

# KARÁCSONY

Pető Tünde írása

**A** karácsony neve dánul " jul ". Ez a szó a pogány " jól " szóból származik, amely a kereszténység előtt egy télközepi ünnepet jelentett Északon, amelyen bőségesen fogyasztották a zsíros disznóhúsból készült ételt, (sul) és itták hozzá a mézből, vízből és élesztőből erjesztett alkoholos italt, a mjød-öt.

A mjød lehetett félfédes, édes vagy akár száraz is attól függően, hogy mennyi mézet és vizet tettek bele. A mjød fontos italnak számított a viking-időkben, az északi mítoszokban is szerepel. Az egyik ilyen mítoszban említik a " skjaldemjoden-t ", ami egy olyan ital, amelyet megkóstolva azon nyomban költővé, bárdká (dánul skjald ) válik az ember, vagy ha költővé nem is, de legalábbis bölcs emberré, ami azért már önmagában sem kevés, ha belegondolunk.

Az ünnepségeket januárban tartották és míg a régi északi nyelvjárásban „jól” volt az ünnep neve, addig máshol yule-ként emlegették, (a modern angol nyelv így ismeri ezt a szót). A finnknél jolu-nak hívták.

Akadnak, akik szerint ez a szó a latin jocus-ból származik, ami ünnepet jelent, de egyesek nem mennek ilyen messzire egy jó magyarázatért, és azt állítják, hogy a " jul " egyszerűen az általunk dánul jól ismert " hjul ", kerék szóból származik. A kerék pedig úgy kerül a képbe, hogy a kereszténységet megelőző ősi időkben az ünnep alkalmából egy égő kereket eresztettek le a domboldalakon. Ez az égő kerék a Napot szimbolizálta.

Manapság a karácsonykor fogyasztott ételek jóval gazdagabbak a régi ünnepek zsíros húsételeinél, divatba jöttek az édességek is.

A dán boltokban már novemberben kapható a Risalamande, amely egy olyan

desszert, ( cseresznyeszószos madulás rizs ), amely nem hiányozhat a karácsonyi asztalokról Dániában.

Kevesen tudják, hogy ez a desszert ( Ris a la mande ) , franciául hangzó nevével ellentétben teljesen dán. A rizs, amiből a karácsonyi desszert készül, luxuscikknek számított az 1800-as évek végéig, így először a „inomabb” polgári házakban került terítékre 1900 körül. A szokás szerint, aki egy egész mandulát talál az adagjában az összevágott manduladarabkák között, és persze nem nyeli le véletlenül, az ajándékot kap.

A mandula keresése, mint játék, magával ezzel a cseresznyeszószos mandulás, karácsonyi édességgel ellentétben, viszont tényleg Franciaországból származik, ahol háromkirályok napján egy olyan süteményt volt szokás fogyasztani, amelyben egy kis figurát vagy egy babszemet rejtettek el. Ezt a süteményt nevezték a király süteményének, vagyis Gâteau de Roi-nak. Aki megtalálta a babszemet, az király lett egy estére, vagyis megszabhatta, hogy mi történjen az est további részében. Ebből a játékból alakult ki a dán „mandulaajándék ”.

Hogy miért éppen marcipán-malac volt régebben ez az ajándék? Talán azért, mert, mint említettem, fontos szerep jutott a malacnak régen a karácsonyi asztalon. Általában sózott húsokat fogyasztottak, de karácsony ünnepére levágtak egy malacot, hogy friss hús is kerüljön az asztalra. A legnagyobb ingyencsúgnek a malac feje számított, amit a karácsonyi asztal közepén helyeztek el, hogy csipegetni lehessen belőle. A sertés változatlanul tartja pozícióját a dán karácsonyi asztalon, nagy valószínűséggel szerepel a karácsonyi menüben, sertéssült formájában vörös káposztával, ha nem a kacsa sült mellett dönt a család. A karácsonyi húsok mellé barna burgonya dukál.

A karácsonyhoz kapcsolódó étkezési hagyományokkal kapcsolatban mindenképpen meg kell említenem egy összejövetelet, amelynek Dániában „julefrokost” a neve, Norvégiában Julebord, Svédországban pedig Julbord.

Ez egy nagyobb decemberi összejövetelet jelent baráti és családi körben vagy a munkahelyen, nagyon bőséges, több fogásos menüvel és hozzávaló italokkal. A legtöbb cég rendszeresen, minden évben megtartja dolgozóinak ezt a partit, hogy fesztelen légkörben is találkozhassanak egymással. Néha ez túl fesztelenre is sikerül, ismeretes, hogy decemberben esetenként megnövekszik az ittas vezetések száma úgy, mint Magyarországon is pl. Szilveszter estéjén, valamint az sem titok, hogy sok válás háttérében állt már a karácsonyi összejövetelet megígrott házastársi hűség. Elmondhatjuk, hogy a „kisebb balesetek”ellenére töretlen népszerűségnek örvend az esemény, hiszen illik ilyenkor mindenből a legszebbet, legjobbat tenni az asztalra. A julefrokost menüje tartalmazhat pl. füstölt lazacot, pácolt heringet, rántott halat, majonézes garnélarakot, szalonnás, gombás, meleg májpástétomot, húspogácsát, párolt vöröskáposztával, malacsültet, tejszínes krumplit vagy kacsa sültet barna krumlival. A barna krumpli receptjét a lábjegyzetben megtaláljátok. Pár szóval illik külön méltatni, mert a magyaros ízlésvilágtól jócskán eltér ugyan, de kiválóan illik egy jó sült kacsacombhoz.

Desszertként csemegesajtokat vagy Risalamande-t, friss gyümölcsöket, karácsonyi aprósüteményt kínálhatnak, majd kávé, teát.

Ezt az egészest pedig leöblíthetjük snapsz-szal, pilzeni típusú vagy barna sörrel,



fehér, vagy vörös borral. Végül a kávéhoz konyakot vagy Baileys-t kapunk. A karácsonyhoz hasonlóan rendeznek húsvéti és pünkösti összejövetelt is. A menü ilyenkor természetesen más.

A régi karácsonyfák díszei is ehetőek voltak, mint Magyarországon. Dániában az 1800-as években a faágakhoz mézessüteményt, és cukros karikákat kötöztek, ezen felül pedig fonott kosárkákat, tele mazsolával és moggyoróval. A karácsonyi tézstafélék felsorolását a kicsit fánkra emlékeztető klejner-rel és az almás-szelettel (æbleskiver) nyitom. Az almás-szelet ízleni szokott a magyaroknak. Eredetileg nem is süteményt, hanem valóban vékony almászeleteket jelentett, amelyet lisztben megforgattak és vajban kisütöttek. Nekem az a tapasztalatom, hogy bár számtalan jobbnál-jobb receptet találunk az interneten, de igazán kiváló minőségű gyorsfagyasztottat is lehet kapni a helyi boltokban.



A mézessütemény (honingkage) annak köszönhetően régen népszerűségét, hogy mivel a cukor drága volt, így inkább mézet használtak az édesítéshez. Az első cukorfinomítót csak 1620-ban nyitották meg Koppenhágában.

Az édességek között meg kell említenünk a marcipánt is, amelyet a Közel-Keletről hoztak magukkal a zarándokok az 1100-as években Európába. Különösen Németország északi részén, Lübeck környékén élt sok marcipánkészítő. A dániai marcipángyártás Odense-ben 1909-ben indult el.

A karácsony összeforr az édességek fogyasztásával. Meglepő, de igaz: 1672 körül a gyógyszertárak árusítottak bort, sört, égetett szeszes italokat, fűszereket és édességeket is, arra való tekintettel, hogy az édesség elvette a keserű pirulák ízét. A karácsonyi aprósütemények (pebernødder, brunkager, vanillekranse, jødekager és finskbrød) közül a „pebernødder” a legrégebbi. A középkorban az aprósütemények erősen fűszerezettek voltak, ez a süti is ezt az ízlésvilágot tükrözi. Tudjuk, hogy már az 1500-as években is készítették.

A dánok karácsonyfája a régi időkben egy kicsit eltért a mai díszítéstől. Az ehető díszek mellett régen az egyik hagyományos dísz a fa aljától a tetejéig haladó létra volt, melynek csúcsára néha egy angyalt is ültettek. Ez a létra a Bibliára utalt. (Jákob lajtorjája, a földtől az égig érő létra, melyet Jákob látott bételi álmában, tulajdonképpen Krisztus mennybemenetelének előképe, vagy más magyarázat szerint, az ember útja Isten felé.) Ezt a létrát fehér, színes vagy fémszínű anyagból vágták ki. Manapság, a karácsonyi díszek között, Jákob létrája alatt egymásba kapaszkodó fényes papírkörök láncát értjük.

Egy másik érdekessége a dán karácsonyfáknak, hogy a dánok kis zászlókkal is feldíszítik. Az 1864-es háborús vereség, mely területi veszteséget okozott az országnak, Slesvig és Holsten elvesztését, szellemileg nemcsak negatív érzésekkel járt, mert ennek hatására megerősödött a nemzeti összetartozás és a közös akarat a vereség túlélésére és az ország talpraállítására. A megerősödött nemzeti érzést tükrözték a karácsonyfákon fűrtökben megjelenő zászlók is, sőt mellettük a (harcba hívó) dob és a katonafigura is megjelent a fákban nagy felbuzdulásban.)

A karácsonyfák csúcsán régen a (betlehemi) csillag helyett találkozhattunk golyáfigurával is. Ez nyilván Jézus születésére utalt. A madárfigura, mint olyan, régen általános, gyakori dísz volt.



A dán karácsony fontos szereplői a karácsonyi manók (Julenisse), bár az ajándékot a Julemand (Mikulás) hozza.

A néphit valószínűleg már a kereszténység előtt is számon tartott manókat (nisse). A néphit házimanója egy 10 éves kisfiú-magasságú, férfimanó volt eredetileg, amely felvehette állatok alakját is. Nevét a dán Nis, vagy Niels férfinévből kölcsönözte. Öltözte a parasztok viselete volt, sűrű nadrágjában és piros sapkájában segíthette, vagy gáncsolhatta a parasztok munkáját.

Az egyik legrégebbi történet egy Kodran nevű parasztról szól, akinek 981 körül volt ilyen egy kőben lakó mágikus ismerőse, akinek bölcs tanácsai alapján vezette a gazdaságot.

Ezeket a tanácsokat követve szabta meg pl. az aratás idejét.

A felhőtlen jó viszonynak akkor lett vége, amikor haza érkezett Kodran fia, aki időközben keresztény lett, és nem tetszett neki ez a barátság. A papot hívta segítségül, hogy elkergesse a manót. A pap zsolozmázott és szentelt vizet öntött ki a kőre, ahol a manó a családjával lakott és ez úgy megegette az egyébként derék manót, hogy családjával együtt menekülésre fogta a dolgot. A manók lehetnek kellemetlen lakótársak is. Ilyenkor a legokosabb volt megkérni őket, hogy költözzenek el. Ha nem akartak, akkor maradt megoldásként a papi segítség.

A mindig kedves karácsonyi manókat csak 1836-ban „találta fel” a festő Constantin Hansen. Rómában lakott akkoriban és karácsonyi ünnepségre hívta meg a barátait. A vendégek között ott volt többek között a híres szobrász, Bertel Thorvaldsen is. Az alkalomra Constantin Hansen papírból manófigurákat vágott ki. A mókás képek a táncoló manóktól kezdve, az ajándékokat cipelő manókon keresztül a cicákkal pofozkodó manókig mindenféle helyzetben ábrázolták a manókat, ezzel örökre megteremtve a karácsonyi manók mítoszát.

A karácsony állandó tartozéka Dániában a Királyi Balett Diótörő előadása, amelyen a királyi család is fel szokott bukkanni. A Királyi Balettet legalább egyszer egy életben látni kell, mert óriási élményt nyújt, de a templomok is kitesznek magukért, karácsony környékén különösen élvezetes hangversenyek színhelyei a koppenhágai templomok.

A dánok több karácsonyi hagyományt is átvettek a németektől, de vannak jellegzetesen dán hagyományok is, ilyen pl. a naptárgyertya (kalenderlys), amely december elsején ég először.

Ez egy olyan hagyomány, amelyet több karácsonyi hagyománnyal szemben, mint pl. a karácsonyi naptár, nem a németektől vettek át a dánok. A naptárgyertya is az ünnepváráshoz, a napok számlálásának hagyományához kötődik, mint a karácsonyi naptár, de a naptárgyertya teljes egészében dán hagyomány. Az első, kézzel készített naptárgyertya leírásával egy 1935-ben megjelent könyvben találkozunk (Små fester – Glade gæster). Régen az iskolákban december 24. volt az utolsó tanítási nap, akkorra égett le a gyertya teljesen. Naptárgyertyát először az ASP-Holmblad cég gyártott 1942-ben.

Koppenhágai karácsonyi hagyomány, hogy a Hotel D'Angleterre, a város legnívósabb szállodája fantasztikus ünnepi kivilágítást kap, ez a fényáradat az izlandi



tulajdonos ajándéka a városnak. Minden évben káprázatos jeleneteket varázsolnak a házra karácsony alkalmából, ez alól talán csak a 2008-as gazdasági válság alatt volt kivétel. A szállodat 1755-ben alapították, és maga a nagy mesemondó, H.C. Andersen is a vendége volt.

Szintén fővárosi tradíció a karácsonyi asztalok kiállítása az Amagertorv-on, a Royal Copenhagen mintaboltjában, a városközpontban. A Royal Copenhagen-t eredetileg Királyi Porcelángyárnak hívták (Den Kongelige Porcelænsfabrik ) és 1775 óta készíti a híres porcelánját, mindig megújulva a történelmi- és kézműves hagyományok fényében.

Egy fél évszázada, 1963 óta minden évben híres emberek öltöztetik karácsonyi díszbe, és terítik meg ezeket az asztalokat a Royal Copenhagen világhíru porcelánjaival. Az ingyenes kiállításra minden évben legalább 200 ezren kíváncsiak. A kezdetek óta már sok hírességet kértek fel, hogy tervezze meg a karácsonyi asztalok terítését. A királyi család tagjai, tévés személyiségek, híres riporterek mutatták már be a saját elképzelésüket arra nézve, hogy hogyan is nézzen ki az ünnepi asztal. A cég karácsonyi terítékeinek éves kiállítása már a dán kultúrtörténet részévé vált.

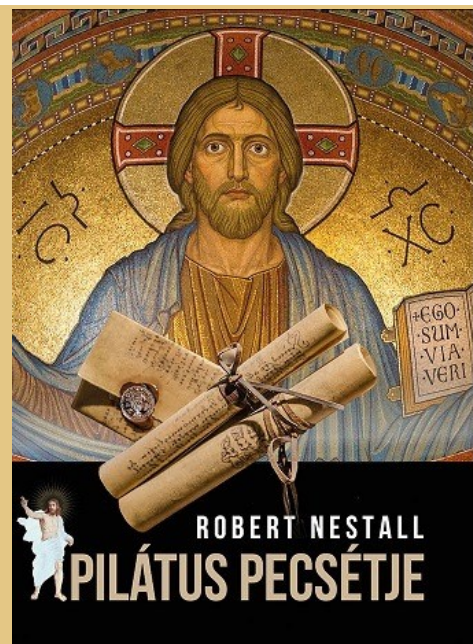
Maga a karácsonyeste olyan Dániában, ahogyan az „a nagy könyvben meg van írva” és tényleg létezik egy ilyen könyv, ahol meg van írva már majdnem 150 éve. Ez a könyv kiadása óta megtestesíti mindazt, ami a régi, békebeli, hagyományos dán karácsonyt jelenti: a karácsonyi aprósütemények elkészítését, a karácsonyi díszek kivágását papírból, a karácsonyesti libasültet és a risalamande-t, az éneket és a táncot a karácsonyfa körül. Mindez benne van a könyvben, amelynek címe Péter karácsonya (Peters Jul). Ezt a gyermekkönyvet Dániában, amit mindenki ismer, sőt azt hiszem, hogy kiterjesztve állításomat, minden könyvre úgy általánosságban, nyugodtan mondhatom, hogy ez az a könyv, amit garantáltan minden dán ismer.

1866 decemberében jelent meg Johan Krohn tollából a történet, Péter karácsonya, amely végigkíséri az ünnepet egy jómódú család házában a készülődéstől kezdve, a szentestén és az új év eljövételén keresztül egészen háromkirályok napjáig, amikor is elviszik a karácsonyfát és vége az ünnepnek.

A történetet természetesen meg is filmesítették, valamint 1961-ben Jørgen Hartmann -Petersen író, újságíró, Habakuk művésznév alatt szatirikus paródiát írt a könyvből. A könyv verses nyitószavait, mely a karácsony közeledtén érzett örömet fejezi ki, minden dán ismeri:

*„Jeg glæder mig i denne tid; nu falder julesneen hvid,  
så ved jeg julen kommer”.*





## Neufeld Robert új könyve:



**P**ilátus nemigen hisz abban, hogy Jézus annyi csodát tett volna, mert úgy látja, hogy minden csak szóbeszéd, bizonyíték nincs. Őt elhívja a császár Tiberiusz kihallgatására. Ő ehelyett szemtanuk vallomását akarja oda elvinni, ezért elküld két írástudót Názáretbe két héttel Jézus jeruzsálemi érkezése előtt, hogy kövessék és írjanak le mindent, amit csinál és amit prédikál. Ebből három-három pergamentekercs születik, latin, aramai és ógörög nyelven. A tekercsek eljutnak Pompejbe, ahol a Vezuv kitörése

mindent eléget, kivéve egy helyet, ahol a tekercsek vannak. Ezekre 2018-ban rátalálnak egy ásatásnál és ott kezdődik az izgalmas történet, tehát, az, hogy mi lesz a tekercsek sorsa.

## Az Ághegy melléklet tartalma

Szeles Judit versei o Neufeld Róbert:  
A fogadtatás o Szeles Judit: Grillcsirke o  
Tar Károly: Minden kiderül o Pär Lagerkvist:  
Mitt liv går bort - Az életem elmegy  
Gyarmati Rozi fordítása o Kovács katáng  
Ferenc: Jelen és múlt a jövőnek o Lipcsey  
Emőke versei o Most is időszerű versek o  
Pető Tünde: Karácsony o Képtár melléklet o