeljen, mint népnyelvi változat (amely mára szinonimaként használatos), s amely rácsúszott az idők során az őhönre, miközben elveszítette eredeti tartalmát.

Mindezek ismeretében feltétlen javaslom Kocsi Erika indítványát a Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottságba emelni, hiszen általa fontos, évezredek óta átívelő kultúrtörténeti-gasztronómiai emlékünknél érdemesül védelemre.

Hajdúnánás, 2015. január 10.



Buczkó József
etnográfus

Tárgy:

Ajánló levél „A hajdúnánási öhön, mint jellegzetes hajdúnánási pásztorétel” Hajdú-Bihar Megyei Értéktárba benyújtott pályázatához

Tisztelt Kollégák!

...Örömmel látom a Hajdúnánás Városi Önkormányzat által megindított kezdeményezést és értékmentő dinamikát, mely révén ezzel az anyaggal egy időben Hajdúnánásról több települési érték is benyújtásra került a Hajdú-Bihar Megyei Értéktárhoz. Néprajzoscént, s a magyar szellemi-kulturális élet mai „vérfrissítésének” elkötelezett híveként hiszem és vallom, hogy csak az ilyen lendületes és szisztematikus munkával lehet néphagyományaink, ősi értékeink, egyáltalán „magyarságunk emblematisztikus” gyöngyszemeit megmenteni, átültetni a jövőt képviselő generációk tudatába.

A „hajdúnánási öhön”, mint a Hortobágyon gyökerező, jellegzetes pásztorétel Hajdú-Bihar Megyei Értéktárba történő bekerülését roppant időszerűnek és aktuálisnak gondolom, hiszen, ha megvizsgáljuk a 2012. évi XXX. törvény, az ún. hungarikum-törvény szempontjai alapján „gazdagodó” hungarikum piramisunkat, bizony ott találjuk a „karcagi birkapörköltet” is ugyanebben a kategóriában (turizmus- idegenforgalom), holott általában a Nagykunság jellegzetes ételéről van szó, mégis Karcag vállalta magára a pályáztatást. Ugyanezen elven-mint ahogyan a pályázati anyag maga is hivatkozik rá- az „öhönfőzés fővárosaként” elhíresült Hajdúnánás városa is joggal karolhatja fel a témát, s ésszerűnek tartom, hogy ilyen módon állította össze pályázati anyagát. A munkából és Buczkó József neves etnográfus támogatói szakértői véleményezéséből egyértelműen kiderül, hogy Hajdúnánás nem kívánja elvitatni az egész térségben - sőt bizonyos módosulásokkal - az egész országban elhíresült és népszerű étel az öhön hungarikum-piramisba történő bejuttatásának kiváltságát, hanem épp ellenkezőleg: okosan és frappánsan összefoglalva a témát, felvállalta a pályáztatást, egyúttal korrektül jelezte, hogy „jellegzetes hajdúsági pásztorételről” van szó. Hajdúnánáson a történelmi gyökerek és a gazdasági adottságok okán a pásztorkodásnak ősi hagyományai vannak, s ezen életforma máig ható szép és „ízletes” kísérője az öhön is, melynek a 8 éve zajló „öhönfőző versenyek révén” élő kultúrája van a városban ma is, épp ezért Hajdúnánás Város pályázati anyagának a Hajdú-Bihar Megyei Értéktárba történő bejutását és a Magyar Értéktár felé való továbbajánlását egyértelműen támogatom.

Debrecen, 2015-01-20.



Tisztelettel:

Jantyik Zsolt

3. *A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat:*



Hajdúnánás Városi Önkormányzat

Polgármesterétől

4080 Hajdúnánás, Köztársaság tér 1. sz.

☎ 52/382-176 📠 52/381-087 E-mail: szollath@hajdunanas.hu

Iktatószám: 647 - 6 / 2015

Nyilatkozat

Alulírott Szólláth Tibor polgármester, Hajdúnánás képviselőjeként hozzájárulok a Hajdúnánás Városi Önkormányzat által elkészített és a Hajdú-Bihar Megyei Értéktár felé benyújtott – a „hajdúnánási őhön”, mint tradicionális hajdúsági pásztorétel című - pályázati anyaghoz mellékelte fényképek és filmek felhasználásához.

Hajdúnánás, 2015. január 14.

P.h.:



Szólláth Tibor
polgármester