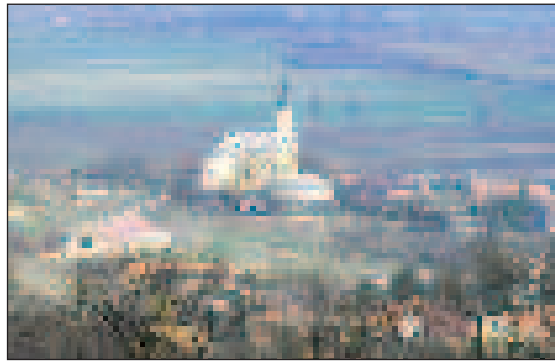


Téli napforduló

Bársony István és Fekete István meditatációs sétái után már csak csendes, sőt néma elfogultsággal teheti be a lábát az ember a hazai táj szentélyébe: a téli erdőbe. Amiből – még ha egyes számban hangzott is el a kijelentés, de mindenki tudja – sok és sokféle van. Mégis mindenkinek (minden természet-közeli embernek) van egy saját erdeje, ha nem is jog szerint, de legalább a lelki tulajdonában. Ahová, ha teheti, be-betér egy csendes tűnődésre. Különösen a téli napforduló táján alkalmas az idő erre: a természet ekkorra már félrevont, elrejtett minden zavaró momentumot. A tavaszi dőzsölésnek nyoma sincs, ahogyan a nyár harsogó zöldjének sem, az őszi színorgiáról nem is beszélve. Ahogy a költő látta hajdan a kicsiny templom fölé hengeredő erdő felé nézve: „most tél van és csend és hó és halál”. A megrajzolt kép a télre vonatkozik, de mindenki jól tudja, egészen másról szól. A templomhoz* különben köze volt a költőnek: benne keresztelték meg annak idején. Az pedig csak három héttel volt korábban, mint a téli napforduló, és aminek a sarkában már ott topog a karácsony. A templomtól ellátni szülőháza helyéig, mint ahogy onnan is jól lehet látni a templomot. Nézte is a költő, sokszor nézte, még gyerekként, lenről felfelé és viszont. A Templom-hegy erdeje, meg a szomszédos Meleg-hegyé egybeforvva alkotta a zölden, barnán, sárgán és szürkén vibráló örök hátteret, ahogyan az évszak éppen diktálta. És a Meleg-hegy magasából, ahová alig órányi szusszanással lehet feljutni a templomtól, belátni az egész Vértest, rejtőző vadjával, vadászával és Szép Ilonkájával egyetemben. Persze csak költői képzelőerővel.

Most csak a zúzmaráé cifrázza a girbegurba ágakat: terebélyes felhő védi őket a Nap szemétől, hogy rájuk ne hunyorítson. Dél-tájban ez mégis megtörténik, és egyszerűen zizegő zuhatag, fagyos csepegés teríti a hóra a tél legszebb díszeit. Itt történik ez, a Templom-hegyen, ahol ősszel aranytínoru terület gazdagon a molyhos tölgyek alá, és ahol a szétszórt kvarcisziklák oldalán sáros-fényes foltok jelzik: errefelé vaddisznók járnak. Járnak a vadászok is, hogyné járnának! A grófi időkben a grófok, *Széchenyi Zsigmondot* is beleértve, aki ránk is hagyta az ide vonatkozó emlékeit. Aztán mások kezébe került a puska, méltatlan kezekbe is, ezekről jobb nem beszélni. Magam amúgy sem szívlehetem egyiküket sem: rápuskázni egy élőre? Ez nem az én passzióm. De ezzel is muszáj együtt élni, akárcsak a rossz idővel. Máskülönb, igaz, tudatlan gyerekként,

magam is tereltem vadat a halálhozó cső elé, de bizony csak akkor ujjongtam, amikor a rosszat sejtő állat a szorítóból kitört. Megtanultam viszont, hogy a téli időnek „foga van” – egyik lábujjam megfagyott az átázott ócska bakancsban. Jártam ide, a Templom-hegyre és a szomszéd erdőkbe makkot gyűjteni: ezért is jól fizettek akkoriban, akárcsak a vad hajtásáért. Vagy nyáron a kivágandó fákat festékkel megjelölni. Jól fizettek, persze a semmi helyett, amiből mindig bőven akadt, ha az ember hagyta magát. Jobb bakancsom mégsem lett, csak jobban kitömtük a régít, és urambocsá! – belátásból kerülgetni kezdtem a csúszkákat (és általuk az alattomos pocsolókat). Na de az erdő sajnos messzire esett tőlünk, télen oda kimerészkedni, csak úgy cél nélkül, azt a szülői odafigyelés nem engedte. Jól jött hát a megbi-



A nadapi katolikus templom (Vörösmarty-emlékhely) a Meleg-hegyről nézve

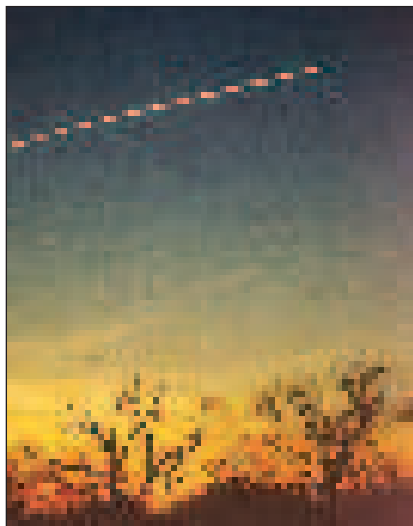
zatás: ebédet kell vinni a favágóknak. A barátom apja volt a favágó, és egyedül őt sem szívesen engedték el oda. A célt eltéveszteni nem lehetett: messzire hallatszott a kopácsolás, és egy kunkori kis füst is jelezte: merre van az arra. Ma, ha fát vágnak, hát gépekkel teszik. Nem munka az: robajos fosztogatás! Mert a régi favágó csak azt a fát vághatta ki, amit az erdőszél még nyáron megjelölt. Az pedig csak a silányát jelölte, de azt is csak akkor, ha betegnek, menthetetlennek ítélte. Az öreg és erős fákra senki sem emelhetett fejszét. Pedig akkor már nem a grófé volt az erdő, de a szakmai becsület csak a tisztességes munkát engedte. Aztán egy jó évtized múlva odaérkezett a fürgeteg is: nem hurrikán, de valami hasonló nevű fanyűvő gép képében. No, persze nem a gép volt a hibás. A sok fa mind leköltözött a szénbányákba és a java ott is maradt. Lehet, hogy egyszer még le kell ereszkedni hozzájuk...

Sebaj, a természet mindent kihever! – mondják azok, akik csak látogatni szokták a természetet. Pedig nem, nem hever ki mindent! Hogyan is heverné ki azt a telet, amikor egészen a Dunától Székesfehérvár előteréig legalább egymillió katona és hadifelszerelése szelte ketté az erdőt, szüntelenül tűz alatt maradványokká és tüzet okádvá. Az elhagyott lövészárkok most is ott cikáznak a fák között, és mindenféle bombatölcsek, agyúállások gödrei-halmái süppedeznek, magasodnak. Legfeljebb a nyár tudja elrejteti őket, de az is baj, ha valaki nem tudja, és belezuhanva kezét-lábát töri. Vanak másféle gödrök is, bár csak a tudó képes megkülönböztetni őket a harci maradványoktól. Kutatóárkok, meddőhányók és próbavágatok... Hja, nyiban folyt az ércvadászat itt! A flotáló után maradt ércho-

mok úgy átitatódott valamilyen vegyszerrel, hogy még egy Holdat túlélő baktériumnyi élet sincs rajta. Csak a szél szaladgál ide-oda a „homokot” terelgetve.

A lehullott zúzmará jobban ropog a talpam alatt, mint a megereszkedett hó, amely elfedi az elem terület, forráshoz vezető ösvényt. Jókora (szénaboglya nagyságú, ha még ismerős ez a méret) gránatsziklák bukkannak elő itt-ott a vízfolyás felső peremén. Ez a muflonok kerdődzőhelye: szélvédett, délutáni napmelegtől hevített vadhajlék. A vadjuhok az újabb kori vadász-mánia jóvoltából kerültek ide, és annak ellenére, hogy jópofa állatok, sok kárt tesznek befogadó környezetükben. No, persze ezt a kárt nem mindenki tartja annak. Most az etetőjüknél tartózkodhatnak: sem a szaguk, sem más nyombéli hagyatékuk nem árulja el őket. A forrásnál és a kis erceskénél olthatják szomjukat, ezért is ragaszkodnak ehhez a helyhez.

Máskülönb, most csak csepegő forrás ez, és ha télen is csepeg, hát jókora jégcsapot nevel a felkínálkozó sziklakaréjában. Mindenféle madarak bánatára: a cinkék, csuszák, őszapók, téli pintyek, meggyvágók és szajkók hiába keresnek a környéken ivóhelyet. Óh, mennyi a madár itt tavaszszal és nyáron! Még gyurgyalag is akad az egyik természetes bevágódás löszfalánál. A löszplatón különben ott rejtőzködik egy bronzkori földvár maradványa. Már amenny-



Korunk betlehemi égi jelképe a kondenzcsík (A szerző felvételei)

nyi megmaradt belőle a közel száz év előtti ásatás óta. Ez is sebhely, az ugyancsak régiek közül való, ezért is nehezen gyógyuló.

A jégcsap mellett muszáj szusszanni egyet: nehéz a járás errefelé, még nyáridőben is. A sziklák között a mélyen bevágódott patakmeder felvezeti a ködöt a lenti nagy tó felől, de soha sem éri el a csepegő forrás szintjét. Jól elrejtí az, aki alulról törtet felfelé. Most csak egy éhes róka az, elmélyülten zsinóroz egy szertelenül cakkzó lábnyom mellett, amíg csak egészen a közelemben nem ér. Fentről a mátyás váratlanul ráreccsent, amire szinte pattanva ugrik a levegőbe, és oldalra kitör a szederbozótos felé. De alulról mintha más is mozgolódna. Emberi beszédhang foszlányai hallatszanak, ismeretlen nyelvű, gyermeki csengésű beszédé. Aztán kilép a köd takarásából egy bekecsbe öltözött toprongyos ember, meg egy másik, valamivel kisebb. Mindegyiknél jókora husáng, és a nagyobbik egy cserépkor-

sót egyensúlyoz a bal vállán. Lefelé néznek, az ösvény havára, a nyomokat tanulmányozzák. Egyikük, a nagyobb, nő lehet: csapzott kócos haja előrehull, ahogy megtorpanva lefelé néz. Sötét hajába fűzve csigákból összeállított gyöngysort visel. A légmozgás nehéz illatokat terel felőlük: áporodott füstszagot. Lábukon ugyancsak fura lábbelit viselnek: olyasmit, mintha egy függőcinege fészkébe bújtak volna. Az egyikük most váratlanul rám néz, és mindkettő abban a pillanatban köddé válik... A bronzkor gyermekei voltak! Vízért jöttek a csepegő forráshoz. A találkozás még jó ideig ott marasztal, csak a felpirosodó égbolt figyelmeztet rá: jó lesz hazafelé indulni. Egy fényes kondenzcsík mutatja az utat: mostanában már ez a betlehemi csillag.

* Nadap község katolikus templomáról van szó, de nem a ma látható építményről, hanem az egykor ugyanott állott régiről.

Karácsonyi lakoma – szolidan

A karácsonyhoz szerte a világon igen sokféle életérzés tartozik, újabban még a nem keresztény vallású vagy többségű világban is. Számunkra a havas tél, az örökzöld fenyő (színe és illata), a békés és szerető családi együttlét, az ajándékozás jelenti az ünnepi hangulatot. És természetesen a lakoma. (A vallási momentum aktuális érvényességét rábízom az olvasóra.) Gyermekkorom idején (sok-sok évtizede) még bizonyos népszokások (betlehemezés, pásztorok köszöntője) is ide tartoztak. Mindez együtt olyan élményanyagot szolgál a benne részesező embernek, hogy élethosszig meghatározóvá válik. A világirodalom (költészet, próza és zene egyaránt), a képzőművészetek, a hagyományok és szokások kezdetétől fogva igyekeznek megragadni a felejthetetlen ünnepi pillanatot, hogy akkor is elő- vagy felidézhető legyen, amikor már elmúlt. Ennek a törekvésnek paradox, kificamított és sok emberben már ellenérzéseket keltő túlfokozása a reklám-karácsony, ami messze az ünnep előtt kezdődik, és gyakran csak húsvét előtt fejeződik be. Vagy még akkor sem, amint azt egy bajor kisváros (*Rothenburg ob der Tauber*) egész éven át tartó karácsonyi vására bizonyítja. Az egyéb, más szokásokkal való (néhol már-már zagyva) keveredésről, az itt-ott féktelenül dívó ünneprontó ünneplésről nem is beszélve. Mind-ebből következik, hogy nem könnyű újat írni az „elcsépelet” karácsonyról. Részemről könnyelműség tehát, ha most mégis megpróbálkozom vele. Mea culpa...

Karácsony hava lévén, maradjunk csak a „helyénvalónak” minősíthető világszokás, a karácsonyi lakoma, avagy túlzásba vitt változata, a trakta epizódjánál. Már hallom is a háziasszonyok, szakácsok szisszenését: „hogy’ merem én epizódnak tekinteni azt a hetekig tartó örületet, ami a karácsonyi ünneplés előkészítésével jár!”

Bocsánat, igazuk van, nem is úgy gondoltam! Ez az „epizód” valóban hetekig tart, sőt, ha a túlevés következményeire is gondolunk, akkor még tovább. Amiként más vallási eredetű étkezési szokások esetében is hasonló a helyzet. Csak, hogy néhány példát említek: a mohamedánok a ramadán végeztekor, a zsidók jom kippur után étkeznek bőségesebben. A karácsonyt is beleértve, ezeknek az ünnepeknek van még egy közös vonásuk: vallási színezet esetén mindegyiket hosszabb-rövidebb böjt előzi meg. Ezért kézenfekvő a gondolat, hogy a böjt említésével máris rávilágítottunk a bőséges, túlzásba torkolló étkezés lehetséges okára. Továbbá azt a feltevést is megkockáztatom, hogy a böjtöt elsődlegesen nem a vallás, hanem a téli (vagy más égtájon a száraz) időszak nélkülezési kényszere alakította szokássá, amit aztán idővel vallásos köntösbe bújtattak.

A nélkülezést az élővilágban majd mindig a dűskálás váltja fel. A nélkülező böjt és gyomorrontó lakoma ellentétpárja tehát nem más, mint a „hatás-ellenhatás” törvényének kissé szokatlan megnyilvánulása. Igaz, a természeti- és törzsi szerveződésű népek-

nél a böjtös nélkülezés és a dűskálással járó ünneplés még nem naptárhoz igazodik, de mivel e szokások háttérben periodikusan



A nevezetes yorkshire-i torta, amit karácsonykor sajttal fogyasztanak

ismétlődő kozmikus történések, jelenségek állnak, a természet naptárszerűen mégis csak ezeket követi. Hallgassd a lényeglátó népi bölcsességet: egyszer hopp, máskor kopp!

A karácsonyi lakoma mibenlétét az előbb „helyénvaló szokás”-nak neveztem. Mégpedig azért, mert szinte mindenhol hozzátartozik ehhez az ünnephez. Am a helyénvalóság tényét egyesek már a XIX. században is vitatták. Nem azokra a puritán vallási közösségekre gondolok, akik a reformáció óta

a „nagy zabálás”-t bűnnek tartják, hanem olyan egészségvédőkre, akik felismerték a hirtelen túlevés ártó következményeit. Akik szerint a böjt és trakta helyett jobb lenne a diétát, vagy legalábbis a mértékletességet választani.

Lehet karácsonykor diétázni?! – teszi fel a laikus (és netán a szokások rabjává lett) olvasó a kérdést. Rádadásul úgy, hogy az ünnepi ízek, zamatok és maguk az ételkülönlegességek is megmaradjanak? Nos, talán lehet. Am ezeken az oldalakon nem teszünk kísérletet ennek bemutatására. Helyette – mintegy az összehasonlítás alapjaként – idézzünk fel a közeli és távolabbi világból néhány gyakori vagy meghökkentő karácsonyi étket és szokást.

Szűkebb pátriánk a magyar hagyományok mellett ugyancsak tarka képet mutat, tekintettel a régebbi sokszínű nemzeti ösz-



Fekete és vörös kaviárral töltött blini – orosz, ám nem csak karácsonyi különlegesség

szetételre. Közülük talán a német és szláv eredetű étkek váltak országszerte ismertté, sőt népszerűvé.

A babgulyást mostanában a jótékonykodó „ingyenkonyhák” osztogatják karácsony táján. Pedig néhány évtizede még sokfelé igazi karácsonyi ételnek számított. (A bab és lencse sokasága az ételben ugyanazt a képzetet és hiedelmet erősíti, mint a mák – lásd később). Elkészítésében szerepet játszott a (frissen vágott vagy már felfüstölt) disznóhús és töltelék. A zöldség- és sárgarépagyökér, illetve babérlevél sem hiányozhatott belőle, miként a piros paprika, csipetke és tejföl sem. (Kellemborongós ifjúkori emlékem, hogy egyszer egy ünnepi vacsorán rettenetesen belaktam belőle. Talán éppen azóta áhitom a karácsonyi kíméletet). A babgulyás a vidék (falu, tanya) karácsonyi ételle volt, a városiak inkább a halételeket részesítették előnyben. Leginkább a halászlevet. Ami – valljuk meg – lényegesen kímélőbb a nehéz babételnél. A komolyan vett böjtök idején a hal kitűnő átmenetet jelentett a nehezebb ételke befogadása felé. Amúgy a hal is jelkép: méghozzá a hívó keresztény emberé. Nem véletlen tehát, hogy Európa majd minden országában valamilyen formában

megjelent a karácsonyi asztalon. A miénkhez hasonló (?), többnyire pontyból készített hallevest viszont csak a lengyelek kedvelik. Az orosz változata az „uha”, bár a legnemesebb halakból (fogas, menyhal, csuka), sőt nem ritkán tokhal-félékből főzik, állandó jelleggel csak a hagymát, petrezselymet, borsot és sót ismeri, paprikáról még véletlenül sem hallott. A helyenként tetszés szerint alkalmazott kapor, paszternák, babérlevél, tárkony, sáfrány, édeskömény, ánizs, szerezsendió stb. azonban roppant különlegessé teszi. Talán csak a *blini* népszerűbb nála – ami egy ikrával (piros kaviár) és/vagy lazaccal töltött palacsintaféle. Számkra azonban alighanem a legbizarrabb karácsonyi csemege a skandináv népek által fogyasztott *lutfisk* (több hasonló hangzású neve is van), de mindegyik egyet jelent: lúgos hal. Nos, az étel nyersanyaga a tőkehal (vagy más tengeri halféleség), amit alapos kiszáritás után napokig marónátronban (régebben nyírfá-hamuzsírban) áztatnak, majd ugyanannyi ideig édesvízben. A kezelés zselé-szerűvé alakítja át a hal fehérjéit és felerősíti az amúgy is intenzív „illatokat”. E nagyon népszerű csemegét főve vagy sütvé, esetleg vodkával áztatva nyersen fogyasztják, sokféle ízesítéssel.

A mákos gubával (bobjakával) élő hagyományként manapság már ritkán találkozhatunk. A kelt tésztából készített édességet kemencében sütötték, majd feldarabolták.

Nem csak újév napjág, jóval tovább is eltartott. A reggeli tejhez, teához ugyancsak jól esett. A hazai szerbség (rácok) egyik karácsonyesti ételle, a *pupácska* lényegében ugyanez, de ők a kalácsvégeket keverték össze a mákkal, és főtt aszalt szilvát ettek hozzá. A szerb karácsonyest egyik „pikantériája” egyébként az abrosz alá helyezett parányi szalmakoszorú, vagy egyszerűbb esetben az asztal alá szórt szalma jelenléte. Ezek a jászol-jelképek a születés körülményeire emlékeztetnek. (Jómagam egy dél-alföldi magyar családnál is találkoztam e szokással.) A mákos gubát kevesebb munkával újabban kifilivel készítik, a szegényebb családok pedig a mákos tésztával is beérik. (Az emigrációba kényszerült Lénárd Sándornak karácsony táján a mákos ételke hiányoztak a legjobban, mivel a mák birtoklása sokfelé főbenjáró bűnnek számított...)

A gubaszerű ételkeket nálunk alighanem a bejgli szorította háttérbe. Hisz ebben a csemegében is a mákszemek sokasága dominál, ami azért fontos, mert mindegyik mákos étel a sok pénzt, a jó szerencsét jövendőli a közelgő újévre. A sziléziai (német-lengyel) vagy bajori(?) eredetű bejgli a XIX. század óta hatalmas karriert futott be a Kárpát-me-

Karácsonyest, régesrégén

*Megkondul a homály az ágszövényben
reszkető gally sem int, mély gyökér se
moccan*

*barlangba búvik az ökörszem serényen
a zúsmarás Nap vére szemébe lobbán
Szarukürt riaszt fel egy pisla csillagot
hófelhő-dunnába vackolja el magát
tarisznyás pásztor köszön előre nagyot
megfordul és a hátán lyukas a kabát
Jön-jön a fagy, ablakot deszkáz a tóra
lány, mély iszapágyban jámbor halak
hülnek*

*gyermekszempár ámul a régen várt hóra
és a legöregebb enni ad a tűznek
Csengettyű csábít a tiltott ajtó mögül
a kis fenyőt langy gyertyafény öleli át
fehér őv szövődik a kinti világ körül
és békés haranggal kíván jó éjszakát...*

dencében. Diós változata sem sérti a karácsonyi hagyományt, mivel a dió Krisztus-jelkép, egyben a rontás megakadályozója.

De legyen itt szó egy másik távoli különlegességről is: James Herriot angol állatorvos közlése nyomán tudhatjuk, hogy Yorkshire-ben karácsony táján a vastag tejszíntakaró alá bújtatott datolya- (vagy egyéb gyümölcs-) torta dívott, amit a falusiak Wensleydale-sajttal együtt fogyasztottak. Az izhatásról csak elképzelésünk lehet, de mindegyikük félelmetes „kalóriabomba”, ahogyan a mai divatnyelv említené.

A hazai szlovákság (a régebbi „tót” megnevezés rajtuk kívül a horvátokat és szlovéneket is magában foglalta) az ünnepi estén a haluskaféléket (főtt, ízesítve megpirított tészta) részesítette előnyben, édes (mákkal, dióval, grizzel) vagy sós (túrós, brinzás, káposztás, tojásos stb.) változatban.

A karácsony és az azt megelőző időszak vallási ritusai alighanem a hazai németiség (közöttük is a svábok) körében érvényesültek legerőteljesebben, ami a táplálkozási szokásokat is meghatározta. Így például a karácsonyesti ünnepi vacsorát csak az éjféli mise után fogyaszthatták el. Ami – disznótoros voltából következőleg – ugyancsak megterhelő lehetett. A paradicsomszósszal feltálat sült kolbász, kocsonya, mákos és diós bejgli és a túlcukrozott édes sütemények még napközben is csak mértékletes fogyasztással lettek volna emészthetők. Nem felejthetjük azonban, hogy a „karácsonyfa-állítás” szokását (is) a betelepülő németek hozták magukkal, és a szélesebb hazai néprétegekben az ő közvetítésükkel vált általánossá.

Mégis, a babgulyás, halászlé, mákos guba vagy bejgli mellett vagy előtt a legfontosabb karácsonyi étel a töltött káposzta. Igaz, ismert formájában csak a török idők óta. Mert annak előtte másként készítették és fogyasztották a húsos káposztát. De az is olyan népszerű volt,

hogy számos régi írás úgy emlegeti e növényt, hogy „a káposzta Magyarország címere”. Vagyis egy igazi hungarikum. Nos, a töltött káposzta (nálunk Fejér megyében *takart*-nak hívták, akár csak Erdélyben) valóban az ízek és zamatok netovábbja. Talán éppen ezért vált karácsonyi étellé. Olyannyira népszerű étel volt (nem csak karácsonykor), hogy az 1698-ban „Kolosvárat” kiadott „Szakts mesterségeknek Könyvetskéje” a „Káposzta kolosvári módon” receptjével kezdődik.

Karácsonyi ételben (és újévkor) nem szerepelhetett tyúkféle az asztalon, mert „hátrafelé kapar”, vagyis csökkentí az elvart és eljövendő lehetőségeket. Talán éppen e hiedelem miatt késett oly sokáig nálunk a pulyka karácsonyi karrierje. A disznó viszont „előre túr” – tehát meghozza a szerencsét. A hal is „előre úszik”, ráadásul sok „pénze” – pikkelye van, tehát a gazdagságot jövendöli. Nem tévedés a karácsonnyal összefüggésbe hozni e hiedelmeket, hiszen egészen a történelmi közelmúltig a karácsony egybe esett az újévvél! Az elképzelések valódi gyökere azonban alighanem még az ős- vagy ókorban ered...

Természetesen egy ilyen rövid írásban a különféle karácsonyi finomságok pusztá felsorolása is lehetetlenség. Ehelyett inkább azokat a fűszereket, élvezeti növényeket és gyümölcsöket említeném, amelyek különösen ehhez az ünnephez kötődnek. Talán mondanom sem kell, ezek egy része a Bibliához is kapcsolódik. Használatuk, elterjedésük és különösen a karácsonyi ízlésvilágban betöltött szerepük mégis inkább a történelmi hagyomány fejleménye, amiben természetesen fontos szerepet játszottak a kereszténység áthatásai.

A kifejezetten biblikus kötődésű objektumok (egy kivételével növények) a következők: méz, olajbogyó, olívaolaj (olajfa), szőlőlevél, must, bor (szőlő), aranyalma (kajszibarack), gránátalma, alma, datolya, füge, szeder, mandula, dió, boróka, babérlevél, édeskömény, mentafélék, mustármag, kapor, koriander, hagymafélék, vad majoránna (oregánó). Ezek valamennyien előfordultak az ókori Izrael területén. A következőket már akkor is importálni kellett: fahéj (Ceylon), safrány, kurkuma (India). Bármennyire is hihetetlen, akkoriban a biblikus világban még ismeretlen volt, vagy csak igen kevesen ismerték a citrusféle gyümölcsöket (narancs, citrom – létezésükről, felhasználásukról a Biblia egyetlen alkalommal sem tesz említést). Jóval később ismerhette meg a nagyvilág a szegfűszeget, szerezsendiót, gyömbért, csillagánizst stb.

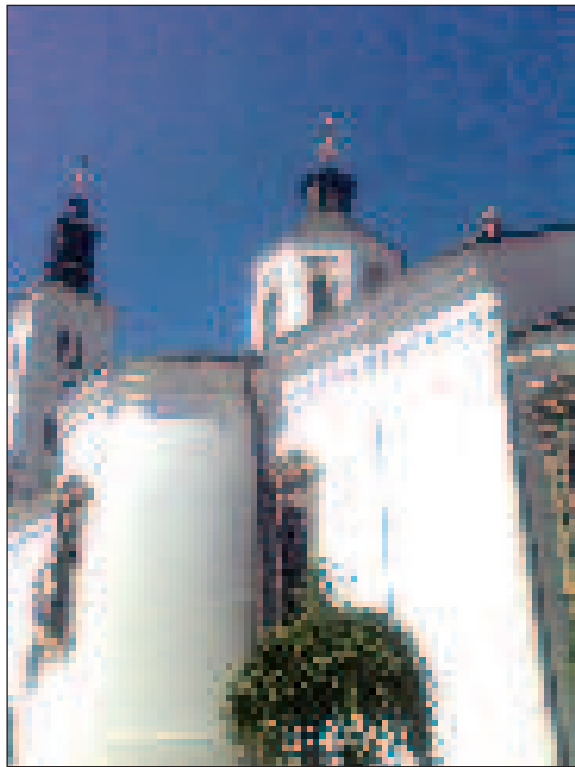
A bizonyára nem teljes lista alapján bárki megítélheti, melyikük vált igazi karácsonyi fűszerré, csemegévé. Hogy képzeletünkben ennyire eggyé forrtak a karácsony-nyal? Erről bizony csak a hagyomány tehet. Amit egyik legfontosabb emberi vonásunk szellemében kell megőriznünk és továbbadnunk. ●

Gyógyító szeretet

KAPRONCZAY KÁROLY

A keresztény gyógyítás szellemét Jézus tanítása határozta meg: „...aki az éhezőnek kenyeret, a szomjazónak vizet, a betegeknek ápolást nyújt, az nekem ad vizet, nekem ad kenyeret, engem gyámolít!” Ez határozta meg a keresztény gyógyítás szellemét és alapelveit. Az ókori népeknél (görögöknél és a rómaiaknál) is voltak ugyan kórházak, de a betegápolást inkább a család, mint a közintézmény vállalta. Híresek voltak a katonai és gladiatori kórházak, de a katona, leginkább a gladiátor, „érték” volt, a belefektetett „munkát és pénzt” – ha megsérült vagy megbetegedett – valamiképpen „menteni kellett”.

A keresztény közösségek a krisztusi tanítás szellemében valóban gyógyították az egyedülálló szegény betegeket és a betérő vándorokat, bár a gyógyítási gyakorlatukra inkább a beteggondozás volt a jellemző. E feladatok teljesítésére férfiakból álló közösségek szerveződtek, akiknek – az elmélkedés mellett – mindennapos kötelessége lett a szegény betegek és a beteg vándorok gyámolítása. A szerzetesi közösségek élénk kapcsolatban álltak a környék lakosságával: tanították a gyerekeket (legalább az írás, olvasás és számolás szintjén), a tehetségeket magasabb iskolákba ajánlották, földművelési tanácsokat adtak, a vidéki élet legkülönbözőbb kérdéseire igyekeztek választ adni. A szerzetesi kolostor egy adott terület valódi központja lett, itt folyt a gyerekek tanítása, itt gondozták az egyedülálló öregeket, akiket a kolostorok kijelölt helységeiben helyeztek el. A kolostorok „megosztott” intézményekké váltak: kialakult az az épületrész, ahol a szerzetesek laktak. Egy másik épületrészben foglalkoztak a környék lakosságával. Minden kolostorban volt olyan szerzetes, aki a környék „orvosa” lett, tudását nem csak a gyakorlatból merítette, egy másik, nagyobb kolostorokban (monostorokban) képezték ki a „gyógyítás művészetére”.



Krusedol kolostor temploma (A szerző felvétele)

E rendi iskolából a gyógyításra felkészített testvéreket szétküldték a különböző rendházakba, ahol már önállóan végezték munkájukat. Európában, a nursiai Szent Benedek által alapított Benedek-rend 526-ban épített montecassinoi monostorában vált híressé a vázolt szerzetesi „orvosképzés”, amelynek másik központja Salerno volt. Ennek hatására a VI–VII. században német, francia, svájci, angolai és itáliai területeken számtalan ilyen bencés „orvosképző” kolostor létesült. Ez hatással volt a kelet-európai keresztény királyságokra–fejedelemségekre is, amely az ezredfordulón bekövetkezett nagy egyházszakadás után sem szűnt meg, és a bizánci rítust követő szerzetesrendek kolostoraiban élt tovább. A hatalmas távolságok miatt a keresztény betegápolás egyre nagyobb jelentőségűvé vált.

A gyógyítás szempontjából nem közböbs, hogy a bencések második apátja, *Cassiodorus* előírta a rendtagoknak az ókori orvosi munkák tanulmányozását és a gyógynövények ismeretét, valamint Montecassinóban megalapította a rend