



Szellem a fazékból - Hagymakalendárium

2011 december 11. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Ha nem áldozunk is naponta rizstésztát Földisten fiának, mint a derék ?slakók Bali szigetén, ha nem terítünk is meg (elhunyt) rokonainknak, a síron malacsültet felszolgálva, mint halottak napján a mexikóiak, Luca-nap még sokan emlékeznek arra, hogy a Gergely-naptár bevezetése előtt december 13-án volt a leghosszabb az éjszaka, és ilyenkor illett fokhagymát dugni a kulcslyukba.

Vagy keresztet rajzolni vele az ajtóra, hogy el?zzük az ártó szellemeket.

Azóta persze - hála a csillagászok számításainak - a téli napforduló december 21-re költözött. Vidéken azonban még ma is él néhány babona. Ha Luca-napon lapos tálakban 12 búzaszemet csíráztatunk, karácsony napjára zöldülnek ki. Ezzel nemcsak a karácsonyi asztalt díszíthetjük, de következtethetünk a jövő évi termésre is. (Ez a lucabúza: minden magocska egy-egy hónapot jelképez.) De ki kíváncsi itt a jövő évi termésre? Pedig hasonló id?jóslás a hagymakalendárium is. Ha félbevágunk egy fej vöröshagymát, lehántunk róla 12 réteget, szépen sorba rakjuk januártól decemberig, s mindegyikbe szórunk egy kevéske sót, másnapra megtudhatjuk, milyen id?járás lesz az új esztendőben. Amelyik hagymagerezdben elolvad a só, csapadékos, amelyikben megmarad, száraz hónap lesz.



Bár többnyire megfeledkezünk róla, karácsonyesti vacsoránkat is ?srégi rituálék határozzák meg. A paraszti kultúrában szinte minden ételnek mágikus jelentése volt. A bab, borsó, mák a b?séget, a fokhagyma az életer?t, a méz az élet édességét, a rétes a hosszú életet jelképezte (nyúlik, mint a rétestészta), a diót rontás ellen kínálták, de jóstoltak is bel?le. Külön rituálé volt a frissen sült kenyér megszegése. A kalácsból (ha volt) az els? falatot szétosztották egymás között, hogy a család összetartson, az almát pedig annyi gerezdre vágták, ahányan az asztalt körülülték.

Varázsereje volt a karácsonyi terít?nek is, a b?séget és az egészséget jelképezte, ezért kés?bb süt?- vagy magvet? abrosznak használták. Sok helyütt két abrosszal terítették. A piros csíkos terít?n böjti ételeket szolgáltak fel, majd a fehér damasztton - az éjféli mise után - b?séges lakomát. A maradékot (a karácsonyi "morzsát") az asztalon hagyták, hogy éjszaka az esetleg betér? szellemek is falatozhassanak. Vacsora közben a háziasszony nem állhatott fel (különben az új esztendőben rossz kótlósai lesznek), az étkek felszolgálatát a többiek végezték. Aki könyökölt, annak kelései n?ttek, aki káromkodott, kólikás lett. A töltött káposzta, húsleves, mákos guba, bejgli paraszti hagyománynak számított, a borleves, a rántott ponty városi jövevénynek. A hal részben a b?séget fejezte ki (lásd halpénz), másrészt böjti étel is volt. Töretlen népszerűségében szerepet játszhat, hogy a hal görögül ikhthüsz, s ez mozaikszóként a Megváltót jelöli. A ma divatos pulyka angolszász hatásra került a karácsonyi

asztalra.

Babonák és hiedelmek határozzák meg újévi szokásainkat is. Mivel "a sertés el?retúr, a szárnyas meg hátrafelé kapar", a régi hagyomány szerint aki nem akarja eljátszani szerencsését, szilveszter estéjén nem ehet malacot, csak nyulat, halat, szárnyast, hiszen a nyúl elinal, a hal elúszik, a baromfi elrepül, mint az óesztend?, s magával visz minden rosszat. Újév napján aztán igyekszünk belekapaszkodni a malacba, lassan már tényleg a derék röfi farka az utolsó reményünk. Mert hát az ember bizakodó, ezért süt szerencsepogácsát (benne elrejtve pénzérme), ezért f?z lencsét, mint III. Ramszesz szakácsa. S bár Ézsau képes volt eladni Jákobnak els?szülöttségi jogát egy tál lencséért, a hüvelyes karrierjét ez nem árnyékolta be: a lencse ma is a szaporaságot, a gazdagságot jelképezi.

Úgyhogy advent a remény id?szaka. Várjuk a csillagot. Van, aki a betlehemit, mások a Michelint. A Kisded biztos megérkezik, az abroncsemerre még várni kell. De hát Magyarországon csodából egy is elég.

Vinkó József, hetivalasz.hu



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló