HONGRIE : les oies de la Saint-Martin („Márton napi libák”)

Par Rita Szabó le dim 13/11/2022 - 09:35



La Saint Martin, une tradition bien ancrée en Hongrie. Non seulement fêtée le 11 novembre, mais également les jours qui suivent. Occasion pour les cuisinières de composer des menus à base d’oie, servie sous différentes formes : rôtie ou cuite à l’étuvée, généralement accompagnée de choux ou encore en potage. Dernière occasion avant les quarante jours de jeûne qui vont suivre avec le temps de l’Avent. (« *Qui ne consomme pas d’oie à la Saint Martin demeurera affamé toute l´année* ».)

Pourquoi des oies ? En souvenir d’une légende fantaisiste : recherché pour être fait évêque (*), le saint homme se serait dissimulé - allez savoir pourquoi… - dans une cage où des oies l’auraient trahi par leur jacassement. Peu importe, le prétexte étant bon pour goûter à de bons plats, arrosés de vin nouveau.

Autre tradition : établir des prédictions en fonction de la couleur de son cheval ou des os du volatile consommé : brun, signe de journées boueuses et d’un mauvais hiver, blanc, signe de neige (ou encore en observant le cheminement des oies dans la nature, pouvant, le cas échéant, annoncer un dur gel). Dernière tradition (probablement venue d’Allemagne): les retraites aux flambeaux.

Une célébration qui remonte à la nuit des temps. Dès avant l’ère chrétienne, les Romains avaient l’habitude de célébrer ces jours précédant l’hiver par un festin de volailles, déjà des oies („avis Martis”) accompagné de vin nouveau.

Bon appétit !

Pierre Waline

(*): St Martin qui, rappelons-le, venu de Pannonie - actuelle Transdanubie hongroise -, fut évêque de Tours.

- 23 vues

Catégorie
Découverte