



## **B?séget, egészséget, rontásmentességet!**

2014 december 26. Flag

### **Szöveg méret**

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Még nincs

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 anyyira 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 egyeduralgó karácsonyi éték. 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 men?sor meglehet?sen szokatlannak számít. A Dél-Amerikába szakadt magyarok t?kehalat, sült malacot, szárnyasokat tésztákat és fagyaltokat esznek karácsonykor. A vajdasági magyarok körében viszont egészen szigorú ételsorral 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 ünnepekörnek, 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 vörshagymát pirítanak, majd arra sárga- és fehérpapat 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 megelőző utolsó bevásárlókörr?ra. 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 következő évben, amilyen édes a méz, és minél több a mákszem azon a tésztán, annál nagyobb eséllyel vár rá jó módban töltendő esztendő. 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 túros 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 sütnék 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 készített?l. A nagy vendégtársaságok napja ez, ilyenkor látogatják egymást a családtagok, s a vendégtársaság háziasszony esetenként szükségét érzi, hogy újabb fogásokkal kápráztassa el az érkezőket. Ekkor kerülhet esetleg sertés?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 jellemző 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 korszerűsített menüsor, halászlé vagy göngyölt pulyka, az asztali áldás nem maradhat el: „Jöjj el Jézus, légy vendégünk, áldd meg, amit adtál Nekünk! Békés, meghitt karácsonyi ünnepeket kívánunk!”

[magyarhirlap.hu](http://magyarhirlap.hu)-MKL

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

- Minden "lájk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

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

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláizról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló