

B?séget, egészséget, rontásmentességet!

2014 december 26. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Hatalmas a rohanás, a hajtás az év utolsó napjaiban: van, aki pótolni igyekszik az elmulasztottakat, van, aki el?re igyekszik letudni kötelezettségeit, hogy az ünnepi id?szak békésebben teljen, s van, akit a körülmények kényszerítenek arra, hogy a szokásosnál többet dolgozzon.

Karácsonyi étkezési szokások

Fájó szívvel gondol ilyenkor az ember az adventi elcsendesedés, az ünnepre való békés készül?dés annyira hiányzó pillanataira. Amikor például el lehetne gondolkodni azon, hogy mi is kerüljön az ünnepi asztalra.

Mert az ünnep nem ünnep terített asztal nélkül. Eleink is jól tudták ezt, olyannyira, hogy még a karácsonyi asztalterít?nek is különös jelent?séget, gyógyító er?t tulajdonítottak. Vannak magyarlakta vidékek, ahol az asztalról lekerül? abroszt nem is mosták ki, hanem gondosan eltették, s ha valamelyik háziállat megbetegedett, ráterítették a hátára, megdörgölték vele a beteg jószágot, vagy az istálló küszöbére terítették, s az állatot átvezették rajta a miel?bbi gyógyulása érdekében.



Másutt a karácsonyi abroszt tavasszal vet?abrosznak használták, és abból vetették az els? gabonamagvakat, hogy b? termés legyen. A karácsonyi asztalt régen szilveszterkor vagy vízkeresztkor szedték le.

Azonban, ha már terített asztal, rávaló is kellene. Sokaknak egyértelm? a dolog: halászlé, töltött káposzta, esetleg borleves és rántott hal. És természetesen bejgli. Legalábbis Magyarországon. Mert vannak, s nem is kevesen, akik nem is értik, hogyan kerül a hal az asztalra. Vagy a töltött káposzta. Hát hiszen abban sertéshús van, az meg újévre való, nem karácsonyra!!!

Mert természetesen, ahány ház, annyi szokás. A felvidéki magyarok karácsonykor bizony halat esznek. És savanyú leveseket, gombából vagy lencséb?l. Ráadásul rengeteg süteményt. A felvidéki családban hatféle sütemény kerül az asztalra – és igen, köztük van a bejgli is. Erdélyben a töltött káposzta az egyeduralkodó karácsonyi étek. A sajátos f?szerezésével egyetemben. A szlavóniai és baranyai magyarok körében is els?sorban

halat szokás enni – a Duna-Dráva-közében ez szinte természetes is. De nem halászlé vagy rántott hal készül els?sorban, hanem halpaprikás.

Vannak azonban vidékek, ahol ez a menüsor meglehet?sen szokatlannak számít. A Dél-Amerikába szakadt magyarok t?kehalat, sült malacot, szárnyasokat tésztákat és fagylaltokat esznek karácsonykor. A vajdasági magyarok körében viszont egészen szigorú éteksorral kell készülni.

A tradíció azt diktálja, hogy karácsony böjtjén (december 24-én, szenteste napján) az ember a napot mézes pálinkával kezdje – a mézzel dúsított, jó min?ség? házipálinka kötelez? eleme a karácsonyi ünnepkörnek, amelyhez még azok is ragaszkodnak, akik egyébként nem sokat adnak a hagyományokra.



Szenteste napján napközben pattogatott kukoricát esznek az emberek. A háziasszonyok felteszik f?ni az el?z? este el?készített böjtös bablevest, amelyhez el?bb vöröshagymát pirítanak, majd arra sárga- és fehérrépát karikáznak, végül beleteszik a beáztatott (lehet?leg nagy szem?) szárazbabot, a feketeborsot, babérlevelet, felöntik vízzel, forralnak rajta egyet, majd leveszik takarékra, és elindulnak az ünnepet megel?z? utolsó bevásárlókörútra. Amíg a bableves f?, meg lehet járni a piacot is meg a boltot is, hiszen narancsot, mandarint, citromot kell venni. Hazaérve már csak a leves berántása marad feladatként, amihez tekintélyes mennyiség?, apróra vágott fokhagymára és jó min?ség? paprika?rleményre van szükség. És amíg a rántás összeáll, elkészül a mákos tészta is: a kif?tt tésztát vastagon kell megszórni cukrozott mákkal, s aranyló mézzel kell tálalni. Nem érdemes ilyenkor a mérlegre gondolni, elvégre olyan édes élete lesz az embernek a következ? évben, amilyen édes a méz, és minél több a mákszem azon a tésztán, annál nagyobb eséllyel vár rá jómódban töltend? esztend?. De vannak települések, ahol a tészta helyett a mákos guba a nagyböjti ebéd.

A Palócföldön hasonló a hagyomány, ami nem csoda, hiszen a 18. században, a betelepítések korában többek között palócokkal népesítették be a bácskai vidéket. Az „angyali lepény” szokása azonban nem érkezett meg a betelepül?kkel, az a Palócföld sajátja maradt, hogy szenteste az ünnepi asztalra kellett tenni a túrós lepényt, mert az volt az angyali lepény, amely nevét a túró fehér színér?l kapta.

A vajdasági családokban szenteste napján a vacsora hal vagy szárnyas; utóbbi rendszerint pulyka, amelyet egészben sütnek meg, órák alatt, töltött formában és/vagy t?zdelve. És a valóban hagyománytisztel?k hét

különböz? fajtájú süteményt készítenek.

Karácsony napján már kevesebb figyelmet szentelnek az ételnek: ilyenkor nem is f?znek, hiszen b?ségesen maradt az el?z? napon készítettb?l. A nagy vendégjárások napja ez, ilyenkor látogatják egymást a családtagok, s a vendégváró háziasszony esetenként szükségét érzi, hogy újabb fogásokkal kápráztassa el az érkez?ket. Ekkor kerülhet esetleg sertésb?l készült étel az asztalra, habár az inkább a szilveszteri menüsor része, hiszen „Szilveszterre a hal elúszik, a szárnyas elrepül, ezért az asztalra a malac kerül”.



A karácsonyi étkeknek egyébként b?ségvarázsló er?t tulajdonítanak manapság is, egykoron pedig ez fokozottan jellemz? volt: a bab, a borsó, a mák a b?séget biztosítja, a fokhagyma védi az egészséget, a rontás elhárítására diót használtak, a méz az egész életet édessé tette. Kitüntetett szerepe van az étkezésnél a piros almának, mely az élet és az egészség szimbóluma.

Akármi kerüljön is azonban az asztalra, legyen az hagyományos vagy korszer?sített menüsor, halászlé vagy göngyölt pulyka, az asztali áldás nem maradhat el: „Jöjj el Jézus, légy vendégünk, áldd, meg, amit adtál Nékünk! Békés, meghitt karácsonyi ünnepeket kívánunk!”

magyarhirlap.hu-MKL

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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



Ajánló