



## Szellem a fazékból: Luca-Luca kitty-kotty

2014 december 14. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Nem vagyok babonás, lekopogom. De a Gergely-naptár bevezetése előtt december 13-án volt a leghosszabb az éjszaka.

„Szent Lucának híres napja a napot rövidebbre szabja” – járta a mondás. Okos ember ilyenkor fokhagymafüzért vásárol, a gumókat szétbontja, kés lapjával megroppantja, majd tesz néhány gerezdet az ajtófélfára, az ablakszárnyra, bedug egyet a kulcslyukba, egyet a párna alá, bekeni a szekrényajtót, a szíve tájékát, keresztet rajzol vele az asszony homlokára, a maradékból meg fokhagymalevest főz. Tehetünk seprőket is a küszöbre, abban mindenki elbotlik, esetleg patkót, de a leghatásosabb a fokhagyma. Antibakteriális hatású, és a hülyéket is távol tartja. Meg a boszorkányt.



Luca ugyanis kétarcú n?személy: nappal szent és vértanú, a vakok véd?szentje, éjszaka meg rontó-bontó Lucapuca. A legokosabb, ha bezárkózunk, és nem csinálunk semmit. Amibe Luca-nap belefogunk, úgyis az ördögé. Aki lisztbe nyúl, orbáncos lesz. Ha kenyeret süt, k?vé dermed. Aki ruhát foltoz, „bevarrja a tyúkok tojókját”. A legjobb, ha aludni térünk. Lefekvés el?tt szopogassunk mézes fokhagymát. Esetleg csíráztathatunk Luca-búzát, ebb?l – ha karácsonyig kizöldül – jósolni lehet a következ? évi termésre. Készíthetünk Luca-hagymát is. Ha félbevágunk egy fej vöröshagymát, lehántunk róla 12 réteget, sorba rakjuk januártól decemberig, s mindegyikbe szórunk kevéske sót, másnapra megtudhatjuk, milyen id?járás lesz az új évben. Amelyikben elolvad a só, csapadékos hónap lesz.

A férfiak süthetnek Luca-pogácsát. Ez valójában tepert?s pogácsa, csak fémpénzt rejtünk bele: aki beleharap, szerencsés (ha nem törik ki a foga). De t?zhetünk madártollat is a tésztába sütés el?tt. Ez is jóslás, csak

komorabb, hiszen akinek a tolla el?ször pörköl?dik meg, az nem éri meg a következ? Luca-napot. Ezért okosabb Luca-lepényt sütni hajdinalisztb?l, azt Luca nagyon szereti, éjszaka magával viszi.

Bölcs férfiak régebben boszorkányvadászatra adták a fejüket. Luca-széket ácsoltak. Ehhez 13 fafajta szükségeltetik. Az ül?laphoz tölgy, a lábához cser, akác, k?ris, az összeköt? rudak bükk, szelíd dió, a csapok vörös- és lucfeny?, aztán gyertyán, cseresznye. Fondorlatos munka, de megéri a fáradságot, mert ha szenteste a templomban felállunk a székre, meglátjuk a boszorkányokat, és a Luca-ostorral elverhetjük ?ket. Hogy hányfajta kenderb?l készül az ostor és hány bibircsókát kell rákötni, nem részletezném. Elég, ha annyit mondok: „Lassan készül, mint Luca széke!”

Fontos, hogy vigyünk magunkkal mákot. Hazafelé üldöz?be vesznek a boszorkányok, és úgy menekülhetünk, ha elszórjuk a mákszemeket. Amíg a banyák összeszedik, egérutat nyerhetünk. Az ijedségre ehetünk francia t?zegfokhagymát, de az ecetes cigányhagyma is megteszi. Aztán írunk kotyolóverset. Luca-nap hajnalán az okosabb falusi gyermekek körbejárják a szomszédságot, és szalmára térdepelve kulináris b?séget ígérnek. A rigmusokért cserébe ajándék jár. Kalács, kolbász, pénzecske. Arra figyeljünk, hogy a Dunántúlon „Luca-Luca kitty-kotty”, az Alföldön „Kitty-kotty” varázsigével kezdjük a verset. Például: „Luca-Luca kitty-kotty, tojjanak a tiktyok! Annyi kolbászuk legyen, hogy kerítést lehessen bel?le fenni! Annyi zsírjuk legyen, mint kútban a víz!”

A lucázásban az a legszebb, hogy nem kell udvariaskodni; ha nincs hálapénz, rögvest átkozódhatunk. „Egy csibéjük legyen, az is vak legyen!” De fokozhatjuk a kommunikációs nyomást: „Ha nem adtok szalonnát, levágjuk a gerendát.” A gerenda hatni szokott. Nyilván a más szemében a szálkát hasonlat miatt. De lehet, hogy a gazdának a ne ágaskodj a gerenda alatt kezdet? mondás jutott eszébe. Mindegy, fogjuk a kolbászt és köszönjük el. Útközben majszoljunk el egy gerezd fokhagymát. Sosem lehet tudni.

[www.valasz.hu](http://www.valasz.hu) - Vinkó József

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

**A szerző ajánlása:**

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égeds a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [repcio@hetivalasz.hu](mailto:repcio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

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

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)



**Ajánló**