Erdélyi Gasztró

A SZÉKELYHON HETENTE MEGJELENŐ GASZTRONÓMIAI KIADVÁNYA • 2020. DECEMBER 23., SZERDA • III. ÉVFOLYAM, 51. SZÁM • 4 OLDAL

Mária radinája és a kisdedünk

Karácsony előestéjének ünnepi vacsorája: népünk figyelmessége a Szűzanyának

• Nagyanyáról unokára száll a szent éjszaka regésített történetrésze: a pásztorok nem érkeztek felkészületlenül a betlehemi jászolhoz. „Tejet, vajat, sajtocskát” vittek Máriának, kisbundát Jézusnak. Ősrégi karácsonyi hagyományainkból, szokásainkból, rítusainkból megérezzük, mennyire magáénak érzi ma is a székely ember a Szent Családot. Megosztja szállását, eledelét. Menedéket nyújtanak Józsefnek és a mindenórás Máriának. A szálláskeresés szokásában a kis Jézust fogadják be, karácsony vigiliáján pedig az ünnepi vacsorát Mária radinájaként költik el.

MOLNÁR MELINDA

A disznóvágás utáni legfinomabb falatok kerülnek az ünnepi asztalra

▲ FOTÓK: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

Minél több szertartás kerül be ünneplésünk rendjébe, annál mélyebben érezzük meg a régiek magukénak tartott kötelességeit a szent éjszakán. Lelkünket gyarapítják, ünnepünket fényezik egymás szokásai. Családi emlékek következnek.

Böjt és kalács

Nálunk Ádám és Éva napja a böjtölés, a tisztálkodás, az ünneplő felöltése és az éneklés jegyében telt. Már szürkületkor illő volt a keresztszülőknél dalos látogatást tenni. Ott már bezzeg állt a karácsonyfa és kivehettük alóla ajándékainkat! Aztán jött a hosszas kínálkodás. Hiába a keresztmamák unszolása, nem tudták a mákos-diós „csíkot” belénk diktálni – annyi izgalom várt még. De húzniuk kellett az időt, hogy otthon is megérkezhessen az angyal.

Végül szüleinkkel és az ajándékbontás örömével vártuk a templomi pásztorjátékot. De még jobban az éjféli misét követő, a felnőttekkel zajló éneklést. Szerre mentünk a keresztszülők ajtaja elé, és nem gyermek, hanem felnőtt énekek rímeibe énekeltünk bele. Miután mindenik, egymáshoz tartozó családot megénekeltünk és rendre mind hozzánk is csatlakoztak, az utolsó állomás volt a fogadóhely: ott fogyasztottuk el a töltelékes káposztát, amit mulatság követett.

Mária vacsorája

Csíkszentkirályi születésű sógornőm az első közös karácsonyon nagyon készült „Mária radinájára”. Értetlenkedésemre sorolta a további kifejezéseket: Mária vacsorája, máriaradina. Mi addig is „oltárként” tekintettünk az éjféli misét követő ünnepi asztalra, amire a legfinomabb falatok kerültek, és nem is szedtük le a maradékot, hogy a „betérő Szent Család is falatozhasson”, de nem neveztük radinának.

Azon az új családtaggal bővült karácsonyunkon megtanultam nem csak a szót, de azt is, hogy miként kell sorakozniuk a hagyományos ételeknek a sültes tálon. A „tűrt”-nek nevezett csavart húst megsütik, és az ünnepi tál közepére helyezik. Egyik oldalon körberakják sült kolbásszal, másik felén sült oldalassal. Ha nagyobb a család, akkor panírozott szeletet is készítenek. Ebben az esetben a tálalótál egyik felében az oldalas és kolbász, másikon a szeletek kapnak helyet. Ma már sajtot és más falatokat is tehetnek a „radinához”, de régen ezek voltak az ünnep előtti disznóvágás legkívánatosabb étkei. Az éjféli miséről hazamenve ebből vacsorázott a család. Felébresztették az alvó gyermekeket is, és a kútból merített „aranyvízzel” (a karácsonyi éjfélt követő első veder tartalmát nevezték így) megmosták az arcukat. Minden családtagnak kötelező volt legalább egy falatot ennie Mária radinájából. Savanyúság és frissen sült kenyér járt hozzá, körítést nem készítettek.

Gyermek a karácsonyfa alatt

Bő két évtizede, a nagyobbik unokaöcsém világra jövetelével tapasztaltam meg, miért a legnagyobb csoda a gyermekáldás. Páratlan és elmondhatatlan érzés volt. Nagy bátorsággal elvállaltam azon az ünnepen a gyermekfelvigyázást az éjféli mise idejére, ami együtt járt volna a radinás tál felrakásával és a virrasztással is, mert „Mária ott virrasztott gyermeke mellett a szent éjszakán. Mária nagy napja, nagy napom lett emígy nekem is.

Minél inkább közeledett a szülők templomba indulásának ideje, unokaöcsém annál éberebb lett, sőt sírdogált is. Zsuzsa az ajtóból visszaszólt: simogasd, mert elalszik. Endre nem úgy gondolta. Simogattam, de az nem az édesanyja keze melegével történt. Aztán gondoltam, nem fog ki rajtam: betakargattam, és a pokróckáját simogattam. Lassan csend lett. Meg se mertem moccanni, nehogy felébredjen. Teltek-múltak az órák, elmúlt az az izgalmam is, hogy vajon megfelelő, hagyományos sorrendben fel tudom-e rakni a radina elemeit a tálra...

Amikor a testvéremék a sötét ablakokat meglátták, sejtették: vagy mindketten alszunk, vagy mindketten sírunk. Félálomban hallottam, fordul a kulcs a zárban, és azonnal rájöttem: nincs terített asztal, a radina pedig a hűtőben maradt.

A mi Mária-radinánk

Idén Recsenyéden Nagy Edit a Nagyhomoród panzió konyhájában készítette el a radinánk hozzávalóit. Sütés előtt vette le a füstről a friss kolbászt. Olyan illata volt, hogy fotós kollégámmal nem győztük felidézni gyermekkori ízemlékeinket. Remélve, hogy megfelelő sorrendben raktuk tálra a finomságokat, áldott karácsonyt kívánunk.

Radina, komatál a kismamáknak

Megható a hívő nép figyelmessége a Szűzanya iránt. Régen a gyermekágyas asszonykát kímélték: a rokonok egymás között beosztották a feladatot, és sorra vitték az ételt, amely rendszerint különböző húsokból, kenyérből állt. Amekkora volt a család, akkora adagban pakolták fel a radinát, és mindannyian együtt fogyasztották el. Mária is gyermeket szült, készüljön számára is „radina”!