



Szellem a fazékból - Márton garasa

2012 november 11. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

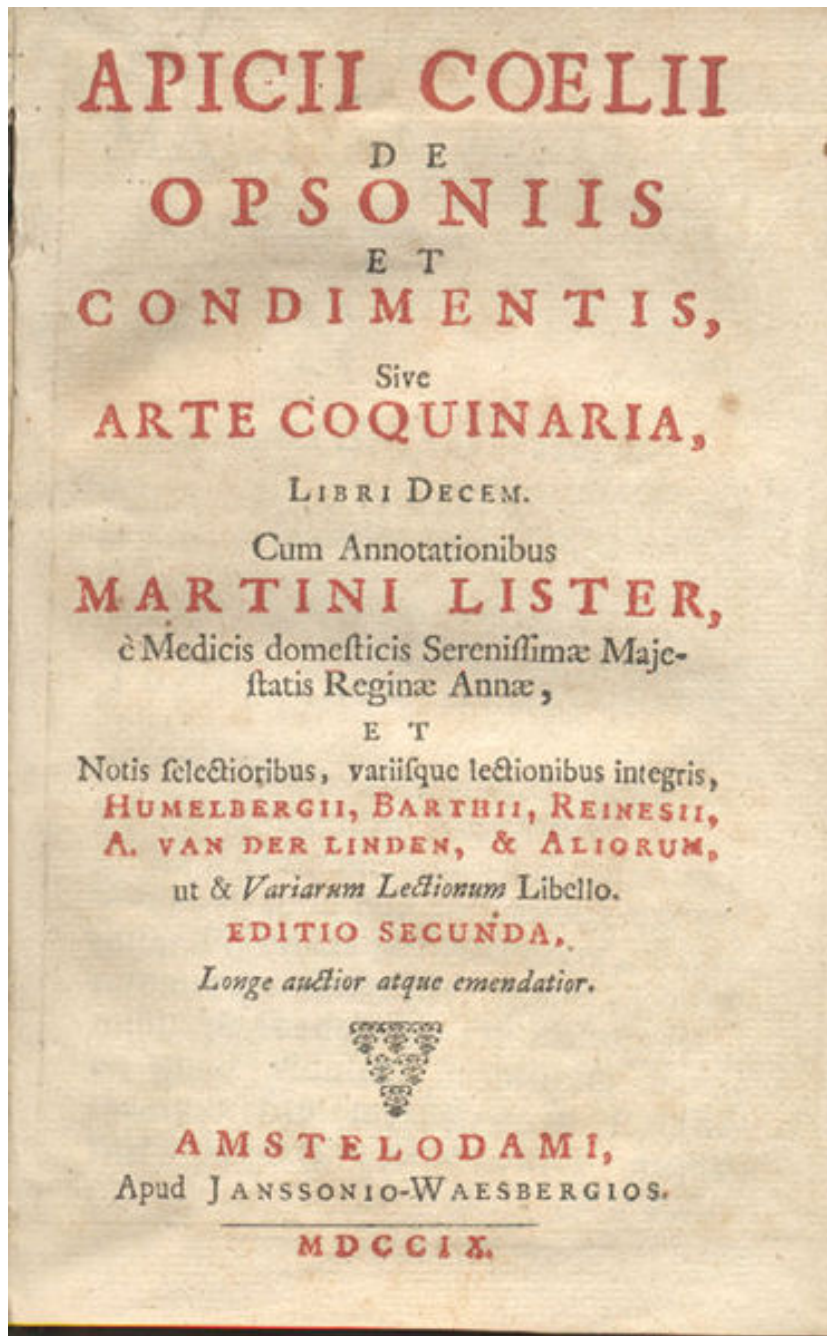
Még nincs értékelve

Mérték

Szent Márton meg sem született még, amikor a római ínyenc (a legrégebbi fennmaradt szakácskönyv szerzője), Marcus Gavius Apicius már aszalt fügével, mustos kenyérral tölte, mézes borral itatta a libákat, hogy májuk zamatosabb és porhanyósabb legyen.

A ludak mégsem ?t árulták el a gágogásukkal, hanem a jámbor remetét, aki nagy alázatosságában az ólba bújt,

amikor megtudta, hogy püspökké akarják választani. Sorsát nem kerülhette el se a lúd, se a remete: el?bbit megsütötték, utóbbit püspökké, majd szentté avatták, és temetésének id?pontja (397. november 11.) Szent Márton napja lett. "Ki ilyenkor libát nem eszik, egész évben éhezik" - tartja a mondás.



A Márton-napi vacsora szokása azonban csak évszázadokkal a püspök halála után vált divattá, és els?ként nem is a liba, hanem az újbor ünnepe volt. Thuróczi János írja Krónikájában 1488-ban: "És elkövetkezett az esztend? ama napja, mid?n Szent Márton püspök alacsony emberi sárhajlékból felköltözött a magas mennyekbe, és a jóíz? must borra változik." Azaz november 11. Ekkorra már kiforrott az újbor, meg lehetett kóstolni. Nem véletlenül lett Márton a bortermel?k és a kádárok véd?szentje. Valamint az újbor bírása. És nem véletlenül mondták Tours környékén (itt volt püspök a jámbor remete), hogy "a részegség Szent Márton nyavalyája".

November 11. azonban nem csak a bor miatt lett jeles ünnep. A régi népi kalendáriumban ekkor kezd?dött a tél, ez volt az ?szi elszámolás ideje is. A jobbágyok ezen a napon fizették meg Szent Márton adóját, és a "Márton-garasa" mellett többféle egy ludat is kellett adniuk a földesúrnak. A tavaszi liba ugyanis ekkorra érte el a hízásnak azt a fokát, ami a lúd rangjára emelte. "Ilyenkor - ahogy Magyar Elek, az Ínyesmester írta - már b?séges és finom ikrás a zsírja, a szájban szinte elolvad a töpörty?je, mandulaíz? a hája és óriásira növekszik a szép, világos szín? mája."

Szent Márton napja tehát a libator napja is lett. Amolyan "Bacchanalia" - ahogy Bod Péter református lelkész írja a keresztény ünnepekről 1757-ben kiadott kalendáriumában: "Második Fársáng volt ez a régiéknél. Sült Ludat ettek, s új Bort ittak." Hiszen ezután kezdődött a karácsony előtti negyvennapos böjt. Még egy utolsó lakomára biztatott tehát Mátyási József kecskeméti költő is, aki "egy nyársra ítéltetett hízlalt gúnár" végrendeletét írta meg hasrengető rossz költeményében. De libasütésre biztatott Csokonai Vitéz Mihály is: "A máját pirítva add fel kevés lével, / Feleresztvén egy kis édes tejfelkével. / Fahajat, szekfővet, rozmarint vess bele, / Hadd legyen a papnak egy kedves étele. / Aprólékja, zúza kásával jó lészen, / Maga pecsenyének hadd süljön egészen."



A libát nem csak ették. Mellcsontjából megjósolták az időjárást: ha világos és hosszú a csont, akkor havas, rövid telünk lesz, ha barnás, akkor locspocsos. Ha Márton napján a lúd jégen áll, karácsonykor sárban botorkál. Márton lúdjából ered püspökfalat szavunk is: falusi házaknál volt szokás kóstolót küldeni a papnak, ami korántsem az állat hátsó fertályát jelentette. A sült libák, ludaskásák, füstölt libamellek, libamájak mellett ugyanis a régi magyar konyha félszáz libaételt ismert. Bornemisza Anna fejedelemasszony 1680-ból fennmaradt kéziratos szakácskönyve a szelíd ludat "huszonkilencképpen" ajánlja elkészítésre. Van köztük lúdkolbász, lúdkocsonya, aprómadárral, gesztenyével, almával töltött sült liba, "gyomrából készített szömöröcsög". Azt a receptet, amelyben a lúdnak az "agyavelejét" kell összevagdalni "reszelt kenyérral és gyömbéres tyúkmon-székivel", inkább mellőzzöm. Nem szeretném, ha felháborodásukban lúdmérgesek lennének.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló