

# Luca-nap a Tessedik Múzeumban

A Tessedik Sámuel Múzeum ígérétehez híven, december 12-én tartotta meg Luca-napi rendezvényét, igyekezett követni a Márton-napon már bevált tematikát, vagyis több szintéren próbálta meg felkelteni és fenntartani az idelátogató családok, kézműveskedni vágyók érdeklődé-



sét. A múzeumpedagógia elveit követve játékos formában, a jelenbe áttűtetve elevenítettük fel a Luca-napi szokásokat. A bejáratnál, a belépőjegyért cserébe Luca-pogácsa járt, amivel a szerencsések – ha találtak a pogácsában számot elrejtve – tombolatárgyat nyerhettek. Ezzel egy Luca-napi szerelemjósító szokásra utaltunk, amikor az eladósorban levő lányok 12 pogácsába 12 fiúnevet rejtettek, majd Luca-naptól karácsonyig minden nap megnézték egyet. Amelyik név utoljára maradt, azt a nevet fogja viselni a jövődéli is.

Négy órától a múzeum néprajzosa a Luca-totó kitöltéséhez nyújtott segítséget megosztva a közönséggel Szent Lucia történetét, ill. röviden bemutatta a Luca-napi bőségvarázsló, időjárásjósító, szerelemvarázsló szokásokat, kitérve még az e napra vonatkozó tiltott és javasolt cselekedetekre. Aki késett, vagy nem tudott mindent felidézni, annak a hirdetőn kifüggesztett emlékeztető nyújtott segítséget a totó kitöltéséhez. Ezt követően a díszteremben egy bőségvarázsló szokást, a kotyolást mutatták be a Chován Kálmán Művészeti Alapiskola növendékei kiegészülve a Tessedik Táncegyüttes táncosaival. A kotyolás főként a Dunántúlon elterjedt házról-házra járt köszöntő, melyben fiatal fiúk, egy nagyobb legény vezetésével kívántak a háziaknak bő termést és állatszaporulatot.

A Domán teremben is bőven volt mit kipróbálni: tollat lehetett fosztani, ami hasznos cselekedetnek számított ezen a napon, hogy a tyúkok könnyen tojjanak majd a következő évben; a két kukoricamorzsoló gyalogszék főként a fiúk figyelmét kötötte le; készíthetett Luca-cédulát, aki a jövődélije nevére volt kíváncsi, ill. Turcsányi Katalin boszorkányjósádjában a kártyák mutatták meg a jövőt az érdeklődőnek.

A földszinti teremben rongyboszít és boszisz magképet lehetett készíteni Dombovári Zita, Fabó Éva és Horváth Mariann segítségével, illetve Luca-búzát ültethetett az érdeklődő, amit a hagyomány szerint a gazdaasszony csíráztatott a kemencepadkán és karácsonyi állapotából következtetett a jövő évi termésre. A táncház és a múzeum udvarán látott tűzszonglór-bemutató tovább színesítette a programot.

Hat órára vártuk a játékos kedvű résztvevőket az eredményhirdetésre, ahol kihirdettük a Luca-totó és a boszorkány szépségverseny győzteseit, árverésre bocsátottuk az erre az alkalomra, Molnár János által készített lucaszéket, ezzel zárva a Luca-napi programsorozatot, remélve hogy mindenki talált kedvére való elfoglaltságot és szellemekben is gazdagodott egy keveset.

Több szintéren is támogatást kaptunk a rendezvény színesebbé tételéhez: köszönjük a segítséget a felsorolt résztvevőkön



kívül Fonád Zoltánnak, aki amolyan boszorkánymesterként remekül megtalálta a hangot a gyerekekkel a lucaszék történetét elevenítve fel; a felajánlásokért tartozunk köszönettel a De-Bi ABC-nek és a Szarvasi Gyógy-Termál Kft-nek, illetve az adventi hangulat jegyében létrehozott, a múzeumot díszítő dekorációért az Elit Virágszalonnak, a Florárium-, Maranta-, és Zöldrózsa virágüzleteknek.

Nem utolsósorban a látogatóknak köszönjük a részvételt és kívánunk a múzeum dolgozóinak nevében békés ünnepeket remélve, hogy a jövő évi rendezvényeink is hasonló sikert aratnak majd!

*Hanzó Teréz*

## Illat-émlékek

Mindig az egyszerű ételeket szerettem. Krumplit a krumplival, fokhagymás pirított, és mindenhez – még a rántott húshoz is – kenyeret ettem. Finom, békésmegyei fehér kenyeret.

Nem zavar, hogy megmosolyogják a mindenhez egy kis kenyérvetés gusztusom, ami odáig fajult, hogy tömény édességek után, étkezés végén igencsak kedvet kaptam egy szeletnyi kenyér rácsalásához. Az volt az igazi befejezés csak!

Az egyszerű ételek közül – sokáig nem is értettem miért – a jó barna, pirított tarhonyát szerettem a legjobban. Az volt számomra a tökély, a puritán élet csúcsa és varázsa. A legjobb akkor volt, ha egy kicsit oda is égettem. Ez a kötődésem némi múltira is lelt, az érzés kikristályosodott, választ kaptam rá, mert az élet amivel tartozik, arra előbb-utóbb magyarázattal szolgál.

A tarhonya szarvasi nagynénem füstös illatú tarhonyájára emlékeztetett. A gyerekek furcsa ízléssel bírnak. Sokszor nem is a

megszokotthoz, a szabályszerűhöz vonzódnak. Észrevételeik néha meglepőek, felfedezéseik – mondjuk ételek viszonylatában – különösek! Így aki lelki érzékenységgel sok mindent észlel, feltűzi azt emlékei sündiszónó tuskéire, végeredményül az illat marad, a füstös tarhonya illata, amit nagynénem egyszerű gallyfűtéses tűzhelyén tapasztaltam – mert ott mindig és minden füstös volt – így az étel irányában ez egész életemre szóló kötődést eredményezett.

Érdekes módon legkisebb fiam mint-ha örökölte volna tőlem. Ő is tarhonyás, de ő a tarhonya továbbfejlesztett változatát az úgynevezett pásztortarhonyát kedveli krumplival, szalonnyal együtt. Így ha csak ketten vagyunk és a „mit is főzünk” kérdés elhangzik, a megszokott válasz: pástortarhonyát. Persze a jó kenyér sem maradhat el mellőle.

Egyszer, ha még módomban állna, szeretnék egy régi tűzhelyet, erdőből gyűjtött gallyal befűteném, nem bánám a füstöt sem – és tarhonyát főznék rajta. Az lenne csak a gyönyörűség!

*Sch-né Bolla Magdolna*

**SZARVAS ÉS VIDÉKE Önkormányzati Hetilap** Engedélyszám: HU ISSN 0238-1435 Megjelenik minden csütörtökön.

Felélős szerkesztő: TATAI LÁSZLÓ. Munkatársak: KESERŰ ZSUZSA, dr. KUTAS FERENC. Kéziratokat nem örvünk meg és nem küldünk vissza. Szerkesztőség: VÁROSHÁZA 5540. SZARVAS, Szabadság u. 25-27. Szerkesztőségi fogadóórák: Kedd 9-12 óráig, péntek 9-12 óráig. Telefon: 70/421-7245. Email: szvid@szarvas.hu Kiadja: SZARVAS VÁROS ÖNKORMÁNYZATA. Felelős kiadó: DR. MELIS JÁNOS. Előfizethető Szarvas belterületén félévre 2730 Ft-ért, egy évre 5460 Ft-ért, más helyeken postaköltséggel térítéssel kiegészítve.



9770238143503 09050