

A honfoglalás kori magyar konyha

Tudunk-e egyáltalán valamit a honfoglalás kori magyar konyháról?

Már a kérdés feltevése is abszurdnak tűnik, mert a válasz majdnem mindenki számára egyértelmű: hogy semmit, vagy nagyon keveset tudhatunk a honfoglaló őseink konyhájáról és ételeiről.

Írásos emlékeink nem maradtak fenn. A korabeli krónikák és feljegyzések nem beszélnek a konyháról, nem említik meg a magyar étkezési szokásokat. Mindebből egyes kuratók azt a hamis következtetést vonták le, hogy a Kárpát-medencébe érkező „barbár” lovas-nomád magyaroknak csak nagyon primitív konyhája lehetett (sőt, néhányan még meg is kérdőjelezték, hogy volt-e egyáltalán sajátos konyhájuk), és ezért úgy tekintették, hogy a magyar konyha valójában a honfoglalás után alakult ki, főleg a bizánci, a német és a szomszédos népek konyhájának hatására.

Egy nemzeti konyha egy nép kultúrájának szimbolikus kifejezője és érzelmi nyelvezete. Egy népnek, amelynek nincs sajátos konyhája, nincs sajátos kultúrája sem. A Kárpát-medencébe érkező magyarságnak sajátos és egyedi kultúrája volt.

Ha viszont sajátos és egyedi kultúrája volt, akkor sajátos és egyedi konyhájuk is volt.

Milyen lehetett tehát a honfoglalás kori magyar konyha és össze lehet-e hasonlítani a sokak által fejlettebbnek tartott nyugat-európai konyhákkal?

A kérdésre Magyarországon, Közép-Ázsiában, Kelet-Turkesztánban (Újguriában), Tibetben, Mongóliában és Kínában végzett többretű régészeti, történelmi és néprajzi kutatások válasza egyértelműen a következő: a honfoglalás kori magyar konyhát nem lehet összehasonlítani a nyugat-európai konyhákkal, mert konyhafilozófiája teljesen más volt. Ugyanúgy más volt, mint más volt: a kvintváltós pentaton ének- és zenevilágunk; népmeséink belső-ázsiai jelképrendszere; népművészetünk szín- és szimbolikai nyelvezete; és nemzeti jelképeink, karakterünk, élelvetelünk, táltoshitű vallásunk, solymászatunk, kézmű-

vesiparunk, fegyvereink és harcmodorunk, amelyek mind a belső-ázsiai török lovas népek kultúrköréhez vezettek vissza.

A legújabb embertani, régészeti, szellemi és tárgyi néprajzi kutatók eredményei a magyar kultúra törökös gyökereit meggyőzően bizonyítják.

Bartók Béla és *Kodály Zoltán* kutatásai már minden kétséget kizáróan megvilágították, hogy a magyar népzene gyökerei a közép-ázsiai zenekultúrához kötődnek. A nyolcvanas évek elején a kínai *Du Yaxiong* és *Zhang Rei* az Észak-Tibettel határos gansui tartományban élő jogur népnél kutattak. A két kutató megállapította a magyar és a jogur népdalok közelálló rokon szerkezetét, amelyet a következőképpen jellemeztek: pentaton (azaz öt alaphangra épül) nem úgy, mint más európai népzene, beleértve a finnt is, amelyek hét alaphangra épülnek; a pentaton zenén belül a tonál-pentaton harmadik csoportjához tartoznak (a magyaron és a joguron kívül idetartozik még a mongol és a belső-ázsiai, és az anatóliai török népzene is); kvintváltós és ereszkedő dallamú; a végződések, mint a magyar, a jogur, a török és a mongol népdalokban esúlytalan részekre esnek.

Legősibb népmeséink szerkezete és jelképrendszere (Égigérő fa, Fehérlófia) és népművészetünk ellentétekre épülő, harmóniát kereső szín- és formaszimbolikája, a tulipános és a duplarózsás motívumok szintén a belső-ázsiai török népek táltoshitű ősvallásának legfontosabb értékeit vetítik vissza. Ha tehát a szellemi és tárgyi néprajzunk meghatározó értékei közép-ázsiai gyökerekhez vezetnek, akkor minden valószínűséggel a konyhánk ősi gyökereit is ugyanitt kell keresnünk.

Bogrács, a nyomravezető irány

Mit tudhatunk biztosan a honfoglalás kori magyar konyháról?

A régészeti leletek fontos nyomravezető irány felé mutatnak. A IX. és X. századbeli honfoglalás kori sírokban több alkalommal bográcsokat vagy felfüggeszthető üstszerű fémedényeket találtak. A honfoglalók tehát előszeretettel használták a bográcsot, vagyis előszeretettel főztek.

Mit főztek a bográcsban?

Az alapanyagokra viszonylag könnyedén következtethetünk. A honfoglalók egyrészt állattenyésztéssel foglalkoztak. Főleg szarvasmarhát, lovat és birkát tenyésztettek. Másrészt földműveléssel is foglalkoztak. Búzát, árpat és kölest termeltek. A gabonafélékből kenyeret, langalószerű lepényt sütöttek és kását főztek. Zöldségeket és gyümölcsöket is előszeretettel fogyasztottak. A kutatások szerint főztjeikhez a legszívesebben hagymát, káposztát és fokhagymát használtak, nemcsak az ízhatás, de a táltoshitet kifejező szimbolikájuk miatt is. Ezenkívül kedvelték még a répát, a céklát, az uborkát, a tököt, a sóskát és leveles zöldségféléket is. A kedvelt gyümölcsök közül megemlíthetjük az almát, a körtét, a szilvát, a barackot és a cseresznyét, valamint a szőlőt. A Kárpát-medence gazdag volt erdőkben és vizekben, tehát vad és hal is bőven kerülhetett a bográcsba (ugyanúgy gombák és vadgyümölcsök is).

Milyen más alapanyagokat használtak még? Először is természetesen a tejtermékeket. A modern étkezés-történeti kutatók egyértelműen elfogadják, hogy a ma használatos tejtermékek nagy részét a közép-ázsiai lovas és állattenyésztő népek fedezték fel és állították először elő (yoghurtot, ayramot, kefir, kumiszt és különféle sajtokat). A honfoglaló magyarok tehát minden bizonnyal több fajta tejterméket készítettek és fogyasztottak. A bográcsba kerülő alapanyagok nagy részét tehát elég pontosan ismerjük. A kérdés: hogyan ízesítették a honfoglalók czecket az alapanyagokat? Minden bizonnyal használtak illatos friss és szárított füveket, mint a kakukkfűvet, a borsfűvet, a csombort és a tárkonyt. Egyes francia kutatók úgy tartják például, hogy a tárkony a honfoglaló magyarokkal került Európába. A honfoglalás előtti korokban őseink közeli kapcsolatban álltak kelet-ázsiai (kínai), közép-ázsiai (török), arab és bizánci kereskedőkkel. Tőlük szerezték be a trópusi fűszereket. Az egyik legkedveltebb fűszerük a bors lehetett („magyar bors”), mint ez nagyon sok honfoglalás kori személynév is bizonyítja. Egy gyorsan mozgó lovasnépnek élelemtartalékra volt szüksége. Egyes élelmiszereket és alapanyagokat tehát tartósítani kellett. A korabeli szokások szerint főleg szárítással, füstöléssel, aszalással és savanyítással tartósítottak. A húsokat füstölték és szárították. A jelen század elején a hortobágyi csikósok még az ősi módon tartósították a húst. A húst először is vékony,

hosszúkás szeletekre vágták, majd sózták és forró vízben kifőzték. A kihűlt főtt húst kifordított subákon a napon megszáritották. Ezután vászontarisznyákba tették és huzatos, szeles, hűvös helyen tárolták. Ez volt a tarisznás hús, amelyből gulyásos és pörköltes ételeket is főztek. Nemcsak a húsokat, de egyes tejtermékeket is füstöléssel is tartósítottak, főleg a sajtot és a túrót. Somogyban, az e hagyományokat még ma is őrző Dráva-menti falvakban például a füstölt túrót az egyik legősibb ételnek tartják. A túrót szárítással is tartósították. Az 1988-as jogur expedíciónk egyik legérdekesebb gasztronómiai felfedezése a csuró volt, vagyis a napon szárított túró. Az észak-tibeti fennsíkon élő jogurok, akiknek a népzeneje a legközelebb áll a magyar népzenehez, a túrót megfőzik és a napon kiszáritják. Az így elkészített csuró hónapokig is eláll.

Bogrács és táltos – a sámán ételáldozatok filozófiája

A honfoglalás kori magyar konyhát tehát elsősorban a bográcsban főtt levesek, kásák és pörköltes ételek jellemezhetnék. A bográcsban készült ételek előszeretete valószínűleg az ázsiai sámán áldozatok harmónia filozófiájából fejlődött ki. Kutatásaink szerint az ázsiai sámán ételáldozatok alapelve a következő volt: a növényi és állati eredetű élővilág harmóniájának egyeztetése; az áldozati edény segítségével (bogrács, üst); a négy alapelemmel, a földdel, vízzel, a tűzzel és a levegővel; és így a megfelelő előkészületek és szertartások keretében megkísérelni kialakítani a kapcsolatokat a földöntúli transzcendentális világ erőivel.

Az ételáldozat sikeres megvalósításában tehát nagyon jelentős szerepet játszott az áldozati edény, amely biztosította a felhasznált alapanyagok harmonizációját a négy alapelemmel a vízzel (a bográcsban fortyogó víz), a tűzzel (a bogrács alatt égő tűz), a levegővel (a felszálló gőzök, illatok elkeveredése a levegővel) és a földdel (az áldozati hely földje és a földet jelképező só). A feláldozott állatok húsát ezért apró darabokra vágták, hogy a legtökéletesebben harmonizálják vagyis összefőzzék a szintén apróra vágott zöldségekkel, gyümölcsökkel és magokkal. Az áldozati edények jelentőségét a rokon lovas népeknél a régészeti kutatások legújabb eredményei kitűnően megvilágítják: ha-

sonló jellegű hun bronz áldozati üstöket találtak az Ordos pusztán, Belső-Mongóliában, a Dzsungár-medencében Ürümcsi környékén, mint Törtélen Magyarországon. Az ürümcsi és a törteli üstök felső peremén lévő fogantyúszerű díszítések szimbolikája a kutatásaink szerint, a sámán hitű vallás transzcendentális életkapuit jelképezik. Az életkapukat a felszentelt áldozati helyek pontos kijelölésére építették. A kaput átlépve az ember átjutott a profán világi területről a felszentelt áldozati területre, ahol kedvezőbb körülmények között kapcsolatba léphetett az Istennel és a földöntúli erőkkel. A kapuknak tisztító, felszentelő és transzcendentálisan megerősítő hatást tulajdonítottak. A japán shinto vallás hitrendszerében az életkapuk (*tori* japánul) még ma is fontos szerepet játszanak. A shinto templomot csak a felszentelt kapuk átlépésével lehet megközelíteni. Az üstök fogantyúin lévő gombszerű nyúlványok az életkapuk kozmikus jelentéstartalmát idézik fel. A hármas tagozású gombszerű nyúlvány (ürümcsi üst) a hun-türk táltoshit hármas kozmikus világrendszerét szimbolizálják: az égi élet világot; a földi élet világot; és a földalatti élet világot.

Érdi Miklós New York-i orientalista kutató szerint a hun bronzüstök régészeti lelőhelyei meggyőző módon mutatják a hunok mozgását a belső-ázsiai Ordos pusztától a Kárpát-medencéig. A szibériai Jenyiszej folyó felső folyásánál talált hun sziklarajzokon, (Kizil Kaya hegység), amelyek Krisztus előtt a IV. és V. század környékén készültek, az áldozati üstök szintén központi szerepet játszanak. Az áldozati üstök mellett ábrázolt emberalakok, minden bizonnyal az áldozati étel szertartását bemutató táltos-sámánok. Vannak nagyon érdekes sziklarajzok, amelyek a hun település életét is bemutatják emberekkel, lovasokkal, jurtákkal, állatokkal és az áldozati üstökkel. A Kizil Kaya hegység sziklarajzai az áldozati üstök rendkívüli fontosságát bizonyítják a hunok vallási, étkezési és társadalmi értékrendszerében.

A vöröshagyma és a káposzta íz- és szimbollika világa

Milyen íze lehetett a honfoglalás kori leveseknek, a hosszú- és a rövidlevű pörköltes ételeknek? Feltételezhető, hogy az ízharmónia kialakulásában a vöröshagyma és a káposzta fontos szerepet játszott. A vö-

röshagyma közép-ázsiai eredetű, ahonnan elterjedt Kínába, Indiába, a Közel-Keletre és Európába. Elődeink tehát már ősidők óta ismerhették és használhatták a vöröshagymát. A vöröshagyma a sámán ételáldozatokban nagyon fontos szerepet játszott, mivel belső jelképrendszere: az élet harmóniáját és az újjászületést, a megtisztulást, az Istenhez való közeledést, és a sámánrévülés fokozatos és réteges haladását jelképezi.

Az összevágott húsokat ezért elsősorban apróra vágott vöröshagymával főzték össze. Előszeretettel hozzáfőzték szintén a káposztát, amelynek a réteges leveleződése szintén a sámánrévülés jelképrendszeréhez kötődik. Természetesen az áldozati ételhez kedvük és lehetőségeik szerint hozzáfőzhettek még másfajta zöldségeket, szárasztésztaakat és tejtermékeket is. Az összevágott húst és hagymát tölteléknek is használhatták, amelyet káposztalevélbe egy vékonyra sodort résztaba csavartak. A jogur és az ujjur konyhában a vöröshagymás hússal töltött ételek még ma is nagy szerepet játszanak (*csücsür, szamsza, manta*). A töltött káposzta eredete tehát nem feltétlenül a török hódoltsági időkre vezethető vissza, amint azt sok magyar kutató gondolja, hanem visszamegy időben és térben sokkal messzebbre, a közép-ázsiai török kultúrkörökig. A honfoglalás kori magyar konyhát tehát a következőképpen jellemezhetjük: bográcsban főtt hosszú- vagy rövidlevű ételek, apró darabokra vágott húsok, vöröshagyma, zöldségek, gyümölcsök vagy szárasztészta (tarhonya) vagy tejtermékek összefőzése, fűvekkel, mézzel, savanyított zöldségekkel, ritka esetben borssal, vagy gyömbérrel.

Pentaton ízharmónia

Milyen alapízek jellemezhetnék a bográcsban készült főzteket? A honfoglalás kori magyar konyha elsősorban a főzési eljárások konyhája volt, tehát az alapanyagok kiválogatásával az ízek harmóniáját kereste. Az ázsiai konyhák öt alapízt különböztetnek meg: az édeset, a savanyút, a sósat, a keserűt és a csípőset. A gasztronómiai tökéletesség csak az öt alapíz egymást kiegészítő harmóniáján keresztül valósítható meg. Kereste-e a honfoglaló magyarok konyhája az öt alapíz harmóniáját? A honfoglalás kori magyar konyha, az ázsiai harmóniafilozófia ízértékeire épült, tehát joggal feltételezhetjük, hogy az öt alapíz megvalósítása sze-

repet játszhatott az alapanyagok harmóniájának ízvilágában. A honfoglaló magyar konyhának lehetett tehát egy „pentaton” ízharmóniája. Egy tipikus áldozati étel pentaton ízharmóniája tehát a következő alapanyagokra épülhetett: a hús, a hagyma és a zöldségek összefőzése adta az édeskés, kesernyés ízeket, (néhány esetben az édes ízhatást mézzel és gyümölcsökkel fokozhatták): a savanyított zöldségek és gyümölcsök és a savanyított tejtermékek (kefir, joghurt, savó, kumis) hozzáadásával fejezték ki a savanyú ízt; a fűszerfűvek (ritka esetben a bors és a gyömbér) biztosították a csípős-kesernyés ízeket; végül az ételt természetesen sózták és így megteremtették a pentaton ízharmóniát.

Italok

Az ételekhez vizet, tejet, kumiszt, kefirt, fűteákat és kivéreles alkamakkor bort fogyaszthattak. A sört is ismerték és kedvelték. A bor és sör szavunk szintén közép-ázsiai gyökerekhez visz vissza. A bor etimológiai jelentése ó-törökül a szőlőlé forrásának fehéres-szürke habszerű erjedésére, az új életet kifejező átalakulására (újjászületésére) utal. A bor szavunkban tehát benne van az átváltozott, újjászületett élet fogalma.

A főzés és sütés civilizációi

Kutatásaink szerint az ókorban és a kora középkorban a sütés-főzési eljárások alapján Euráziát két különböző civilizációra lehet felosztani:

– *A főzési eljárások civilizációja*: Távol-Kelettől Közép-Ázsiáig, egészen a Fekete-tengerig a különféle nemzeti konyhákat, főleg a főzési eljárások jellemezték. Az áldozati ételleket főzték. A főzés rövid vagy hosszú lében történt. Hosszú lében természetesen a leveses ételleket főzték, rövid lében pedig a pörköltös, gőzölt vagy párolt ételleket. A pörkölés különben nem más, mint egy rövid lében párolt és „elfőrt” leves. A kínai, a mongol, a tibeti és a közép-ázsiai török népek legkedvencebb ételei mindig is a főtt, párolt és a pörköltszerű ételek voltak. Európában a főzési eljárással készült ételleket kevésbé értékelték. Nagy Károly, a frankok császára (Krisztus után a VIII. század vége) például nagyon keményen fellépett

orvosai ellen, amikor a kedvenc sültjei helyett, az egészsége megjavítására a főtt ételeket javasolták. Több mint hét évszázaddal később, 1550 körül, az Isztambulban raboskodó spanyol tengerész *Christobalde Villalon* megdöbbenve vette észre, hogy a törökök inkább a főtt ételeket kedvelik: „*Sülteket nemigen esznek, mindent megfőznek levesnek, amit ők csorbának neveznek és kanállal eszik meg*”.

– *A sütési eljárások civilizációja*: A Fekete-tengertől nyugatra egészen az Atlanti-óceánig a nemzeti konyhákat inkább a különböző sütési eljárások jellemezték: nyílt tűzön való sütés, roston sütés, nyárson sütés, kemencében sütés. Az áldozati ételeket sütötték. A görög–római ókor legkedvencebb ételeit sütötték. Lucullus, aki Krisztus előtt Julius Caesar idejében élt, nemcsak híres hadvezér, de talán még híresebb ínyenc és gasztronómus volt. Fényűző lakomáinak a fénypontja a „trójai sült faló” elnevezésű készítmény volt. Egy egész sertést megtöltöttek hurkával, kolbással, csirkékkel, kacsákkal, fácánokkal, fenyőrigókkal és szalonkák-kal, majd friss részttával bevonták és megsütötték kemencében.

Eurázsia két gasztronómiai civilizációja ma is létezik: Kelet Ázsiában és Közép Ázsiában továbbra is jobban kedvelik a különböző főzési, párolási és pörkölési eljárásokat: amíg Nyugat-Európában inkább a különféle sütési eljárások a legnépszerűbbek.

Nem véletlen tehát, hogy az utóbbi évtizedek legnagyobb presztízzsel bíró francia gasztronómiai rendje, a *Chaine des Rotisseurs*, vagyis a „Sütőmesterek Lánc” nevet viseli. Természetesen ez nem azt jelenti, hogy Keleten nem használják a sütési eljárásokat (pekingi kacsá, sárban sült kínai „koldus csirke”, különféle kebabok és nyársonsültek nem hiába váltak híressé), és, hogy nyugaton nem kedvelik a főzött és pörkölt különlegességeket (olasz főtt résztták, francia raguk, ír pörköltök, főtt német hurkák, virslik és húsok). Kelet és nyugat gasztronómiai elválasztása a két különböző konyhafilozófia legjellemzőbb tendenciáinak különbözőségét mutatja. A főzés és a sütés civilizációja nemcsak két gasztronómiai értékrend szerint választja ketté Euráziát keleti és nyugati civilizációra, hanem két különböző világnézetre épülő filozófia és vallásrendszer szerint is. A keleti civilizáció a főzés civilizációja, több fajta különböző „alapanagy” és különböző filozófiai irányzat harmóniájának a

megvalósítására épül. A *Yin* és *Yang* filozófia a feketét és a fehérét, a jót és a rosszat szeretné egy egymást kiegészítő harmóniába hozni. Toleránsan elfogadva, hogy Yin és Yang szimbolika szerint a fekete nem teljesen fekete, mert mindig van benne egy kis fehér is, és a fehér nem teljesen fehér, mert van benne egy kis fekete is. Ugyanúgy a jó nem teljesen jó, mert van benne egy kis rossz is, és a rossz nem teljesen rossz, mert van benne egy kis jó is.

Az ázsiai sámánizmus, a shintoizmus, a taoizmus, a hinduizmus és a buddhizmus ezt a Yin és Yang filozófiai irányzatot képviseli. A nyugati civilizáció a sütés civilizációja a rendelkezésre álló „alapanyagot”, filozófiai irányzatot ízesebbé, jobbá és tökéletesebbé akarja változtatni. Itt nem az egymást kiegészítő harmóniát keresik, hanem az egymást kizáró tökéletességet. A feketét, a fehérét, a jót és a rosszat nem akarják harmóniába hozni, hanem a feketét fehérre, a rosszat jóvá próbálják átformálni. Az iszlám, a zsidó és a keresztény vallás ezt a tökéletességet kereső filozófiai irányzatot képviseli. A nyugati civilizációk nagy megrendüléseit, vérengzéseit és háborúit mindig ez a „tökéletességet” (a „tisza fehérét”) kereső, és a „rosszat” (a „feketét”) kizáró filozófiai, vallási és ideológiai irányzatok okozták: ókori háborúk, keresztény üldözések, keresztények által való „pogány” üldözések, keresztés háborúk, vallásháborúk, világháborúk, és haláltáborokat létrehozó politikai rendszerek.

A honfoglalás kori magyar konyha és a korabeli nyugat-európai konyhák

A honfoglalás kori magyar konyha tehát egyértelműen a főzés civilizációjának a konyhája volt. Dietetikai szempontból kiegyensúlyozottnak és egységesnek mondható, mert megtalálta a szükséges fiziológiai egyensúly és harmóniát a húsok, a zöldségek és az italok között. Ugyanakkor gasztronómiai szempontból fejlettnak mondható, mert elsősorban a főzéssel megvalósítható ízharmóniára épült. A korabeli európai konyhák gasztronómia és ízharmónia szempontjából sokkal elmaradottabb képet mutattak.

Először is a sütési eljárásokat kedvelték. A sütéssel nem lehet olyan rökéletes ízharmóniát létrehozni, mint a főzéssel (nyílt lángon a húsokat

legtöbbször jól meg is égették). Természetesen főztek is, de a főzésben legtöbbször nem az ízharmoniót keresték. A feljegyzések szerint a X–XI. századbeli európai arisztokrata és fejedelmi konyhákban a lehető legnagyobb mennyiségű, különböző fajtájú fűszert főzték bele a leveses ételkebe, hogy így fejezzék ki rangjukat és gazdagságukat (ebben az időben gyakran a bors ára az arany árával vetekedett). Az ilyen fajta rangot és gazdagságot kommunikáló főztek, tehát nem az ízharmonia, hanem az íz-zűrzavar jellemezte. Végül is a nagy mennyiségű különféle fűszer elnyomott minden természetes ízt, és csak egy fanyar, csípős, monoton íz dominált. Az úgynevezett „barbár” magyarok konyhája tehát gasztronómiai szempontból sokkal magasabb rendű és sokkal civilizáltabb volt, mint a korabeli nyugat-európai konyhák. Ebben az időben az igazi „barbár” konyhák a nyugat-európai konyhák voltak.

A magyar konyha híd-szerepe és jövőbelli lehetőségei

Az évszázadok során természetesen a magyar konyha átalakult és alkalmazkodott az európai környezethez. Hatottak rá a szomszéd népek konyhái és Nyugat-Európa konyhatechnikái és konyhadívatjai. Ősi gyökereit azonban mindmáig megtartotta. Ma valójában a magyar konyha egy hidat képez az ázsiai és az európai gasztronómiai hagyományok között. Ez az összekötő híd-szerep képezi a magyar konyha eredetiségét és legfőbb vonását a más európai konyhákkal szemben. Fantasztikus gasztronómiai és kommunikációs lehetőségeket rejt magában e hídszerep marketing és turisztikai felhasználása.

A megújuló magyar gasztronómia megtartva az ellentétek harmóniájára épülő ősi hagyományait, tökéletesen kifejezhetné a keleti gasztronómiák íz- és esztétikai harmóniáját és a jelenlegi nyugati gasztronómiák egészséges táplálkozást szorgalmazó törekvéseit. Ez az út lehetne a magyar gasztronómia jövőjének az útja. Ezen az úton járva válhatna a magyar gasztronómia Magyarország arculatának pozitív elemévé, vonzó, rokonszenvet és barátságot kiváltó értékévé.