

Gyárfás Ágnes

ÉGI MESE

Uri-honbéli Orion és Círcirka Anna szerelméről  
(MBE. Miskolc, 2009.)

Megjelent Gyárfás Ágnes ÉGI MESE Uri-honbéli Orion és Círcirka Anna szerelméről szóló mesék-könyve, amely a Krisztus születése előtti 4-7. évezred szakrális mesevilágát dolgozza fel. Azért nem mondjuk azt, hogy „mitológiáját”, mert a mítoszok szókincsével kevésbé megközelíthető. Ezek a pecséthengereken őrzött képek és szövegek, sok esetben frazeológiájukban is a magyar népmesékre emlékeztetnek, de sokszor a mai litániák és imádságok, néha a népi imádságok szövege ismétlődik bennük.

Az égi mese a régi AN által teremtett világ kialakulását, benépesedését mondja el, a fényből és vízből teremtett világot ismerjük meg, melynek első élőlény a bíborfelhők felett lebegő Boldogasszony és tejmagvának tündérei.

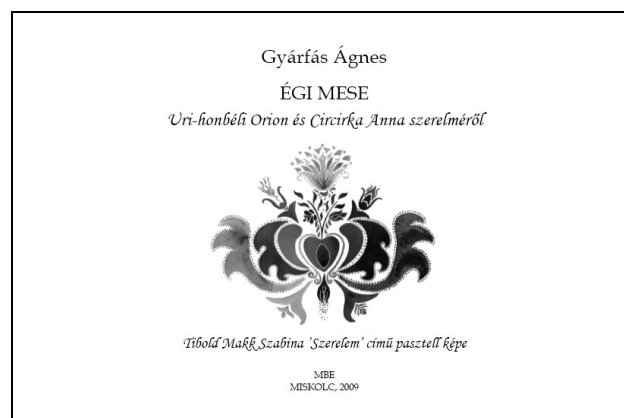
Ez a történet nagyon régi, abban az időben alakult ki, amikor a világ tetején lévő kristálypalotát, a Boldogasszony otthonát Sárkányanyó

védte a lányával. Vissza kell tehát mennünk oda, amikor a Világmindenség és a Földünk pólusa nem a mai Sarkcsillag volt (a Kis Göncöl rúdja végén), hanem a Sárkány csillagkép Alfa Draconisa. Ez bizony közel 50 ezer esztendő.

Olvassák el hozzá folyóiratunkból a régebben megjelent Molnár Ferkó útja a Világmindenségben, az Orion és családja és a Mesék öreg királya című írásokat, mint hozzáillő kiegészítéseket.

Kicsiknek és nagyoknak szíves szeretetükbe ajánlom.

*Rónai Lászlóné*



**A könyv borítója**

Kiszely István

ELEINK LAKOMÁI

(Püski Kiadó 2009.)

Kiszely István 36. kötetét tette le március 15-én a nemzet asztalára, amely a magyarság ételkultúrájáról szól, úgy megfogalmazva, hogy minden benne van, ami valaha is az asztalunkra került.

Benne vannak az állatok, a négy lábúak, a szárnyasok, a halak sőt a csigák is, és minden ismeret elolvasható ebben a könyvben, ami az állatok eredetére, életmódjára vonatkozik. Ritkán látható, nagyszerű képanyaggal találkozunk, s a hatalmas, vastag könyv már a képek miatt is szinte eteti magát, nem lehet letenni, végig kell olvasni. Közben rigmusokra, versekre bukkanunk, de nem ám a közismertekre, hanem almáriumok fiók mélyéről előhalászott különlegességekre.

A magyar kutyákról írt fejezet összeállítását különösen sokra becsülöm. A fiam révén sok kutyás könyvet ismerek, amelyekben a futottak még kategóriákban szót ejtettek a magyar típusokról is. Jól esett a sok remek fényképen fülüket hegyező és a végét konyító pumikkal szembenézni, szinte érezzük a szőrük melegét. A mudit és a pulit már nem is említem. Örülök, hogy Lovik Károly regényt írt a Kertelő agárról, mert így már legalább leírásban emlegetjük azt a harci technikát, melyet a magyar agár ismer, s amely a régi magyarok harcmódorát is jellemezte. Az agár nem szembe rohant a vaddal, hanem oldalra húzódott, vagyis kertelt, s hagyta, hogy a vad előre törtesen és akkor hátba támadott, vagyis a vadász felé űzte a vadat, célegyenesen.

A szárnyasokról szólva, különös szeretettel írt Kiszely István az erdélyi kopasznyakú tyúkról és kakasról, ahol a kopasz nyak még a kigyóság

ősemlékét őrzi, a 24. sz. táblán. Ugyancsak, egy 1729-ből származó német metszeten, ahol egy magyar férfit láthatunk a lovával, a ló maga olyan, mintha a sárkányok unokája lenne a nyaka, a kis feje, a lángnyelvre emlékeztető sörény a fejtetőn és maga a tartása nagyon mélyen szunnyadó emlékezetünk sima víztükrét borzolja fel. Sok érdeme mellett ez a könyv olvasás közben gondolatok tömegét indítja el. Biztos vagyok benne, hogy mindnyájan ki tudjuk egészíteni saját családi emlékeinkkel, életünk során nyert tapasztalatainkkal. Én a "csíkos mesét" fűzöm hozzá, melyet édesanyám mesélt, aki anyai és apai ágon Küküllő megyei volt. Kérdezte nagyanyám az új szakácsnétól, hogy édes lelkem tud-e csíkot főzni laskával. Hogyne tudnék, mondta büszkén, s a 18 fő részére megterített asztalra bevitte a hatalmas porcelán tálat, melynek a tetejét leemelve a csíkok annyi felé tekeregtek össze-vissza az asztal fehér szőttesén, ahányan voltak.

Nemcsak megismerjük a sok főzeléknövényt, fűszert és gyógyteafüvet, hanem finom recepteket is kapunk. Valaha volt édesapámnak egy Kincses könyv sorozata, talán 3 kötet volt. Ebből főztek, gyógyítottak, készítettek sört komlóból az oroszok betörésekor, s ezt a könyvet a falu népe akkor szétolvasta. Most, bár a könyv összegző és nem didaktikus, mégis, azt a funkciót is ellátja, amely a család könyvtárában a házi mindentudó.

Legalábbis olyan könnyen elkészíthető mártás és körözött recepteket találtam benne, amely nagy vendégsereg körében is sikert aratott, és a régen feledésbe tett csipetke csipegetéséhez is kedvet adott.

Kiszely István könyve olyan varázskő, amelybe bárki beletekint megtalálja benne, amit keres. Ha iskolai feladathoz a gyermekünknek kell egy kis segítség, mindent megtalálunk benne az Árvalányhajtól a Tevéig, még hozzá szép magyar nyelven, pontos adatolással. Ha kutatómunkát folytatunk, itt kell kezdeni és a fejezetek végén található bőséges irodalom a folytatáshoz is hozzásegít. Ha magyar ebédet, vacsorát esetleg reggelit szeretnénk családunk és vendégeink kedvéért asztalunkra bűvölni, ötletek sokaságát találjuk benne, sok gyümölccsel, zöldséggel, kefirfélékkel, mártásokkal. Ha jó olvasmányra vágyunk, legyen mellettünk, kézközben eleink lakomáinak könyve, mert a mű elvarázsol, tudományos igényű, mégis,

ahogy a régiiek mondták "szívet virágoztató füves kertecske".

A Püski Kiadó remek munkát végzett. Szépen tördelt, s mind a borítója, mind a könyvtáblába ragasztott előzők telis-tele van nyomtatva családi fényképekkel. Elgyönyörködik bennük az ember, kedvesek, vidámak, jóságosak, szeretetre méltóak. És ha végigolvasva és újra átgondolva a művet, becsukjuk a fedőlapot, egy jó nagy tányér gulyást látunk, amelynek finom szaftját kis, tört darabka kenyérral egy kicsi leányka tunkolja nagy szakértelemmel elmélyülten, figyelmesen, de nem mohón, hanem finom érzékkel, mondhatnám áhítattal. Csenge, a kis falatozó gyermek Kiszely István unokája, aki bájosan reprezentálja egyik jellegzetes étkezési szokásunkat, melyet egy angol gasztrológus úgy foglalt össze: "a németeknek van egy generálzajtjuk, amellyel mindent elrontanak, az oroszok kockacukrot tesznek a szájukba és ezen át szűrik a teát, az osztrákoknak csak az a hús a hús, ami lelóg a tányérról, a francia szakácsok híresek, a francia konyha kiismerhetetlen, az amerikaiak képesek a főtt halat tésztával enni, folytathatnám sokáig. A magyarok tunkolnak, a főzelék tetejéről a kis pörköltzsaftot először kenyérral megtunkolgatják, aztán fognak hozzá kanállal megeszegetni..." Ha jóllaktunk a főzelékkel, koccintsunk egy kis pohár Sauvignon noir-ral, ami pedig nem más, mint Othelloval kevert kardarka... Kedves egészségükre!

(szerk.)

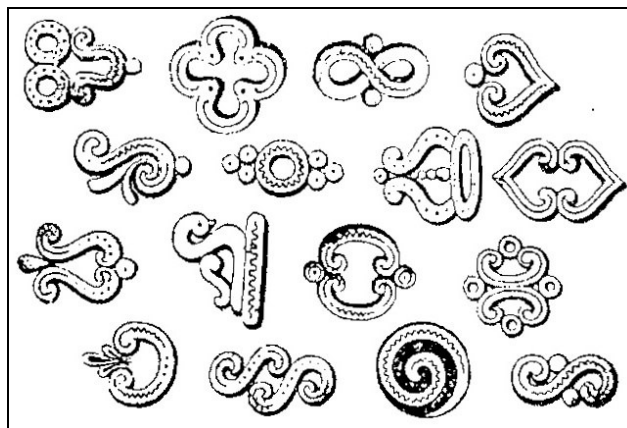


**A könyv borítója (Internet)**

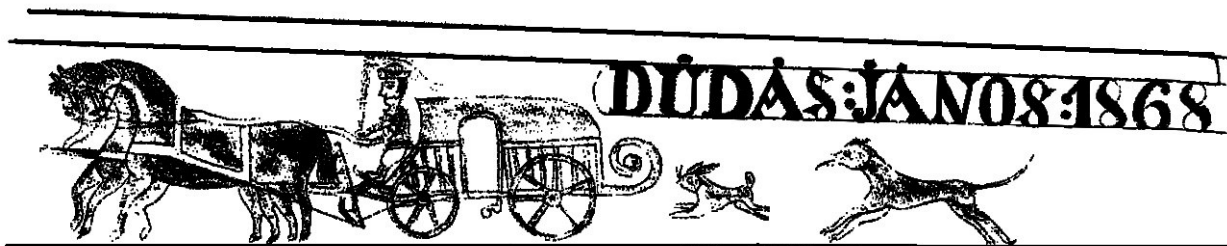
### A magyar borivó tízparancsolata

1. Az első korty bor az Isten köszöntése legyen! Úgy kóstold meg, mintha imádkoznál Isten áldásáért!
2. A második korttyal gondolj szüleidre, őseidre, köszönd meg nekik életedet!
3. A harmadik korttyal köszönts szerelmedet, családot, környezetet!
4. Részesítsd előnyben a magyar föld borát és a hungaricum szőlőfajták borait!
5. Gondolj a bor szavunk ősi jelentésére, az újjászületés misztériumára!
6. Tartsd meg az ősi magyar szokást: a bort ne keverd vízzel!
7. Akivel koccintasz, nézz mosolygó barátsággal a szemébe, és idézd fel őseink hagyományos áldomás-köszöntését - annyit mondj: Isten-Isten!
8. Legyél mértékletes, így a bor testileg és lelkileg is javadra válik!
9. Egyedül ne igyál bort! A bor egy közös áldozás, kapcsolat-teremtés, kapcsolatmegtartás megszentelő itala.
10. A bor ízlelése közben összpontosíts a bor által felidézett illat, aroma érzelmi és jelképes értékeire és oszd meg véleményed a környezeteddel.

(Cey-Bert Róbert Gyula 2006)



A Kugler-féle Házi cukrászat szakácskönyvének teasütemény mintái

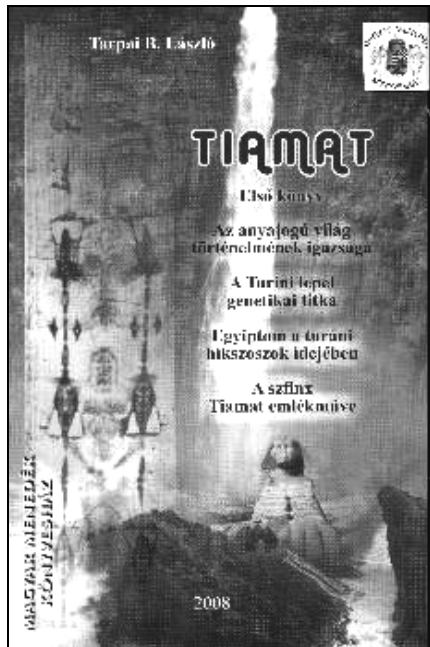


Különös lovak-húzta szekér egy Mikó István által 1868-ban készített borotvatokon.  
A szekér bakján Dudás János, a tárgy megrendelője ül (Csorvás, Békés megye, Kiss István rajza)

Tarpai B. László

TIAMAT

(Magánkiadás, 2008.)



**A könyv borítója (Internet)**

2009. április 4-én a Körösi Csoma Sándor ünnepség után egy vékony magas fiatalember könyveket osztogatott. – Szamizdad, szamizdad, mondogatta, s nekem is adott egyet a Tiamat című műből.

Tiamat volt a sárkányanya, akit a rendetlenkedő istenfiak harcban levertek, s testét "kiszögezték a cella falára". A mezopotámiai hőseinkben nyomaiban kimutatható az eredeti, turáni ősmese, de annak szellemiségét elvetették, s kemény, kegyetlen történetet faragtak belőle az ókori babiloni írástudók. A szerző az elődök hőseinkében a mai világ tükrét fedezte fel, annak szétburjázott állapotában. "Az életet tagadó, gyilkoló halál ideológiái egyre erőteljesebben terjednek, és ezt ma már fennálló világrendnek, demokráciának, civilizációnak nevezik, amit a tudatosan kialakított önpusztító gazdasági, erkölcsi rendszerben már mi magunk védelmezzük és működtetünk, ahelyett, hogy gátolnánk terjedését". (9. old.)

A szerző átnézi történetiségében azt az ádáz folyamatot, amelyet álcázott erők a magyarság ellen fordítottak. A támadás módját nemcsak történeti, de biológiai szinten is elemzi, hogy a lelki és szellemi hadviselés minél érthetőbbé válják.

Éberség, éleslátás jellemzi. Nem becsüli le a gonosz erejét, de felismeri módszereit és gyengéjét. A gonosz ugyanis egy ponton meginog: "A szűz fénye fölülír mindent" – mondja. (11. old.)

Engem szinte megdöbbenett, hogy ugyanúgy, mint mi is, a Szerző is Isten erejében, a Boldogasszony jószágában bízik, s az égi hatalomtól várja megmaradásunk esélyét.

Az anyajegű világ megmentheti a Föld sorsát, latolgatta fejezeteken át a lehetőséget, de a régi imádságalapú szókinszben, s ennek elterjedésében is a tisztult szellemiség munkáját látja, s bizvást hiszi, hogy a szavak a letisztult fogalmak visszahatnak a lélekre és kihatnak a társadalomra, s képesek ezek rendezőelvévé válni.

Gondolatai a szerves világ elemi szintjéről indulnak, s hol vegyi, hol biológiai, hol szimbolikus úton járják be az ember világát, s jutnak el a mélytudatig.

Azt már tudjuk, hogy a történelemismeret kulcsa az egyiptomi, a szkíta, s a korai mezopotámia kultúrájának mélyebb megismerésében rejlik. Ezt tudja a szerző is, s nem érthető, miért nem merített az irodalom újabb, alaposabb, bővebb forrásaiból.

A könyv műfajilag esszé; a szerző rendelkezik az esszéírók tehetségével, mert lendületes, sőt magával ragadó, széles látókörű, s nyelvi fordulatokban gazdag, s még humorra is futja. A könyv tartalmilag egy Boldogasszonyfa körül szövi színes szóttesét, s ez menti meg a pesszimizmustól, a szörnyű vég elfogadásától.

A Tiamat című könyv egy terjedelmesebb mű első kötete. Várjuk a folytatást.

(szerk.)