Szellem a fazékból - Cigányfokhagyma

2012 január 22. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Huncut dolog ez a hagymákkal. Mert amit az ?si egyiptomiak a sírkamrákba öntöttek (hogy illata feltámassza a halottakat), az a vöröshagyma volt (allium cepa).

Ezzel dörzsölték be a római gladiátorok izmait is, s ezt a növényt vitte magával 1492-ben Észak-Amerikába

Kolumbusz Kristóf. Az a hagyma azonban, amelyet a Kheopsz-piramis épít?i 4500 éve a lepényhez kaptak - s amelynek elmaradása miatt még sztrájkolni is merészeltek -, a póréhagyma volt (allium porrum). Ebb?l f?zetett levest Néró, akit a háta mögött "hagymafalónak" gúnyoltak, s a legenda szerint ezt t?zték (Szent Dávid kelta szerzetes ösztönzésére) sisakjuk mellé a walesi harcosok. Wales címerében évszázadokig szerepelt is a póréhagyma, s ez díszítette egy fontos pénzérme hátoldalát is, mindaddig, amíg le nem cserélték nárciszra. Nyilván az illata miatt. Bár, mint tudjuk, a pénznek nincs szaga.

Az ókor Viagrája azonban a fokhagyma volt (allium sativum). Találkozunk a nevével szanszkrit forrásokban, majd babilóniai és kínai írásokban. Az egyiptomiak gyógyszerként tisztelték - még a mumifikáláshoz is használták -, a görögök annyira hittek izgató hatásában, hogy harci kakasaikat is ezzel etették, a római költ?, Ovidius "szerelmi csodaszernek" nevezte. A középkorban f?ként ördög- és boszorkány?z? erejét tisztelték; aki látta Roman Polanski remekét, a Vámpírok bálját, tudja, hogy már a fokhagyma nevének puszta említését?l is feláll a sátán hátán a sz?r. Nagy Károly egyenesen kötelez?vé tette termesztését. Úgyhogy: "Gyanús, ki a fokhagymát nem szereti."

Így gondolkodnak a medvehagyma (allium ursinum) rajongói is. Április elején zarándokok lepik el Orf? környékén a Fokhagymaszagú Völgyet, s gy?jteni kezdik a zöld aranyat. (Megterem persze másutt is.) A hív?k szerint elég, ha sétálunk a medvehagyma-sz?nyegen, tavaszi fáradtságunk azonmód elröppen. A vadfokhagyma (vagy ahogy gyönyör? nyelvünk nevezi: erdei, kígyó-, sási, porosz-, boszorkányhagyma) annyi bajra gyógyír, hogy szinte gyanús. Csökkenti a vérnyomást, a koleszterinszintet, er?síti az érfalak rugalmasságát, javítja az emésztést, megszünteti a gombás b?rfert?zéseket, ki?zi a gyerekb?l a gilisztát. A romák csodanövénynek tartották, a javasasszonyok amolyan életelixírként használták, innen a cigányfokhagyma elnevezés. Hatása er?sebb, mint a fokhagymáé. Ahogy derék orvostudorunk, Mátyus István sorolja 1762-ben megjelent Diaetetica cím? könyvében: "Köhögésben, fulladozásban, tagoknak elesésében, vízkórságban, negyednapi hideglelésben, kólikában, s több efféle taknyos hidegségb?l támadó nyavalyákban régt?l fogva dicsértetik." Hasonlóan vélekedik Johann Künzle svájci katolikus lelkész (és híres természetgyógyász) is. "Az egész testet megtisztítja, kihajtja bel?le a megrekedt, kóros anyagokat, egészségessé teszi a vért, ki?zi és elpusztítja a mérgez? anyagokat. Az örökké betegesked? embereknek, a sömörös, pattanásos, korpázó arcb?r?eknek, a reumásoknak és görvélykórosoknak úgy kellene tisztelniük a medvehagymát, mint az aranyat." Intelme nem pusztába kiáltott szó, Svájcban még a teheneket is medvehagymával etetik, tejük hadd kapjon kellemes fokhagymás ízt.

Persze finomabb, ha körözöttbe vágjuk, belesütjük a túrós pogácsa tésztájába (a túró és a medvehagyma örömmel házasodnak), vajas kenyérre, tojásrántottába szórjuk, de készíthetünk vele salátát, levest, f?zeléket. Mivel szezonja májusban véget ér, f?szerolajba keverve eltehetünk télvíz idejére medvehagyma-pestót, s?t le is fagyaszthatjuk. S akkor még nem szóltunk a medvehagyma-borról, -teáról, -pálinkáról. Az idei orf?i fesztiválon Villár Sándor méhész állítólag próbára teszi a barnamedvét, valóban szereti-e a medvehagymát. Legalábbis méz formájában. A vadfokhagyma végtére is annak köszönheti nevét (németül Bärlauch, angolul bear's garlic), hogy

illatával felébreszti téli álmából a mackót, s kicsalogatja a barlangból. Az okos bruminak ez az els? tápláléka. (Gyomor- és béltisztítás.) Mint köztudott, a medve soha nem téveszti össze a medvehagymát a gyöngyvirággal vagy az ?szi kikericcsel. Merthogy nem b?zlenek. Nincs bennük se alliin, se allicin. Erre csak néhány városi növénygy?jt? képes, akit éppúgy megbabonáz a delejes illat, mint Szili Katalint, a falu országgy?lési képvisel?jét. S akkor annyira elkábulnak, hogy összetévesztik az els? ránézésre tényleg hasonló leveleket. Illetve az alanyt és az állítmányt. A hajdani házelnök például az Orf?i Medvehagyma Kincseskönyv beköszönt?jében a "Mecsek hungarikumának" nevezi a cigányfokhagymát, és ezt írja a szervez?kr?l (Serényi Ákosról és Nagy Bandó Andrásról): "Mindketten komoly elszántsággal és csorbíthatatlan der?vel keresik az újnál újabb lehet?ségeket az Orf?höz Mecsekrákos, Bános, Mecsekszakáll és Tekeres népszer?sítésére, kincseinek, emberi értékeinek közhírré tételére." Ha megfeszülök sem értem. Pedig a könyvben az áll, hogy a medvehagyma serkenti az agym?ködést.

Medvehagyma-krémleves

Horváth József (Ráspi étterem, Fert?rákos) receptje: A medvehagymát összevágjuk, fél liter, forrásban lév? halalaplével felengedjük, és egy krumplival összeturmixoljuk. Egy tojássárgáját két deciliter tejszínnel összekeverünk. Hozzáöntjük a megsz?rt medvehagyma-krémleveshez, s ha kell, sóval ízesítjük. Mindig friss medvehagymából készítsük. Levesbetét: füstölt angolnagaluska. Füstölt angolnát felesben b?r nélküli fogassal és kevés tejszínnel "összekutterolunk" (a gép aprít és kever), galuskákat szaggatunk bel?le, és halalaplében kif?zzük.

Csapody Balázs (Kistücsök étterem, Balatonszemes) receptje: Készítünk egy medvehagyma-"pestót" (olívaolajjal, blansírozott medvehagymával, dióval, reszelt kemény kecskesajttal, sóval, borssal, melyeket botmixerrel összedolgozunk). Zöldségalaplében kevés burgonyát f?zünk, pár szál újhagymát, amiket szintén turmixolunk, majd finom sz?r?n átsz?rjük. Ebbe tesszük a medvehagymapestót, majd kevés vajjal összeforraljuk, és már kész is. Légli Ottó 2008-as Banyászó Olaszrizlingje kiváló hozzá!

Vinkó József - hetivalasz.hu

Ajánló