

# Animal welfare, etológia és tartástechnológia



## Animal welfare, ethology and housing systems

Volume 7

Issue 4

Különszám

Gödöllő  
2011



## A MAGYAR HÚSFOGYASZTÁSI SZOKÁSOK A HONFOGLALÁSKORI, S AZ AZT MEGELŐZŐ IDŐKBEN

*Kovács Alfréd*

Szent István Egyetem, Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kar

Állattenyésztés-tudományi Intézet

Kovacs.Alfred@mkk.szie.hu

### Összefoglalás

A magyar nép ételei, - húsételei is -, teljesen más jellegűek voltak és vannak, mint Európa többi népeié. Az ázsiai eredetű magyar törzsek könyhafilozófiája a Belső-Ázsiai türk népek étkezési kultúrájához áll közel. A Világfa szimbólum rendszerében az ősi magyar ételkultúra alapjait 5 alapelem határozta meg (tűz, víz, föld, fa, fém) a germán törzsek 4 eleméhez (tűz, víz, föld, levegő) képest. A hunok ősi áldozati ételei között (a hsziungnok), a Krisztus előtt II. században, már megjelent a „Keng” a pörkölt, s a Ta Keng” a Gulyás. Mindkét alapvető húsétel leveses jellege, az ételkultúra főzési dominanciáját bizonyítja a Nyugat-Európai sütési túlsúllyal szemben. Az ételek ízharmóniáját a világon átlagosan elterjedt 4 alapíz (édes, savanyú, sós, keserű) mellett egy ötödikkal, az erőssel egészítették ki. A hús alapanyagok közül kiemelkedett a lóhús, a juhhús, a malachús, a kutyahús, a baromfi hús, valamint a vadhúsok felhasználási aránya. Elkészítés közben, az apróra vágott húsdarabokhoz füveket, gyökereket, zöldségfélét és szárított túrót keverték. A főzés szükséges eszközei az üst, bogrács, kemence, favödör, félbevágott lopótök, s kéregedények voltak. A mai köretféleségeket már akkortájt is a csipetke, a targana (tarhonya), s a kásafélék alkották. A főzéshez szükséges zsírigényt főként a birka faggyú biztosította. Még Nyugat-Európában évszázadok múlva is a füstölés volt a húsfélék tartósításának leggyakoribb módszere, addig a magyarok az aromás füvekkel (kakukkfű, rozsmaring, tárkony) való pácolást alkalmazták előszeretettel. Sajnos napjaink kelet-nyugati ételkultúrájának kiegyenlítődése a magyar hagyományok lassú visszaszorulását jelenti.



## **Hungarian meat consumption customs in the times of Hungarian settlement and ahead of it**

### **Abstract**

Foods – meat dishes among them – of Hungarian people had been entirely different in characters compared to the other nations lived in Europe. The kitchen philosophy of Hungarian trunks originated in Asia belonged to the food culture of Turk nations had been living in Central Asia in that time. In symbol system of the World Tree 5 basic elements /fire, water, earth, wood, metal/ identified into the basement of the old Hungarian food culture in relation to the religious ways of thinking of German trunks consisted of 4 main elements /fire, water, earth and air/. In the 2<sup>nd</sup> century before Christ had already appeared the “Keng”, namely Stew, and the “Ta Keng” namely Goulash, among the old Hun sacrificial meals /hsziungnuk/. Both of 2 basic meat meals had a juicy character proved the cooking dominance in the food culture of Hungarian people against the over dominated backing custom applied by West-European nations. Taste harmony of foods all over the world consisted of 4 basic spices /sweet, sour, salty, bitter/ and Hungarian completed it with a fifth taste, the pungent. Using ratio of horse meat, mutton, pork, dog meat, poultry meat and wild meat rised from basic meat sources. In the time of preparation meat was minced into small pieces, spicy grasses and roots and vegetables and dried curd were supplemented to them. Necessary equipments for cooking were the followings: kettle, stew-pot, oven, wood bucket, half cut bottle-gourd and pans made of barks. Small pieces of past and granulated dried pastry made of flour and eggs, and different mushers have consisted in the past and actually the garnishments. Sheep fat ensured the necessary claim to fat for cooking. Although in Western-Europe smoking was also the most frequent method in conserving the kinds of meat for centuries, in the meantime Hungarian people showed a preference for pickling by aromatic grasses /thym, rosemary, tarragon). Nowadays in Eastern and Western Europe the food cultures slowly equalize. During this process Hungarian food customs have been repressed.