



Szellem a fazékból - Mi puhul a nyereg alatt?

2012 augusztus 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Csak ülök és bámulok. Mint a moziban. Azt írja az egyik német lap, hogy a magyarok már a honfoglalás korában ismerték a húsklopfolás technikáját. Épp csak nem fahusánggal püfölték a tarját, mint a germánok, hanem betették a nyereg alá és lovagoltak rajta. Napokig.

Az eszem megáll. Azt hittem, hogy a nyereg alatt puhított hús legendáját 1921-ben végleg megcáfolta Solymossy Sándor néprajzkutató. De nem. Időre felüti a fejét, és nem lehet agyoncsapni. Klopfolóval sem.

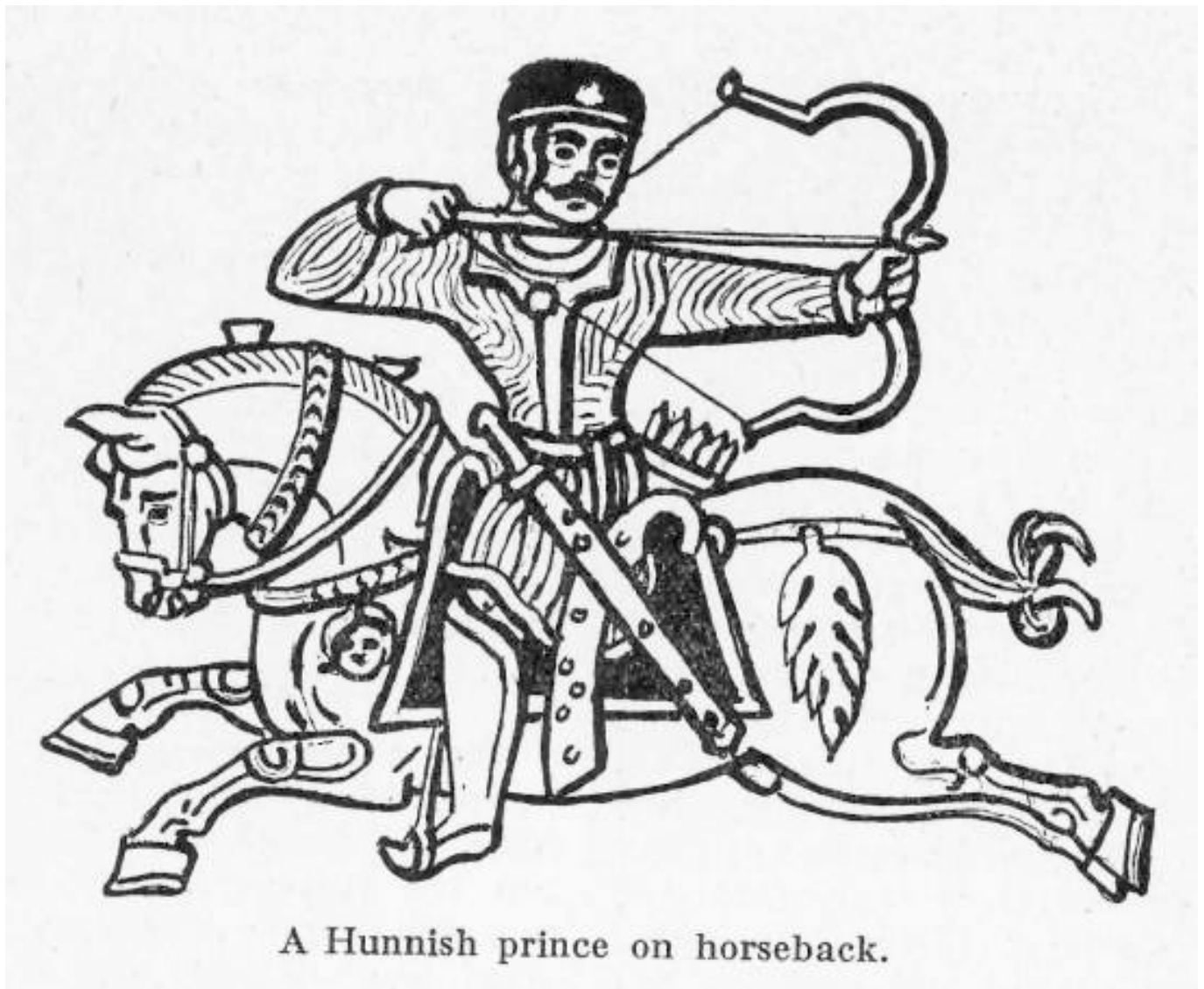
Ammianus Marcellinus (akitől származik) többet ártott a magyar gasztronómiának, mint Benke Laci bácsi („Oskardíjas világbajnok” sic!) és Sági Szilárd (gasztrokibic) együttvéve. A római történetíró (hajdan katona) a IV. század legvégén *Rerum gestarum libri* című könyvében a következőket írta a hunokról: „Oly szívósak, hogy nincs szükségük sem tűzre, sem ízletes ételekre, hanem vadon élő növények gyökereit és bármiféle állat félig-nyers húsát eszik, amit aztán combjaik között és a lovak hátán porhanyósra melegítenek.”



Figyelem! A szövegben szó sincs nyeregről. Nem is lehet, hiszen ebben az időben a rómaiak még nem ismerték a hun fanyergeket (két nyeregdeszka és két ív alakú kápa), sőt magát a nyeret sem, csak gyapjútakarón lovagoltak. Szegény őseinknek tehát (legalábbis Marcellinus szerint) - miközben menekülést színlelve hátrafelé nyilaztak - még combjukkal a ló vékonyához kellett szorítani a felsál- és hátszínszeleteket is. Nehogy kipotyogjanak. Mert akkor oda a vacsora.

Vagy ezer évvel később (a XV. század első harmadában) egy bizonyos Johannes Schiltberger kereszties lovas (amúgy kalandos utazó, „a bajor Marco Polo”) terjeszti tovább a legendát. „Láttam - írja nagy sikerű útirajzában -, hogy a tatárok pihenést tartva húst vettek el, vékonyra szeletelték és a nyereg alá dugdosták, majd lovagoltak tovább. Ezt evék, amikor éhesek lettek. Igaz, elébb beszózták.” Itt sincs szó magyarokról, de a „nyereg alatt puhított hús” mítosza ekkor terjed el a „mivel” Európában. És most már kalandozó őseinkre vonatkozik. A barbár magyarok előbb megeszik a ló hátán érlelt bélszínt, majd megeszik a lovat is.

A legendát Balthasar von Bergmann (balti néprajzkutató) megkísérelte árnyalni. A tudós azt írja 1804-ben, hogy a kalmük lovasok (a Volga torkolatvidékén) kinevették, amikor a nyereg alatt puhított hús kérdését firtatta. Szerinte a nomádok csak akkor tettek szót, nyers hússzeleteket a ló hátára, ha azt a nyereg sebesre törte.



Vannak persze, akik úgy vélik, hogy az egész mítosz egyszer? félreértésen alapul. A hunok nem húst puhítottak a nyereg alatt, hanem ellenkez?leg, az elhullott állatok húsát felkockázták, el?sütötték, napon megszáritották, majd a húskockákat szétszórták a portyázó lovasok között, amit azok b?rzacskókban a nyeregkápára akasztottak, majd amikor megéheztek, ebb?l szedtek ki egy marékra valót. Err?l ír a megrökönyödött XIV. századi firenzei bankár-író, Giovanni Villani is Krónikájában. „A nyereg alól kiveszik a húsport, vizet forralnak, és a vitézek száma szerint annyit tesznek bele, amennyi kell. A por megdagad, egy-két maroknyitól megtelik az edény, mintha kása volna benne.” Íme, az „Attila húskonzerv”.

Hasonlót vizionál Csíki Sándor is. A gasztroblogger szerint egy nálunk már elfeledett étel, a korong alakú, k?keményre szárított, édes-savanykás joghurt (mongolul: aaruul, tadzsik nyelven: qurut, törökül: kurut) lehetett a nyereg alatt. Mongol lovasok számára ma is kedvelt csemege.

A tények makacs dolgok - mondhatnánk. Sajnos a legendák is.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
