



Szellem a fazékból - Az angyalok kenyere

2017 február 19. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Ül Thomas Mann Lübeckben a város leghíresebb kávéházának emeleti szalonjában.

Kezében világhír? regénye, A Buddenbrook ház. Nem mozdul. Akkor sem, amikor légy száll az orrára. A Nobel-díjas író nem hadonászhat: marcipánból van.

A Niederegger családot a legkevésbé sem zavarta, hogy Mann utálta a marcipánt, ?k megszoborták és kiállították. Pedig az író épp a kezében tartott könyv els? fejezetében írja, hogy „a marcipán er?sen megterheli a gyomrot, háremhölgyeknek való csemege, és nyilván az id?sebb Niederegger hozta magával Lübeckbe, amikor Velencében járt”.

De nem ? hozta. Johann Georg Niederegger csak az els? manufaktúrát alapította a XIX. század elején. A lübecki marcipán a városi legendák szerint 1407 márciusában született. Az ostrom miatt a városban éhínség pusztított, a közraktárakban nem maradt más, csak mandula és nádcukor, a városi pékek – kényszer?ségb?l – ebb?l gyúrtak kenyeret. Martius panis (március kenyerere).

A történet több sebb?l vérzik. A középkorban a nádcukor és a mandula f?úri csemege volt, a Hansa-városok keresked?i bármikor többszörösen becserélhették volna gabonára. Másrészt legalább tíz másik nemzet gondolja úgy, hogy az ehét? gyurma az ? találmányuk.

Itt vannak rögtön a perzsák. Muhammad al-Rázi 9 00 körül írt egy orvosi könyvet, amelyben a mandulából és nádcukorból készült paszta gyógyhatásait elemzi. Aztán jönnek az arabok. A mór mataban szó jól zárható (kerámia)edényt jelent, ebben tartották az édességeket. Id?vel a csemegét is az edényt?l nevezték el. A következ? trónkövetel? Szicília. A frutta di Martorana (marcipángyümölcs) a XII. század végén kapta nevét egy nemesasszonyról, aki a híres kolostort alapította. Még ennél is régibb a Mazapán de Toledo, a spanyol marcipán. Az els? hiteles receptet is ibériai séf adta ki 1525-ben. A cukorkészít?k céhkönyve ki is mondja: „A marcipán készüljön valenciai mandulából és fehér cukorból, ne másképpen, mert aki másképp készítené, azt kötelezzék ezer maravédi megfizetésére.”

Itt van még a velencei változat. A XV. század elején egy Badrut nev? velencei cukrászmester leánykája játszadozott az apja m?helyében, a mézbe tört mandulát kevert, majd az így keletkezett gyurmát forró tepsiben kiszárította. Apja gyertyának és gyógyszernek árulta a Szent Márk téren. Ezért lett Szent Márk kenyerere. És akkor még nem szóltunk az észt változatról. Eszerint Marty pan (lengyel származású észt vegyész) gyógyszerként árulta Tallinnban. A pan urat jelent, Marty úr kenyerere pedig kiejtve martipan, ami már nagyon hasonlít az olasz marzipan, a német marzipan, a magyar marcipán szavakhoz.

Nem akarnám bonyolítani a helyzetet, de megemlíteném, hogy a mandulakenyér szerepel az Ezeregyéjszaka meséiben, ismerte Casanova és ír róla Boccaccio is a Dekameronban (mint vágykelt? édességr?l), bár ott a magyar fordító helyette mézeskalácsot írt. Meghökken?, de foglalkozott vele Aquinói Szent Tamás is. A skolasztikus filozófus sietve leszögezte, hogy „a marcipán és a cukrozott f?szerek élvezete nem töri meg a böjti fogadalmat”. Márpedig ? a XIII. század közepén élt. És akkor még a Szentföldön harcoló édesszájú keresztes lovagokról, velencei kalmárokról nem is beszéltünk.

A marcipán magyar neve a XVI. században marcafánt volt. Bonfini, a pletykás történetíró meséli, hogy Beatrix királyn? (aki remekül sakkozott) fehérbarna kockás marcipán sakkot adatott fel nyolcadik fogásként Mátyás urának. A Szakácstudomány cím? receptgy?jteményben (száz évvel kés?bb) marczapántnak írják és aranyozzák. Bornemisza Anna fejedelemasszony szakácskönyvében (1680) tikmony fejrivel (tojásfehérjével) kenegetik. Szentképet és pogácsát is készítenek bel?le.

A marcifánknek semmi köze Arany János marczafánkjához. Az a recept, amit Arany küldött tréfás levélben barátjának, Szilágyi Istvánnak Debrecenbe, nem is tartalmaz mandulát. Persze attól még finom.

Vinkó József - www.valasz.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló