

Szellem a fazékból - Kókonya

2015 április 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Semmi köze a k?konyhához. Se a konyakhoz. Kókonya: a régi magyar nyelvben a húsvéti ételek összefoglaló neve. Kalács, bárány, sonka, tojás. Meg a só.

Néprajzkutatóktól tudjuk, hogy az udvarhelyi székelyeknél meg a csángóknál a megszentelt sonka levében f?tt húsvéti tojást jelentette, az istenségi székelyeknél meg a húsvéti kalácsot. (Fogadjisten és Istenségi néven a csíki székelyek alapítottak települést 1776-ban Moldvában, 12 évvel a madéfalvi veszedelem után. De ez más történet.)

A tojásütést (gyerekkoromban úgy játszottuk, hogy egy kétforintost kellett három méterre?l beledobni egy hímes tojásba) Göcsejben kókálásnak, Somogy megyében kókányolásnak nevezték. Keszthelyen már 1401-ben játszották, ott kókázás volt a neve. A szó általában a b?séget jelöli; ha hosszú rúddal leverjük a fáról a b? diótermést, akkor kókányozunk.

A kifejezést az olasz "cuccagna" szóra vezetik vissza. Gyökerei a latin kakas (coq) és az olasz konyha (cucina) szavak lehettek, és aki a konyhában kakast f?z, bizonyára nagy lakomára készül. Innen származhat a francia cognac, az angol cockaigne, a máltai kukkanja kifejezés. Id?sebb Pieter Brueghel híres festményét, a Luilekkerlandot nem véletlenül fordítják így az olaszok: Il paese della Cuccagna, azaz a b?ség földje. A tejjel-mézzel folyó Kánaán, ahová úgy jutunk el, hogy átrágnak magunkat egy kukoricaliszthegyen. Fáradságos munka, de megéri, mert a másik oldalon kolbászból van a kerítés, sült disznó szalad felénk (hátaban a böllérekkel), a sült galamb meg azonos módon a szánkba repül. Kókonya szavunk tehát kulináris ígéret, kárpótlás a böjti nehéz napok megpróbáltatásaiért.

De maradjunk a valóságban. A mi gasztronómiai eldöröng az a kis kengyeles kosár, amiben a kókonyát húsvétvasárnap reggel elvisszük a templomba, hogy a pap megszentelje. Az ételek szimbolikája magáért beszél. A tojás az élet és az újjászületés jelképe, piros színe Krisztus kiontott vére és a feltámadás. "Amint a csirke kikel a tojásból, úgy támadt föl Jézus a sírjából, hogy örök életet adjon nekünk" - mondja Darvas-Kozma József csíkszeredai plébános, címzetes esperes.

A sült bárány ?si áldozati étel, már az ószövetségi zsidók fogyasztották keser? salátával és kovásztalan kenyérral (Jézust az újszövetségi könyvek is Isten bárányának nevezik). A kalács alapjául szolgáló lepény Krisztus testét jelképezi, a téztafonatok a töviskoszorút. A bor Krisztus vére, a torma (legalábbis népi értelmezésben) a keresztre feszített Jézusnak kínált ecet keser?sége. A kicsontozott sonka (csak a XX. század elejét?l helyettesítheti a bárányt) a paraszti élet kultikus rendjébe illeszkedik, és már minden ínyencek fejedelme, Krúdy Gyula is figyelmeztetett rá, hogy a negyvennapos id?, amit közönségesen nagyböjtnak nevezünk, nem elegend? a húsvéti sódar pácolásához, érleléséhez és füstöléséhez. Igaz, ? még nem hallott a kötözött sonkáról.

A kókonyás kosárhoz számtalan más hiedelem is köt?dik: a sonka csontja villámhárító, ki kell akasztani az eresz alá, a kalács morzsáiból fehér virágok nyílnak, van, aki a kókonyás kosárral körbekerüli a házat, hogy el?zze az ártó szellemeket. A moldvai csángók kozsonnát (tejjel, tojással, túróval, mézzel, mazsolával készült húsvéti süteményt) is tesznek a kosárba, másutt a vaját és a szalonnát is megszenteltetik, a borosflaska dugóját pedig el?re kihúzzák, hogy az áldás biztosan hatásos legyen. (Elvégre más dolog megszentelt bort inni, mint közönségeset.)

"Csíkszeredán a nagyszombat esti vigília mise és a feltámadási körmenet mellett a húsvétvasárnapi ételszentelés a legfontosabb húsvéti ünnep - mondja Darvas-Kozma atya. - Látszik, hogy a székely katonanemzet: reggel nyolc órakor negyedóra alatt ötezer ember sorakozik fel szép fegyelmezetten a F?téren, egymással szemben álló egyenes sorokban, és a papság a sorok közt végighaladva megszenteli az ételeket. Az eledelket legtöbbször füles kosárba teszik, amit hímzett terít?vel vagy sz?ttes abrosszal takarnak le. A terít? elkészítése mindig az új asszony els? feladatai közé tartozik. Erre sokat adnak a gazdasszonyok."

Az ételszentelés hagyománya Európában a VII. századra nyúlik vissza, magyar nyelven el?ször a Sándor-kódex említi a XVI. század első negyedében. Szerz?je (feltehetően ferences szerzetes) költ?i hevülettel írja: "Az mennyországban mentül jelösb étök az kókonya. Micsoda az a kókonya? A kókonya ünnömgaga Úr Krisztus,

Isten és embör. Mert valamik kellnek az kókonnyához, avagy az húsvéti könyérhöz, ?benne mind meglehetnek avagy példáztnak. Az húsvéti könyérhöz sajt és tej, tikmony, tiszta tészta, környül tésztaból koszorúmódra kell csinálni, meg kell sütni, meg kell szentölni. Az sajt és az tej példázzák Krisztusnak szentséges testét. Az tikmonynak az fejérén értetik az ó fejréség? lelke, ki eredend? b?ntül igen távol l?n. Az tikmonynak az székén értetik az ? istensége. A szép tiszta tészta, kire az sajtot rakják s az tikmonyját és az tejet értetik az három szömélyben az Fiúnak szömélye, mely szömélyben az isteni természet az emböri természettel egyesüle. Az tésztaból csinált koszorún, kivel az húsvéti kenyért megkörnyékezik, értetik, mi módon az atyja, anyja, az mostohája (a zsidóság) és az ? házanépe."

Szóval a kókonyában minden benne foglaltatik, ami egy katolikus számára fontos. Lehet-e ennél többet kívánni a nagyhéten?

Vinkó József - hetivalasz.hu

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](#)

„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 égesd 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

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

- Minden "lájkszámít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

A szerz? ajánlása:

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
