



Gasztronómia és közművelődés

A gasztronómiai értékek az identitáskultúra legfontosabb elemeit képezik. Nap mint nap részei, tanúi lehetünk olyan beszélgetéseknek, amelyek tárgya az adott településre jellemző gasztronómiai különlegesség, egyediség. Ezek az ételek már az említések által értéké válnak. A hétköznapijaink részei, de kiemelve őket a kötődésünk meghatározó elemeivé fejlődnek. Vannak teljesen egyedi, csak az adott településre jellemző gasztronómiai értékek, és vannak olyanok, amelyek egy egész tájegységre jellemzőek. Ez utóbbi esetben is megfigyelhetők a tájegységen belüli apróbb eltérések, amelyek alapján egy helybéli meg tudja különböztetni a települése töltött káposztját a szomszéd községétől. Ez az identitáselem jelentős szerepet játszik a *mi-tudat* kialakulásában, erősítésében. Adódik ebből rögtön a lehetőség (és a feladat is): a helyi gasztronómia egyedi értékeinek felhasználása a településeket megkülönböztető, egyedivé tevő közösségi események megvalósításában, illetve a helyi közösség, a helyi társadalom megerősítésében. Számos jó példa, egy-egy gasztronómiai értéket ikonként, fesztiválnévként használó rendezvény ismeretes. Napjainkra a települési nagyrendezvények meghatározó részévé váltak a gasztronómiai értékek, ezen keresztül is népszerűsítve azokat. Néhány különlegesség a

teljesség igénye nélkül: Hurka-pite fesztivál (Polgár), Murcis Krumpli fesztivál (Nyíradony). A gasztronómiai kifejezés önálló értéké válását bizonyítja a Fülöpi Gasztronómiai és Kulturális Fesztivál.

A helyi gasztronómia sajátosságok értékékként történő azonosításában, megélésében mérföldkő volt a hungarikum törvény megjelenése, szemléletformáló és egyben népszerűsítő szerepe. A Nemzeti Művelődési Intézet Hajdú-Bihar Megyei Igazgatósága 2022-ben végzett online felmérést a megyei

közművelődési szervezetek körében. A kutatás – többek között – azzal a céllal történt, hogy az igazgatóság megismerje: a települési értéktárakban szereplő értékek milyen, a hungarikum törvény által meghatározott kategóriákban szerepelnek. A kérdőívet 53 település töltötte ki (párhuzamosan a megyei értéktárbizottságok képviselőivel interjú készült). A válaszadók a gasztronómiai értékeket három kategóriába sorolták. Az agrár- és élelmiszergazdaság kategóriára vonatkozó kérdésre 20 válasz érke-





zett. Ebben a kategóriában több településen jelentek meg egy és négy közötti számban gasztronómiai értékek, mint például a bárándi kenyér, a hadházi hurkatészta, a göröcsös galuska leves, vagy a hadházi töltött káposzta.

Az akár évszázados tapasztalati tudás lehet az oka annak, hogy a gasztronómiai értékek megjelentek az egészség és életmód kategóriában is: furtai bagulyás, furtai káposztás murgyé, furtai ökumenikus süteményes könyv. A betegségek megelőzése érdekében hazánkban is nőtt a hagyományos ételek és táplálkozás iránti figyelem. Ez a szempont további lehetőségek felé nyit utat azok felhasználásában, népszerűsítésében. A helyi alapanyagokból, helyben készített ételek valóban jól szolgálják az egészséget, mert nem több száz kilométeres szállítás után, és jellemzően nem tartósított alapanyagokból készülnek.

A népszerűsítés egyik meghatározó útja lehet a gasztronómiai érték azonosítása a turizmus és vendéglátás kategóriában. Az itt azonosított értékek között megjelent néhány igazi kuriózum, mint például a mustos mogyoró vagy a borzos kifli. Hajdúhadház ese-

tében a kategóriában található értékek már azok egymásra épüléséről tanúskodnak, létrehozva egy markáns turisztikai eseményt. Itt jelent meg a hadházi savanyú káposzta és az abból készült, egyedi hadházi toroskáposzta, amelynek népszerűsítő alkalmak a nagy látogatottságnak örvendő Hadházi káposztás napok. Mindennek az alapja az országos

ismertségű hadházi lapos káposzta. A rendezvény jó gyakorlat azért is, mert egyéb helyi értékek fő programelemként, vagy kísérő programként jelenhetnek meg a fesztiválon: amatőr művészeti csoportok műsorai, népi kismesterség, tárgyalgó népművészet. A káposztához kötődő alkalmak folyamatosan jelen vannak a fesztiválon: káposztás ételek, káposzta teke, káposzta kosár, káposzta-kiállítás, káposztakihívások.

A gasztronómiai értékek népszerűsítését is szolgálta a Hajdú-Bihar Megyei Igazgatóság egyik kezdeményezése, amelyben a faluséta módszertani leírását készítette el, és kezdeményezte a megyében a faluséta programok összeállítását, megvalósítását. A módszertani leírásban elsősorban a faluséta közösségépítő szerepét emelte ki, de nagy hangsúlyt helyezett a helyi értékek, közöttük a gasztronómiai értékek feltárására, bemutatására. A módszertani leírás alapján készített faluséta programokban megjelentek a helyi gasztronómiai értékek. A 2022. évi mezőpeterdi XI. Burgonyafesztivál egyik programeleme a „falunézó gyalogséta”.





Az igazgatóság a helyi gasztronómia értékek népszerűsítése és a közösségi együttműködés erősítése érdekében hirdette meg a *Mi receptünk* című programot Hajdú-Bihar megyében. A felhívás alapján a megyei településeknek elsősorban közösségi feltárással kellett kiválasztani egy, a lakóhelyükre leginkább jellemző gasztronómiai értéket. A kiválasztás után le kellett írni a receptet, valamint fotókat kellett készíteni az elkészített ételről. Az igazgatóság a beérkezett anyagokból települési posztereket készített, amit vándorkiállításokon népszerűsített. A program része volt a kiválasztott gasztronómiai érték elkészítése egy közösségben, ezzel erősítve annak közösségépítő szerepét. Az egyik legkülönlegesebb sajátosság a furta káposztás murgyé lett. A murgyé készítését bemutató filmet közel nyolcezeren tekintették meg eddig.

A gasztronómiai értékek népszerűsítésének eszköztára igen bővös, a hagyományos módszerek mellett gyakran jelennek meg innovációk.

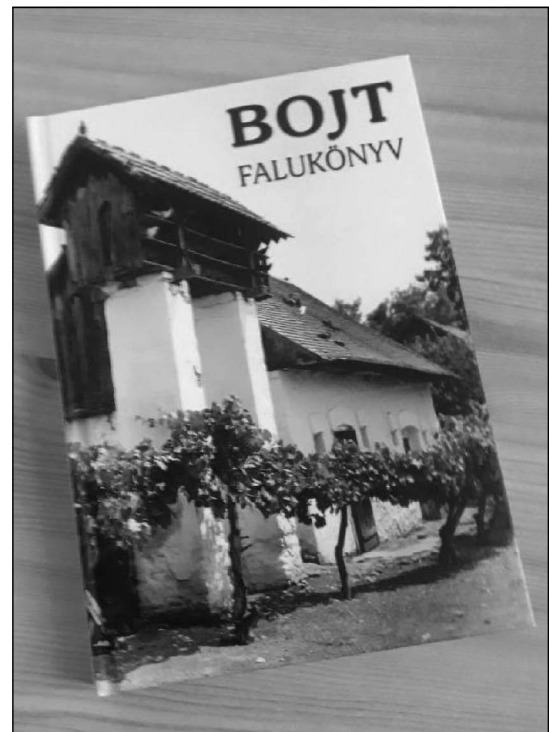
A hagyományos elemek közül mindenképpen ki kell emelni a falukönyvek sorát, amelyekben rendszerint egy-egy fejezet szól a helyi receptekről, ételekről. **Bojt első falukönyve** a hagyományos és kemenében készült ételeket mutatja be.

Kedveltek és nagyon hatékonyak a népszerűsítésben a nagy számban megjelent receptgyűjtemények – települési, tájegységi, vagy akár megyei szinten. A Tolna megyei Györköny receptgyűjteményét a helyi hagyományörző egyesület adta ki „Így főz(t)ünk Györkönyben” címmel.

Nagy jelentősége van a gasztronómiai célú közösségek létrejöttének, civil szervezetek megalakulásának, amelyek elsődleges célja

valamilyen gasztronómiai érték népszerűsítése, megőrzése. Fő tevékenységük valamilyen gasztronómiai érték köré szerveződik és annak elkészítése mellett az ahhoz kapcsolódó kulturális örökség elemek, szokások megőrzésére is nagy hangsúlyt fektetnek. Ilyen szervezet a hajdúböszörményi Civilek a Lakóhelyért Egyesület, amely a hagyományos kelt tészták, és a magyar kenyér rangjának és hírének visszaállításán dolgozik. Nemcsak látványsütést, kóstoltatást, fesztivál-kitelepülést végeznek, hanem hagyományörző iskolai csoportok létrejöttét segítik, így népszerűsítve célkitűzéseiket a fiatalok körében.

Az innovációk közül kiemelkedik a Nemzeti Művelődési Intézet gasztrobusza, amely a Kossuth Rádió Országjáró műsorával együttműködve rendkívüli eredményeket ért el a hagyományok népszerűsítésében. A gasztrobusz látványos megjelenése, a buszon alkalmazott látványtechnikák, a tálalás kultúrája a Nemzeti Művelődési Intézet Komatál programjában készült népművészeti remekekkel egyedi, emlékezetes népszerűsítő alkalom. Prohászka Béla Venesz-díjas mes-





terszakács a busz séfje; a megyei igazgatóság munkatársai és általuk is ajánlott közreműködők, vendégszakácsok mindig az adott településhez, illetve tájegységhez kötődő gasztronómiai értékeket mutatnak be, a legtöbb esetben a gasztrobuszban, helyben elkészítve. Az Intézet és a Kossuth Rádió együttműködése egészen sajátos módon népszerűsíti hazánk gasztronómiai

értékeit. Azokat interjúk segítségével elevenítik meg, hozzák közel a hallgatókhoz. A helyszínre látogatók pedig láthatják, sőt megkóstolhatják az elkészített elemeket. Kevesen gondolnák, hogy a pogácsának milyen sok receptje létezik. Egyik különlegesség például a hajdúdorogi sovány pogácsa. 2022. augusztus 20-án Debrecenbe látogott a gasztrobusz, ahol a debre-

ceni finomságok mellett a Bojt településről érkező vendégek hoztak a karneválhoz illő különlegességet, rózsás csörögét.

Régi közmondásunk szerint „a jó bornak nem kell a cégér”. Azonban fenti összefoglalásunk inkább arra figyelmeztet, hogy a jó bornak is kell a cégér, a gasztronómiai értékek népszerűsítésére folyamatosan szükség van.

ANGYAL LÁSZLÓ Már középiskolában megszerezte a középfokú szakirányú közművelődési végzettséget. A Debreceni Egyetemen, akkor Kossuth Lajos Tudományegyetem, történelem szakos középiskolai tanár és közművelődési és népművelői előadó oklevelet kapott. Rajztanári képesítését a Nyíregyházi Főiskola képzésén nyerte el. Szakmai munkáját egy debreceni ifjúsági klubban kezdte, majd a Kölcsey Ferenc Megyei-Városi Művelődési Központban a művészeti csoportban dolgozott. Később a Központ megyei – módszertani osztályán dolgozott, majd annak vezetője lett. 2000-tól a Kölcsey Ferenc Megyei Közművelődési Intézet munkatársa lett osztályvezetőként, majd igazgatóhelyettesként. Munkája során a közművelődés valamennyi területén szerzett szakmai tapasztalatokat. Járási, megyei, országos és nemzetközi hatású programok megvalósításában vett részt és jelentős tapasztalatot szerzett a módszertani-szakmai szolgáltatások területén. Wlasics Gyula – és Bessenyei-György – díjban részesült. Több megyei és országos szakmai és művészeti civil szervezet vezetőjeként, vezetőség tagjaként is dolgozott. A Debreceni Egyetem óraadó tanára.