

Előadások a Monarchia gasztrotörténetéről

Történettudományi ismeretek, gasztronómiai kalandok és finom falatok.

MISKOLC. Augusztus 19-én Debrecenben a cseh söröket felvontató nagyeredű sörfesztivál kísérőrendezvényeként került sor az Osztrák-Magyar Monarchia gasztrotörténetét bemutató tanácskozársra a helyi Kölcsey Központ konferenciatermében.

Két történész mutatta be a kor étkezési kultúráját: Fazekas Csaba, a Miskolci Egyetem docense a cseh és osztrák konyha világába kalauzolta a szép számmal megjelent érdeklődőket, míg Katona Csaba, a Magyar Tudományos Akadémia BTK Történettudományi Intézetének munkatársa a magyarországi magyar és nemzetiségi ételkultúrák világát idézte meg előadásában. Weidel Walter, a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat titkárságvezetője a

vidéki magyar ételkultúrák, a hagyományosnak ismert ízek (mint a húsgalamb, a libamáj és mások) megőrzése iránti erőfeszítésekről beszélt.

Záróelőadásában a konferenciát szervező és lebonyolító budapesti Ferdinánd Monarchia Cseh Sörház vezetője, Martin Imre a vendéglátós szemszögből beszélt arról, amit a történetek előadásaiiban felidéztek: hogyan lehet és érdemes a nemzeti konyhák hagyományát ápolni, szélesebb körben megkedveltetni. Gasztrotörténeti konferenciáról lévén szó, az elmondottakat lehetett és érdemes volt „ilusztrálni”, vagyis a szervező étterem jóvoltából a hallgatóság bőségesen falatozhatott a cseh, az osztrák és a magyar konyha különlegességeiből, levesekből, főételekből, deszertekből sem volt hiány, amelyeket a nyári melegben jól kiegészített a frissen csapolt világos sör élvezete. **ÉM**



Zenészek színesítették a programot

FOTÓ: KA

Történelmi kóstolás

Bonyolult történelem kísérte a folyamatot, míg ezek a finomságok tányérunkra kerülhettek.

MISKOLC. Már több mint száz éve, hogy megszűnt az európai történelem egyik legkülönlegesebb államalakulata, a sokat emlegetett, kedvelt vagy vitatott Osztrák-Magyar Monarchia. Mi, magyarok hajlamosak vagyunk arra, hogy csak nemzeti látószögből szemléljük a dualista monarchiát, pedig érdemes egy kicsit szélesebb horizontból szemlélni déd- és ükapánk különleges korát. Már csak azért is, mert amikor ünnep- és hétköznapi asztalhoz ülünk, „magyaros” ételeket fogyasztunk vagy éppen a „tradicionális magyar konyha” megismerésére akarjuk rábírnai a külföldi turistát, talán magunk sem tudjuk, hogy jórészt ennek az időszaknak a gasztronómiai hagyatékát idézzük meg – mondja el Fazekas Csaba, a Miskolci Egyetem docense.

Egyéni sajátosságok

Pillantsunk csak a magyar turisták körében is egyre kedveltebb cseh „nemzeti” konyhára: német és szláv hatások, a monarchia viszonyai között elterjedt egyéb befolyások elegyeként jött létre – nyilvánvaló sajátosságokkal. Egy cseh vicc szerint az étel vagy sörhöz vagy sörből készül, ami azért csak annyiban igaz, hogy a csehek valóban rengeteg sört isznak, és a készítésé-

hez is nagyon értenek. Legismertebb főételük a gőzben párolt és szeletelt tésztagombóc, a knédli, amelyet szívesen fogyasztanak natúr szelettel és párolt káposztával, vadás marhahússal, negyed vagy fél sült kacsával, illetve bőségesen szaftos pörköltfélével, a gulással. A cseh konyha nem vegetáriánusoknak való vidék, elég csak a káposztával, tormával, uborkával fogyasztott egyben sült méretes csülkökre vagy a szintén fatányéron terpeszkedő olda-

lasokra gondolni – ismerteti a szakember.

Ismerős ízek

A birodalom nyugati felének másik nagy konyhakultúrája, az osztrák ismerősebb számunkra, még ha az is ugyanolyan vegyes eredetű

„nemzeti” sajátosságokkal bír. Például a tányér széléről rendszerint lelógó hússzelettel azonosított Tafelspitz („tányérhús”) vagy a Wiener Schnitzel, amit mi, magyarok vélhetően kuruckodó hazafias felbuzdulásunkban nem bécsi szeletként, hanem

rántott húsként emlegetünk. Osztrák legenda szerint Leopold Grunzmüller császári főszakács találmánya, valószínűbb azonban, hogy a panírozás illetően technikáját a birodalmi seregek távolabbi vidékekről hozták – összegzi Fazekas Csaba. **ÉM**



**MISKOLCI
NEMZETI
SZÍNHÁZ**



**20XIX20XX
ÉVAD**



Itt a helyem!



**VÁLTSA MEG
BÉRLETÉT!**

LUXEMBURG GRÓFJA OPERETT • **DON JUAN** VÍGJÁTÉK • **HEGEDŰS A HÁZTETŐN** MUSICAL

DON CARLOS OPERA • **SZERELMES SHAKESPEARE** ROMANTIKUS VÍGJÁTÉK

FEKETESZÁRÚ CSERESZNYE SZÍNJÁTÉK • **A LEGKISEBB BOSZORKÁNY** ZENÉS MESEJÁTÉK

ÜVÖLTŐ SZELEK TÁNCJÁTÉK • **BETÖRŐ AZ ALBÉRLŐM** KOMÉDIA • **ÖRDÖGÖK** DRÁMA

FRANCIA RÚDUGRÁS KORTÁRS MAGYAR VÍGJÁTÉK • **RÓZSA ÉS IBOLYA** MESEBALETT

NEM FÉLÜNK A FARKASTÓL DRÁMA • **ÁDÁM ALMÁI** GYÜMÖLCSÖZŐ KOMÉDIA • **VADKACSA** SZÍNEMŰ

GÉPNARANCS TÁNCELŐADÁS • **M. A. NAPLÓJA** TANTERMI ELŐADÁS