

MORTENS AFTEN

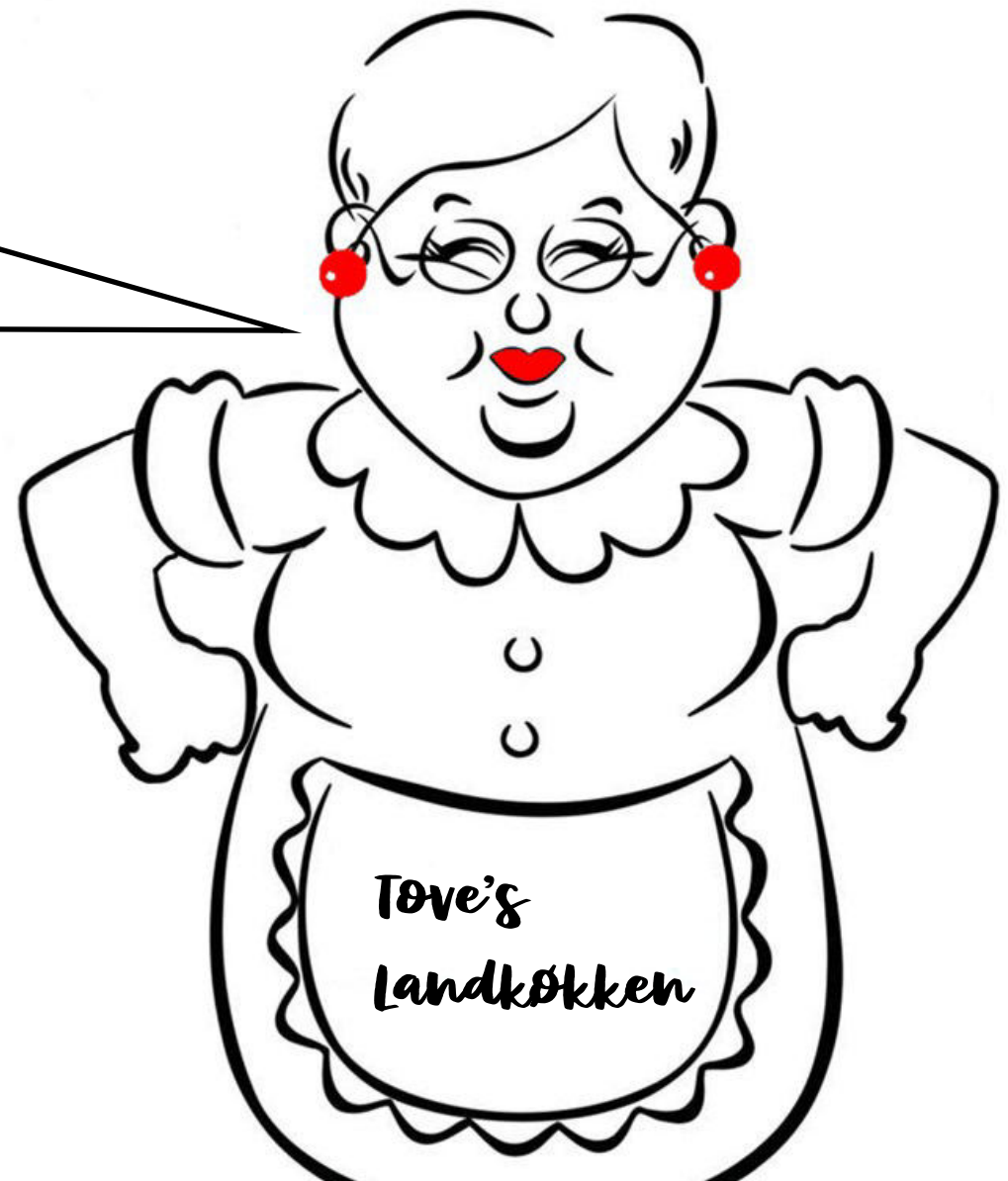
Torsdag 10. november



Pensionistklubben
HA' EN GO' DAG



HVORFOR SPISER VI AND
MORTENS AFTEN?



Hvert år aftenen inden Mortens Dag [den 10. november] fejrer vi i Danmark Mortens Aften.

Mortens Dag [den 11. november] er en dag til minde om den hellige Martin, som vi i Danmark kalder Morten Bisp. Martin levede i 300-tallet i Sydeuropa.

Da han fyldte 15 år, meldte han sig til hæren. Det blev fortalt, at Martin havde et varmt hjerte for de fattige, og at han kunne helbrede syge og opvække døde. Martin blev derfor kendt som en hellig mand, og som 20-årig blev han munk.

Befolkningen i byen Tours i Sydfrankrig ville gerne have Martin til biskop, men det var han ikke interesseret i. Da byens indbyggere kom for at udnævne ham til biskop, gemte han sig derfor mellem en flok gæs.



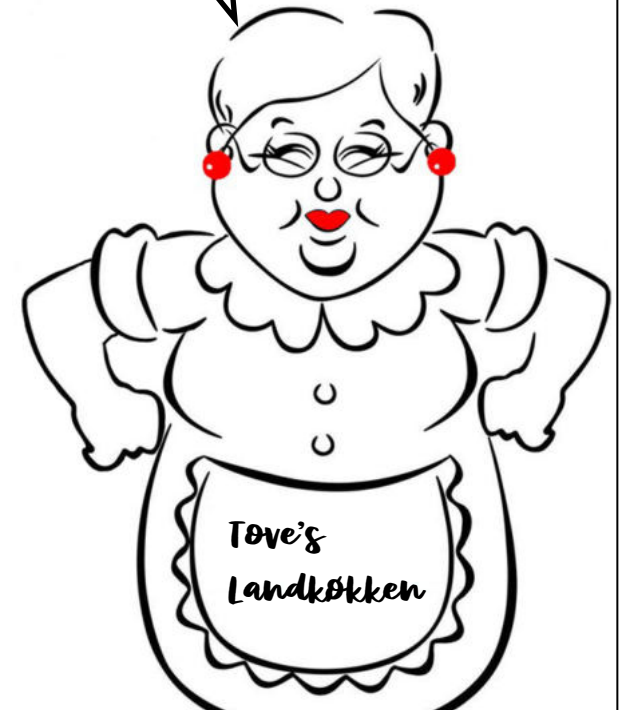
VIDSTE I DET ?



Gæssene skræppede op og afslørede Martin. Han blev fundet og tvunget til at påtage sig embedet som biskop i byen. Derfor indførte Martin af Tours som noget af det første efter sin udnævnelse til biskop, at alle familier hvert år den 11. november skulle slagte og spise en gås. Flere hundrede år senere - i år 650 - blev Martin af Tours ophøjet til helgen, og den 11. november blev valgt til at være hans helgendag.



ER I MED ENDNU ?



Fra gås til and.

I Danmark blev historien om biskoppen, der gemte sig i gåsestien første gang trykt i 1616, og Martin af Tours fik navnet Morten Bisp. Traditionen med at spise gås Mortens Aften bliver første gang nævnt på tryk i Danmark i år 1616, men vi ved, at man allerede i middelalderen har spist mortensgås på landet i Danmark.

I Christian IV's gavebrev 1641 til Vartov, som var et plejehus for syge og gamle i København, står der, at hver beboer til Mortens Aften skulle have en kvart stegt gås fyldt med svesker og æbler.

I begyndelsen af 1600-tallet var der tradition for at spise gæs om efteråret i forbindelse med høstfesten, men efterhånden blev traditionen med at spise gæs i november knyttet til fortællingen om Morten Bisp. Mange danske bønder havde frem til 1800-tallet en mindre flok gæs. I november måned besluttede bønderne, hvilke gæs der skulle slagtes, saltet og indgå i vinterens forråd af kød. Men da gåsekød også var en eksklusiv og dyr fødevarer, valgte mange bønder at sælge deres slagtede gæs. Så blev der serveret andet fjerkræ, fx and eller kylling til Mortens Aften.

Selv om Mortens Dag er indført som straf til en flok gæs, der sladrede, er stegt and med brunede kartofler og rødkål den mest almindelige ret til Mortens Aften den 10. november i Danmark. En and er mindre og billigere end en gås, og den passer bedre til størrelsen af en dansk familie.

- Og det er ikke en and ...



SÅ VED I DET !

