



## Hagyományos húsvéti ételeink

2012 április 07. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A magyar és az európai keresztény hagyományban az egész húsvéti ünnepkör során kiemelt jelentőséget kapnak az ünnep egyes szakai alatt fogyasztott ételféleségek. A hamvazószerdától Húsvét vasárnapjáig tartó 40 napos böjt már a 7. századtól szokás, s?t 1091-ben II. Orbán pápa még törvénybe is iktatta.

A magyarországi katolikusok nem is oly rég sok helyen valóban be is tartották ezt a szigorú böjtöt, amelynek fegyelme csupán az elmúlt évszázadban lazult meg többek között a hivatalos enyhítések következtében, s a nagyhétre, illetve nagypéntekre korlátozódott az időtartama. A protestánsok csak a nagypénteki böjtöt tartották, de azt nagyon következetesen.

A régi időben a böjti napokon csak kenyeret, sőt és száraz növényi eledeleket volt szabad enni és csak egyszer ehettek napjában. A 19. század végén még voltak olyan paraszti közösségek, amelyek a halat nem számítva csak növényi táplálékot vettek magukhoz. Sok helyen böjt alatt még tejnemt sem fogyasztottak. Nem zsírral, hanem olajjal főztek, s elfordult, hogy a böjtös eledelnek számára külön edényeket használtak.



~~~~~

A 17. században a böjt kérdésében nagy vita támadt a gyöngyösi franciskánusok és jezsuiták között. A franciskánus barátok a régi tilalom szerint húst, tojást és tejnemt sem fogyasztottak, míg a jezsuiták azt tartották, hogy a böjti napokon is szabad tojást és tejféléket fogyasztani. A vita odáig fajult, hogy a kérdés a római Congregatio de propaganda fide elé került, amely ugyan a barátok hagyományos értelmezésével értett egyet, azonban az ország különleges helyzetére való tekintettel mégis engedélyezte a könnyítést. A folytonos könnyítésekkel (tej, túró, vaj, tojás) a magyar parasztság sem élt, szinte a 19. század végéig csak halat és –ahogy a szegedi nép mondja– harmat nevelte eledeleket (vagyis növényféléket) fogyasztott. Ezért mondták a múlt század közepén az öreg tápiak: könnyű a bűt túrún, kinyérön, vagyis hiányzik belőle az önmeztagadás.

~~~~~

A magyar népi konyhának tájegységenként különböző jellegzetes böjti ételeit ismerjük. Lássunk néhány példát a böjti étrendre.

Az őrségi reformátusok nagypéntek reggelén forralt tejet fogyasztottak kenyérral. Az ebéd sokféle lehetett: babgánica, fűt aszalt szilva és alma az édes fűszélével együtt, vagy aszaltszilva-leves, tejfőlés bab, gánica mákkal,

tejjel, szárazbab tökmagolajjal és hagymával, mézeslaska, tejfölös szilva. A Tápió menti protestánsok nagypéntek délben rántottlevest és kifőtt tésztát, vacsorára tejet, aludtejet, túrót fogyasztottak. A rábaközben a tojásos, tejes ételek és a tésztafélék mellett vadsósokát, gombát is gyakran főztek. Zöldcsütörtökön vagy nagycsütörtökön a regtöbb rábaközi és szigetközi családban valamilyen zöldfűzeléket ettek tojás feltéttel. Nagypénteken a kapuváriak lencsét főztek, hogy sok pénzük legyen. Finom böjti vacsora volt még a csírás bab és a szaladós. Országszerte elterjedt böjti étel volt a bableves, tojásleves, rántás nélküli krumpliceves, babsaláta, krumpplisaláta és a főtt tészták, ezek közül is a mákostészta.

~~~~~  
**Aszaltszilva-leves** (régési recept)

A megmosott, gőzön megpuhított, magozott szilvát 3-4 darabra vágva vízben puhára főzzük, egy darabka fahéjat is teszünk a főzélébe. Ha a szilva megfőtt, levét tejföllel behabarjuk, sóval, cukorral ízesítve fogyasztjuk. Ugyanígy készítjük aszalt meggyből és aszalt cseresznyéből is.

~~~~~

~~~~~  
**Mákos hajdina, vagy kukoricagánica** (régési recept)

A kukorica- vagy hajdinalisztet forró vízbe szórva főzkanállal kavargatva keményre főzzük. Főzés után kissé hűlni hagyjuk, egy tálban ellapogatjuk és mindkét oldalát cukros, vagy cukor nélküli törött mákban meghempergetjük. Tányérba rakva mézzel, vagy anélkül tálaljuk.

~~~~~

~~~~~  
**Régési babsaláta**

40 dkg szemes babot előtte beáztatunk, 2 fej vöröshagymát apróra vágunk és 1 gerezd fokhagymát összezúzunk. Másnap a babot hideg vízben sóval, babérlevéllel puhára főzzük, lehűtjük és kevés főzélével együtt egy tálba rakjuk. 1 dl tökmagolajból, 1 dl borecetből, a hagymából, fokhagymából kevés vízzel salátaöntetet készítünk, amelyet sóval és kevés fehér borssal ízesítünk. Ezzel öntjük le a babot. Néhány órás állás után hidegen tálaljuk.

~~~~~

~~~~~  
**Szaladós (rábaközi csíramálé)**

A búzát, vagy rozst nyáron az ágy alá tett teknőben állandóan locsolgatták, így az 3-4 nap alatt kicsírázott. Utána ponyván megszáritották és zacskóba rakva eltették. Télen a malomban megdaráltatták. Amikor sütni akartak, a szükséges mennyiséget vajdillingba rakták, forró vizet öntöttek rá, hígga feleresztették, 3-4 órára a dunyha alá rakták, jól letakarták, s így olyan édes lett mint a méz. Kevés vizet öntöttek a cseréptepsibe, bele 3 ujjnyi vastagon a masszát és kemencében, rendszerint a kenyérsütés mellett szép pirosra sütötték.

~~~~~

Húsvéti ételek

A katolikusok húsvéti ünnepének évszázadok óta egyik kiemelt mozzanata a jellegzetes húsvéti ételek –kalács, sonka, bárány, tojás, stb.– megszentelése. E húsvéti eledelek jellegzetes régi neve a kókonya, amelynek eredetét nyelvészeink egyelőre még nem tisztázták megnyugtatóan. Mindenesetre a szót az ételszentelés szimbolikáját magyarázva már a Sándor-kódex is említi:

~~~~~

Részletek a Sándor-kódexből:

*Az mennyországban mentül jelösb étök az kókonya. Micsoda az a kókonya? A kókonya ünnömaga Úr Krisztus, Isten és embör...Mert valamik kellene az kókonyához, avagy az húsvéti könyérhöz, benne mind meglehetnek avagy példázatnak. Az húsvéti könyérhöz sajt és tej, tikmony, tiszta tészta, környül tésztából koszorómódra kell csinálni, meg kell sütni, meg kell szentölni...Az sajt és az tej példázák Krisztusnak szentséges testét...Az tikmonynak az fejrén értetik az ó fejrőség lelke, ki eredendően tül igen távol l?n. Az tikmonynak az székén értetik az ? istensége...A szép tiszta tésztán, kire az sajtot rakják s az tikmonyját és az tejet értetik az három szömélyben az Fiúnak szömélye, mely*

*szőmélyben az isteni természet az embőri természettel egyesüle.*

*Az téstából csinált koszorún, kivel az húsvéti kenyért megkörnyékezik, értetik, mimódon az atyja, anyja, az mostohája (a zsidóság) és az ? házanépe (menyországbeliek) ?tet megkoszorúzta volt...*

*Az megsütésen értetik az körösztfának kemencéjén ? testének megszáradása, isteni nagy szerelemnek tizétül.*

*A megáldáson értetik az ?tet megáldás...*

A kókonya szó a népnyelvben a húsvéthoz kapcsolódva sokféle változatban és jelentésben máig él. Legtöbb helyen a húsvéti ételek összefoglaló neve, azonban például Szegeden a húsvéti megszentelt keménytojást, az istenségi székelek körében a húsvéti kalácsot értik alatta. A Dunántúl egy részén a szó változatai –kókálás, kókányolás, kokonyázás, stb.– az ?si húvéti játékot, a tojásütést jelentik. A keleti egyházaktól származik a megszentelt ételek másik elnevezése a páska, pászka. Tudjuk, hogy a pascha egyházi nyelven a húsvétot, illetve a testét, vérét feláldozó Megváltót jelenti. A magyarságnál mindkét elnevezés ismert.

A kókonyát, illetve pászkát a katolikusok húsvét vasárnap reggel vitték szentelni a templomba egy nagy kosárban. A kosár tartalma tájegységenként különbözhetett, azonban mindenképpen az ünnepre szánt húsvéti ételek voltak benne. A szentelés történhetett a templomban, vagy a templom udvarán. Az ételeket a hímzett terít?vel, konyharuhával kibélelt kosárban minél tetszet?sebben igyekeztek elrendezni. A kosarat fed? díszes –gyakran kizárólag erre az alkalomra tartogatott terít?t csak addig vették le, amíg a szentelés tartott. Egyébként a szentelés idejére a borosflaska dugóját is eltávolították, s?t sok helyen egy tojást meg is pucoltak, hogy az áldás közvetlenül érje azokat. A szentelés után minél gyorsabban igyekeztek hazaérni. Volt ahol az utat futva tették meg, máshol szóltanul kellett hazavinni az eledeleket. Hazaérve a család az asztalt körülülve azonnal nekilátott a szentelt húsvéti ételek elfogyasztásának. Ilyenkor a szentelt ételeknek még a morzsáját, maradékát sem dobták ki, mert különleges er?t tulajdonítván nekik mágikus célra használták ezeket. A morzsát például a tyúkok elé szórták, hogy a következ? évben jobban tojjanak. Bukovinában a maradékot elégették, s a hamujával szapultak. A szentelt sonka csontját gyümölcsfára akasztották, hogy sokat teremjen.

Az étkezés közben a karácsonyhoz hasonlóan rituális szertartások is el?fordulhattak. A palócoknál például szokás volt egy szentelt tojást annyi felé osztva elfogyasztani, ahány családtag volt, hogyha eltévednének, jusson eszükbe, kivel ették a tojást.

### **Lássunk néhány példát arra, mit tartalmazhatott a szentelésre vitt kosár.**

Göcsejben a századfordulón a szentelésre sonkát, tojást, kalácsot, tormát szoktak kengyeles kosárban küldeni. Hitük szerint a tojás Krisztus kereszfáját, díszítése Krisztus kötelét, a torma a keser?séget jelképezi. A család el?szor a tormából evett, bizonyára azért, mert Krisztus is szenvedett és nélkülözött a feltámadás el?tt. Vásárosdombón a fentiek mellett még kolbász, egy üveg víz és só is került a kosárba, Patosfa asszonyai pedig a paprikát sem hagyták ki bel?le. Lucskán tormát, sót, vaját, szalonnát, sonkát kalácsot és tojást vittek szenteltetni. Csíkménaságban a pap nagymise után szentelte meg a húsvéti eledeleket, amelyeket a hívek csíkos tarisznyában, kersztel?i kosarakban készítettek oda szép sorjában. A kosárban kenyér, kalács, sültbárány, sonka, tojás és só volt.

Szabolcsban él? görögkatolikusainknál a páska, vagy pászka a kosárba tett sonkából, tojásból, ún. sárga túróból, vajból, bárányból, tormából és borból állott. Volt olyan család, amely egészen fehérvasárnapig csak ezeket a megszentelt ételeket fogyasztotta.

A moldvai csángóknál a pászka tojásos túróslapény, mellette kozsonna, vagyis tejjel, tojással, túróval, mézzel, mazsolával készült húsvéti sütemény, valamint hímestojás. A feltámadási szertartás után szokták elfogyasztani, miközben azt mondogatják egymásnak: feltámadt Krisztus. A felelet: higgyük valóban.

A protestánsok körében gyakorlatilag ugyanazok a húsvéti ételek voltak szokásban, mint a katolikusoknál, csak természetesen megszentelés nélkül fogyasztották ezeket.

### **Húsvéti ételeink szimbolikájával, mágikus misztikus képzetkörével érdemes külön is foglalkoznunk.**

A **húsvéti bárány** az ünnep áldozati jelleg? étele, amelyet már az ószövetségi zsidók is fogyasztottak keser? salátával és kovásztalan kenyérral Egyiptomból való megmenekülésüknek és els?szülöttjeik váltsága emlékezetére. Izsák helyett leölt kos szerepel Ábrahám áldozatában is. Engesztel? napjukon pedig a zsidók a pusztába b?nbakot eresztettek.

Minthogy Jézus az emberiség váltságára jött a földre, érthet?, hogy már az újszövetségi könyvek is Isten bárányának nevezik ?t –az ószövetségi el?képekre támaszkodva. Az Isten báránya ábrázolások a középkortól kezdve igen elterjedtek voltak az egyházi és világi építmények, pecsétek és egyéb tárgyak díszítményeiként.A

húsvéti bárány áldás-szövege már a Pray-kódexben olvasható, s azt is tudjuk, hogy a középkorban a tihanyi monostornak húsvéti bárányt ajánlottak fel a hívek. A húsvéti bárányáldozat emlékét a magyar néphagyományban is megtaláljuk: a régi szegedi felsőtanyai juhászgazdák például a leölt bárány vérével az ószövetségi zsidók módjára szokták megkenni az ajtófélfát, hogy az őszülöttjeiknek se legyen bajuk. A bárányt általában nagypénteken ölték meg, s elkészítés közben arra is ügyeltek, hogy csontját ne törjék meg (János evangéliuma 19,36). A csonttörés tilalma később sok helyen a húsvéti sonkával kapcsolatosan is felbukkan.



Másik igen régi húsvéti eledelünk a **tojás** az élet és újjászületés archaikus jelképe. Keresztény magyarázat szerint, amint a tojásból új élet kel, úgy támad föl Krisztus is sírjából az emberek megváltására. Egy másik felfogásban a tojánhéj az Ószövetséget, belseje az Újtestamentomot jelképezi. Piros színe Krisztusnak az emberiségért kiontott vérére emlékeztet. Ez utóbbi motívum számtalan változatban a néphiedelmek között is megtalálható. A körmendiek például úgy mesélik, hogy mikor Jézust keresztre feszítették, odament egy asszony, aki kosarában tojást vitt. Letette és elkezdett imádkozni. Egyszer csak egy csöpp vér csöppent az egyik tojásra és megpirosodott tőle. Ezért festik pirosra a tojást húsvétkor.

A tojásajándékozásnak a mai profán jellegével ellentétben korábban liturgikus szimbolikus jelentése volt. A régi időkben a keresztszülők azért ajándékoztak húsvéti tojást a keresztyermeküknek, hogy a megváltás kiváltságos örömeire emlékeztessék őket. Göcsejben és Somogyban szinte máig szívósan tartja magát ez a hagyomány. Vásárosdombón ezen túlmenően még a kereszt- és bérnakomák, komaasszonyok korozsmával is megtisztelik egymást. A húsvéti korozsma szép fehér abroszba kötött hímes tojásból, almából és süteményből áll. A húsvéti tojásnak más szentelményekhez hasonlóan sok helyen mágikus erőt tulajdonítanak. Például Nyírábrányban a húsvéti szentelt tojás héját szántották a földbe. Volt úgy is, hogy a tojást a vetőzsákba tették és a magot arról vetették.

A húsvéti tojással összefüggő ünnepi szerencsejáték a sokféleképpen emlegetett szerencsejáték a tojásütés (koccintás, kókányolás, stb.) A szokás egész Európában ismeretes. Lényege: a fiúgyermek a locsolkodásért, vagy keresztszüleitől kapott tojásokat párosával összeütik. Akié összetörik az a vesztes és köteles átadni annak, akié épen maradt.

A **sonka** a paraszti élet gazdasági és kultikus rendje következtében már igen régóta a jellegzetes húsvéti eledel közé tartozik, sok helyen kiszorítva az eredetileg szokásos bárányt. A hozzá fűződő hiedelmek inkább

mágikus, mint szakrális jellegűek.

~~~~~

### Szabolcsi húsvéti sárga túró

Egy liter tejet jól megcukrozva és fahéjjal ízesítve a tűzre tesszük és folytonos keverés közben beleütünk legalább tíz egész tojást. Addig főzzük, míg az összes fehérje ki nem csapódik benne. Ekkor a túróhoz hasonlóan túllzacskóba téve levét kicsepegtetjük.

Juhász Katalin, *A Journal of Hungarian Arts and Community* - <http://www.baratsag.com>



Ajánló