Javaslat

„A Tiszavasváriban és megyeszerte népszerű tájétel, az Öhön”

Tiszavasvári Települési Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Tiszavasvári Város Önkormányzata

P. h.:

……..

Dr. Fülöp Erik polgármester

Tiszavasvári, 2015. szeptember 7.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Tiszavasvári Város Önkormányzata

Összeállította: **Kocsi Erika történész, megbízott szakértő**

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

Név:	Sipos Ibolya alpolgármester
Levelezési cím:	4400 Tiszavasvári, Városháza tér. 4.
Telefonszám:	70-772-2612
E-mail cím.	ibolyasipos@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **A Tiszavasváriban és megyeszerte népszerű tájétel, az Öhön**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

☐ agrár - és élelmiszergazdaság
☐ egészség és életmód
☐ épített környezet
☐ ipari és műszaki megoldások
☐ kulturális örökség
☐ sport
☐ természeti környezet
X turizmus

3.A nemzeti érték fellelhetőségének helye: **Tiszavasvári és Szabolcs-Szatmár-Bereg megye egyéb települései, illetve Hajdú-Bihar megye bizonyos városai, s az ország gasztronómiájának ide illő szegmense.**

4.Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

X települési tájegységi megyei külhoni magyarság

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

Az ***„öhön”,*** ahogyan a ***Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Tiszavasváriban*** is nevezik, vagy másik ismert kiejtésformában ***„öhöm”***, avagy ***„öreglebbencs bográcsban”,*** vagy még ismertebb nevén a *„**slambuc”egy tésztából és krumpliból készülő szalonnával ízesített, eredetét tekintve pásztorétel.*** Bográcsban főzik, ha nem bográcsban készítik, akkor nem nevezhető *öhönnek* vagy *slambucnak*. A egyébként *hajdú-bihari gyökerű tájjellegű* ételt valószínűleg a Hortobágyon készíthették először, de elterjedt a szomszédos ***Szabolcs-Szatmár-Bereg*** **megyébe**n is. (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”s*peciális elkészítési jellemzőitől és ízvilágától, ezért a **Tiszavasvári Települési Értéktárba történő felvétel után alkalmas lehet a téma a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktárba történő felvétel kérésére is ebben a formában.** Ahogyan a birkapörkölt sem elterjedt az ország egész területének gasztronómiájában, s a „karcagi módon főzött kunsági birkapörköt a Nagykunság jellegzetes gasztronómiai értékeként, *karcagi birkapörkölt néven” már* mégis *hungarikum*, ugyanúgy ennek gasztronómiai megfelelőjeként a régióban elterjedt és népszerű*„öhön”* is méltó is illő helyet kaphat a magyar értéktár-hálóban, az *ún. hungarikum-piramisban,* s első lépésben a **Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktárban.**

A tájjellegű ételspecialitásának első ismert elkésztési leírása 1935-ből maradt ránk, mégpedig *Dr. Ecsedy István* etnográfus feljegyzésében: *„A magyar a főzést kolompirhámozással nyitja meg. Mikor elég kolompírt meghámozva, karikára vágva felaprította, fog a pergeléshez. A sósszalonnát apróra darabolja, egyenesen a vasfazikba. A vasfazikat 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 vasfazikban gyorsan felfő a tészta, nem ázik el. A kevés levét nemsokára elfővi, de eddig a krumpli és tészta is megfő. A sűrű étel szuszog, sivít belőle a gőz, ezért szuszinkának is nevezik. A főző hosszúnyelű kanalával kavarja, különösen a vasfazik oldalát és a fenekét karmolja, hogy a sűrű étel oda ne ragadjék. A tűz zsaráttá válik. Az étel lassan fő, sőt sülni kezd. Többé már nem a kanál a főeszköz. A főző leakasztja a fülénél fogva a vasfazikat és megforgatja a sülő tésztát. Az összefőtt anyag egy darabban fordul meg a vasfazékban. Ha egy-egy kis rész a vasfazék 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 időmére 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 bográcsegyszeri megrántásával az az oldal kerüljön felülre, ami addig alul pirult** (…) Mindenesetre akárhogyan is nevezzük, mindenképpen egy rendkívül finom, egyszerű, laktató étel a *Tiszavasváriban is igen népszerű öhön*. A debreceni térségben ezt az ételtípust *slambucnak* hívják, s országosan is ezen a néven híresült el. Hajdúböszörményben *dzsaménak*, Polgáron *cserászkának* nevezik. **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 Tiszavasváriban is ezen a néven vált közismert és közkedvelt étellé.** A *Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében*, de *Hajdú-Bihar megyében* is oly népszerű étel mai kultusza is igen erős, **városunkban is, hiszen idén 11. alkalommal rendezzük meg, immár komoly hagyománnyá vált *„Öhönforgató Versenyünket".***2004-ben született meg először az ötlet, hogy a munkahelyi kisközösségek szabadtéri piknikezési kedvét kihasználva, a városi strandon szabadtéri főzőversenyt szervezünk. A majálisi hangulatot kulturális kísérőprogramokkal emeltük. **2005 májusában meghirdettük *az I. Tiszavasvári Öhönfőző Versenyt*.** Erre akkor 24 csapat nevezett, a készételeket *Benke László* mesterszakács zsűrizte és a szabadtéri programok sora - ökörsütés, lovasbemutató, magyar nóta énekesek és néptáncegyüttesek fellépése, „Kézművesek utcácskája" – várta az érdeklődőket. **Azóta évente megszervezzük ezt a színvonalas és nagy tömegeket megmozgató gasztronómiai- és folklórprogramot. A városból és vonzáskörzetéből egyre több csapat vesz részt a főzőversenyen, számuk a 2004-eshez képest megduplázódott. Regionális felnőtt és gyermek néptánc együttesekkel gazdagodott a fellépők száma, akik produkciójukkal ismét bebizonyították, hogy itt és a környező településeken milyen magas szinten művelik a néptáncot.** Az állandó és alkalmi rendezvény-látogatók száma pedig mindig meghaladta a 3.000 főt. **2008-ban a rossz időjárás ellenére is megtartottuk a IV. Öhönforgató Verseny és Néptánctalálkozót** a kísérőprogramjaikkal együtt (népművészeti kirakodóvásár, lovasfelvonulás, íjászbemutató, stb.). **A résztvevők kitartása és pozitív visszajelzései számunkra is bebizonyította, hogy létjogosultsága van ennek a rendezvénynek településünkön és fesztivál jelleggel megmaradhat a hagyományok útján, ami a megyében is népszerű Öhön kultuszát is erősíti.**A 2009. évi **Öhönforgató Verseny és Néptánc Fesztiválon** például az előző évekhez képest rekordnevezésre számítottunk a főzőcsapatok terén, ami be is igazolódott, hiszen 57 csapat jelezte szándékát és vett is részt a versengésben. A zsűri tagjai: *Németh János* mesterszakács, *Páli János a Magyar Hagyományőrző Gasztronómiai Szövetség* elnöke és *Szoboszlai Gyula* mesterszakács hosszas kóstolgatás után hoztak csak döntést. S azóta pedig évről-évre megtartjuk ezt a megyei, sőt regionális szinten is egyre nagyobb érdeklődésre számot tartó rendezvényt, **idén közel ötven főzőcsapat több mint 1000 tagja részvételével rendezték meg a pünkösdi hétvégén a hagyományos Őhönforgató Versenyt Tiszavasváriban** 2015. május 23-án is a strand- a Szentmihályi Gyógyfürdő- területén, ahol is baráti társaságok, munkahelyi közösségek és civil szervezetek séfgárdái főzték a híres hortobágyi pásztorételt. **A bográcsban készített lebbencstésztás, burgonyás, füstölt szalonnás és fűszerekkel ízesített öhönnel, vagy más**

néven slambuccal, öreglebbenccsel értékes pénzdíjakért versenyeztek az alkalmi szakácscsapatok.

Családok, baráti társaságok, munkahelyi közösségek számára ez a nap kulturált, kellemes kikapcsolódást jelentett, a népi kultúra és hagyományőrzés életben tartására nagy igény van, és ezt mi sem mutatja ékesebben, mint az 5-6 ezer fő szórakozni vágyó érdeklődő.

Nagyon lényeges, hogy 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 alátüzelve 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 ízét 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 laktatós ételt eredményez. Nem csupán tájegységenként, hanem akár egy városon, pl. Tiszavasvárin 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 sütött szalonna. Ám, ha megnézzük pl. a *Vidéki gasztrotúra a Hajdúságban című helyi kiadványban 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 házias 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 zsírját 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 rázogatással 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 pörcöt 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 zsiradékon 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 hozzátesszük a pirított tésztát, a szalonnabőrt, a paradicsomot és sóval, esetleg borssal és erős paprikával fűszerezzük és van aki apró karikára vágott kolbásszal is ízesíti. 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 tálaljuk. Kínálhatunk hozzá paprikát, paradicsomot, hagymát. A jellegzetes ízét, a lassú tűzön átforgatva 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 tiszavasvári *„öhön rajongó*" így kommentálta élményét: *„Én is hányszor égettem már meg a számat a türelmetlenségem miatt! Sőt! Egyszer még herpesz is jött ki a számon, apukám szerint azért, mert olyan jó étvággyal láttam neki az öhönnek... 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 étvággyal" fogyasztják rendszeresen és örömmel ezt a kevés összetevőt igénylő, mégis ízben gazdag, tartalmas hajdúsági eredetű ételt. Tiszavasvári, *„az öhönfőzés központi városa"* pedig mindig különös gondot fordított ősi hagyományainak *„élővé tételére",* mai korba történő átmentésére, ezt a célt szolgálják az évről évre megrendezendő, már említett „*Öhönforgató*

Versenyek", melyek intenzíven „gondoskodnak arról", hogy e tradicionális étel receptje se merüljön feledésbe, hiszen a változatos korosztálybeli összetétellel zajló versenyeken a fiatal generáció is nagy erőkkel és örömmel képviselteti magát rendszeresen. A helyi *Vasvári Pál Múzeum* vezetője *Baloghné Szűcs Zsuzsanna* és lelkes szerzőtársai, *Czifra Sándorné, Olajosné Agócs Margit és Opre Csabáné* közreműködésével megszülető és a város helyi értékeit bemutató ***Csipetnyi Büdszentmihály*** című helytörténeti kiadvány is foglalkozik az Öhön, mint helyi jellegzetesség elkészítésével.

„Hozzávalók: zsír, kevés füstölt szalonna, vereshagyma, kockára vagy karikára vágott krumpli, száraztészta (lebbencs), fűszerek (só, bors, pirospaprika)

Elkészítés: A felhevített zsíron kisütjük a szalonnakockákat, majd kiszedjük. A zsíron üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát, ízlés szerint fűszerezzük, beletesszük a krumplit, felöntjük vízzel nyakig (hogy a krumpli ellepje). Amikor felfőtt, kb. 5 percig főzzük, visszarakjuk a szalonnakockákat és a száraztésztát is. Lassú tűzön főzzük, kavarni nem szabad, csak rázogatni. Legfinomabb, ha szabad tűzön, bográcsban készítjük. Amikor összeáll, megfogjuk a bogrács fülét, és megforgatjuk (megrázzuk, hogy átforduljon az egész egyben) az öhönt. Hagyomány szerint harmincháromszor, mert ekkor a legfinomabb, ekkorra jól összeáll az étel, és mindenhol jól átsül. Számtalan variáció van, tájegységenként változik."(In.:*Csipetnyi Büdszentmihály* 38-39.) Látható tehát, hogy a helyi kulturális és kulináris alapú hagyományőrzés élő és elméleti, tehát az utókor számára is áthagyományozandó módozatai számon tartják, óvják és védik az öhönt, mint értéket.

S jelen pályázat célja is az, hogy a törvényi védjegy erejével is mentse és időtállóan a köztudatba építse a nemzeti értékké nyilvánítással 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 *Tiszavasvári Város Önkormányzata* által indított nemes és időszerű kezdeményezés, vagyis a helyben *öhön*-nek, egyéb városokban és az országban más-más néven, de legismertebb formában *slambucnak* nevezett, az egész megyében, sőt országban népszerű és elterjedt tájjellegű étel ***„a Tiszavasváriban is nagyon népszerű öhön"*****változata besorolást nyerjen előbb a települési és aztán akár a megyei értékek gazdagodó tárházába is. Sőt akár idővel a Magyar Értéktár magasabb szintjeire jusson fel.**

Mivel a specifikus pásztorétel a hagyomány és a leírások szerint legelőször Hajdú-Bihar megyében, a Hortobágyon készítették először, s innen került át hozzánk, a szomszédos megyébe is, s vált igen elterjedté, ezért több tájegységet is **érintő általános értéket képvisel, mégis illő és méltó a mi Települési és a mi Megyei Értéktárunkban is számon tartani**. A fentiekben felsorolt városok bármelyike kezdeményezhette a pályáztatást, ***Tiszavasvári Városi Önkormányzat*****a** pedig ezt magára is vállalta, s mivel e településen *„öhön"* néven híresült el, ebben a névformában nyújtottuk be pályázati anyagunkat. ***Tiszavasvárit*** **az idén immár 11. alkalommal és rendszeresen megtartott *„Öhönforgató Verseny"*miatt *„az öhönfőzés***

központi városaként"**is emlegetik már országszerte, mert e rendezvénnyel gondoskodunk arról, hogy sikerüljön megőrizni az *„öhönfőzés tudományát"***, s egyben Tiszavasvári 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 települési- és a Települési Értéktár Bizottság ilyen irányú döntése után akár - megyei értékek közé emelkedjen ez *„az ősi magyar ételcsoda."***Az immár városi hagyománynak számító verseny igazi gasztronómiai és regionális rendezvénnyé nőtte ki magát az évek alatt, ilyen módon is megőrizve „az öhön kultuszát.

*"*A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló *2012. évi XXX. törvény, az ún. hungarikum-törvény* alaptörekvéseivel is harmonizál a város szándéka *„a Tiszavasváriban és megyeszerte népszerű öhön"* értéktári besorolására vonatkozóan, hiszen a törvényi megfogalmazásához igazodva az *öhön* 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 turizmusnak, s a „kifejezett programturizmusnak" is egy központi, s az ide látogatók által nagyon kedvelt, igazán népszerű étele.

S az értéket jelen javaslattételi tanulmánnyal azonosító és besoroló ***Tiszavasvári Város Önkormányzata*** szerint **párhuzamot vonva a *hungarikum-piramis* csúcsán található *„karcagi birkapörkölttel"* a *Turizmus és idegenforgalom* kategóriában, mely a Nagykunság jellegzetes étele, s mégis *hungarikum,* ugyanúgy az*„öhön",* mely a Hortobágy jellegzetes tradicionális, s más megyékben is elterjedt pásztorételének őrzője, szintén megérdemli ugyanezen az elven nem csupán a megyei érték rangot, hanem akár 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 *Tiszavasváriban* és megyeszerte is népszerű tájétel, az Öhön"nem csupán *Tiszavasvári,* hanem *Szabolcs-Szatmár-Bereg*megye igazi büszkeségeként emelkedhetne be a magyar értéktári rendszer települési szintje után akár a megyei és magasabb szintekre is, 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 az *öhön"is*. **Ezért kérjük meg első lépésként tisztelettel a *Települési,* majd továbbajánlás után a *Szabolcs- Szatmár- Bereg Megyei Értéktár Bizottságot,* hogy járuljanak hozzá pozitív, értékmentő döntésükkel mindehhez, hiszen ezáltal fontos, évszázados értékű gasztronómiai-kultúrtörténeti emlékünk érdemesül védelemre.**

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

1. **BALOGHNÉ** Szűcs Zsuzsanna - **CZIFRA** Sándorné - **OLAJOSNÉ** Agócs Margit - **OPRE** Csabáné: Csipetnyi Büdszentmihály, Nyíregyháza, 2013.

2. **BUCZKÓ***József* tanulmánya az öhönről (In.: Nánási Kalendárium, 2007.)

3. **Dr. VARGA** *Gyula*: *Vidéki gasztrotúra a Hajdúságban* (Készült a Nemzeti Vidékfejlesztési Minisztérium, a Hajdúvárosok Szövetsége és a Hajdúböszörmény Városi Önkormányzat támogatásával, 2014.

4. http://nemvagyokmesterszakacs.blogspot.hu/2012/05/hortobagyi-slambuc-ohom-ohon.html

5. *Slambuc recept*(magyar nyelven). tutireceptek.hu. (Hozzáférés: 2012. szeptember 22.)

6. *Slambuc bográcsban*(magyar nyelven). mindmegette.hu. (Hozzáférés: 2012. szeptember 22.) 7. *Hortobágyi slambuc bográcsban*(magyar nyelven). kockasabrosz.istenhozta.hu. (Hozzáférés: 2012. szeptember 22.)

6. http://www.fesztivalportal.hu/gasztronomiai-fesztival/ohonforgato-verseny-es-neptanctalalkozo

7. http://nemzeti.net/ohonforgato-verseny-tiszavasvariban-2103899.html

8. http://www.eletforma.hu/hirek/lattal-mar-ohonforgato-versenyt-most-hetvegen-megteheted/

9. http://www.tiszavasvari.hu/

10. http://vasvaristrand.hu/galeria/ohonforgato-verseny-2014

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

III.

MELLÉKLETEK

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

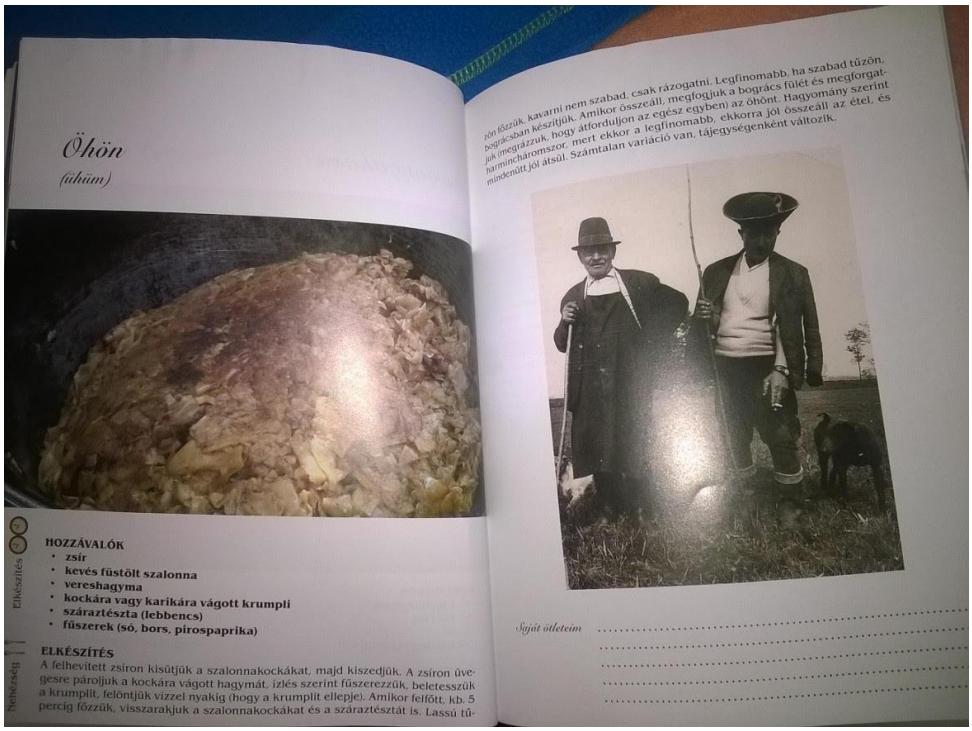
(Egy adag készen és szépen tálalt „hajdúnánási öhön”)

(A bográcsos főzésmód „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.)

(2014. május 27-én, kedden MTI tájékoztató szerint ötvenöt főzőcsapat 1100 tagja részvételével rendeztek öhönforgató versenyt Tiszavasváriban, ahol immár hagyományossá vált ez a rendezvény.)



Öhön

(áhám)

zőn főzzük, kavarni nem szabad, csak rázogatni. Legfinomabb, ha szabad tűzön, bográcsban készítjük. Amikor összeáll, megfogjuk a bográcsfülét és megforgatjuk megrázzuk, hogy átforduljon az egész egyben) az öhönt. Hagyomány szerint háromszor, mert ekkor a legfinomabb, ekkorra jól összeáll az étel, és mindenütt jól átsül. Számtalan variáció van, tájegységenként változik.

Elkészítés

HOZZÁVALÓK

- **zsír**
- **kevés füstölt szalonna**
- **vereshagyma**
- **kockára vagy karikára vágott krumpli**
- **száraztészta (lebbencs)**
- **fűszerek (só, bors, pirospaprika)**

ELKÉSZÍTÉS

A felhevített zsíron kisütjük a szalonnakockákat, majd kiszedjük. A zsíron üvegesre pároljuk a kockára vágott hagymát, ízlés szerint fűszerezzük, beletesszük a krumplit, felöntjük vízzel nyakig (hogy a krumplit ellepje). Amikor felfőtt, kb. 5 percig főzzük, visszarakjuk a szalonnakockákat és a száraztésztát is. Lassú tű-

Saját ötleteim .....

(A helyi értékeket bemutató Csipetnyi Büdszentmihály is foglalkozik az öhönnel, mint helyileg is nagyon népszerű étellel.)

(A szabad tűzön főzött étel utolsó fázisa a forgatás, amihez kanalat már nem használnak. A bográcsot a fülénél fogva rázogatják, egyben pörgetve a tésztás-burgonyás finomságot. A néphagyomány úgy tartja, hogy harminckétszer kell így megforgatni az öhönt, miközben az étel a bogrács oldalával érintkezve megpirul, s ettől az úgynevezett „pörzstől" kapja a jellegzetes ízét. A tiszavasvári öhönforgató versenyt egész napos kulturális program egészíti ki. A fotó az idei versenyen készült.)

(Bizony komoly figyelmet és szakértelmet követel az igaz, bográcsos „öhönforgatás”.)

(A Néptánctalálkozóval összefont Öhönforgató Versenyek igen nagy népszerűségnek örvendnek a városiak és a városon túlról érkezettek körében is.)

(Az idei, XI. Öhönforgató Verseny és Néptánctalálkozó plakátja)

(A hangulatos Öhönforgató Verseny képei a Szentmihályi Gyógyfürdőben.)