



# Gasztronómia és vallás

Egy új gasztronómiai esemény tervezése folyamán azt a szempontot sem árt figyelembe venni, hogy milyen környezetben szeretnénk megszervezni. Amikor vendéget fogadunk, tisztelnünk kell a vallásosságát és az étkezéssel kapcsolatos kívánságait. Az év során több olyan alkalom lehetséges, amikor hazánkban valamely felekezetben épp böjti időszak van. Az is lehet, hogy a tervezett gasztronómiai fesztivál alapanyaga nem illeszthető be a vallásuk alapján egyesek étkezésébe. Ez az összefoglaló a teljesség igénye nélkül készült, leginkább alapvető megfontolásokat tartalmaz a kereszténység ünnepei és hagyományai kapcsán.

## MÁMA HOPP, HOLNAP KOPP – KARÁCSONYTÓL SZILVESZTERIG

Az egyházi év az adventtel kezdődik, ez a karácsonyi készüldés ideje. A karácsonyt megelőző időszakot a szegényesebb böjtös ételek, az ünnepeket gazdag, többfogásos étrendek jellemzik. A karácsony böjtje szenteste ér véget. Ma már egyházi szempontból nem böjt az adventi időszak. De innen ered a szokás, hogy december 24-én ebédre böjti bablevest, tojáslevest, mákosgubát, mákosmetéltet, azaz húsmentes ételeket fogyasztottak. Karácsony, Jézus születésének ünnepe. Számos családnál ma is halászlé, halleves vagy borleves, rántott hal, esetleg más halétel szerepel a szenteste ünnepi étrendjében. Szinte valamennyi karácsonyi ételnek volt szimbolikus, mágikus jelentősége. A mák, a bab, a borsó a bőséget biztosította, az életet tette édessé a méz, a fokhagyma

védte az egészséget. Az alma általában az egység, az egészség, a szépség és a szerelem szimbóluma volt. Karácsony első napján az ebédet az arany színű húsleves nyitja, ami készülhet tyúkból, pulykából, benne zöldség, gomba, finommetélt. Az ételsor fénypontja azonban az újabb időkben, angolszász kultúrhatásra a pulykapecsenye, gesztenyével, mandulával töltve. Vidéken általában ilyenkor van a disznóvágások ideje, amikor is orjaleves és disznótoros ételek kerülnek az ünnepi asztalra. A karácsonyi ételek rendjében fontos szerep jut a diós és mákos bejglinek. Készülhet omlós vagy egyszerű kelt tésztából, a töltékhez lehet mazsolát, almát, datolyát, csokoládét, mézet, birsalmasajtot keverni. Az ünnepi asztalról nem hiányozhat a bor sem.

Szilveszterkor a templomokban év végi hálaadást tartanak. A magyar konyha régi hagyományai szerint ezen az estén nyulat, halat, őzet vagy szárnyast kell enni, mert a hal elúszik, a gyorslábú nyúl vagy őz elszalad, a szárnyas elröpül az ősztendő minden gondjával, bajával. Éjfélkor pezsgőt bontanak, a szilveszteri asztalra korhelyleves, virsli, töltött káposzta kerül.

Újévkor az ebédre főzött savanyú malacaprórlék-leves, káposztaleves, savanykás, pikáns ízével kicsit segített a szilveszteri másnaposságon, de szokás lencse-, bab- és csirkeleves is készíteni. A főétel azonban újévkor a malac, amely ormányával felénk túrja az új esztendő szerencsését.



## TÖBB, MINT FÁNK A FARSANG

A farsangot január 6-tól, vízkereszt napjától hamvazószerdáig számítják, és gazdag szokáshagyomány kapcsolódik hozzá. Ilyenkor vannak az álarcos, jelmezes batyus bálók, de számos termésvarázsló, gonoszűző cselekmény, hiedelem is kötődik hozzá. Hosszú tésztát főztek a húslevesbe, hogy nagyra nőjön a kender. A farsangi alakoskodó szokás közül legismertebb a Mohács környéki délszlávok felvonulása, a busójárás. Ez az ünnep a telet, hideget, sötétet legyőző tavasz egyik örömmünnepe. Bizonyos húshagyó keddi szokások a farsang, illetve az egész tél elmúltát jelképezik, pl. farsangtemetés, télűzés, bőgőtemetés. A farsangi mulatságok idején bőségesen étkeztek, kiadós húsételeket fogyasztottak. Elterjedt a kocsonya készítése sertéskörömből, sertéshúsból, és a farsangi fánk, mint az ünnep jellegzetes tésztaétele. A fánknak vidékenként más-más változatát sütötték, így ismert a túrófánk, az almafánk, a kubikosfánk, a csörögéfánk stb.

Húshagyó kedden éjfélkor abbamaradtak a mulatságok és kezdetét vette a böjt. Hamvazószerdát követő csütörtökön egy napos böjt után felfüggesztették a böjtöt, hogy a farsangi maradékokat elfogyasszák. Ennek a napnak zabáló, tobzódó vagy torkos csütörtök a neve – nem véletlenül épült rá az utóbbi években rengeteg éttermi akció és rendezvény.

A nagyböjt hamvazószerdával kezdődik. Magyarországon száraz szerda néven is emlegetik. A katolikusoknál szigorú böjt, húst nem ehetnek, napjában egyszer lakhatnak jól, még kétszer ehetnek egy keveset. A nap jellegzetes böjtös ételei a tojásleves, a rántott leves, a tésztaételek, a savanyúkáposzta.

## 40 NAP MÚLVA HÚSVÉT

A nagyböjt a keresztény húsvétot előkészítő negyvennapos vezeklő és böjti idő. Az evangéliumi leírások szerint Jézus Krisztus is negyven napig böjtölt a pusztában. Hazánkban szokás volt, hogy a zsíros edényeket hamvazószerdán elmosták és csak húsvétkor vették elő őket. Húst és zsíros ételeket nem ettek a nagyböjtben, külön edényben, olajjal vagy vajjal főztek. Elterjedt böjti ételek voltak a korpából készült savanyú cibereleves, tejleves, bableves, tésztaételek, sós vízben főtt bab, olajos káposzta, főzelékek, aszalt gyümölcsök, tojás- és halételek.

A Nagyhét a húsvétot megelőző hét nap, a nagyböjt utolsó szakasza. Virágvasárnapkal kezdődik. A nagycsütörtököt zöldcsütörtöknek is nevezték, e nap jellegzetes étele a parajfőzelék bundás zsemelével. Nagypéntek Krisztus szenvedésére és kereszthalálára való emlékezés napja, szigorú böjt. Halat, tojást, olajos savanyúkáposztát, aszalt gyümölcsöket, pattogatott kukoricát, tehát jellegzetes böjti ételeket fogyasztottak. Nagyszombat már a húsvéti örömmünnepe kezdete. Este van a tűzszentelés, a vízszentelés szertartása, majd a vigília mise és a feltámadási körmenet. Ilyenkor szólalnak meg a harangok, jelezvén a feltámadást és a böjt elmúltát. A konyhában a nagyszombat sonkafőzéssel, kalácssütéssel, a húsvéti előkészületekkel telik. Sonka nélkül nem múlhat el húsvét. A templomból hazaérve volt szokás megszegni a húsvéti sonkát. Melegen borsó-, lencse-, burgonyapüré, esetleg paraj illik hozzá. Hidegen felszeletelve, levében főtt füstölt kolbásszal, főtt cikkekre vágott tojással és reszelt tormával, retek, újhagymával, céklával körítve kerül az ünnepi asztalra. A füstölt sonka levéből készítették az ún. kaszáslevest. A vacsora befejező fogása a húsvéti diós és mákos kalács vagy patkó.



A húsvét jellegzetes étele a bárány, mely Jézust jelképezi. A bárányt változatosan, sokféle formában készítik, pl. tartalmaz bárányfejleves, az erdélyies csípős, pikáns tárkonyos bárány, báránypörkölt, tejfölös báránypaprikás. Ugyancsak vonzó az aransárgára sült rántott bárányszelet, vagy a szalonnával tűzdelt, ropogósra sült gerinc. Húsvét hétfőjének hagyományos étele a tavaszi rántott csirke.

## EGYÜNK ÉS IGYUNK RÁ!

Május 1. Szent József napja, a munka ünnepe már régóta a tavasz teljes győzelmének örömmünnepe. A majálisok hangulatához hozzátartoznak az ősi módon, szabadtűzön, bográcsban főzött ételek, a birkapörkölt, a gulyás, a halászlé.

A pünkösd a húsvét szombatját követő ötvenedik nap. A katolikus egyház egyik fő ünnepe. A Szentlélek eljövételét és az egyház megalapítását ünneplik ezen a napon. Az ünnep ételei az idejű libasült, a rántott csirke uborkasalátával, - a juhtartó gazdák bárányt vágtak -, és a friss gyümölcsből készült tészták, így az eper-, a cseresznye- és a málna-.

Úrnapi a pünkösd utáni második hét csütörtöke. Régen zöld gallyakból díszített úrnapi sátrakat készítettek a falu különböző pontjain, ma már csak a templom körül. Ebben az időszakban már van sokféle primőr zöldség, a nyári ételek a jellemzők, így pl. a töltött karalábé, a töltött paprika, melynek ismertek kapros, paprikás, paradicsomos változatai és gyümölcsös piték.

Péter és Pál napja június 29., a néphit szerint ilyenkor szakad meg a gabona töve, kezdődhet az aratás. Az aratáshoz tartalmaz kiadós ételeket - pörkölt, paprikás, gulyás - főztek, sokszor bográcsban szabadtűzön, vagy készítettek az ún. hétköznapi paprikásokat, pl. lebbencs, tarhonya, paprikás krumpli. Az egykori halászcéhek ilyenkor tartották gyűlésüket, ekkor volt a legény és mesterevadás. Voltak olyan vidékek, ahol a halászok rúdra kötött ponttyal járták végig a falut, vásárlóikat köszöntve, akik kaláccsal, borral vendégelték meg őket. Másnap a halászok rendeztek vendégséget halpaprikással, túrós csuszával.

Márton napja november 11., országszerte lakomát rendeztek, hogy egész évben bőven ehessenek, ihassanak. Aki Márton napon libát nem eszik, egész évben éhez, állítja a népi mondás. A bornak Szent Márton a bírása, tartja a mondás, azaz ilyenkor iható már az új bor.

**A vallási ünnepeknek megvan a sajátos hangulatuk, tartoznak hozzájuk különféle ünnepi szokások, ünnepi ételek és az egyes ünnepeknek megvannak a hagyományos étrendjei is. Az ünnepi örömök között fontos helyen szerepel mindaz, amit a fehér asztal nyújthat ilyen alkalmakra: találkozási pont, üzletek, házasságok megkötésének helye. Sokszor öröklődik ez a tudás a családon belül.**

A kereszténység éves ünnepeit részletesebben tekintetük át Tusor András segítségével. Bizonyos, hogy a fehér asztal, mely még a böjtök esetén is központi hely, amiről tudni, aminek hagyományait őrizni és továbbadni utódainknak feltétlenül érdemes.

## WITTMER-BESZE ERIKA

Kommunikáció és magyar szakon végzett a Pázmány Péter Katolikus Egyetemen, majd újságírói ambícióit a hátrányos helyzetű középiskolás fiatalok magyartanítására cserélte. A rövid kitérőnek szánt időszak tizenkét tanévig tartott, s többek között egy gyógypedagógusi diploma és két tankönyv lett az eredménye. Közben az iskola és a hozzá tartozó, gyakorlati oktatással foglalkozó cég kommunikációs vezetője lett, ezt követően a Katolikus Karitászi országos központjának sajtózárt felelt. Egyházi sajtósként segítette az ifjúsági világtalálkozókat (Madrid, Krakkó, Lisszabon), a 72 óra kompromisszum nélkül önkéntes akciót, valamint Ferenc pápa 2023. áprilisi magyarországi apostoli látogatását.