



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 istensegísi székelyeknél meg a húsvéti kalácsot. (Fogadjisten és Istensegíts 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 méterről beledobni egy hímes tojásba) Göcsejben kókálásnak, Somogy megyében kókányolásnak nevezték. Keszthelyen már 1401-ben játszották, ott kókázás volt a neve. A szó általában a bőséget jelöli; ha hosszú rúddal leverjük a fáról a bőséget, 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 főz, bizonyára nagy lakomára készül. Innen származhat a francia cocagne, az angol cockaigne, a máltai kukkanja kifejezés. Idősebb Pieter Brueghel híres festményét, a Luilekkerlandot nem véletlenül fordítják így az olaszok: Il paese della Cuccagna, azaz a bőség földje. A tejjel-mézzel folyó Kánaán, ahová úgy jutunk el, hogy átrádjuk magunkat egy kukoricaliszthegyen. Fáradtságos munka, de megéri, mert a másik oldalon kolbászból van a kerítés, sült disznó szalad felénk (háttában a böllérekkel), a sült galamb meg azonmód a szánkba repül. Kókonya szavunk tehát kulináris ígéret, kárpótlás a böjti nehéz napok megpróbáltatásaiért.

De maradjunk a valóságban. A mi gasztronómiai eldöröndök 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 bárányi áldozati étel, már az ószövetségi zsidók fogyasztották keserű salátával és kovásztalan kenyérral (Jézust az újszövetségi könyvek is Isten bárányának nevezik). A kalács alapjául szolgáló lepény Krisztus testét jelképezi, a tésztafonatok a töviskoszorút. A bor Krisztus vére, a torma (legalábbis népi értelmezésben) a keresztre feszített Jézusnak kínált ecet keserűsége. A kicsontozott sonka (csak a XX. század elejétől helyettesítheti a bárányt) a paraszti élet kultikus rendjébe illeszkedik, és már minden inyencek fejedelme, Krúdy Gyula is figyelmeztetett rá, hogy a negyvennapos idét, amit közönségesen nagyböjtnak nevezünk, nem elegendő a húsvéti sódar pácolásához, érleléséhez és füstöléséhez. Igaz, én még nem hallottam a kötözött sonkáról.

A kókonyás kosárhoz számtalan más hiedelem is kötődik: 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 elűzze 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 előre 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 Főtéren, egymással szemben álló egyenes sorokban, és a papság a sorok közt végighaladva megszenteli az ételeket. Az éledeleket legtöbbször füles kosárba teszik, amit hímzett terítőkkel vagy szőnyeggel abrosszal takarnak le. A terítők elkészítése mindig az új asszonyok feladatai közé tartozik. Erre sokat adnak a gazdasszonyok."

Az ételszentelés hagyománya Európában a VII. századra nyúlik vissza, magyar nyelven először a Sándor-kódex említi a XVI. század első negyedében. Szerzője (feltehetően ferences szerzetes) költői hevülettel írja: "Az mennyországban mentül jelösb étők 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 példázattanak. Az húsvéti könyérhöz sajt és tej, tikmony, tiszta tészta, környül tésztaból koszorómódra kell csinálni, meg kell sütni, meg kell szentölni. Az sajt és az tej példázattanak Krisztusnak szentséges testét. Az tikmonynak az fejerén értetik az ő fejerseg? 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 főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram 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 fű a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fedőt, szimatolj be a sütetbe, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égedd a nyelved. A fedő 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 következı címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin mőködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

A szerző ajánlása:

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
