

Beadvány

a DEBRECENI PÁROS KOLBÁSZ

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Tartalom

1. Javaslat
Készítői: Dr. Mazsu János elnök, Debreceni Értéktár Bizottság
Jantyik Zsolt elnök, Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottság
2. Ajánlások: Dr. Papp László, Debrecen Megyei Jogú Város polgármestere
Halász János tag, Hungarikum Bizottság
Dr. Bartha Elek, tanszékvezető egyetemi tanár, Debreceni Egyetem
Dr. Komlósi István, egyetemi tanár, dékán, Debreceni Egyetem
Halasi Csaba elnök, Debrecen és Hortobágy Turizmusáért Egyesület
Horovitz Tamás elnök, Debreceni Zsidó Hitközség
Pataky Péter séf, Ikon Étterem Debrecen
3. Fényképes dokumentáció
4. Hozzájáruló nyilatkozat

Javaslat

a DEBRECENI PÁROS KOLBÁSZ

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Készítette:

Kulturális Osztály

Debrecen, 2015. augusztus 17.



I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

DEBRECEN MEGYEI JOGÚ VÁROS ÖNKORMÁNYZATA

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

Név: Dr. Mazsu János, elnök (Debreceni Értéktár Bizottság)

Jantyk Zsolt, elnök (Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottság)

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

„DEBRECENI PÁROS KOLBÁSZ”

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

agrár- és élelmiszer-
gazdaság egészség és életmód épített környezet

ipari és műszaki megoldások kulturális örökség sport

természeti környezet turizmus és vendéglátás

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése:

Debreceni Értéktár, Hajdú-Bihar Megyei Értéktár, Nemzeti Értéktár

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

4.1 A Debreceni páros kolbász rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek leírása:

A Debreceni páros kolbász évszázados hagyományon alapuló, marha és sertéshús, továbbá sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, füstöléssel készült termék. Az igazi, eredeti Debreceni páros kolbász kifejezetten házi termék volt, ezért a húsok arányaiban, fűszerezésében nem volt mindenütt mindig egyforma. Ízesítését a fűszerezés egyedi jellege miatt sokféle tényező befolyásolja. A XIX. század második felétől például a jó minőségű fűszerpaprika is elmaradhatatlan része lett a receptúrának.

Röviden:

A Debreceni páros kolbász sertés és marhahúsból, továbbá szalonnából készült. Só, bors, kömény és fokhagyma mellett paprikával gazdagon fűszerezett, zaftos, enyhén füstölt, hőkezelt, élénkpiros színű termék.

A termék jellemzői:

A Debreceni páros kolbász 30-32 mm átmérőjű, pározott és 120-140 mm hosszú. Burkolata tiszta, sérüléstől, folytonossági hiányoktól mentes, a töltelékhez jól tapad, színe élénkpiros, áttetszenek rajta a szalonna és hússzemcsék. Állománya tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, zamatos, különleges termék. A metszéslapon márványos, paprikától élénkpirosra színezett, 6-8 mm nagyságú hússzemcsék és fehér, illetve paprikától narancsvörösre színezett, ugyancsak 6-8 mm nagyságú szalonnaszemcsék láthatók húsmasszába ágyazva, egyenletes elosztásban. Kellemesen füstölt, fűszeres illatú, íze harmonikus.

A Debreceni páros kolbász készítése

Hozzávalók:

Tisztességes körülmények között tartott és hizlalt magyar hússertés és marha húsa vegyesen (comb, lapocka, tarja, dagadó, általában kb. 70 % sertés és 30 % marha arányban). A Debreceni páros kolbász fűszerezéséhez édes, örölt, jó minőségű fűszerpaprikát, asztali sót, pác sót, zúzott fokhagymát, frissen tört fűszerköményt és frissen tört jó minőségű borsot használunk fel.

Elkészítése:

A lehűtött, vegyes húst és szalonnát kb. kétujjnyi csíkokra vágjuk, és a fent leírt fűszerekkel összekeverjük. A fűszerekkel bekevert húst kutterbe tesszük, és 6-8 mm-es szemcsenagyságra vágjuk. Ezt követően húskeverő gépben alaposan összekeverjük, többek között az alapos keverés szavatolja a zaftos végeredményt. A sertés vékonybélbe betöltött kolbászt pározzuk, füstölő botra helyezzük, és főző füstölő szekrényben, kontrollált hőmérsékleten füstöljük, hőkezeljük a megfelelő maghőmérséklet eléréseig. Ezután hideg zuhannyal lehűtjük, és felhasználásig hűtve tároljuk.

A debreceni mészárosok és hentesek sok évszázad folyamán felhalmozódott szaktudása alapján a Debreceni páros kolbász több változatát is készítették, amelyekre a hasonló fűszerek használata, de különböző húsok felhasználása és aránya volt a jellemző.

Négy változatát tartjuk ma is autentikusnak:

1.) Tradicionális változat:

100 százalék marhahúsból készült Debreceni páros kolbász.

2.) Kóser változat:

Kóser eljárással vágott marha, vagy marha- és bárány húsból készült Debreceni páros kolbász.

3.) Standard változat:

Kb. 30 százalék marha és 70 százalék hússertés vagy mangalica húsból készült Debreceni páros kolbász.

4.) Prémium változat

100 százalék hússertés vagy mangalica húsból készült Debreceni páros kolbász.

Megjegyzés

Fontos tudni, hogy a Hortobágy közelségéből fakadóan és a Hajdúságra jellemző állattartásnak köszönhetően nagyszámú marha állomány volt a térségben. Ezért a Debreceni páros kolbász valamennyi változata marhahúst valamilyen arányban mindig tartalmazott. A Debreceni páros kolbászokban felhasznált húanyag százalékos aránya természetesen a sertés-és marhahús arányára vonatkozik - a többi összetevő és a fűszerezés pontos arányai nélkül.

Minőségi jellemzők

A Debreceni páros kolbász külsőre tetszetős megjelenésű, egyenletesen aprított hús- és szalonna szemcsékből álló, jól szeletelhető, márványos, tömör állományú húskészítmény.

4.2. A Debreceni páros kolbász történetének, kulturális hátterének leírása

A **Debreceni páros kolbász** címszónál a lexikonok, idegenforgalmi vagy gasztronómiai ismertetések többnyire a következő szöveget tartalmazzák:

„Ez a füstölt-főtt, jellegzetesen helyi eredetű csemege fogalom szerte a világon. Alig akad olyan földrész, amelynek sokadalmain ne szerepelne az étlapokon a Debreceni páros kolbász. De a debreceni párost számon tartják a csúcsgasztronómia olasz vagy francia fellegvárai is. Lexikonok, szótárak címszava, receptjét, keverési arányát gondosan őrzik és tanítják, története, létrejöttének pontosabb ideje és megalkotójának neve mégis a múlt homályba vész.”

Nem véletlen a világhírnév, de az sem, hogy a Debreceni páros kolbász alkotója nem ismert, és az sem, hogy mikor is fundálhatta ki a világhírré jutott receptúrát. A Debreceni páros kolbász megalkotói ugyanis a több évszázados folyamatban a cívisváros mészáros-hentes céhes társaságba tömörült családjai, és a kolbászt nagypiacokon, országos vásárokon árusító polgárasszonyok sokasága. A Debreceni páros kolbász igazi **cívis közösségi alkotás**, évszázadokon át **több változatában is újjászülve**, mélyen **beleágyazódva a város gazdasági és kulturális hagyományrendszerébe**.

Feltételeztem már a 17. századtól, de források által igazolhatóan a 18. század elejétől bukkant fel és a 19. század közepéig-végéig a debreceni nagyvásároknál ismerték meg a debreceni kolbászt a német és többnyire németül beszélő nyugat, észak-nyugat felől érkező kereskedők, vásárolók. A hetekig tartó vásári sokadalomban az étkezés egyik praktikus fő elemét jelentette a cívisvárosban készített kolbász, amit **hosszú ideig többnyire marha és csak kisebb részben sertés húsból egyaránt készítettek, családonként féltve őrzött, többféle összetételű fűszerezéssel**. Csak szikkadás után, frissen előfőzve és sütve egyaránt árusították cipóval és zsemlyével, esetenként a híres **debreceni fűzérés perccel** kínálták, de mindig a Debrecen bihari határában termesztett csípős tormával együtt. Egy változatát pedig enyhén, sajátosan hidegen füstölték, főleg a pásztoremberek igénye szerint. A nagyvásári étkezés mellett a heti piacokra érkezők és az állatokat a debreceni határba hosszabb-rövidebb ideig kihajtó pásztorok kedvenc étke volt a kolbász, aminek a zsírja is külön csemegének, külön megnevezett piaci árucikknek számított. Gyakran vált a kolbász vita tárgyává **a marhát vágó szabadalmos mészáros céh és a jóval fiatalabb sertéskoppasztó- és vágó társaság között**. (Utalások

vannak a debreceni zsidó vásározóknak készített és a „Zsidó Traktirház”-ban árusított kóser, valószínűleg marha-juh hússal készített debreceni kolbászra is, de ezek bizonyítása még további kutatásokat kíván.) A kolbász készítése és árusítása a vásárokon és heti piacokon **a társaságba szerveződött civis polgárasszonyok dolga volt** a 19. században, sokan közülük megőzvegyülve kofaként folytathatták a kolbásztöltést és árusítást. A debreceni kolbász hírért és hozzávetőleges készítési módját ebben az időszakban praktikuma miatt a német kereskedők elvitték, és elterjesztették saját sokadalmaikban, választást kínálva az általuk jól ismert frankfurti kolbász vagy a bécsi és bajor kolbászfélék mellé. **Így vált a civis városban készült vásári étel ismertté és kedveltté debreciner/debreciner-ként a német területeken, és ott ahova német közvetítéssel jutott el a debreceni páros. Ezekben a helyeken (még az USA-ban és Ausztráliában is tapasztalhatóan!) többnyire ma is őrzik korai marha vagy marha-sertés keverék húsos eredeti készítési módját.**

Ahogy az egész országban, úgy Debrecenben is, a 19. század végére növekedett meg a sertéstartás és felhasználás súlya. Az első világháború előtti években a marha és juhhús lassan kisebbségbe szorult a sertéshússal szemben. 1848-49 után pedig a privilégiumok lépcsőzetes felszámolásával a kolbászkészítés előbb a **debreceni hentesmesterek** profiljába került át, de megsokasodtak a kisebb, húsz-harminc embert foglalkoztató sertésvágóhidak is. Majd az **1894-ben alapított Debrecen Hús Zrt.** jogelődje vált a debreceni páros készítésének bázisává. A 20. század elején ennek a folyamatnak a velejárója a Debreceni páros kolbász összetételének megváltozása. A két világháború közötti időszakban már **szinte csak a sertéshúsból készült Debreceni páros kolbász második generációja dominált.** Ám a hagyományos marha és vegyes (marha-sertés) recept szerint készültek és a sertéshúsosak együttesen nyerték el rendre az országos kiállítások díjait az egyébként gazdasági világválság sújtotta országban. **A debreceni párost az 1930-as években, mint országos versenyek aranyéremmel kitüntetett termékét említik a források.** Ekkor már a hagyományos házias hentes termék mellett a Debrecen Hús Zrt. elődje olcsóbb, a városi kispolgári tömegfogyasztásra alkalmas ipari termékként is gyártotta a gépi aprítású sertéshúsból készült Debreceni páros kolbászt.

A 19. századi vásári sokadalmak és a pásztorok étele így vált a városi kispolgári étkezés kedvelt elemévé, beépülve vegyes hústálak és vendéglői egytálételek összetevői közé is. **Azokon a területeken, ahova a második periódus Debreceni páros kolbásza jutott el, főleg a sertéshúsos, a kispolgári otthoni és vendéglői étkezés részévé vált kolbászfélét ismerik.** Történetéből következően manapság sokféle debreceni kapható, de a szakemberek és a debreceniek szerint csak a Debrecenben készített az igazi mind jellemzőiben, mind minőségében.

A Debreceni páros kolbász megkerülhetetlen részévé vált a nemzeti gasztronómiai kultúrának, bekerült valamennyi jelentősebb szakácskönyvbe, természetesen az eredeti receptúrák finomabb titkai nélkül.

Zilahi Ágnes 'Valódi magyar szakácskönyv'-ében így őrizte meg a Debreceni páros kolbász készítésének hagyományos eljárását:

A "debreczeni" kolbász készítése

„A "debreczeni" kolbászhoz disznó kövér és sovány húst vegyesen kell használni ízlés szerint. A húst egy hosszú, kerek fenekű teknőbe tegyünk bele, egész nagy darabokban meghagyva. A két kézbe két éles, hosszú pengéjű kést fogjunk, és azzal a húst hosszában addig vagdadjuk, míg az egész hús szép apró részekre oszlik. A kolbászhús így készítve sokkal jobb, mint bárddal megvagdálva. A "debreczeni" kolbászt nem szokás igen apróra vágott húsból készíteni, mert ha nem apró a hús, levesebb a kolbász. Mikor a húst megvagdaltuk, tegyünk bele paprikát, sót és borsot ízlésünk szerint; de ügyelve, hogy túlságosan meg ne fűszerezzük. Kevés apróra vágott fokhagymát is lehet bele tenni, de a fokhagyma el is maradhat. Tíz kiló húshoz tegyünk egy liter vizet is, azzal együtt gyúrjuk jól el a fűszeres húst, azután a kolbász töltő bádoggal csövet tegyük tele hússal, a cső végére húzzuk fel a szépen kitisztított kolbászhoz való disznó belét, és töltjük meg jó keményen a hússal a kolbászokat, egy napig hagyjuk szikkadni, és csak azután tegyük füstre, ahol elég, ha két napig áll. Használatig rakjuk jó szellős kamrába.”

Bittner János ugyancsak klasszikussá vált szakácskönyvében (*A finom hentesárúk könyve*. Budapest. 1908. – első kiadás) a következő receptet találjuk:

Debreceni páros kolbász – hozzávalók:

10 kg hús

250 g só

50 g fehér bors

50 g édes fűszerpaprika

10 g kálisalétrom

10 g majoránna

Bittner esetlegesen javasol friss fokhagymát: „15 grammot, finomra ledörzsölve”.

„Fiatal magyar sertések husát vesszük, éspedig nemcsak az apró, ugynevezett kolbászhúst, hanem kicsontozzuk az egész husos részeket, a húst vagy jó éles ringakéssel, vagy annak hiányában kézikéssel vagy baltával – de semmi esetre sem husdarálóval – babszem nagyságúra vágjuk és ... fűszerezzük. Összekeverve sertés-vékonybelébe töltjük, megfelelő nagyságban lepározzuk. Hűvös-szellős helyen hagyjuk egy napig, szép pirosra megfüstöljük.”

Kóser Debreceni páros kolbász (Bittner-féle):

„Azonos mennyiségű („okvetlenül fokhagymával is fűszerezendő”) marhahúspépet és félgorombára vágott zsíros marhahúst összekeverünk, az egészet jól átgyúrjuk. Fekete borssal fűszerezzük és vastag birkabélbe töltjük, páronként 16 dekásra csavarjuk. Füstölés és abálás után jól lehűtjük.

Erdei Lajos, Debrecen ikonikus hentes-kolbászmestere, a város jelenleg legidősebb vérbeli szakértője. Az 1930-as években tanulta a mesterséget, így élő hírmondója a régi szép időknek, amikor még Debrecenben több mint 130 hentes működött, s amikor még Amerikában is volt kereslet a híres debreceni húskészítmények iránt.

Elmondása szerint a jó debreceni elkészítése a következő:

A jó debreceni páros hetven százalékban vegyes disznóhúsból, lehetőleg mangalicából, harminc százalékban pedig marhahúsból készül. Ízlés szerint sóval, borssal, paprikával és fokhagymával fűszerezzük -sorolta a hozzávalókat a lap újságírójának az idős mester. A régi hentesek nem méregették a fűszert, hanem érzésből szórták! Fontos, hogy a debreceni páros egy enyhe füstölést igényel. Hangsúlyozom: enyhét! A marha rendkívül fontos alapanyaga a jó debreceni párosnak, azért kell bele, hogy felfogja a sertéssírt, azaz a kolbászban maradjon meg a sertéshús íze és aromája. A marhát pépesre kell darálni, úgy ériük el a legjobb hatást. Sok debreceni páros azért olyan, mint a fűrészpör, mert a többszöri főzéssel kiolvad belőle a zsír, egyszerűen kiszikkad, elveszti az ízvilágát. Vagy nincs benne marhahús, és nincs, ami felfogja a finom szaftot.

De nem csupán a hazai gasztronómia, de négy földrész vendéglátói kínálatának is része a Debreceni páros kolbász, az amerikai földrész magyar és német közösségein túl megtaláljuk a Debreceni páros kolbászt Európa valamennyi sokadalmának kínálatában, de talákoztunk vele a tokiói piac árusainál is! Ausztriában és Bajorországban vékonyabb debrecinert készítenek. Az osztrák verziót némiképp másképp is fűszerezik, és szaftos, de vékonyságánál fogva sosem olyan fröccsenős, mint ami a hatvanas-hetvenes években is kapható a magyar henteseknél és törekvéseink eredményeként újra Debrecenben.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:

A Debreceni páros kolbász több évszázados múltra tekint vissza, a civis közösség gazdálkodásából, sajátos társadalmi viszonyaiból fakadóan egyszerre közösségi kulturális és gasztronómiai termék. A helyi közösség tagjain túl a debreceni nagyvásárok sokadalmának és a Hanza-városoktól Anatóliáig terjedő vonzerejének köszönhetően évszázadok folyamán százezrek ismerhették meg, és vitték jó hírét a kolbásznak, a debreceni állattenyésztésnek, a mészáros-hentes mesterek szaktudásának és egészében a mögötte álló városnak, amelyet hosszú ideig gazdasági, kulturális és politikai szerepe miatt is hol „Debreczeni Respublikának”, „Kálvinista Rómának” vagy éppen a „Szabadság Őrvárosának” neveztek.

A város önkormányzata, polgármesteri vezetése 2014. szeptember 25-én közgyűlési határozattal döntött arról, hogy a Debreceni páros kolbász helyi értéké nyilvánítása után támogatja a márkanévének védelmét, és a Hungarikummá nyilvánítására irányuló törekvést. Ennek célja a debreceni páros hagyományos gyártástechnológiája és receptúrája alapján világhíréhez méltó minőségének helyreállítása és minőségvédelmi garanciáinak megteremtése. További cél a város közösségi hagyományainak, a közösségi kohéziónak erősítése, a termék marketing lehetőségeinek kihasználása, a Debreceni páros kolbászhoz kötődő hagyományos nagyvásárok és sokadalmak megújításából fakadó lehetőségek feltárásával a városi kézműves jellegű hagyományainak újraélesztése. A város a fentiekkel hozzá kíván járulni ahhoz is, hogy a debreceni kulináris hagyományok részévé váljanak a modern gasztronómiai irányzatoknak, törekvéseknek városunkban, hogy a sajátosan debreceni vendéglátás mind a magas igényű (fine dining) mind pedig a tömegfogyasztásra épülő (street food) megújulásában a debreceni páros húzóerő lehessen.

A „Debreceni páros kolbász”-t négy autentikus változatában kérjük a Hungarikumok közé felvenni:

- 1.) **Tradicionalis változat**
- 2.) **Kóser változat**
- 3.) **Standard változat**
- 4.) **Prémium változat**

Tisztelettel kérjük annak a rögzítését is, hogy a „**Debreceni páros kolbász**” nemzetközi elterjedtsége miatt a magyar névvel egyenrangú névváltozatnak tekintjük a termék „**Debreziner**” és „**Debreciner**” elnevezéseit is.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája

(bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv – Budapest, 1892., „Magyar Nők Lapja”-nak Kiadó Hivatala

<http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs/bor-mamor-debrecen>

www.zamatfesztival.hu

http://mno.hu/migr_1834/nagyszabadsag-448076

www.flickr.com/photos/avlxyz/5041721192/

www.blackforestgourmet.co.nz/?cat=4005#Sausages

<http://trove.nla.gov.au/ndp/del/article/51273818?searchTerm=csabai&searchLimits=>

<http://www.hortusnaturaehotels.hu/vendeglatas.hu.php>

<http://www.nosalty.hu/alapanyag/debreceni-kolbasz>

<http://www.torzsasztal.com/huskeszitmenyek/csemege-debreceni.html>

http://www.mimi.hu/gasztro/debreceni_kolbasz.html

http://index.hu/kultur/2014/09/08/videken_is_van_mit_enni/

<http://www.both-dega-imbisz.hu/index.php/eteleinkrol/debreceni-parosunk>

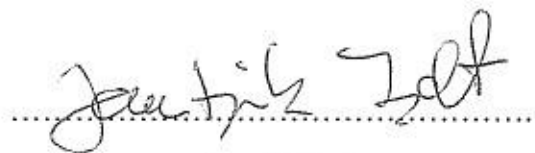
III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A javaslatához csatlakozó személyek ajánlása.



Dr. Mazsu János
elnök

Debreceni Értéktár Bizottság



Jantyik Zsolt
elnök

Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottság



DEBRECEN MEGYEI JOGÚ VÁROS POLGÁRMESTERE

4024 Debrecen, Piac u. 20. • Tel.: (52) 511-410 • Fax: (52) 511-401 • E-mail: polgarmester@ph.debrecen.hu

Támogató ajánlás a Debreceni Páros Kolbász Hungarikummá nyilvánításához

A Debreceni Páros Kolbász méltó kulturális-gazdasági környezetbe helyezése érdekében Debrecen városa célként tűzte ki a debreceni páros eredeti receptúráinak rekonstruálását, világszerte kínált debreceni páros variáns receptjeinek begyűjtését, egy vonzó turisztikai attrakció kialakítását, amely Debrecen város népszerűsítését, még vonzóbb turisztikai célponttá válását szolgálhatná.

Törekvéseink közt szerepel a város közösségi hagyományainak, a közösségi kohéziónak erősítése, a termék marketing lehetőségeinek kihasználása, a Debreceni Páros Kolbászhoz kötődő hagyományos nagyvásárok és sokadalmak megújításából fakadó lehetőségek feltárásával a városi kézműves jellegű hagyományainak újraélesztése. A város a fentiekkel hozzá kíván járulni ahhoz is, hogy a debreceni kulináris hagyományok részévé váljanak a modern gasztronómiai irányzatoknak, hogy a sajátosan debreceni vendéglátás mind a magas igényű (fine dining) mind pedig a tömegfogyasztásra épülő (street food) megújulásában a debreceni páros húzóerő lehessen.

Ennek érdekében Debrecen Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlése a 218/2014. (IX.25.) határozatával - a debreceni páros kolbász helyi értéké nyilvánítása után - támogató nyilatkozatot adott ki a Debreceni Páros Kolbász Hungarikummá nyilvánításához.

Szándékunkat megerősítve az idei évben a debreceni gasztronómiai tradíciók és különösen a debreceni páros kolbászban megtestesülő közösségi értékek feltárása, feltámasztása, képvisellete szűkebb és tágabb környezetünkben, minőségének védelme, méltó rendezvényi és kulturális-üzleti környezetbe való visszavezetése, Hungarikummá nyilvánításának elősegítése érdekében Debrecen Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlése a 13/2015. (IV.25.) határozatával létrehozta a Debrecen Gasztronómiájáért Alapítványt.

Az alapítvány tevékenységével igyekszik elősegíteni a debreceni páros kolbász történetének és

hagyományi háttérének pontosabb feltárását, egy egységes marketing kialakítását. Ennek érdekében céljai közé tartozik a debreceni páros eredeti receptúráinak rekonstruálása, ennek keretében és e köré építve kapcsolódó rendezvények szervezése.

Az alapítvány a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 2. §-a alapján civil szervezetként közre kíván működni a debreceni páros kolbász, mint nyilvántartásba vett nemzeti érték azonosításában, rendszerezésében, nyilvántartása folyamatos frissítésében, gondozásában és megóvásában.

A fentiek alapján, mivel a Debreceni Páros Kolbász a nemzetközi közösség számára képes megjeleníteni a magyar nemzeti kultúra és üzleti mentalitás kiemelkedő sajátosságait, javaslom a Debreceni Páros Kolbász felvételét a Hungarikumok Gyűjteményébe.

Debrecen, 2015. augusztus 17.


Dr. Papp László
polgármester
Debrecen Megyei Jogú Város

JAVASLAT

a Debreceni Páros Kolbász Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

A magyar gasztronómia kulturális örökségünk elválaszthatatlan része, épp ezért napjainkban a magyar kormány és háttérszervei, a piaci és társadalmi szereplők jelentős munkát folytatnak megújításáért. Ez a folyamat nem csak az országimázs, a turisztikai vonzerő növelése érdekében fontos, hanem valamennyiünk számára is, akik a kulturális örökségünk megóvásáért, hagyományaink továbbéléséért elkötelezettek vagyunk.

Jelentős változást hozott a Magyar Nemzeti Értékekről és a Hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény. Széleskörű társadalmi összefogás bontakozott ki a nemzeti értékek gyűjtésének, ápolásának, közkinccsé tételének érdekében. Mezőgazdasági és gasztronómiai kincseink sokasága került be az Értéktárba. Jelen pillanatban az agrár- és élelmiszergazdaság kategóriában 16 Hungarikum szerepel. Debrecen városa a Debreceni Páros Kolbász felvételét kéri a Hungarikumok Gyűjteményébe.

A város eltökéltségét jól tükrözi, hogy elsők között hozta létre helyi Értéktár Bizottságát, amely több mint félszáz helyi értéket tart nyilván megalakulása óta. Fontos kiemelni azt az értékmentő tevékenységet is, melynek célja a kárpát-medencei betlehemezés hagyományának a szellemi kulturális örökség nemzeti jegyzékére történő felvétele.

A Debreceni Páros Kolbász – ahogy a szakmai indoklás is tartalmazza – a cívisváros közösségi alkotása, évszázadokon át több változatában is újjászületve, mélyen beleágyazódott a város gazdasági és kulturális hagyományrendszerébe. Több évszázados múltja során ismertsége, jó hírneve eljutott Európa és a világ számos pontjára.

A 2012. évi XXX. törvény 12.§ (1) bekezdés a) pontja alapján javaslom a Magyar Értéktárban nyilvántartott Debreceni Páros Kolbász Hungarikummá nyilvánítását.

Debrecen, 2015. augusztus 6.



Hálás János
a Hungarikum Bizottság tagja

NÉPRAJZI TANSZÉK Debreceni Egyetem

Debrecen, Egyetem tér 1.
4010 Hungary



Tel.: 36/52-512-900
Fax.: 52/489-100/22249-es mellék

A debreceni páros kolbász Ajánlás a Hungarikum Bizottság számára

A gasztronómiai hagyomány, a tradicionális táplálkozáskultúra az egyéni és közösségi identitás alaprétegei közé tartozik. Számos kutatás mutatta ki, hogy nemzeti kultúránk integráns részei bizonyos élelmiszerek, alapanyagok, ételféleségek, függetlenül az iskolázottságtól, a műveltségi szinttől. Ugyanez érvényes a táplálkozási kultúra táji, regionális identitásban betöltött szerepére is. A helyi közösségek igyekeznek önmaguk és a külvilág számára feltárni és bemutatni saját ételeiket, ízeiket, kulináris értékeiket. Ezek közül az ételek közül szép számmal válnak nemzeti, országos szinten elterjedtté, közkedveltté, a nemzeti hagyomány és identitás részévé. Nemzeti ételeink pedig megfelelő védettséggel és promócióval nemzetközi méretekben is versenyképesek lehetnek. A hungarikummá nyilvánítás komoly lépés ezen a téren.

A hungarikumok, a magyar és az európai (UNESCO) szellemi kulturális örökség javainak jegyzékei a magyar kultúra értékeinek sorában számos élelmiszeripari terméket, valamint ételt, ezen belül kolbász és szalámi készítményeket sorolnak fel. Vannak közöttük helyi, kistáji vagy regionális vonatkozásúak, és vannak nemzetközi ismertségűek is. A debreceni páros kolbász mindkét szempontból számításba jöhet, emellett fontos részét alkotja Debrecen és környéke identitásának is.

A debreceni páros kolbász több évszázados hagyományra visszanyúló, jellegzetes, a város cívis tradíciójához szorosan kapcsolódó ételféleség. Mint „debreceni, debreciner, debreziner,” a magyar kolbászfélék világszerte ismert terméke, amely megőrizte elnevezésében a mai Magyarország második legnagyobb városának nevét. Nemzetközi ismertsége sem új keletű, a néprajztudomány adatai szerint a 18. századig vezethető vissza. Elkészítésének már az évszázados receptúráiban is többféle, jól leírható és bejegyezhető változata ismert. Marha és sertéshús alapanyagból, jellegzetes fűszerezéssel készítették, kóser változata is létezik. Készítése és árusítása közösségi szinten is zajlott.

A Hungarikumok Gyűjteménye kritériumoknak az alábbi szempontok alapján feleltethető meg a termék:

A debreceni páros kolbász az élelmiszerek csoportjába tartozik, ezzel együtt néprajzi érték: része Debrecen címűs hagyományainak. Az etnográfus megítélése szerint ezen a téren a csúcstermékek közé tartozik.

A termék különleges, egyedi, sajátos technológiája révén oltalomra érdemes.

A mai nemzetközi táplálkozási szokásokba jól illeszkedik, része lehet a gyorsételeknek, ezáltal alkalmas arra, hogy az ország és Debrecen nevét világszerte népszerűsítse. Ehhez szükség van az állandó minőség biztosítására. Fontos, hogy kóser változatban is készíthető, ami az elterjedtséget kedvezően befolyásolja.

Mind elkészítése, technológiája révén, mind maga a termék alkalmas Magyarország nemzetközi piacon való képviselésére. Ezen belül Debrecen nevének viselésével egy ősi, eredeti magyar mezővárosi polgári kultúra termékeként jelenik meg idehaza és a világ előtt.

Hazai és nemzetközi ismertséggel rendelkezik, tehát nem tekinthető provinciálisnak vagy lokális jelentőségűnek. Ennek révén garanciát jelent arra, hogy – a többi hungaricummal együtt – méltó módon jelenítse meg Magyarországot a nemzetköz élelmiszerpiacon.

A Bizottság számára meggyőződéssel ajánlom, hogy vegye fel a hungarikumok sorába Debrecen és a régió hagyományos, országosan és külföldön is ismert termékét, a debreceni páros kolbászt, amely a fentiek alapján a kategória minden alapvető kritériumának megfelel.

Debrecen, 2015. július 10.

Dr. Bartha Elek
tanszékvezető egyetemi tanár



DEBRECENI EGYETEM
MEZŐGAZDASÁG-, ÉLELMISZERTUDOMÁNYI ÉS
KÖRNYEZETGAZDÁLKODÁSI KAR
DÉKÁN



AMDH/275/2015/A

AJÁNLÁS

A „Debreceni Páros Kolbász” Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

A Debreceni Páros Kolbász sertés-, bárány- és marhahúsból, szalonnából egyedi fűszerezéssel készült, füstölt, zamatos termék. A húsok között megtalálhatók az őshonos fajták húasai mint a mangalica és a szürkemarha is. A páros kolbászban jelen van a debreceni mészárosok, hentesek több évszázados szaktudása, mely változataiban is jellemzően megjeleníti a cívis város sokszínűségét. Az eredeti Debreceni Páros házikolbászként a város lakóinak ízlésvilágát is tükrözte.

Leírása nemzetközi gasztronómiai lexikonokban, hivatkozásokban is megtalálható. A debreceni hústermékek a XX. század elején jelen voltak a tengerentúli vendéglátó-ipari kínálatokban is, ott is debreceniként említve. Jómagam a Világ több országát járva nem találok hasonló termékkel.

Hungarikummá nyilvánításával adózunk nemcsak a terméknek, hanem az azt létrehozó cívis hentes és mészáros kultúrának is.

A Debreceni Páros Kolbász egyediségének, különlegességének megőrzése érdekében támogatom a Debreceni Páros Kolbász Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét.

Debrecen, 2015. július 8.



Dr. Komlósi István
egyetemi tanár, dékán



4032 Debrecen, Böszörményi u. 138.
Telefon: (52) 508-412 Telefax: (52) 486-292
E-mail: mtkdekania@agr.unideb.hu
QS: <http://www.topuniversities.com/subject-rankings>





TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A „DEBRECENI PÁROS KOLBÁSZ” HUNGARIKUMMÁ NYILVÁNÍTÁSÁHOZ

A Debrecen és Hortobágy Turizmusáért Egyesület mint Debrecen és Hortobágy Turisztikai Desztináció Menedzsment Szervezete javasolja és támogatja a „Debreceni páros kolbász” Hungarikummá nyilvánítását.

A „Debreceni páros kolbász” évszázados hagyományon alapuló gasztronómiai és kulturális érték, mely a helyi örökség részét képezi. Ezen túlmenően Debrecen városát a német nyelvterületeken mint brand tette ismertté, melyre turisztikai marketing munkánk során nagyon jól tudunk alapozni.

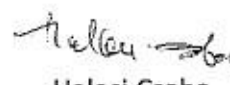
Az európai nagyvárosok példája szerint (pl. Nürnberg-Nürnberger; Frankfurt-Frakfurter) a Debreceni páros kolbász hungarikummá nyilvánítása jelentős gazdasági fejlődést eredményezhet. Ebből nem csak a helyi gasztronómia és az azt kiszolgáló háttérintézmények profitálnának, de a védett receptúra alapján kialakuló brand jelentős kereskedelmi forgalmat is generálna. A gasztronómia nyelvfüggetlenül köt össze nemzeteket, ezáltal a turisztikai marketingtevékenységben is olyan termékként tudnánk pozicionálni, melyhez jól kapcsolhatóak a város további értékei is, mint például helytörténet, kulturális és természeti örökség.

Jó példa erre, hogy egyesületünk a Debrecen – Bécs között közlekedő vonatjárat népszerűsítésére 2015. májusában, egy a Debreceni páros kolbászra tematizált sajtórendezvényt szervezett Bécsben, mely Ausztriában jelentős média érdeklődését generált és hatalmas sikert aratott. Ezt tovább vite a gasztronómiai rendezvények meghatározó terméke lehet a Debreceni páros kolbász elősegítve Debrecent, mint turisztikai desztináció népszerűsítését belföldön és külföldön egyaránt.

A Debreceni páros kolbász hungarikummá nyilvánítása lehetőséget teremt arra, hogy a termék értékesítésére akár egy franchise hálózat jöjjön létre, illetve a gulyáshoz hasonlóan minden vendéglátóegység kínálatába beépüljön ez a debreceni különlegesség.

Debrecen Megyei Jogú Város álláspontjával és törekvésével teljes egyetértésben TDM szervezetünk szorgalmazza a „Debreceni páros kolbász” mielőbbi Hungarikummá nyilvánítását.

Debrecen, 2015. július 7.


Halasi Csaba

egyesületi elnök

DEBRECEN ÉS HORTOBÁGY
TURIZMUSÁÉRT EGYESÜLET
4030 Debrecen, Somlyai u. 10.
Adószám: 18567032-2-09
HBM Bíróság: 62736/2003/2

Ajánlás

A Debreceni Zsidó Hitközség szoros és állandó együttműködésben van Debrecen Megyei Jogú Város Önkormányzatával.

Ez az együttműködés az élet számos területét érintve kiter a társadalom, a kultúra, a gazdaság, a sport, és a gazdaság területeire, illetve ezen területek alternatíváira.

A zsidóság életét meghatározza annak kulturális öröksége, a zsidó közösség öröklött hagyományai, valamint a legalapvetőbb tényező a Tóra tartalmán alapuló vallási hagyományok.

A zsidó hagyományok esetében, mind a tovább öröklött, mind pedig a vallási tradíciók tekintetében az étkezéssel kapcsolatos előírások betartása elengedhetetlen ezen örökségek megéléséhez.

Ennek Tóra-i alapja a kóserság megtartása.

A kóser étkezési szokások nem csupán a kóserság elvárásai alá eső állatok és növények fogyasztását jelenti, hanem azok vágása, feldolgozása, valamint az ételkészítés és a konyhai szabályok megtartása körüli prioritásokat is.

Olyan szabályrendszer ez, amelynek apró elvétése is a kóserság elvesztését is jelentheti.

Mindezek mellett a zsidó gasztronómia törekedett arra, hogy megőrizhesse a tradíciókhoz tartozó ételeit, illetve az adott térségben élők hagyományos ételei közül többet felvéve a lokális zsidó ételek közé, annak kóser változatát előállítva.

Ilyen gasztronómiai jellemzőként tekint a debreceni zsidóság a „Debreceni páros kolbászra” is.

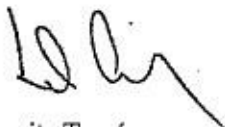
Annak kóser változatát már az 1800-as évek közepén elkészítette és hagyományosan fogyasztotta is a Debrecen városában élő zsidó közösség, illetve a városba látogató kereskedő és átutazó zsidó közösségek.

Annak szarvasmarha és birkahússal készített változatai ismertek.

A Debreceni Zsidó Hitközség támogatja, Debrecen Megyei Jogú Város Önkormányzatának célkitűzését, mely szerint a „Debreceni páros kolbász” Hungarikummá való felvétele, valamint a Városi Értéktárba és a Megyei Értéktárba történő bevétele olyan lehetőség, ami azon túl, hogy debreceni gasztronómiai jellegzetessége, a debreceni zsidóság lokálisan jellemző kóser étele is.

Ezúton szándékozunk támogatásunkat kifejezni, melynek figyelembevételét kérjük, Debrecen Megyei Jogú Város Önkormányzatának fent nevezett céljainak elbírásában.

Tisztelettel:



Horovitz Tamás

Debreceni Zsidó Hitközség elnöke

Közép- és Kelet-Európai Zsidó Hitközségek és Szervezetek Egyesületének elnöke

Debreceni páros ajánlás

Amikor Debrecenbe kerültem, 2011 őszén, a városban nem nagyon lehetett tisztességesen elkészített debreceni párost kapni.

Azaz kapni még csak-csak, de jól elkészítve egy talponállóban meg is kóstolni aligha. Nem szerepelt a pecsenyesütők és piaci büfék kínálatában, és nem volt elterjedt a strandokon, vagy bármilyen vendéglátóhelyen. Külföldi barátaim, (már akiknek a fejében összeállt, hogy a Debreziner, Debrecen miatt Debreziner) azt gondolták, hogy itt nálunk, a fellegvárban, lépten-nyomon debreceniző kis bódék, kioszkok vannak és a helyiek egyik fontos és kedves tápláléka a híres debreceni páros. Ez sajnos egyáltalán nem volt így, sőt, most sincs így sajnos. Ennek az okát kezdtem el vizsgálgatni, 2011-ben és azóta is sok időt szentelek a debreceni párosnak.

Ha egy átlagembert megkérdeztem, akkor jó eséllyel azt mondta, hogy nem szeretni a debrecenit.

Amikor már a sokadik ilyen választ kaptam, elkezdtem azt is vizsgálni, vajon miért nem szeretik az emberek.

A válasz legtöbbször az volt, hogy zsíros, mócsingos és nem is igazán jóízű.

Meg kell vallanom, igazuk volt az embereknek.

Ma 2015-ben is a boltban kapható párosok egy jelentős részére igaz ez az állítás.

Ennek a piaci árverseny a legfőbb oka. A nagy húsipari cégek maximalizálni szeretnék a profitjukat a termékeiken és ennek egyik alapvető módja a költségek leszorítása. Amit lehet gépesítenek és a legolcsóbb alapanyagokat keresik, legyen szó import sertéshúsról, Dél Amerikai paprikáról, vagy kínai fokhagymáról.

Ezeknek a cégeknek a termékei versenyeznek egymással a nagyáruházak polcain, és egyelőre nem a jobbik, hanem az olcsóbbik nyer.

Azok az emberek akik ebből a debreceniből vásárolnak és kóstolják, joggal nem szeretik, mert ezek a termékek csak a minimális normákat teljesítik, tehát emberi fogyasztásra alkalmasak, de élvezeti értékük nem sok van. Nem csodálkozom hát, ha a ma embere nem szereti a debreceni párost.

A fiatalok, akik az után születtek, hogy eltűnt a békebeli, kizárólag jó minőségű húsból készült páros, már csak a rossz minőséget kóstolhatták, ők ezért nem szeretik.

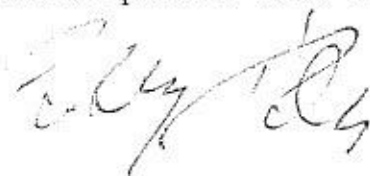
Az idősebbek viszont még ette az igaziból, így nekik a mostani nem ízlik, amin semmi csodálkoznivaló nincs.

Egyszóval tenni kellett valamit debreceni ügyben. Az IKON nyitását megelőzően próbáltam feltérképezni a környékbeli kistermelők kincseit. Láttam, hogy van jó minőségű sertés és még jobb minőségű mangalica hús is a környéken. Vásároltam hát és az étterem konyháján, régi recepteket bújva elkezdtem a klasszikus, szaftos, roppanó- fröccsenő párost elkészíteni. Sok-sok verzió készült, jobbak és kevésbé jók, aztán lassan megszületett a számomra tökéletes. Lédús, fűszeres, roppanós, zamatos. Olyan, amilyennek szerintem lennie kell. Ha a fiatalok ilyennek ismernék meg a párost, nem hiszem, hogy ipari virsliből készült hot dog-ot választanának helyette.

Tisztán látszik, hogy a debreceni páros finom, csak jó minőségű alapanyagokból és törődéssel kell készíteni.

Azt gondolom, hogy a hungarikumok között van a helye, de ehhez pontosan definiálni kell, mi is az a debreceni.

Pontosan meg kell fogalmazni, mi hívható debreceni párosnak és mi hívható "debreceni jellegű", "debreceni szerű" stb. párosnak.



Ez nagy felelősség a társadalom felé. Ha azt állítjuk, hogy a debreceni jó, akkor szavatolni kell az embereknek, hogy ha bárhol az országban leemelnek a polcról egy csomag "Debreceni Párost, akkor az minden esetben kiváló minőségű lesz. Ha ezt elértük, akkor jöhet a marketing és tudom, hogy hosszú, kemény munkával, újra egy világhírű és itthon is kedvelt termék lehet belőle.

Akkor majd friss, ropogós héjú kenyérral és létai tormával fogják enni az ország különböző pontjain található talponállóknaál az emberek.

Erre én nem sajnálom majd az időt és energiát, és minden örömmel azon leszek, hogy minél több ember adjon még egy esélyt ennek a fantasztikus magyar terméknek.

Köszönettel:



Pataky Péter
séf

IKON étterem

VALÓDI MAGYAR SZAKÁCSKÖNYV

IRTA:

ZILAHY ÁGNES

MÁSODIK BŐVITETT KIADÁS

MJP Megyei Könyvtár
Debrecen



0000001053517



A „debreczeni” kolbász készítése.

A „debreczeni” kolbászhoz kövér és sovány disznó hust vegyesen kell használni. A hust egy hosszú, kerek fenekű teknőbe tegyük bele, egész nagy darabokban meghagyva. A két kézbe két éles, hosszú pengéjű kést fogjunk és azzal a hust hosszában addig vagdaljuk, míg az egész hus szép apró részekre oszlik. A kolbász hus így készítve sokkal jobb, mint bárdal megvagdalva. A „debreczeni” kolbászt nem szokás igen apróra vágott husból készíteni, mert ha nem apró a hus, levesebb a kolbász. Mikor a hust megvagdaltuk, tegyünk bele paprikát sót és borsot ízlésünk szerint; de ügyelve hogy tulságosan meg ne fűszerezzük. Kevés apróra vágott fokhagymát is lehet bele tenni, de a foghagyma el is maradhat. Tíz kiló hushoz tegyünk egy liter vizet is, azzal együtt gyurjuk jól el a fűszeres hust, azután a kolbász töltő bádog csövet tegyük tele hussal, a cső végére huzzuk fel a szépen kitisztított kolbászhoz való disznó belét és töltjük meg jó keményen a hussal a kolbászokat, egy napig hagyjuk szikkadni és csak azután tegyük füstre, a hol elég ha két napig áll. Használatig rakjuk jó szellős kamarába.

A sonka és a marha-nyelv páczolás.

Egy frissen kivágott sonkát sózzunk be jól, azután hintsünk reá egy bádogkanál törtborsot, fél marék törtsalétromot, 6 babérlevelet és 6 czikk fokhagymát összezúzva dörzsöljük reá. A sonkára fél kanál fenyőmagot és néhány szem koliándrum magot is tehetünk, ha nem idegenkedünk a fűszeres sonka ízétől. (Az ugynevezett prágai sonkát fűszeresen páczolják.) Az így elkészített sonkákat tegyük egy dézsába, öntsünk reá vizet, de csak annyit, hogy félig lepje el a sonkákat. Tartsuk e páczlében két hétig a hust, de ez idő alatt minden nap meg kell forgatni. Két hét múlva akasszuk füstre, ha jó hideg füstön tarthatjuk az sokkal jobb, mint a hirtelen (meleg) füstölés. Elég ha a sonka a füstön 3-4 napig áll; azután leszedhetjük és jó szellős kamarában eltarthatjuk fél évig is. (A marha nyelvet éppen így kell páczolni és megfüstölni.)

Hozzájáruló Nyilatkozat

A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Alulírott Dr. Mazsu János, a Debreceni Értéktár Bizottság elnökeként nyilatkozom, hogy a javaslatához csatolt, III.1. mellékletben közölt vizuális anyag a Debreceni Értéktár Bizottság tulajdona, egyben hozzájárulok a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, annak módosítása illetve a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet szerinti felhasználásukhoz.

Debrecen, 2015. augusztus 10.



Dr. Mazsu János
elnök
Debreceni Értéktár Bizottság