Mulţumesc pe această cale
lui Jamiroquai (X-Force)
şi lui Lukundoo (Hungarian Pirates' Alliance)
a căror contribuţie s-a dovedit nepreţuită

Coperta de

Mihai Oroveanu

Redactor şi egerie

Ion Bănşoiu

© 1998 Editura PAIDEIA
Şos. Ştefan cel Mare nr. 2, sector
1
71216 Bucureşti, România
tel.: (00401) 210.45.93, fax: (00401) 210.69.87
Str. Gen. Berthelot, nr. 41, sector
1
70749 Bucureşti, România
tel./fax: (00401) 311.35.31

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale
ROMAN, RADU ANTON
Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti / Radu Anton
Roman. - Bucureşti : Paideia, 1998

p : il.; 24cm.
Bibliogr.
Index.
ISBN 973-9368-36-
0
641.568(498)

Radu Anton Roman

Bucate vinuri şi obiceiuri româneşti

PAIDEIA

BUCĂTĂRIE ROMÂNEASCĂ, VINURI ROMÂNEŞTI

Românii, forfotind neliniştiţi şi săraci între imperii, s-au lăsat atraşi în cele mai servile aventuri culinare. Frontieră constantă a unor civilizaţii şi continente incerte şi mobile, mereu ameninţaţi şi mereu înfometaţi (poate chiar din cauza vecinătăţilor), daco-romano-migratorii au copiat en gros şi fără discernământ, seduşi de la prima întâlnire, toate gătelile ce ne-au invadat prin milenii (de obicei graţie unor banale ocupaţii sau mode temporare).

Aşa se face că, sub titlul emfatic şi narcisist de „bucătărie românească“, găseşti - în cârciumi mai ales, fie ele locande de soi sau bombe imposibile - mai toate felurile turceşti, arabe, austriece, greceşti, franceze deseori, ruseşti, evreieşti, poloneze ori chiar şi altele, de şi mai aiurea.

Ce-s musacaua, ciorba, chifteaua, salata de „biof“, ciolanul pe fasole, plăcinta (placenta în latină), supa, clătitele şi altele atât de „neaoşe“ bucate altceva decât depuneri, aluviuni, fie ale ocupaţiei otomane, fie ale influenţelor franceze, germane, fanaro-greceşti sau care or mai fi ele?!

Cu toate astea, cele mai multe din aceste lucrări n-au reuşit nicicum (ţară de sălbatici şi nebuni!) să păstreze modelul. Mai mult, l-au aranjat discret pe româneşte, în asemenea măsură, încât nu mai recunoşti nici măcar tema originară! Ca o haină primită în dar de la cineva prea gras sau prea slab, fustiţa de stambă importată a fost răscroită, modificată, transformată în şervete de bucătărie sau guler de cămaşă, în bici, în sită de mătase, în altceva!

Totuşi, românii nu-şi iubesc bucătăria (cel puţin aparent). Toate bunătăţile bunicii zac în caiete prăfuite de reţete, abandonate. Foarte puţini mai ştiu să gătească româneşte, iar şi mai puţini o fac. Se mănâncă pizza şi hamburger, chebab ori sushi. De ce? Din aceleaşi motive - nu le mai amintesc aici - pentru care mai toţi românii, înstăriţi sau săraci lipiţi pământului, beau vodcă proastă de cereale (din sticle cu etichete foviste), când au, pe toate drumurile, la un preţ mai mic, rachiu nobil de fructe sau ţuică aleasă!

Aşa că, mi-am zis, de ce să nu pun o vorbă bună (mai dulce sau mai sărată) pentru, vai, găurita şi peticita cratiţă tricoloră ? De ce să nu organizez, prin celebra agenţie de voiajuri exotico - senzuale Paideia, o multgustată călătorie în jurul (ceaunelor) României ?

M-a provocat la toate astea şi o vedetuţă de televiziune, un aşa-zis expert gastronomic cu caş la gură şi la fudulii, care a declarat, senin şi în auzul naţiunii, că nu există bucătărie românească!

Televiziunea, mi-am spus, naşte prostie pentru că promovează prostie.

M-au mai tentat să-mi povestesc păsul cârciumarii (pe care foarte des câte cineva îi întreabă, în te miri ce limbă, ce au românesc pe listele de bucate).

Şi mi-am mai zis că şi celorlalţi, „arheologilor“, bucuroşi de experienţe senzuale stranii şi paseiste, le-ar plăcea să afle ce a mai rămas viu din istoria ţărănească, târgoveaţă şi boierească a vieţii româneşti de zi cu zi, a gătitului şi băutului.

A rămas, slavă Domnului, destul, cât să mănânce un neam o viaţă! Aşa cum şi din vinurile de dinainte de secolul nostru blestemat, al războaielor şi filoxerei, au rămas destule minunăţii, există încă destule podgorii cu viţe arhaice, adevărate muzee de valori pierdute prin gospodării părăsite.

Deci şi dar, să fiu bine înţeles: gătelile pe care vi le voi arăta aici nu sunt toate originale şi nici unice nu sunt. Trăim în Europa, doar!

De exemplu, sarmate fac şi turcii şi grecii şi polonezii. Dar numai noi le facem aşa, cu afumătură de porc, în foi de varză, cu mărar şi smântână, mocnind pe foc zile întregi.

Şi nici materia primă nu e aceeaşi ca la alţii. Lângă oaia... mioritică (cum altfel?) porcul e celălalt animal românesc legendarizabil, chiar dacă (iată-mă pedant) a-nceput să fie din ce în ce mai persecutat de noile mode culinare degresate (ce să facem, ne e frig, n-avem timp de mode, nouă porcul ne-a fost impus - băgat pe gât! - de aspra iarnă dacică). Micii turceşti sunt una, iar amestecătura de trei-patru cărni pe care o fac românii e cu totul şi cu totul altceva.

Şi aşa mai departe, o cultură se întrevede, fie că e născută în bordeiele sărace ale Bărăganului, fie prin stânile Mărginimii şi Maramureşului, fie în casele de stuf ale Deltei Dunării.

Inundaţia monotonă şi aseptică de fast-food-uri sigur că aduce un progres de igienă şi urbanism (în servicii măcar) dar absolutizarea ei ne înăbuşă şi sărăceşte.

E loc pentru toată lumea!

Şi fie ca, pe lângă obiectele din Muzeul Ţăranului Român, pe lângă casele din Muzeul Satului (şi ai săi pui din toată ţara) să ştim păstra şi acest patrimoniu românesc - bucătăria veche - aparent derizoriu, considerat, în mod grăbit, total influenţat sau primitiv, dar fiind în fapt un fragment de istorie, la fel de subtil ca şi arhitectura unei mânăstiri.

E loc, cred, în asemenea muzee şi de o sală a bucatelor şi vinurilor tradiţionale. E vorba de o parte a culturii noastre marginale de mămăligari, mitici şi protoistorici.

Şi vă reamintesc că, deloc întâmplător, prima măsură statală antialcoolică din istorie Deceneu şi Burebista au impus-o Daciei (după care cel din urmă a fost asasinat, în acelaşi an şi fel cu Cezar).

8

Dincolo de calendarele oficiale, există, în cultura românească cea mai veche, CALENDARUL POPULAR, care indică, prin datele sărbătorilor şi obiceiurilor, timpul optim pentru arat şi semănat, pentru formarea şi desfacerea turmelor, pentru urcarea şi coborârea oilor de la munte, zilele favorabile sau obligatorii anumitor ritualuri gastronomice sau culegerii plantelor de leac, pentru peţit şi logodit, pentru pomenirea moşilor şi strămoşilor, pentru aflarea ursitei.

În condiţiile în care nu se ştia scrie şi nici citi, cel care înuăţa pe dinafară această enciclopedie populară (de unde şi zicala populară: „A face capul Calendar!“) devenea şi cel mai bun gospodar şi înţelept al satului.

Calendarul Popular se bazează pe orologii cosmice de mare precizie. Cele mai multe sărbători, ceremonii, prilejuri de mari ospeţe, ritualuri şi obiceiuri populare au fost suprapuse peste ciclurile uieţii animalelor, păsărilor reptile-lor şi plantelor: Nunta Urzicilor este ziua când înfloresc urzicile şi nu mai sunt bune de mâncat; Sânzienele sau Drăgaica este ziua când înfloresc plantele cu acelaşi nume, indicând ziua cea mai lungă a anului când se culeg ierburile de leac; Împuiatul Urşilor sau Macauei marchează perioada de împerechere a urşilor; Nunta Oilor sau Năpustitul Berbecilor este ziua când se amestecă berbecii cu oile în uederea împerecherii; la Ziua Şarpelui şerpii, salamandrele şi şopârlele se retrag să ierneze în adăposturile lor subpământene; la Filipii de Toamnă începe împerecherea lupilor etc.

În Calendarul Popular există de asemenea, mai mult sau mai puţin conseruate, multe ceremonii antice precreştine dintre care unele au fost asimilate de creştinismul carpatic (Crăciunul de exemplu).

Astfel, Calendarul Popular dă în cadrul unor sărbători şi obiceiuri arhaice măsura vechimii şi, dacă vreţi, a dramatismului bucătăriei româneşti, a tradiţiilor sale rituale şi sacre.
(după Ion Ghinoiu, „Obiceiuri populare de peste an „)

9

CALENDARUL POPULAR

(Paştele a fost plasat convenţional, şi în dicţionarul domnului Ion Ghinoiu, „Obiceiuri populare de peste an“, şi de mine, la mijlocul lunii aprilie, iar Anul Nou într-o zi de luni – tot ca un început convenţional)

GERAR, CĂLINDAR (IANUARIE)

1 – Anul Nou, Crăciunul Mic, Sânvă
sâi, Siva
5 – Ajunul Bobotezei
6 – Boboteaza, Chiraleisa
7 – Iordănitul Femeilor, Sântion
8 – Ziua Moaşei

11 – Tudose

16 – Circovii de Iarnă, Antanasiile,
Sânpetrul Lupilor, Miezul Iernii,
Fulgerătoarele

17 – Circovii de Iarnă, Antanasiile,
Fulgerătoarele

18 – Circovii de Iarnă, Tănase de
Ciumă, Fulgerătoarele

20 – Eftimie

29 – Filipii de Iarnă

30 – Filipii de Iarnă, Teciele, Treisfetitele

31 – Filipii de Iarnă

FĂURAR (FEBRUARIE)

1 – Martinii de Iarnă, Trif Nebunul,
Ziua Omizilor

2 – Martinii de Iarnă, Ziua Ursului,
Stretenia, Arezanul Viilor, Anul
Nou Pomiviticol

l 3 – Martinii de Iarnă

10 – Haralambie

11 – Vlasie, Vracii

17 – Moşii de Iarnă, Sâmbăta Morţilor

18 – Lăsatul Secului de Carne

22 – Joia Nepomenită

24 – Dragobete Sântion de Primăvară

25 – Lăsatul Secului de Brânză

26 – Începutul Postului Mare, Lunea Curată, Spolocania, Cucii

27 – Intrarea in Săptămâna Caii lui Sântoader

MĂRŢIŞOR (MARTIE)

1 – Vinerea Sântoaderului, Dochia, Mărţişorul, Intrarea in Zilele Babei, Dragobete

2 – Sântoaderul cel Mare, Sâmbăta Morţilor
5 – Ieşirea din Săptămâna Caii lui Sântoader

9 – Măcinicii, Moartea Dochiei, Ieşirea din Zilele Babei, Sâmbra Plugului, Anul Nou Agrar

10 – Intrarea în Zilele Moşilor

17 – Alexii, Ziua Şarpelui, Ziua Peştelui

18 – Ieşirea din Zilele Moşilor
20 – Miezul Păresimilor
25 – Blagoveştenie (Buna-Vestire),

Ziua Cucului

26 – Stoborul Blagoveşteniilor
30 – Sâmbăta Ursului

PRIER (APRILIE)

1 – Ziua Păcălitului, Ziua Nebunilor
6 – Moşii de Florii, Lăzărelul
7 – Floriile, Nunta Urzicilor
11 – Joimari, Joimăriţa

12 – Vinerea Seacă
14 – Paştele
15 – A doua zi de Paşte
16 – A treia zi de Paşte
18 – Paparuda, Joia Verde
21 – Paştele Blajinilor
22 – Sângiorzul Vacilor, Mânecătoarea
23 – Ropotinul (Marţea) Ţestelor, Sân

giorzul, Blojul, Anul Nou Pastoral
25 – Joia Verde, Marcul Boilor
30 – Ropotinul (Marţea) Ţestelor

FLORAR, FRUNZAR (MAI)

1 – Armindenul, Ziua Pelinului
2 – Joia Verde
7 – Ropotinul (Marţea) Ţestelor
9 – Joia Verde

14 – Ropotinul (Marţea) Ţestelor
16 – Joia Verde
21 – Ropotinul (Marţea) Ţestelor, Co

standinul Puilor (Constantin Graur)
22 – Moşii de Ispas
23 – Ispasul, Paştele Cailor, Joia Iepe

lor, Joia Verde
25 – Ioan Fierbe-Piatră
28 – Ropotinul (Marţea) Ţestelor
30 – Joia Verde

CIREŞAR (IUNIE)

1 – Moşii de Vară, Naşterea Căluşului

2 – Duminica Mare, Rusaliile
3 – A doua zi de Rusalii
4 – A treia zi de Rusalii
6 – Joia Nepomenită
9 – Lăsatul Secului de Sânpetru

10 – Timotei

11 – Spartul (Moartea) Căluşului,
Marţea Căluşului, Vartolomeul
Grâului

12 – Onufrie, Nunta Şoarecilor

14 – Eliseiul Grâului

19 – Iuda

23 – Moşii de Sânziene

24 – Sânziana (Drăgaica), Amuţitul
Cucului, Sântion de Vară

29 – Sânpetru de Vară

30 – Stoborul Sânpetrului

CUPTOR (IULIE)

1 – Cosmadinul, Ana-Foca

8 – Pricupul

13 – Panteliile

15 – Ciurica (Ziua Femeilor)

16 – Circovii de Vară (Miezul Verii)

17 – Circovii de Vară, Marina, Păliile

18 – Circovii de Vară, Marina

20 – Sântilie, Pârliile

21 – Ilie Pălie, Pârliile

22 – Foca, Pârliile

23 – Opârlia

25 – Sf. Ana

27 – Pantelimon, Pintilie Călătorul, Panteliile

GUSTAR, SECERAR, MĂSELAR (AUGUST)

1 – Macavei, Împuiatul Urşilor, Paştele Viţeilor, Intrarea în Postul Sântămăriei

6 – Probejenia, Moşii Schimbării la Faţă

15 – Sântămăria Mare

24 – Martirul Lupu

10 11

RĂPCIUNE, VINIŢEL
(SEPTEMBRIE)

1 – Simion Stâlpnicul, Ciricul

Păsărilor
4 – Vavila
8 – Sântămăria Mică

14 – Ziua Crucii, Cârstovul Viilor,
Ziua Şarpelui

24 – Teclele

26 – Berbecarii

27 – Berbecarii

29 – Începutul Verii lui Mioi

BRUMĂREL (OCTOMBRIE)

1 – Procoavă

11 – Sf. Filip

14 – Vinerea Mare, Nunta Oilor,
Sfârşitul Verii lui Mioi

17 – Osie

18 – Ziua Lupului, Lucinul

19 – Sâmbăta Morţilor, Moşii de Sâmburi

25 – Moşii de Toamnă

26 – Sâmedru, Ziua Soroacelor

27 – Sf. Dumitru cel Nou

BRUMAR, PROMORAR, VINICER,
VINAR (NOIEMBRIE)

1 – Cosma şi Damian

8 – Arhanghelii, Năpustitul Arieţilor

11 – Mina, Ziua Tâlharilor

12 – Martinii de Toamnă

13 – Martinul cel Mare, Ziua Lupului

14 – Martinii de Toamnă, Intrarea in
Filipii de Toamnă, Lăsatul Secului
de Crăciun

15 – Spolocania

21 – Ovidenia, Filipul cel Mare

25 – Sf. Ecaterina

30 – Sântandrei, Noaptea Strigoilor,
Ieşirea Filipilor de Toamnă

ANDREA, UNDREA, INDREA,
NEIOS (DECEMBRIE)

4 – Bubatul, Varvara
5 – Bubatul, Sava
6 – Moş Nicolae (Sânnicoară)
9 – Ana Zacetenia

18 – Sf. Modest

20 – Ignatul Porcilor, Înătoarea

24 – Ajunul Crăciunului, Moş Ajun

25 – Crăciunul

26 – A doua zi de Crăciun

27 – A treia zi de Crăciun

28 – Îngropatul Crăciunului

31 – Îngropatul Anului Vechi şi
Naşterea Anului Nou

O parte din sărbători şi ceremoniale au dată fixă – Crăciunul, Măcinicii, Sânnicoară etc. – altele depind de potrivirea zilelor săptămânii şi a faze-lor lunii – Paştele, Sâmbăta Morţilor, Vinerea Seacă, Joia nemaipomenită, Marţea Căluşului etc.

12

CĂRŢI DE CĂPĂTĂI ŞI BIBLIOGRAFIE

Reeditarea în 1994 a celebrei trilogii a preotului bucovinean SIMION FLOREA MARIAN – SĂRBĂTORILE LA ROMÂNI (publicată prima dată între 1898 – 1901) – este o restituire etnologică de valoare excepţională.

Operă monumentală şi riguroasă (deşi scrisă într-o epocă mai degrabă romantică) cu caracter monografic, Sărbătorile... este o carte de căpătâi a culturii noastre, este Memoria Românească.

Desprinzând, în folosul dumneavoastră şi al cărţii acesteia, unele fragmente ce mă ajută la prezentarea semnificaţiilor, uluitoare uneori, a bucatelor, ceremoniilor şi obiceiurilor culinare româneşti vechi, nu fac decât să vă invit, cu admiraţie neţărmurită, la întâlnirea cu această mirabilă şi fericită sinteză de spiritualitate şi tradiţie românească, Sărbătorile la români.

Editura Fundaţiei Culturale Române, autoarea restituirii, binemerită încă o dată.

O altă bună parte din informaţiile asupra tradiţiilor româneşti vechi din această buche sunt datorate domnului ION GHINOIU. Dicţionarul său OBI-CEIURI POPULARE DE PESTE AN – este o capodoperă de antropologie românească care luminează prezentul prin trecut, de o manieră bogată, fermecătoare.

Tot Editura Fundaţiei Culturale Române şi-a asumat, cu rară, azi, vocaţie culturală, tipărirea, în 1997, a acestui op excepţional. Multe din textele imprimate cu litere cursive din această carte a mea sunt citate sau folosesc cu neruşinare documentarea admirabilă a Dicţionarului Ghinoiu (încă o dată mulţumiri, domnule lon Ghinoiu!). Şi am mai simţit nevoia acestor referinţe pentru că, încercând să trăiesc şi să înţeleg bucătăria românească, am descoperit că nimic nu e banal sau întâmplător, nimic nu e ce pare a fi.

OFELIA VĂDUVA, om de carte şi de teren, publică la rându-i o lucrare întru totul remarcabilă, PAŞI SPRE SACRU – Editura Enciclopedică, 1996. Precis şi prudent, dar cu pasiune cuceritoare, Ofelia Văduva sintetizează o bibliografie copleşitoare şi ani buni de muncă prin ţară într-o carte de etnologie, să-i zicem „gastronomică“. Deosebită contribuţie teoretică, valoroasă operă culturală, Paşi spre sacru e scrisă elegant şi bogat şi mi se pare indispensabilă celui ce doreşte să ne-nţeleagă şi să ne cunoască în profunzime şi în esenţe.

13

Citatele din Ofelia Văduva s-au dovedit a fi o necesitate, descoperită întru propria mea limpezire faţă de ideea de bucătărie românească (recunoştinţa mea, doamnă Ofelia Văduva!).

Numeroase rituri eurasiene precreştine au împestriţat ceremoniile ortodoxe din România cu obiceiuri deopotrivă fermecătoare şi stranii, tulburătoare şi şocante. Saturnaliile, Mithra, Lupercaliile, Neoliticul, zeităţi indo-europene, fitomorfe şi zoomorfe, totul se amestecă şi determină şi azi viaţa satelor şi chiar a târgurilor carpatine.

Grâul e sacru, o ştim de mult, de la egipteni şi romani, şi de el sunt legate majoritatea mâncărurilor rituale, creştine sau nu, din România. Dar sacre sunt,

o să vă miraţi, şi ... urzicile, şi pelinul, mugurii şi florile de salcie şi măr, vinul şi leuşteanul, şi mielul, şi porcul! Şi taurul, odoleanul, şi rostopasca, şi usturoiul, nucul, alunul şi alte plante şi animale!! Iar originea sacralităţii lor trebuie căutată cu foarte mult timp în urmă, în vremea jertfelor, a zeităţilor solare, a chipurilor cioplite (veţi vedea ce prezente sunt ele toate în ... bucătăria românească curentă!).
Voi încerca să enumăr ici şi colo, în tot cuprinsul cărţii, cu ajutorul studiilor lui Simion Florea Marian, Ofelia Văduva şi a dicţionarului lui Ion Ghinoiu (dar folosind şi alte surse), numai sub beneficiu de inventar, câteva bucate rituale încărcate de o magie multi-milenară, tradiţii ţărăneşti, mese ceremoniale, obiceiuri de ospăţ; ce determină, de milenii, gastronomia şi masa românească.

*

„De-ale gurii din bătrâni“ de Octavian Stoica
Ed. „Sport-Turism“ 1978

„Carte de bucate pentru zilele de post“ de Maica Lucia Nedelea
Ed. „Accolade Print Pro“ 1996

„ 175 recettes de cuisine roumaine“ de Ana Ianco
Ed. Jacques Gramcher 1990 – Paris

„Sărbători româneşti“
Rosturi – revista Muzeului Ţăranului Român

„Obiceiuri populare de peste an“ dicţionar de Ion Ghinoiu
Ed. Fundaţiei Culturale Române 1997

„O lume într-o carte de bucate“ – carte îngrijită de Ioana Constantinescu
Ed. Fundaţiei Culturale Române 1997

.,Sfaturi gospodăreşti“
Ed. Agro-Silvică Bucureşti 1996

„Preparate culinare din vânat“ de Nicolai Olexiuc
Ed. „Sport-Turism“ 1979

„Bucătăria Sătencei“ de Lucreţia Oprean
Ed. Tehnică 1974

„Secretele bucătăriei orientale“ de Ilie Bădicuţ – Stelian Drondoc
Ed. Nemira 1997

„The yellow Cook Book“ – de Pola Barkai
International women’s Association, Bucureşti-Romania 1986-87

„Album literar gastronomic“ de Octavian Stoica şi Marius Vulpe
Editat de „Viaţa Românească“ 1982

„Album literar gastronomic“ de Octavian Stoica şi Marius Vulpe
Editat de „Viaţa Românească“ 1983

„Paşi spre sacru“ – din etnologia alimentaţiei româneşti – de Ofelia Văduva
Ed. Enciclopedică 1996

„Leacuri şi remedii magice din Carpaţi“ de Cornel Dan Nicolae
Ed. Axis Mundi şi Ethos 1995

„Calendarul gastronomic 1998“
Ed. Forum

„Carte de bucate“ de Silvia Jurcovan
Ed. Tehnică 1983

„Bucătăria satului“ de Sanda Marin
Ed. Cartea Românească 1940

„Ret:ete pentru gospodine“ de Maica Raluca
Ed. Cartea Românească 1940

„101 feluri de mâncări din ouă“ de Sanda Marin
Ed. Cartea Românească 1939

„Degustarea vinurilor“ de Aurel Popa
Ed. Ceres 1986

„Vinurile României“ – de Mihai Macici

Ed. Alcor 1996

15

„Carte de bucate“ de Sanda Marin
ediţia „Cartea Românească“ 1938 şi ediţia „Lider“ 1996

„Sărbătorile la români“ de S. Fl. Marian
Ed. Fundaţiei Culturale Române 1994

15
„Carte de bucate“ de Ecaterina colonel Steriad
Ed. Alcalay & Co 1914

Producerea vinului“ de Nicolai Pomohaci şi Ioan Năməloşanu

Ed. Fermierul român 1997
„Bucătăria modernă“ de Maria general Dobrescu Ed. Socec 1923
Bucătăria din Transilvania“ de Lucreţia Oprean Ed. Ceres 1976
Connaissance du fromage
Ed. Institut International du Fromage 1995 ,
Bucate încercate“ de Georgeta Roşu
Ed. de Muzeul Ţăranului Român 1997

„Sub zodia lui Bachus“ de M. Ogrinji şi I. Neamţu
Ed. Sport-Turism – 1995
„Gastronomice“ de A1.0. Teodoreanu Ed. pentru Turism 1973

„De re culinaria“ Al. O. Teodoreanu Ed. Sport-Turism 1977
,,Preparate culinare din bucătăria popoarelor“ de L. Oprean şi
Mura Moldovan
Editura pentru Turism 1974

„Periplu dionisiac“ de Ion Puşcă
Ed. Sport-Turism 1986
„Panciu, file de cronică“ de I. Puşcă, A. Paragina, V Popa,

G. Constantinescu Editura Sport-Turism 1982
„Vinul în ştiinlă şi în ... imnuri bahice“ de Avram Tudosie şi Mihai Burduja
Editura D.G.A.I.A. 1982
„Etnologul, între şarpe şi balaur“ de Marianne Mesnil

Ed. Paideia 1997
16

PP(post prefaţă cu precizări şi îndrumări din partea agenţiei de voiaj asupra corectei folosiri a hărţilor şi ghidului turului operator)

Cartea aceasta o fi ea de bucate, dar nu de toate bucatele! Dacă vreţi să gătiţi lucrurile comune, arhicunoscute, pe care le face şi sidneyanul şi baltimoreanul şi ploieşteanul, luaţi Lucreţia Oprean, Sanda Marin sau Silvia Jurcovan – nu cunosc autori români mai competenţi – luaţi şi o enciclopedie gastronomică franceză şi le veţi avea pe toate, calde şi fragede!

Şi volauvent, şi angemacht şi spanacuri gratinate şi pizza şi Stroganoff şi cartofi franţuzeşti, turnedo, clătite cu îngheţată flambate, totul!

Cartea noastră este însă o selecţie (compilaţie, sinteză, extragere, cum vreţi să-i spuneţi) din cărţi şi de pe coclaurii post-dacici, de mâncăruri alese, fie pentru că sunt strict româneşti (ca păpuşile de dragavei) fie foarte populare (salata de bou) fie ritualice (pasca).

Ne-am oprit şi asupra unor găteli obişnuite aici, dar mai puţin cunoscute celor de dincolo de Europa centrală (dovlecei umpluţi, tochitură de măruntaie, ciorbă de burtă).

În sfârşit, am descris şi acele mâncăruri importate cândva care, prin voia şi creativitatea roadelor şi obiceiurilor locului, s-au mioritico-modificat, devenind mai tricolore decât băncile Clujului funarisit de toţi (sarmalele, mititeii, ghiveciul măcelăresc etc.).

Arabo-balcanică, dar şi antică, romană şi greacă, sigur orientală dinspre sud, polono-ruso-ucraineană dinspre nord – răsăritul luminos, francoaustriacogermană dinspre vestul jinduit dar inaccesibil, geto-dacă de pe aici, gastronomia românească are totuşi o originalitate spectaculoasă ce s-a născut tocmai din întrepătrunderea a trei mari curente culturale (de forţă fluvială) cu băltirile izolate danubiene sau pârâiaşele locale carpatine.

Deci, e vorba în primul rând de bucătărie veche ţărănească (pescărească, ciobănească) şi târgoveaţă dar şi de bucătăria românizată (pe) foc. De asemenea, am ales şi câteva reţete reprezentative pentru comunităţi care trăiesc pe teritoriul românesc – secui, maghiari, ţigani, saşi, sârbi, lipoveni, ucraineani – reţete care au ajuns, firesc şi fratern, pe masa românului.

Cărţi mai vechi şi mai noi precum şi două decenii de călătorii obsedat-gastronomice sunt sursele acestei selecţii intenţionat plagiatoare, o compilaţie de la un cap la altul, pentru că asta e neşansa cărţilor de bucate sau folclor (şi şansa hoţilor de autori): nu poţi, în acest domeniu, decât riscat şi prea rar, inventa sau crea ceva. Paradoxal, singura soluţie cinstită este să furi, să iei, să citezi, să preiei, să întrebi, să asculţi, să umbli creanga, să copiezi, schimbând pe ici pe colo, dar aşa, caţavenceşte, adică deloc.

ROMÂNIA
MĂRIŞOARĂ
BUCĂTĂRIA UNIVERSALISTĂ

... În care intră doar câteva bunătăţi notorii şi curente, pe care ultima fărâmă de conştiinţă profesională m-a obligat să le salvez de provincialism şi să le urc la rangul de naţional-europene (fiind ele proprii mai ales oraşelor, cosmopolite şi oportuniste, acele găteli care au născut ideea – falsă – că nu există o bucătărie românească, că totul e împrumutat şi furat).

Adevărul este că nici nu le-a vrut nimeni!

Oricât m-am rugat de braşovenii mei, nu, nu şi nu, ardeii umpluţi ori copţi nu-s ai lor! M-am căciulit atunci la bucureşteni: ,.Măi băieţi, voi sunteţi ţara, limba literară şi televiziunea centrală, luaţi şi salata de vinete!“ Iarăşi nu: că nu e drept, că şi aşa a mers vestea că Bucureştii le-au luat pe toate, că să vorbesc cu ieşenii sau clujenii, că acolo-s primarii ce râvnesc...

Aceia nici n-au vrut s-audă; că ei nu vor ce aruncă toţi, că în salata de boeuf sunt toate culorile ungare şi încă şi altele, poate mai duşmănoase; că să-ncerc la Timişoara: acolo e totul claie peste grămadă, haosul secundordial cel mai armonios.

În fine, am găsit soluţia aceasta, capitolul separat, care dă un curs antireformist şi antidemocratic cărţii mele, ce s-ar fi vrut descentralizată, şi care extrage, chinuit şi spăşit, din particular şi vără triumfător în general câteva reţete arhicunoscute mondial şi consumate din belşug pe teritoriul sfânt şi deosebit de bogat în proteine, minerale şi lipide al ţării.

Un colac de grâu frumos
Ca şi faţa lui Hristos..
.

PÂINE
• 1 kg făină de grâu • 1 lingură drojdie • 0,5 litri apă
• 1 linguriţă zahăr • 1 linguriţă untdelemn • 1 lingură sare
Plămădeală:

• Drojdia se desface în puţină apă caldă şi o linguriţă de zahăr apoi e amestecă cu 2-3 pumni de făină şi puţină apă călduţă
• Plămădeala obţinută se bate până face băşici, se presară cu făină şi se lasă să crească la căldură, spre 1 oră
Aluat:

• Făina rămasă se cerne în copaie
• Când plămădeala a crescut, se amestecă cu făină, ulei şi sare şi se frământă, turnând apă caldă, puţin câte puţin, până nu se mai lipeşte de mâini
• Se lasă coca la dospit, cât e nevoie – 2-3 ore
• Aluatul se formează pâini şi se dă la cuptor, la foc potrivit, 1 ceas
Pâinea – reper simbolic. În gândirea tradiţională, pâinea şi colacul concentrează o simbolică în totalitate benefică: bucurie, rodnicie, belşug, fertilitate, puritate. Înscrise pe o axă comună, aceste semnificaţii se acumulează într-o energie simbolică pe care omul se străduieşte s-o capteze.

În obiceiurile populare tradiţionale, pâinea este adesea simbol al divinităţii, ceea ce o detaşază într-o posibilă ierarhie a reperelor simbolice în cultura populară. Ea este identificată cu anumite divinităţi în secvenţe ale obiceiurilor de Crăciun sau de Paşte, de înmormântare sau de comemorare a morţilor, când pâine sau colaci, special modelaţi, primesc nume de divinităţi (Crăciun, Dumnezeu, Maica Precista, Arhanghel etc.) şi sunt oferiţi ca ofrandă rituală („jertfă“). Putem presupune practica de reprezentare prin aluatul de pâine a unor divinităţi (singurul aliment învestit cu această calitate) ca fiind anterioară creştinismului, care a identificat pâinea cu trupul lui Iisus Hristos, precizând clar simbolismul ei.

Principalele faze ale îndelungatului proces de muncă al agricultorului încep cu pâinea, prototipul efectului final al muncii în credinţa influenţării magico-rituale a rodniciei pământului: în Bucovina se aşază o pâine pe plug sau pe prima brazdă trasată; în Moldova se pune în coarnele boilor, la „pornitul plugului“, o pâine sau un colăcel în formă de opt, iar în Dobrogea se rupe o pâine sau un colăcel, pe ogor, în cornul plugului. În Moldoua, începutul aratului de toamnă este însoţit de dăruirea de colaci sau pâine preparată din grâul obţinut la începutul secerişului.

Încheierea muncilor agricole şi începutul celorlalte faze de muncă au drept simbol de asemenea, o pâine. În Transilvania, la ceremonia agrară a cununii, când alaiul secerătorilor intră cu buzduganul în casă, trebuie să găsească pe

masă o pâine. În Oltenia, când se face prima dată pâine din grâul nou, se prepară

un colăcel mic sau o pâine de care se leagă busuioc, sporiş sau alte flori. Sunt scufundate în fântână, după care se dau copiilor sa le mănânce în credinţa că „grâul va fi spornic şi curat”.

„Făcutul pâinii“ sau al colacilor (act complementar sacrificiului de animale) marchează, de fapt, intrarea în sărbătoare, purificând începutul perioadei prin valenţele rituale ale aluatului şi solemnizând timpul sărbătoresc prin prezenţa pâinii.

Faza de pregătire a preparării pâinii este marcată de acte obligatorii – femeia trebuie să respecte cu câteva zile înainte interdicţii sexuale şi alimentare (să fină post), trebuie să se spele, să-şi schimbe cămaşa şi, mai ales, acoperitoarea capului.

Prima fază a transformării făinii în pâine, cernutul, respectă reguli specifice unui act ritual: el trebuie să se realizeze dimineaţa în zori, „pe nemâncate“, în deplină tăcere.

Aceleaşi reguli priuind timpul ritual (zorii), starea de puritate cât şi un anumit comportament se impun şi pentru aducerea apei necesare – apă „care numai în aceste condiţii capătă valoare magico-rituală: „apa neîncepută (uneori, „apa neîncepută“ este înlocuită cu rouă).

Adăugarea sării, personificată în unele credinţe populare ca „mama lui Dumnezeu“ sau sfântă (numită Sfânta dreptate), este de natură să mărească puterile magico-rituale ale pâinii.

Nu mai puţin semnificativă este adăugarea fermentului. Simbol al forţei vitale, prin care aluatul capătă viaţă, „răsare“, „înfloreşte“, „creşte“, fermentul învie coca-ea „dospeşte“, devine „vie“. Coca reia, astfel, drumul grăuntelui semănat care răsare, înfloreşte, creşte, fiinţă vie a cărei dezvoltare este urmărită cu atenţie de cultivator.

Pe lângă unele formule de invocaţie, „frământatul“ aluatului , „muncitul“ lui presupune un mare efort. Cu cât pâinea este mai mult „muncită“, cu atât valoarea ei spirituală creşte.

De observat că aluatul capătă conotaţii rituale direct legate şi de statutul de vârstă al aceleia ce îl frământă. O fetiţă mică pentru „turta ursitorilor“ (în sate din lalomiţa, Olt sau Dolj), o fată mare pentru colacul miresei şi o femeie bătrână pentru colacii de înmormântare sunt, în genere, categoriile de vârstă ce îşi pun amprenta asupra virtuţilor magico-rituale ale aluatului.

O anumită tehnică rituală, bazată pe gesturi şi formule consacrate aprinderea cuptorului cu ramura de Arminden, când se coace pâinea din grâu nou, stropirea cuptorului cu apă sfinţită, trasarea unei cruci imaginare la gura cuptorului, rostirea unor formule de invocaţie- însoţeşte trecerea prin foc a pâinii (Marianne Mesnil numeşte această prefacere trecerea de la „crud“ de la „primitiv“ sau „sălbatic“, de la „natural“ – la „cult“ n.n.).

La scoaterea pâinii, credinţa spune: cuptorului trebuie „să-i laşi ceva în schimbul pâinii să nu rămână gol, de aceea se pun lemne în cuptor sau un blid cu apă sau doar se stropeşte cuptorul cu apă.

OUĂ „ROMÂNEŞTI“

Aceste ouă aşa-zis „româneşti“ se cheamă, de secole, „oeufs poches“. Vă dau totuşi reţeta, care oricum nu-i a mea şi, vai, nici nu ne aparţine, doar aşa, ca să respect un adjectiv, şi pentru că unii le şi fac, ici şi colo.

• 6 ouă • 1 l apă
• 50 ml oţet • 1 lingură sare
• Se pun apa cu oţetul şi sarea la fiert.
• Se sparg ouăle pe rând într-o ceaşcă, fără să stricăm gălbenuşul
• Le vărsăm, de foarte aproape, ou cu ou, în apa clocotind
• Se scot, după două minute, cu supiera
• O idee ar fi să le aşezaţi pe foi de salată verde sau în roşii scobite – dă bine!

Oul, arhetip cosmogonic, simbol universal al naşterii, se raportează, după părerea lui Mircea Eliade, nu atât la naştere, cât la o re-naştere repetată după modelul cosmogonic. „Simbol al nemuririi“, el face parte dintre simbolurile reînnoirii naturii şi vegetafiei, reprezentând o epifanie a creaţiei şi, în cadrul experienţei hierofanice, un rezumat al cosmogoniei. ,

„Soarele e dintr-un ou“, spun străuechi credinţe româneşti, sintetizând evantaiul simbolic al acestui aliment cu funcţii rituale marcante în multe obiceiuri.

Oul exprimă o simbolică complexă, înscrisă în sfera naşterii şi renaşterii vieţii pe pământ. Această simbolică stă la baza obiceiului de a înţărca copilul cu ajutorul unui ou copt pus peste prag, de a oferi la nuntă mirilor un ou (uneori presărat cu zahăr), pe care trebuie să-l mănânce legaţi cu un ştergar, de a aşeza pe prag două ouă, pe care mireasa trebuie să le spargă cu piciorul când intră în casă, sau de a pune un ou în sicriu pentru călătoria cea mare – simbol al renaşterii prin moarte, idee proprie filozofiei populare.

Obiceiul larg răspândit, conform căruia în încheierea mesei bogate ce se organizează la „lăsatul secului“ (ce marchează începutul perioadei de abstinenţă alimentară a postului) trebuie să mănânci un ou fiert „ca să pară postul uşor“, „ca să treacă degrabă postul“, trimite la credinţa în vuirtuţile sale regeneratoare.

Aceeaşi idee inspiră acte rituale din obiceiurile legate de muncă. „La 40 de sfinţi, când se scoate plugul şi dă să iasă din ogradă, aruncă un ou pe sub mâna stângă, peste boi sau dinaintea acestora... „ Felul în care rezistă oul este semnul rezistenţei plugului şi al succesului muncii începute. De asemenea, când pleacă la semănat pun în traistă un ou fiert (printre seminţe) sau pentru recolta viilor „se îngropau ouă întregi sau se risipeau coji de ouă în răscrucile viilor la Paşte“.

Oul este elementul ce sacralizează actul „prinderii suratelor“ (în Vrancea),

„înfârtăţitul (Mehedinţi), „Mătcălăul“ (Banat), petrecerile cu mese comune pe care cetele de feciori le organizează după colindat în Transilvania (la care principalul fel de mâncare, „papa cea mare“, este preparată din ouăle adunate în timpul colindatului) sau mesele Junilor Braşovului, care „în lunea Paştilor merg pe la case după ouă, în special la casele cu fete mari“

Implicaţiile valenţelor oului în medicina populară, ca şi în practicile divinatorii din noaptea de Anul Nou, au drept sursă credinţele în forţele benefice concentrate în ou.

(din Ofelia Văduva – „Paşi... “)

MITITEII a la Păstorel

Personal, prefer reţeta veche a bătrânilor, cu multe cărnuri amestecate. Dar nu pot să trec peste un clasic şi nici să vă las neinformaţi, prin omisiune vinovată. Mai mult, din prudenţă, voi cita pe simbolul gastronomiei româneşti (că veni vorba de clasici: nu înţeleg de ce excepţionala carte de bucate a lui Negruzzi şi Kogălniceanu e într-o eclipsă atât de îndelungată şi nemeritată!)

„Carne de vită de la ceafă sau de la coadă, sau pulpă – capacul. La 1 kilogram de carne un sfert seu gros şi curăţat de piele. Carnea, împreună cu seul, se trece de două ori prin maşina de tocat. Se adaugă în carne miez de franzelă (de mărimea unei lămâi), muiat în mujdei de usturoi, sare, o linguriţă de mirodenii: enibahar, chimen (dacă vrei), piper şi o jumătate linguriţă bicarbonat. Frământi până se face o pastă omogenă. Uzi cu apă un fund de lemn şi palmele. Suceşti câte o bucată pe masă până obţii forma cilindrică ştiută. Tai înbucăţi potrivite şi-i aşezi umezi pe-o farfurie. Îi pui la rece câteva ore. Pui grătarul încins, pe care ai aşezat un rând de mititei, la foc moale. Cât stau la foc, îi învârteşti mereu, până se întăresc. După ce s-au prăjit o serie, se servescîntr-un vas acoperit şi încălzit (altfel se sleiesc din cauza seului). În timp ce se consumă o serie, se pune la foc seria următoare. Prăjirea trebuie să se facă încet, ca să nu „se pripească în exterior, rămânând cruzi la mijloc“.

Aş putea încerca să mă gândesc, cu tot dragul, la un vin băubil din amintirile mele de student culegător de struguri la Miniş: Burgund Mare. Se contura ca un vin roşu de cupaj, dar, după lunga vară-toamnă a lui ’77, şi ca un vin de masă plăcut şi floral.

Azi, ştiu că Burgundul a prins rădăcină nu numai în Banat, la Recaş şi Miniş, ci şi în Moldova.

VERZITURI DE STRĂNSURĂ:

BAME, NAPI, ANGHINARE, RUBARBĂ, ANDIVE,

SPARANGHEL, BROCOLI, BRUXELLES ETC.

La mare preţ în alte oale de aiurea, verziturile de mai sus se gătesc mai rar în România, fiind venituri („alogene“) cu succes local.

Napii, rubarba sunt cultivate şi gătite ici şi colo în Ardeal, dar fără tendinţe de răspândire.

Anghinarea, sparanghelul, chiar şi bamele şi andivele, verzele brocoli şi de Bruxelles au rămas bucate exotice, aluvionare, la discreţia apetitului preţios, Strict citadin, al lumii bune.

Insistent enumerate, aproape ca o campanie, în cărţile româneşti de gastronomie de la început de secol, aristocratele acestea vegetale (mult cultivate în grădina şi bucătăria franceză) aproape că dispar din cele actuale, rămânând anonime, izolate în luxul lor vigilent la mode şi modele (ce umple totuşi pieţele Amzei sau Dorobanţi, dar numai pe acelea).

Reţetele lor, toate de import, şi mai toate predispuse la aperitiv şi garnitură de carne bună, după gustul meu, pot fi găsite şi în Sanda Marin, recent reeditată, şi în alte cărţi culinare mai vechi.

Eu le fierb în general şi le potrivesc cu un sos românesc şi cu mici, aşa, deal dracului, adică provocator şi polemic!

SOS ROMÂNESC

• 1 lingură unt (untdelemn) • lingură făină
• 1 ceaşcă supă de carne • 1 ceapă
• 1 pahar suc de roşii • 1 linguriţă sare
• Se toacă ceapa mărunt de tot
• Se încinge untul
• Se adaugă făină cu sare
• Când făina a devenit străvezie se pune şi ceapă
• Dacă s-au rumenit amândouă, se stinge cu supă şi se lasă să fiarbă până se leagă un pic
• Atunci se pune sucul de roşii şi iarăşi fierbe până se face o pastă
„Românesc“, în româneşte înseamnă muntenesc, pe Sabar şi Colentina.

SPANACUL TUTUROR

Spanacul e o buruiană universală, fetişizată ca panaceu de „Papai“ cel viteaz (campanie publicitară disperată de pe vremea crizei din ’29) şi aburcată ca atare pe toate scenele gastronomice ale lumii.

Culmea e că fata (buruiana!) a câştigat concursul doar pentru că a avut pile! Nu pentru însuşirile ei reale! Adevărul crud (ca o salată) e că nu merita nici pe departe locu' întâi, care ar reveni de drept verişoarelor sărace: urzicuţa, păpădia, pătrunjelul, leuşteanul, care sunt mult mai bogate în fier şi în vitamine decât parvenitul de spanac! Cinstit să fiu, mi-e tare antipatică iarba asta de doi lei, s-a băgat în sufletul nostru pe şest şi pe nedrept, marginalizând (cenuşărizând) plantele cu adevărat miraculoase de mai sus.

În România vegetariană şi grădinărească, spanacul se declină corect în substantivele ciorbă, salată, plăcintă, clătită şi mâncare (cu sau fără carne).

Ciorba se face cu borş, zarzavat, roşii şi vreo doi cartofi (sau ceva orez) că, subţirică cum e verzitura, nu rezistă singură-n fiertură.

• 1 kg spanac • sare, piper, după gust
• 1 litru borş • 3 căţei usturoi
• 1 ceapă • 2 cartofi (1 pahar de orez)
• 1 păstârnac • 1 morcov
• 3 roşii (sau 200 ml bulion) • 1 pătrunjel
• 1 pahar smântână • 1 ou
• verdeaţa: 1 legătură leuştean
• Spanacul se grijeşte bine, că e plin de nisip: se spală frunză cu frunză în 2-3 ape, se scurge îndelung
• Zarzavatul – ceapă, morcov, pătrunjel, păstârnac – se toacă
• Cartofii şi roşiile se taie cubuleţe
• Se pun toate la fiert, în 1 litru apă, cam 1 jumătate de ceas, timp în care
• Se fierbe borşul, separat
• Se toacă usturoiul
• Se amestecă dresul: smântână, ou şi 1 polonic de borş
• Se toacă verdeaţa
• Dacă zarzavatul a fiert, (şi sigur a fiert!) se pun în ciorbă borşul şi dresul şi se mai lasă să clocotească bătrâneşte vreo cinci minute
• Se presară verdeaţa, se potriveşte de sare şi piper, ciorba deja e mâncabilă

Salvatorul Americii înfometate din '30 (ia să fi avut s.u.a.-iştii urzica!) se potriveşte şi în Salată, cu lămâie sau oţet subţirel de fructe (oţetul nostru tare de vin îl sminteşte).

• 250 g spanac (mai tânăr) • 2 fire usturoi verde
• 1 lingură untdelemn • 1 vârf de cuţit piper
• 1 praf de sare (cât iei cu trei deşte)

• 1 lingură zeamă de lămâie (sau oţet de mere)
• 1 legătură ceapă verde de apă (mai moale-n vână, că, prăpădit cum e spănăcelul, odată dă ochii peste cap de la tărie)
• Ceapa şi usturoiul se toacă
• Se amestecă totul
Tainã: Ceapa nu e obligatorie, în schimb se poate face o salată de frunze mult mai frumoasă şi mai gustoasă punând nu numai foi tinere de spanac, ci şi lobodă, untişor, păpădie, podbal, salată verde cu ce-i mai sus: tulpiniţe tocate de ceapă şi usturoi verzi, o lingură de oţet de mere şi un pic de ulei, sare.

Am mâncat pâine de secară prăjită în unt, stropită cu telemea, şi cu salată de frunze şi tare mi-a plăcut.

După Mâncarea de spanac în schimb, nu mă prea omor, deşi, dacă-i făcută

aşa, bună va fi.
• 1 kg spanac • 1 căpăţână usturoi
• 1 ceapă • 1 lingură făină
• 1 lingură untdelemn • 1 pahar bulion de roşii mai gros
• 2 linguri unt • 2 linguri smântână
• sare, câtă vreţi

• 500 g carne (miel de obicei, dar merge perfect pui sau viţel)
• Ceapa se toacă, se pune la călit în unt cu ulei – vas acoperit
• Se grijeşte spanacul, se pune la fiert 10 minute în apă puţin sărată
• Carnea se taie îmbucături şi se pune peste ceapă, să prindă coajă (apoi se adaugă puţină apă fierbinte, să se călească înăbuşit 30 de minute)
• Se scurge bine spanacul, se varsă peste carne, să bulbucească leneş pe foc mic un sfert de oră (amestecaţi să nu se prindă)
• Se desface făina în bulionul de roşii
• Se toacă usturoiul, se freacă bine cu bulion şi smântână, se amestecă în mâncare, să clocotească două-trei minute
• Se potriveşte de sare
E bună dar numai cu un pahar de Aligote tânăr, de numai un an, de Bucium-Iaşi, sau un Vărătec (vin alb de masă, vag dulceag) de Jiu sau chiar un Plebanoş de Aiud, adică un vinişor parfumat şi senin, din categoria „micii burghezi ai podgoriei“, nici opincă, nici vlădică.

Spanacul înăbuşit care urmează poate fi şi o însoţitoare, o Garnitură, cum se zice, la ouă ochiuri, frigănele, fripturici, şi o Umplutură de plăcinte şi clătite (nimeni nu face clătite cu urzici sau lobodă, deşi ar merita, taman cu vârf şi îndesat).

Reţeta de mai jos poate fi aplicată oricărei frunze.

• 1 kg spanac • 1 lingură făină • 2 linguri unt

• 2 linguri smântână • 1 ou • sare
• 4 – 5 căţei de usturoi

• Spanacul bine grijit se fierbe 1 sfert de oră
• Usturoiul se toacă pastă
• Făina se desface în smântână bătută cu ou
• Se scurge spanacul temeinic, se şi stoarce, dacă e nevoie, apoi se toacă
• Se încinge unt, se pune spanacul la călit cinci minute, amestecând mereu
• Se adaugă usturoiul şi smântâna cu făină şi ou, se sărează, se amestecă până se leagă un pic
Se poate umple cu terciul ăsta orice patiserie, fie ea din foi greceşti, subţiri şi unse cu ulei, fie din aluat obişnuit, de plăcintă.

Orice clătită, de asemenea, se leagă cu pasta de frunze – spanac, lobodă, urzici, etc.

Tainã: 1 praf de piper, 1 linguriţă de zahăr şi altă linguriţă cu zeama de lămâie vor rafina şi mai mult pasta noastră, care nu e numai a noastră, ci şi a urmaşilor etc. adică a tuturor.

• Dacă vreţi s-o mai îngroşaţi, amestecaţi-o cu 1 pahar de orez fiert.
ARDEI UMPLUŢI

Lucrare grea, în fond, dacă mă gândesc de câte ori am fost pus în faţa unor fierturi fade şi pietroase, cu gust de orez şi rugină apoasă, denumite inconştient ardei umpluţi. Mâncare naţională, această găteală poate fi paradisiac de gustoasă, dar numai cu un pic de efort şi cheltuială.

• 10 ardei graşi, cât de mari şi de sănătoşi
• 250 g carne porc tocată • 200 g carne viţel tocată
• 150 g orez • 1 ceapă mare (da’ mare!)
• 2 ouă • 1 litru supă de carne
• 1 kg de roşii • 1 pahar de vin alb
• 1 linguriţă zahăr • 100 ml bulion gros de roşii
• 1 pahar smântână • sare, piper – la bună plăcere
• cimbru, pătrunjel, mărar • 1 lingură untură de gâscă (2 linguri ulei)
• Se grijesc (se curăţă, se spală, se scot cotoarele) ardeii
• Se înmoaie ceapa pe foc mic în untură de gâscă

• Se toacă verdeaţa
• Se amestecă carnea cu ceapa, ouăle, orezul – cimbru praf, mărar, sare, piper, 50 ml bulion (unii de pe la Oradea pun şi ceva carne şi slăninuţă afumate, pentru gust)
• Se umplu ardeii, se căpăcesc cu felii de roşii
• Se potrivesc într-o cratiţă unsă cu untură sau ulei – să stea sprijiniţi unul pe altul, vertical ca nişte falnice turnuri, cu deschizătura în sus, să poată răsufla la greul căldurii
• Se pasează roşiile
• Se acoperă ardeii cu supă, vinul şi pasta de roşii proaspete, agrementate de sare, piper, se acoperă, se pun în cuptor sau pe plită, la foc mic, acoperit, cam un ceas
• Se amestecă 50 ml bulion cu smântâna şi zahărul
• După ce a trecut o oră de fiert molcom, poate şi mai bine, şi a scăzut şi zeama, se toarnă sosul de smântână ploaie şi se mai lasă în cuptor, să molcomească şi să capete capacele de roşii o frumoasă culoare auriumaronie
• Se presară aşa, de un pamplezir, pătrunjel verde şi se oferă fierbinţi
Tainã: Nu-s chiar buni de pe o zi pe alta, pieliţa ardeilor oxidează şi prinde gust metalic.

Superbă gătează românească! Fină, elegantă, suculentă. Şi ce zestre! După cine s-o dai? După un Riesling de Corcova, că are fermitate şi nobleţe echilibrată, dar şi umor acid? După o Creaţă de Teremia Mare (vin numit şi... Riesling de Banat!) că e energic şi cinstit (şi mai are şi pedigree naţional străvechi)? Sau după un Merlot de Panciu – fire artistică, neliniştită, mereu tânăr şi expansiv?

Dificilă alegere.

PAPANAŞI

Fierţi (aşa-zis munteneşti):

• 2 ouă • 3 linguri griş • 1 linguriţă făină
• 2 linguri unt • pesmet destul • sare
• 300 g brânză de vaci (scursă bine de zer)
• Se pune apă sărată la fiert
• Se amestecă bine brânza de vaci, făina, ouăle, grişul şi sarea
• Se fac găluşte turtite, se găuresc cu degetul, se pun în apa clocotind uşor
• Se prăjeşte pesmetul
• Când papanaşii se ridică la suprafaţă se mai lasă să fiarbă molcom (altfel se sfărâmă) încă 1 sfert de oră
• Se pune untul la cald

• Se scurg, se ung cu unt, se tăvălesc în pesmet, se oferă cu zahăr şi smântână

Prăjiţi (aşa-zis moldoveneşti):

• 2 linguri griş • 2 linguri făină • 2 ouă
• sare • untură pentru prăjit
• 400 g brânză de vaci (scursă bine de zer)
• Se separă gălbenuşurile de albuşuri
• Se bat albuşurile spumă
• Se freacă bine brânza cu gălbenuşurile, făină, griş, sare
• La sfârşit se adaugă albuşurile
• Se încinge untura
• Se fac găluştişoare turtite de papanaşi, se găuresc cu degetul, se pun la prăjit, pe ambele părţi, până se rumenesc
• Se oferă cu zahăr şi smântână

Numai diminutive în bucătărioara românaşilor (dar şi în invocaţiile religioase, că numai prin alint şi grai dulce se-nduplecau marile puteri): tocăniţă, furculiţă, turtiţe, papanaşi, sărăţele, sărmăluţe, slăninuţă, untişor, chifteluţe, plăcinţele, mititei, cârnăciori, frigănele, castraveciori etc.

Ai zice că sunt duioşi carpatinuţii, că-şi alintă bucăţicile, că la miază-nopticică de Dunărica legendară mâncărica e dezmierdată ca un copilaş foarte drăguţel! Ori poate, freudişorel, românuleţii vor să ascundă sub drăgălăşenii diminutivale cât mănâncă de fapt, adică ca Haplea şi ca lupii?! Că în România am auzit, mai ales, ca o obsesie, reţeta unică a sensului vieţii: „Bă, cu asta rămâi, cu ce bagi în gură şi ce tragi pe ...“

SALATĂ DE VINETE

I. • 1 kg vinete (coapte, bine colorate, tari, lungi)
• 1 pahar untdelemn • 1 ceapă roşie, mare tare
• 1 lingură oţet mere • 2 roşii coapte
• sare, piper, după voie şi sănătate
• Se pun vinetele la fript pe foc viu, pe toate părţile, până se-nmoaie
• Se curăţă imediat de cojile arse, se sărează şi se pun la scurs, pe un fund înclinat, cel puţin 1 ceas
• Se toacă mărunt ceapa, se spală iute într-un şuvoi de apă rece (să-i iasă amăreala oxidată) se scurge bine de tot
• Se amestecă ceapa cu oţetul
• Se toacă vinetele pastă, apoi pasta asta se freacă cu ulei, puţin câte puţin, până se-ntăreşte şi se face spumoasă
• Se adaugă sosul de ceapă cu oţet (piper, dacă mai e cazul)
• Se ornează cu felii de roşii

Taine: se mai pot adăuga 1-2 linguri smântână şi 3-5 căţei de usturoi pisat

II.
Vinetele scurse şi tocate se amestecă cu o maioneză făcută din 2 gălbenuşuri ou, 200 ml untdelemn, 2 linguri zeamă de lămâie, 1 vârf linguriţă piper măcinat, 1 lingură smântână de frişcă şi 3 călei usturoi.
Şocant de gustoasă, salata de vinete e aperitivul aproape zilnic al unui anotimp românesc inexistent: vara-toamna.

Adusă în Europa de arabi, vânăta este la noi una din cele mai importante legume ale sfârşitului verii şi o vedetă omniprezentă a „borcaniadei“ de toamnă: vinete tocate la congelator, vinete sărate la borcan, salată de vinete şi zacuscă, vinete împănate în suc de roşii, în ulei etc. Dacă ar măsura cineva (cum o şi fac unii din când în când, de te cruceşti ce-a putut să le mai dea prin minte) lungimea vinetelor puse cap la coadă, care se gătesc din august până-n noiembrie-n România, ar fi zguduit de dimensiunile interstelare rezultate.

Dacă ar transforma cineva în energie electrică mişcarea lingurilor de lemn din castroanele de salată de vinete, noi n-am mai importa petrol.

ARDEI COPŢI

Salată nobilă, una dintre cele mai fine salate româneşti, dând ţinută unei fripturi banale, dar şi salatei de vinete; la o adică, ardeii copţi – fie ei capia sau doar graşi – au generozitatea de a putea fi mâncaţi, şi pe loc şi la iarnă, aproape după aceeaşi reţetă.

Conservă:

• 2 kg ardei graşi sau capia (cât mai mari şi mai sănătoşi)
• 150 ml oţet de vin • 1 lingură zahăr sau miere
• 2 linguri ulei • 2 linguriţe boabe muştar
• 10 g piper • 1 aspirină
• 1 foaie dafin • o jumătate linguriţă sare
• Se spală bine ardeii

• Se coc în cuptor la foc iute sau pe un grătar, deasupra flăcării, să se pârlească năpristan şi uniform pe din afară dar să-şi păstreze carnea pe dinăuntru
• Se pune zeama cu ale ei toate la fiert
• Se aşază ardeii într-o cratiţă mare, se presară cu puţină sare şi se acoperă pentru circa un ceas
• Se curăţă de pieliţă, cu răbdare şi un vârf de cuţit. Evitaţi apa, care le spală şi gustul
• Se aşază în borcan
• După primul clocot, se toarnă zeama peste ardeii curăţaţi (uleiul se va ridica la suprafaţă, protector)
• Se leagă cu celofan dublu, bine muiat şi spălat în apă fierbinte

Salată:

• 2 kg ardei gras sau capia
• 100 ml oţet de vin • 2 linguri untdelemn
• 1 linguriţă sare • 1 praf cimbru
• 1 căpăţână usturoi (cui nu-i place să nu pună!)
• Ardeii se tratează grijuliu, ca mai sus, dar nu se mai pun în borcan vraişte ci se compune o stea splendidă într-un castron, cu codiţele spre margine
• Se presează praful de cimbru peste ei
• Se curăţă usturoiul, se taie de-a latul căţeii în felioare hiper-subţiri şi se cern peste ardei
• Se amestecă sarea cu oţetul, se freacă cu untdelemn, se toarnă ploaie peste salată
• Se lasă un sfert de oră, să prindă gust, apoi ardeii se sucesc, să bea şi să se-nmoaie pe amândouă părţile.

PUI LA CUPTOR

• 1 pui (mare şi bine îngrăşat, de curte) sau altă pasăre
• măruntaie pui • 200 g unt (1 ceaşcă ulei)
• 300 ml smântână • 1 lingură pastă usturoi
• sare, piper, după gust • 3 legături pătrunjel
• Mai întâi se grijeşte bine puiul, se toacă măruntaiele şi pătrunjelul, se freacă cu 150 g unt, puţină sare şi piper
• Se freacă pasărea cu sare, piper şi zeamă de usturoi
• Se umple burta puiului cu tocătura cu unt, se coase
• Se freacă o tavă cu margini înalte cu unt – să bălteasca
• Pe fundul tăvii se pune un grătar din câteva beţigaşe subţiri, în cruciş, să nu atingă pasărea metalul, că nu-i bine
• Se pune în cuptor, la foc iute la început, să prindă culoare
• S-a îngălbenit, deci focul devine potrivit; vreme de o oră şi jumătate – dacă-i pui de curte – urmează o operaţiune insistentă de turnat-uns linguri de smântână
• După ce s-a terminat smântâna, se ia zeamă din tavă – untul din umplutură s-a topit şi a curs, îngemănându-se cu smântâna – şi se unge, până ce puiul s-a pătruns şi sub coaja galben-maronie e numai dezmierdare şi inefabil
• Sosul fierbinte, amestecat cu zeamă de usturoi, se oferă alături, în „sosieră“

Tainã: Între pasărea „de curte“ şi „fratele Petreuş“ de crescătorie sunt diferenţe vizibile: creşterea forţată, foarte rapidă, pe bază de hormoni, nemişcare şi reţete hipercalorice, face carnea moale, apoasă, cu puţină substanţă (nici

măcar făinoasă); în zece minute prăjeşti un pui; puiul de curte, în schimb, e ferm, carnea are culoare, personalitate.

E drept, cere răbdare, cheltuială şi efort să-1 creşti dar şi răsplata e pe măsură. Puiul anemic de Avicola şi cel hrănit cu boabe şi iarbă în curte, la lumina soarelui, se aseamănă ca icrele negre din ţitei cu cele de morun, sau ca

o femelă gonflabilă cu Demi Moore, îndrăgostită şi pofticioasă.
Tainã: Dacă vreţi să rumeniţi ca lumea o pasăre trebuie foc iute la-nceput, şi foc blând şi untură – apoi, că nimic nu colorează carnea mai frumos şi mai parfumat ca „fiertul“ în untură de porc sau gâscă.

Dar atenţie, o luaţi de pe foc la timp, altfel se usucă!!

Merge şi pui rumenit în ulei, ca un cartof prăjit, dar e mai puţin parfumat.

Mujdeiul şi o salată de roşii sunt exact ce-i trebuie unei păsări prăjite coapte. Vinul ? Nu roşu, în nici un caz! E vorba de pasăre, de unt şi lămâie, e vorba de zbor! Cum să bem roşu? Riesling Italian zic eu, de Odobeşti, dacă vreţi ţinută, sau chiar o Galbenă copilăroasă, tot de acolo, ca să lăsăm lucrurile în bucurie şi lejeritate, în plutire zburdalnică, uitând dramatismul şi gravitatea sângeroasă a vieţii pentru o altă zi.

MUJDEIURI

Sosurile de usturoi sunt răspândite în toată lumea (mousses d’ail!) aşa că s-au rătăcit şi pe la noi vreo două-trei variante.

I. Cel mai simplu şi mai sărăcăcios: usturoi, sare, apă. Baza! La-ndemână e să cureţi o căpăţână de usturoi şi să-i baţi căţeii-n draci într-o „chisarniţă“ de lemn. Potriveşti o linguriţă de sare grunjoasă şi, când totul e o pastă lipicioasă, se adaugă apă. Merge la orice, carne, mămăligă, peşte.
II. Când la pasta de bază se adaugă o lingură de oţet, o linguriţă de ulei de floarea soarelui şi o lingură de mărar tocat, se cheamă că trecem prin Oltenia.
III. Pentru că, în Transilvania dacă ajungem, lângă oarece ciolan afumat şi fiert, sigur „boreasa“ va pune în piuliţa enormă de alamă, pe lângă cel puţin două căpăţâni de usturoi şi sare, şi un pahar de smântână, o lingură de oţet de mere, o linguriţă de miere şi ceva tarhon bine tocat, proaspăt sau în oţet.
SALATA LA ROMÂNI

Sosul etern, o proporţie şi o compoziţie practic nemodificabile: 1 lingură untdelemn, 1 lingură oţet, 2 linguri apă, sare, piper. E o constantă autoritară a tuturor salatelor româneşti, de varză, roşii, ciuperci, salată verde, fasole etc.

Boleroul pe care-1 vom interpreta acum începe cu o ceapă spartă pe colţul mesei („Frumos plâng ochii miresei“). Acest sunet primordial cântat în re

major de bucium se află descris cu duioşie deliroasă şi în literatura noastră idilică, ca o primă valoare gastronomică neaoşă (supremă? absolută?).

E urmată de o picătură de oţet şi una de untdelemn, la care s-a asociat blidul adecvat, ca un sunet de corn, sociabil.

Dacă e blid şi e ceapă tăiată peştişori, se adaugă, din simpatie, trompetele:

o roşie-două, împărţite în felii subţiri. E bine să fie tari, coapte (c-aşa-s bune roşiile-n salată: niciodată verzi, niciodată moi).

Susură blând şi un praf de piper, ca o dulce piculină.

Unde sunt ceapă, roşii, oţet, ulei, piper, sare, merg şi doi castraveţi tineri, rotunzi ca nişte violoncele, deşi în carne, tăiaţi felii fine, cu trei căţei de usturoi, pisaţi ca nişte timpane grave.

Acum dirijorul invită în concert şi un piano forte: doi ardei graşi. şi unul iute, fortissimo, tăiaţi felioare transparente, precum şi o legătură de mărar, tocată, suavă ca o harpă. În sfârşit intră în scenă şi o bucată potrivită de telemea uscată, găurită ca o orgă, care se rade ploaie peste toate:

Simfonismul a atins apogeul, timpanele sparg timpanele, coardele se-ncordează, suflătorii nu mai au suflu, pianul nu cântă piano, dirijorul şi-a pierdut până şi autocontrolul şi a leşinat de plăcere şi excese.

Românii mănâncă salata aşa:

• Rup un miez mare de pâine, îl înmoaie în sosul de la friptură şi îl îndeasă în gură
• Înfig în furculiţă cinci-unşpe felii de cartof prăjit, le înfundă între măsele şi pe acelea, că mai era loc
• Taie un hartan de friptură mai grasă, că este, şi-l împing cu poftă şi cu mâna în hambarul gurii
• Abia acum vine rândul salăţii – din dinţii furculiţei nu trebuie să lipsească roşie, ceapă, ardei gras şi iute, castravete, o pată de usturoi şi o fărâmă de brânză. Dacă ceva lipseşte, se mai ia o dată
• La zeama oţetită se ajunge cu un dumicat de pâine înmuiat decuvreme în castron şi aruncat peste ce mai era în moara fălcilor
• Chestia nu poate fi înghiţită, aşa că mioriticul ia ulcica cu vinaţ, suge vreo opt ghiogâlţuri, strâmbându-se de durere pe măsură ce nodul gros i se scurge pe gât. Răsuflă uşurat şi suspină mulţumit, urând înduioşat tuturor: „Dă Doamne, când ne-o fi mai rău, să ne fie ca acum“

Această succesiune e un ritual şi nu poate fi modificată decât cu riscul alienării unui popor sensibil şi modest, dar sigur de calităţile şi valorile lui.

SALATĂ DE ROŞII

• Roşii, bine coapte şi tari

De aici încolo începe aventura creativităţii locale, imprevizibile.

• 2 linguri ulei • verdeaţă: mărar, cimbru
• sare, piper, după pofta inimii (doar e salată!)
• Roşiile se taie în două şi apoi în felii subţiri
• Se toacă verdeaţa
• Se pune sare şi piper, se presară verdeaţă
• Se toarnă ploaie uleiul, se amestecă să se lege sos
Oltenia:

• 2 linguri ulei • sare, piper • verdeaţă
• 5 căţei usturoi pisat pastă (sau mai puţin, dacă nu vă plac salatele ofensive)
Ardeal:

• 2 linguri ulei • 1 lingură oţet • sare, piper
• 1 ceapă roşie • verdeaţă
Tuturor mixturilor de mai sus li se alătură fericit telemea sau caşcaval ras, puţină boia, 1 ardei iute tocat, ardei graşi, castraveţi, gogoşari.

VIŞINATĂ ŞI ALTELE

• 3,5 kg vişine • 1 kg cireşe amare
• 1,5 kg zahăr (mai mult sau mai puţin, după gust)
• 5 litri alcool de 70° (sau 10 litri vodcă)
• Vişinele şi cireşele se pisează cu sâmburi cu tot, se presară cu zahăr şi se pun în vas (borcan, damigeană, doniţă, butoiaş); se închid bine, să stea aşa o săptămână şi mai bine
• Se toarnă şi alcoolul, se-nchide iarăşi bine vasul şi se lasă să se certe până se-mpacă, adică vreo două luni, legănând din când în când butea
• Se strecoară şi se bea când vreţi sau se umplu sticle până la gură şi se îndoapă ca vinul
Altă vişinată:

• 4 kg vişine •1 kg zahăr
• 1,5 litri alcool • 500 ml vodcă
Tainã: După aceleaşi proporţii şi reţetă – mai înainte lichiorul se chema vutcă – se pot face „afinată“, „zmeurată“, „cireşată“, „caisată“, „strugurată“, ‚pepenată“, „pepenată gălbejită“ (nu pot scrie nicicum „gălbenată“), „cornată“, ‚prunată“, „căpşunată“, (nu-i aşa că-i vesel?!) „merată“, „perată“.

Nu ştiu, n-am încercat încă să fac „nucată“ şi nici „alunată“. „Gutuiata“, însă, e minunată, şi-o să fac şi altădată „(lămâiată“ şi „portocalată“, că să nu nai spun de „kiwiată“ şi „bananată“, voi încerca să fac la anul).

Altă tainã: Un lichior trebuie să aibă între 18 grade şi vreo 45 grade. Deci, când puneţi alcool, faceţi o socoteală, cam cât de tare vreţi să iasă „mandarinata“ sau „grefata“ („zău, Radone, nu-i cam mult?“ mă ciupeşte iritat din pliscul cenzorial directorul editurii, Gabi Iencek, „Domnu’ director, aţi prefera atunci să zic „grepfutata“?) şi puneţi cât alcool vă place: „coacăzata“ va fi

magnifică!

CLĂTITE CU CE-O FI

Oricât vi s-ar părea de ciudat, suntem diferiţi de toţi până şi în clătite! Clătita franţuzească e ceva mai casantă şi mai poroasă decât cea mioritică, nu se poate re-ncălzi, pentru că se sparge şi se usucă iască (crep!).

Clătita rusească, blini, este mult mai groasă şi cu compoziţie mai complicată decât a noastră.

Clătita carpatină e unică deci, în simplitatea ei suplă (nu simţiţi, în sfârşit, un fior patriotic? nu vă vine să vă ridicaţi în picioare şi, cu clătita fluturând ca

o flamură în gând, în mână şi în gură, să morfoliţi un imn de slavă gliei străbune şi roditoare?)! Trăiască clătita Noastră!
• 1 ou •1 lingură făină cu vârf • ulei
• 1 praf de sare • 1 pahar cu lapte recişor (100 ml)
• Se amestecă oul cu făină
• Se adaugă laptele şi sarea, şi se bat bine împreună
• Se lasă să respire 1 sfert de oră
• O tigăiţă de tablă, cu coada lungă, se unge cu ulei şi se încinge pe foc iute
• Se scurge uleiul într-o căniţă, să rămână doar o peliculă pe tigaie, se pune iar pe foc
• Se agită pasta (cu polonicul) şi se umple cam o jumătate de polonic de zeamă la o tigăiţă de 20-25 cm diametru
• Se toarnă şi se joacă pasta până acoperă tot fundul tigăii încinse
• Când s-a desprins de tablă (o mai ajutăm pe margini) clătita se întoarce cu un cuţit lat (sau prin aruncare, cine poate)
• Se lasă să se rumenească până joacă-n tigaie şi se varsă în farfurie, unde o aşteaptă lista interminabilă de umpluturi dulci, sărate, piperate, cu fructe, cu carnate, cu laptate, cu de toate...
GEM DE MĂCEŞE (DRACILĂ)

• 500 g măceşe roşite bine • 250 g zahăr
• 500 ml apă
• Se curăţă măceşele de sâmburi şi de partea lânoasă
• Se pune apa cu zahăr la fiert şi, când a dat în clocot, se pun fructele

• Totul clocoteşte încet până începe să se lege
• Se pune gemul în borcane şi se pun acestea în cămară rece, în dulapul de zestre braşovenesc
Törhen Tonch din Şercaia mă învăţase nu numai săseşte ci şi să mănânc „heciumpeci“ cu pâine prăjită.

Dar „dracila“, în toate formele ei, ‚dulceţ“, şerbet, sirop, peltea, „coardă“, era bine cunoscută şi în sud şi în Moldova, încă inainte de fanarioţi.

MAGIUN DE CAISE, PRUNE, CORCODUŞE

Magiunurile se fac din prune, caise sau corcoduşe foarte coapte, pentru că, în principiu, nu se pune zahăr.

Gustul rafinat îl dau miejii de sâmbure, mai ales cei de caisă şi de zarzăre. Deci,

• Se grijesc fructele (se spală, se scot sâmburii), se pun la fiert într-o tingire cu fundul gros, dar nu direct pe plită, ci pe ţiglă încinsă, abia să bulbucească
• Sâmburii de caisă şi corcoduşe se sparg, se pisează ca orezul, cam o
mână plină de mieji la un chil de fructe
• Fructele se amestecă într-o doară până când dau în primul clocot, dar, după aceea, trebuie învârtite cât de des, că se prind
• După primele clocote, rămâne la buna dumneavoastră plăcere dacă pasaţi printr-o sită sau nu pasta de fructe, pentru a scăpa de coji (mie, unuia, îmi plac pieliţele, şi unde mai pui, sunt şi foarte sănătoase)
• Trebuie să se lege bine, aşa că fiertul şi amestecatul durează ore şi ore, până când e magiun, adică o pastă în care melesteul (făcăleţul, mestecăul) abia se mai învârte
• Acum, la sfârşit, se pun sâmburii, se mai amestecă de câteva ori şi se pune magiunul în borcane bine preîncălzite, altfel se sparg
ŢUICĂ FIARTĂ

• 500 ml ţuică • 5 linguriţe miere
• 10 boabe piper • 10 cuişoare
• 1 vârf cuţit scorţişoară
• Se pune ţuica într-un ibric la fiert cu piperul, scorţişoara şi cuişoarele
• Când s-a încălzit de ies aburi se adaugă mierea şi se amestecă puţin, până se contopeşte totul într-un vis de iarnă
• La primul semn, atenţie, doar semn de clocot, se ia de pe foc şi se acoperă; se oferă în ceşcuţe mici de lut, cât mai strânse la gură, să se răcească încet şi să se concentreze parfumul binefăcător, care ia răceala cu mâna

Ţară friguroasă, prea puţin temperată, dar foarte continentală, România şia găsit, ca finlandezii ori norvegienii cu berea lor clocotită, încălzitoare interioare

rapide, „buiote comestibile“ cum se amuză francii să le spună. Ţuica, care numai de prune poate fi, altminteri e rachiu (de mere, pere, caise, ori din ce o mai fi) e, sub dealurile argeşene, de treizeci de grade, iar de la Haţeg şi Făgăraş spre nord, până-n hotarul vechi al Transilvaniei, de cincizeci şi chiar optzeci de „tării“, sub minunate nume: palincă (ceea ce înseamnă vin ars în nibelungică), vinars, ginars, horincă. Tare ori slabă, e bună oricum!

Şi imaginaţi-vă ce ar însemna viscolul românesc, muşcând îngrozitor din ferestre, fără lumina asta mică şi delicată de pe masă, a ţuicii fierte, la care să se-ncălzească omul pe înserate.

Românii n-ar fi putut nicicând scrie „Fetiţa cu chibrituri“ că n-am avut „cătrăniţe“ pe vremea genezei folclorului neaoş. Dar „Băieţelul cu ţuici“ e o capodoperă nescrisă încă, care îşi aşteaptă autorul emoţionat.

La construcţia unei case, în ramura verde se pune şi o sticlă cu rachiu, pe masa ursitoarelor se pune, alături de sticla cu vin, una de rachiu, moaşei i se oferă, în chip ritual, o sticlă cu rachiu.

In obiceiurile de nuntă, „urciorul cu răchie“este folosit pentru invitarea nuntaşilor şi alegerea naşului. Ca şi paharul cu vin în ritualul peţitului, când primirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a căsătoriei, „urciorul cu rachie“ capătă valenţele unui limbaj codificat de comunicare – rimirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a calităţii de naş sau a participării la nuntă.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

ZACUSCĂ

„N-ai nici tu, nici Zarathustra
Bani să-mi cumpere zacusca
(zis-a prof. Aurel Manolescu)

Nu putem avea pretenţii că şi „zakuski“ sunt româneşti, vezi bine, dar nici nu putem ignora zecile de mii de tone de gogoşari, ardei, vinete, ciuperci, usturoi, cepe, untdelemn ce sunt transformate anual de milioane de romînce în bor

cane de zacuscă.
I. • 2 kg gogoşari roşii • 2 kg ardei graşi
• 2 ţeline • 3 – 4 cepe
• 1 pahar oţet • 1 pahar zahăr
• ardei iute (dacă vă place) • sare, după gust

• Se grijesc legumele de coji, cotoare, seminţe şi se toacă
• Se pun la fiert, circa 1 jumătate oră, amestecând mereu
• După ce au început să bulbucească se adaugă zahăr, oţet şi sare
• Se păstrează în borcane bine închise

II.• 3 kg vinete (că iarna-i lungă!) • 3 kg gogoşari roşii

• 3 kg roşii • 2 kg ceapă
• 750 ml untdelemn • 1 căpăţână usturoi (dacă vă place)
• 2 ardei iuţi (sau fără, cum vreţi) • piper, boia – cum vă place
• sare, şi după gust, dar şi că trebuie: cam 1-2 linguri la 3 litri zacuscă.
• Vinetele se coc pe plită sau în cuptor, se curăţă de coajă şi se scurg, două-trei ore
• Gogoşarii, ardeii şi ceapa se grijesc, apoi se toacă şi se pun la călit în ulei încins
• Se pun la călit şi vinetele
• Roşiile se curăţă de nodul verde şi tare, se toacă mărunt şi se adaugă la prăjeală
• Totul va bolborosi vreme de 1 oră, în vas acoperit, pe foc mic, amestecând des, să nu se prindă
• În sfârşit se pune usturoi, sare, piper, se mai lasă să dea în câteva clocote
• Se conservă în borcane bine închise
III• 1 kg ceapă • 1 kg fasole boabe

• 15 gogoşari roşii şi frumoşi tare • 250 ml untdelemn
• 500 ml suc de roşii • câteva foi de dafin
• sare, piper
Seara:

• Se pune fasolea la-nmuiat
Dimineaţa:

• Se pune fasolea la fiert, cu sare şi foi de dafin, până se-nmoaie
• Ceapa şi gogoşarii se grijesc, se toacă şi se călesc în ulei încins
• Când fasolea a fiert, se scurge şi se răstoarnă peste ceapă, se pune şi sucul de roşii şi se lasă să mai fiarbă zacusca 1 jumătate de oră
• Se potriveşte de piper şi sare, se pune în borcane bine închise
IV• 3 kg ciuperci tinere, tari • 1,5 kg ceapă

• 12 gogoşari roşii, mari • 3 vinete
• 12 ardei capia • 2 kg roşii
• 750 ml untdelemn • 1 pahar de vin
• ceva foi de dafin • 1 linguriţă piper boabe
• sare – cam 1-2 linguri la 3 litri zacuscă
• piper măcinat, boia iute (cine vrea)
• Ardeii capia şi vinetele se coc pe plită, se curăţă de pieliţe şi se lasă să

se scurgă

• Ceapa şi gogoşarii se grijesc, apoi se trec prin maşină
• Se toacă vinetele şi ardeii capia
• Se grijesc ciupercile, se toacă bucăţele
• Se curăţă roşiile de părţile tari, se toacă pastă

• Ceapa se pune la călit în ulei încins, un minut, cât să se-nmoaie
• Se adaugă ciupercile, 1 pahar de vin, să undească vreo jumătate de oră
• Se mai pun la foc pe rând, amestecând bine, şi gogoşarii şi ardeii capia, şi vinetele, şi roşiile, cu foi de dafin şi piper boabe, piper măcinat şi boia iute
• Când toate sunt împreună şi scot clăbuci de căldură, se mai lasă să fiarbă liniştit 1 jumătate oră, amestecând mereu
• Gata, se potriveşte zacusca de sare, se pune în borcane, mai bună nu poate fi
• Pentru siguranţă, se pun borcanele cu zacuscă legate într-o cratiţă mare, la fiert, încă 1 jumătate oră
Asta din urmă e Zacusca Suprema. Unii îi pun şi 1 kg de morcovi, raşi mărunt, alţii o ceaşcă de zahăr. De ce nu, la 10-12 litri de pastă nu se simte, ba chiar o rotunjeşte. Se mai pune ici şi colo şi verdeaţă tocată – pătrunjel, mărar, leuştean – mă rog, câte bordeie atâtea zacuşti e!

Dar, iarna, pe pâine uşor prăjită, la căldura unui Merlot de Vârteşcoiu (prăjeala îndelungată merge bucuroasă cu vin roşu!) pâlpâind ca un rubin ţigănesc în pahare – ce vin delicat! – orice zacuscă devine revelaţie.

SALATĂ DE BOEUF

Deşi numele-i francez (salata de bou nu dă bine la urechile subţiri), iar mâncarea e făcută cu o clasică mayonnaise, actul de proprietate se plimbă nesigur între Balcani şi măicuţa Rusie.

Francezii îi spun macedoine (şi nu salade de boeuf, cum ne-am fi aşteptat noi, conform bunelor noastre relaţii de prietenie şi reciprocitate!)

Cu toate acestea; nu e sărbătoare românească de toamnă-iarnă-primăvară fără galbena, rotunjita salată de boeuf, ornată cu gogoşari roşii şi măslinuţe, cum se cuvine.

Mâncare citadină, salata aceasta e destul de pretenţioasă, cerând manufactură răbdătoare şi devotată (asta explică, zic eu, de ce se face numai la ocazii). Salata de boeuf dovedeşte grijă şi preţuire mare pentru meseni. Răspândirea ei naţională a născut, în cărţile de bucate şi pe meniurile cârciumilor, şi unele ciudăţenii hazoase: „salata de biof cu carne de pui şi parizer“, „salata de boeuf cu carne de vită“ etc.

• 700 g carne de vită (macră: muşchiuleţ, pulpă)
• 700 g cartofi (din cei ce nu se sfărâmă nicicum la fiert)
• 300 g castraveciori muraţi în oţet (sau mai puţin, dacă sunt prea acri)

• 500 g mazăre boabe
• 2 gogoşari muraţi pentru faţa interioară şi 1 pentru cea exterioară
• 3 morcovi mai mari
• 500 ml maioneză (cu sau fără lămâie, cum vă place)
• sare, cât trebuie
• Carnea se pune la fiert, până se rasoleşte
• Cartofii se fierb şi ei, dar măsurat, să nu se pătrundă de tot, ci să rămână un pic cleioşi (ca pentru salată); după aceea se curăţă şi se lasă să se răcească
• Mazărea, dacă e din cutie, o fierbeţi 5 minute: dacă e congelată, se fierbe până se-nmoaie
• Morcovii curăţaţi bine se fierb cam 1 jumătate de oră (sau chiar mai puţin) să fie mai tari (fiecare chestie se fierbe separat, să-şi ţină gustul
• Castraveţii şi 2 gogoşari se taie mărunţel, cam cât zarurile de table
• Se face şi maioneza, că fără ea nu se poate
• Pe măsură ce legumele şi carnea au fiert şi s-au răcit, se toacă şi ele zaruri
• Într-un castron pe măsură se amestecă bine salata cu trei sferturi din maioneză
• Se potriveşte salata muşuroi pe un platou, se rotunjeşte, se unge cu maioneza rămasă
• Gogoşarul şi măslinele se taie feliuţe şi vor orna această lucrare de-o
dimineaţă întreagă
Tainã: În loc de carne de vită se poate face salată şi cu carne albă de găină, curcan sau chiar peşte (şalău, biban, ştiucăj ori chiar şi cu carne afumată, salamuri etc.

Totul e să fie o carne uscată, fără grăsimi moi sau lichide, că strică tot. Se mai pot pune în salată şi alte bunătăţi fierte – ciuperci, albuş, conopidă, sfeclă roşie, varză şi orice alte legume. Şi, desigur, ceva picant, cui îi place.

Intrare festivă, frumos colorată şi pe dinăuntru şi pe din afară, salata de bou merge cu un vin demisec uşor, alb, o Fetească Albă de Târnave, parfumată şi prietenoasă, sau de Coteşti, un pic mai energică, sau un Aligote de Iaşi, condiţionat, dar nu bătrân, că nu dovedeşte.

FRIPTURĂ DE VÂNAT

În ţara mămăligii pripite, care, culmea, nu numai că nu explodează, dar se şi dis-preţuieşte pe zi şi pe secol ce trece, setea şi mai ales foamea de sânge au atins în sfârşit praguri interesante: vânatul e împuşcat, ucis, sugrumat, călcat şi distrus aşa cum prevede programul de cucerire şi supunere de către om a naturii şi cum foarte multe ţări civilizate au reuşit încă de acum câteva decenii.

Valorile noastre cinegetice principale – ursul carpatin, cel mai mare pasaj de

gâşte sălbatice din Europa, trofeele mondiale de capră neagră şi lup, cocoşul de munte dar şi cerbul, mistreţul, râsul, pisica sălbatică, (are rost să mai pomenesc de dropie şi spurcaci?) precum şi cele comune, iepurii, raţele, potârnichile, prepeliţele, porumbeii popeşti, căprioarele, vulpile – toate sunt în pragul dispariţiei. Am ajuns, e clar, din urmă ţările dezvoltate!

Pe de o parte, vânătoarea comercială (adică cu străinii), inconştientă şi drăceşte de lacomă, practicată sistematic, ca o profesie şi o unică sursă de bani (mai ales în câmpie, unde nu sunt păduri) de Regia Naţională a... Pădurilor, pe de altă parte braconajul la toate nivelurile, sursă de trai pentru sărăntocii înfometaţi dar şi distracţie cu emoţii tari pentru mahări cu „spleen“ autoritar şi sângeros, ne aduc rapid în Europa.

Va fi în sfârşit ordine şi pustiu şi la noi. Gata cu dantelele de cocori şi gâşte pe cer, gata cu cioporul de căprioare ce te privesc de pe câmp, gata cu poveştile înfricoşătoare despre ursanul care doarme pe pragul cabanei!

Am intrat în rândul lumii, suntem în sfârşit singuri, nu ne mai avem decât pe noi. Da, pe noi şi barajele, şi defrişările, şi armele, şi legile noastre inutile sau rău-făcătoare. Ce scurt a fost drumul până în această parte mizerabilă a Europei!

Carnea de vânat matur, mai ales, are multă personalitate.

Ca să se apropie la gust de obişnuinţele lor, ca să nu li se pară prea tare sau prea stranie la gust, orăşenii mioritici (dar influenţaţi de vest) o marinează, înainte de a o găti.

Ţăranii, în schimb, o pun imediat în oală, tavă sau cratiţă şi o gătesc proaspătă, ore întregi, pe foc molcom, până e mai fragedă decât o smântână pufoasă.

Baiţ (cald): Se pun la fiert, pe foc iute, 1 sfert de oră: 1 litru vin alb sau roşu sec, 1 pahar oţet bun, 1 litru apă, 1 ceapă rasă, 1 morcov ras, 1 ţelină rasă, 2 căpăţâni usturoi tocat, câteva foi de dafin, 2-3 rămurele cimbru, câteva boabe de enibahar, piper boabe.

Se lasă să se răcească şi se toarnă peste carnea de vânat.

Baiţ (rece): 1 litru vin, 1 pahar oţet, 1 pahar untdelemn, 1 ceapă rasă, 1 ţelină rasă, piper, enibahar, cimbru, 2 căpăţâni usturoi tocat.

Se amestecă şi se toarnă direct peste carnea de vânat.

Tradiţional, la marinat carnea se ţine 1 – 2 zile. Dacă e frig, chiar mai mult. Dacă animalul e tânăr, nu mai e nevoie de marinare.

• Carnea – de iepure mai ales, dar şi de orice alt vânat – se scoate din baiţ, se şterge bine, se împănează cu slănină şi usturoi, se presară cu piper, se unge cu grăsime – untură, ulei

• Se pune untură (ulei) într-o tavă, se încinge bine
• Se aşază carnea în tavă, se dă la cuptor fierbinte, câteva minute

• Când s-a rumenit, se toarnă în tavă baiţ şi se tot stropeşte carnea, ore şi ore
• Când aproape s-a muiat, se toarnă în tavă şi 1 pahar de vin
• Se potriveşte de sare şi se oferă cât se poate de fierbinte, cu sos şi ce-o mai fi
Vânat la cuptor! Adică Cabernet Sauvignon sau Fetească Neagră, vinuri serioase şi solemne, licori majore, mai ales între Ploieşti şi Buzău, la Dealul Mare, dar şi la Uricani-Iaşi şi Drâncea-Severin, Sâmbureşti şi Drăgăşani, la Recaş-Timiş, Miniş-Arad (şi mai sunt!)

Tainã: Dacă fripturii i se adaugă la urmă 1 ceaşcă cu smântână şi se lasă să dea în câteva clocote, e iepure cu smântână.

Dacă friptura se taie bucăţi şi se pun şi vreo 8 cepe fin tăiate şi 2 căpăţâni de usturoi tocat, devine tocăniţă.

De fapt din vânat – fie el „cu păr sau cu pene“ – se poate face, după o îndelungată tradiţie, orice fel de mâncare românească, ţinând cont doar de timpul ceva mai lung de gătire. Adică se fac şi ciorbă, şi tocăniţă, şi chiftele, şi pif

tie, şi sarmale. Orice.
VIN FIERT
• 1 litru vin, tare bun 5 linguri miere
• 1 praf scorţişoară 10 boabe piper
• 10 cuişoare

• Se pune într-o oală de tablă subţire vinul la fiert cu piper, cuişoare, scorţişoară
• Când ies primii aburi se adaugă mierea şi se amestecă
• La primul undit al unui apropiat clocot se ia de pe foc şi se acoperă (alcoolul fierbe la 70° C; deci, ca să nu se piardă bunătate de tărie, oala trebuie să fie de metal – ca să se încingă repede – şi acoperită, ca să rămână vinul-vin şi nu resturi groase dezalcoolizate)
Se bea din căni de lut cu gura strâmtă, vinul fiert, şi, ca să fie mai aprig, ar trebui să fie o Tămâioasă din cele vechi, mieroasă, de Drăgăşani ori de Pietroasa, urcată spre tăria cea din urmă, dincolo de care nu mai e nimic decât altă viaţă.

Unii-i zic învechirii îndelungate ce transformă vinul dulce şi tare într-un fel de lichior, maderizare. Alţii zis-au că nu-i vin, ci ulei gros din alcool, ori marmeladă (un cubuleţ turteşte un regiment, mai umblă o legendă comică).

Dar nu contează ce zic unii şi beau alţii! Ce contează e să fierbeţi un vin cât mai tare şi mai dulce, că mierea, cât ar fi de dulce şi de suavă, n-ajunge până la miez, nu îndulceşte şi fibra profundă a vinului (deşi fără miere nu se poate!). Şj nu avem decât trei vinuri corespunzătoare în magazia naţională, în afară de Tămâioasă (Pietroasă, cum i se zice la locul ei de vârf): Grasa de Cotnari,

Busuioaca de Bohotin şi Muscatul Ottonel, amântrei vinuri parfumate cât o grădină de crini păzită de îngeri, spălaţi şi ei, la rândul lor, cu esenţe de migdale şi flori de măr.

Primul e galben-verzui, ca o ambră de Baltica. A1 doilea e colorat misterios în rubiniul trandafirilor de Baccara şi explodează cu un iz feciorelnic de fragi şi busuioc. Sunt amândouă vinuri nordice şi la apus de Prut, ascunse de istorie între Huşi şi Cotnari, dar fraţi buni cu Furmintul de Tokay şi marele Sauterne.

Muscatul Ottonel, că am ajuns şi la el, ca şi Tămâioasa Românească, călătore şte peste tot, în voia lui, de la Cotnari la Jiu, de la Oltina la Halmeu. Izbândele mari, însă, în Ardeal se celebrează, prin tot ţinutul Târnavelor. Untdelemnuri gălbui, esenţe de soare lichefiat şi miere parfumată din flori de iasomie şi conuri de brad, eleganţă nervoasă şi fineţe decadentă definesc acest vin. Învechit, tot ca şi Tămâioasa, devine un simbol al aristrocraţiei solare, al castei vinurilor licoroase şi puternice, motiv de evlavie şi certitudinea unui miracol.

Sigur, unii vor spune, pe bună dreptate, că a fierbe asemenea vinuri e o impietate, o distrugere de patrimoniu european şi naţional, vezi bine! Dar tot atât de adevărat este că numai cu asemenea vinuri dulci şi tari poţi construi vinul fiert – capodoperă!

Recoltatul mierii, numit în popor retezatul sau tunsul stupilor, era fixat de tradiţie la Sântilie, Macavei şi Schimbarea la faţă.

Ziua, de obicei joia, se împărţea în două: recoltatul mierii dimineaţa şi ospăţul după-amiaza. Retezatul stupilor era, în Moldova şi Bucovina, o adevărată sărbătoare, când rudele, vecinii şi prietenii gustau fagurii cu miere şi beau ţuică şi vin îndulcit cu miere.

Masa festivă, cu unele elemente rituale menite să aducă prosperitate prisăcii, se transforma într-o frumoasă petrecere cu cântec şi joc care dura până seara târziu sau chiar până a doua zi.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PLĂCINTĂ CU MERE (apud Păstorel)

• 250 g făină •1,5 kg mere domneşti
• 250 g unt • 250 g zahăr
• 100 g pesmet • 1 vârf cuţit scorţişoară
• 1 vârf cuţit sare

Iar acum citez:

„Preparaţia: Aluatul se face din făină cu apă rece şi foarte puţină sare. Se bate mult. Se lasă să se odihnească. Se întinde, se pune untul în aluat şi se înveleşte bucata de unt cu aluatul. Se întinde iar. Operaţia aceasta se face de

patru ori (de două ori se strânge aluatul în trei şi de două ori în patru).

Între fiecare întinsoare, repaus de un sfert de oră. Când e gata, adică după ultima întinsoare, se coace jumătate din aluat în tavă şi se presoară cu posmag fin, de cozonac sau chifle. Când e pe jumătate copt, se pun merele peste aluat şi apoi jumătatea rămasă. Se pune iar la copt. Când e rumenit, se presoară cu zahăr în pudră şi se mai bune (un pic) la cuptor. Apoi, se taie după normele obişnuite.

Aluatul se lucrează la rece. Se coace la foc potrivit.

P.S. Merele domneşti sunt indicate. Se curăţă de coajă şi se trec printr-o răzătoare specială care le taie în felii foarte subţiri. Când sunt gata tăiate, se pune cantitatea de zahăr după plac şi se ţin la marginea maşinei de gătit, până ce se încorporează zahărul în fructe. Apoi rămân în culise, la răcoare, până le vine rândul să intre în scenă, umplând plăcinta.
*

La Moşii de Iarnă (sau Sâmbăta Plăcintelor- n.n.) se sacrifică moşilor, adică se dă de pomană de sufletul morţilor, după cum am spus şi mai sus, diferite bucate şi băuturi, şi anume în acele părţi unde este datină de a serba moşii aceştia sâmbăta înainte de săptămâna albă: tot felul de frupt, şi mai ales răcituri, aituri reci, piftii, iar în acele părţi, unde este datină de a se serba sâmbăta înainte de lăsatul secului, numai frupt alb.

Aşa româncele din Banat dau vecinilor de pomană de sufletul morţilor grâu fiert pregătit cu unt sau unsoare şi cu brânză, alăturând şi carne de porc sau cotoroage.

Româncele din Muntenia dau de pomană asemenea cotoroage sau piftii, după cum le numesc ele, ca şi surorile lor din Banat, iar româncele din Transiluania fac şi dau in această zi de pomană un fel de copturi, care se numesc pupi.

Româncele din Bucovina însă, unde este datină de a serba Moşii de Iarnă de comun sâmbăta înainte de lăsatul secului, şi anume cele mai auute, îndătinează a trimite în această zi pe la cele mai sărmane, şi mai ales acolo unde ştiu că sunt copii mici, fel de fel de mâncări de sufletul morţilor, cu deosebire însă frupt alb, adică: brânză, lapte dulce cu togmagi, şi mai cu seamă plăcinte umplute cu brânză, ca să aibă şi cei sărmani pe a doua zi, adică în ziua de lăsatul secului, de ajuns ce mânca şi cu ce se sătura, să se bucure şi să-şi aducă şi ei aminte că au auut măcar o zi bună.

Unele romănce, tot din Bucouina, îndătinează de a trimite mâncările, respectiue băuturile aceste, orişicând în decursul zilei, iar altele după amiază, şi anume plăcintele mai totdeauna nemijlocit după ce le-au scos din cuptor, adică călduţe până nu apucă a se răci.

Datina aceasta de a trimite plăcinte e uzitată şi la românii din Transiluania, precum şi la cei din Banat. De aici vine apoi că sâmbăta înainte de lăsatul secului se numeşte de către românii din aceste două ţări sâmbăta plăcintelor.

Românceleledin aceste două ţări fac asemenea în această sâmbătă plăcinte, pe care le împart, apoi pe la vecini de pomană, ca cei ce au dat sau pentru care s-au dat să aibă ce mânca în cealaltă lume, prea bine ştiind că:

Cine face şi Cine dă

Lui-şi face. Lui-şi dă.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile la români“)

CAFEA... „ROMÂNEASCĂ“!

În ultimii patru-cinci ani am auzit pe mai toţi străinii intoxicaţi cu cafea solubilă şi filtru cerând, în restaurantele bucureştene, ... cafea românească! Era felul lor de a cere cafeaua fiartă cum o facem noi, adică turceşte.

• 1 ceaşcă de 100 ml apă (feligeanul e mai mic, ceea ce scurtează plăcerea ritualică a sorbitului, şi aşa legumit cât se poate)
• 2 linguriţe cafea măcinată
• 1 linguriţă rasă de zahăr (sau cât vă place)
• Început de basm vechi: Se pune apa la fiert într-un ibricel de alamă, în nisip încins (aşa cum se făcea cafeaua cândva, pe insula scufundată Ada Kaleh). Dar, dacă nu-i alamă şi nu-i nisip, atunci e bun şi un ibric smălţuit pe un foculeţ miniatural, să dea timp cafelei să se încingă
• Deci, reluăm: Într-un ibric se pun la fiert pe foc minuscul o ceşcuţă de apă, 1 linguriţă de cafea şi zahărul
• Pe măsură ce se apropie de clocot, se ia caimacul ce se formează cu o linguriţă şi se pune în ceşcuţă
• Când a dat în câteva clocote se pune încă 1 linguriţă de cafea, se acoperă şi se dă deoparte, să se aşeze zaţul şi să-şi dea cafeaua ce are de dat
• Se toarnă în ceşcuţă

Constantă a vieţii noastre ca şi oxigenul sau apa, cafeaua aceasta fiartă-infuzată apare în biografia mai fiecărui român în adolescenţă, o dată cu primele exprimări sexuale mai clare, şi îi e interzisă aproape întotdeauna la vârsta iertărilor jenante. Să fie deci o legătură între frontierele biologice ale libidoului la români şi cafea?

Şi să mai căutăm oare şi o semnificaţie mai specială în faptul că, oricărui oaspete, românii îi oferă, în primul rând, şi în primul rând, o cafea?

VINURILE MIORITICE,
VINURI MIORITIZATE

Vechea mentalitate românească consideră pâinea şi vinul „hrana totală“. Într-o variantă a legendei despre Baba Dochia, aceasta îi cere lui Dumnezeu mâncare, înţelegând prin aceasta pâine şi vin – ca elemente definitorii afe mâncării omului.

Vechi ceremonii –, „gurbanul“ (1 februarie, în Teleorman, când în cadrul unor petreceri se stropesc viile cu „vin uechi „) sau „praznicul viilor“ (25 martie, în Gorj, când se organizează procesiuni pe dealurile cu vii, iar vinul şi colacii sunt element cu rol ritual principal), sărbători ale speranţelor în uiitoarea recoltă, ca şi „culesul viilor“ („christovul“ sau „hrisovul viilor“ – 27 septembrie), celebrare a vieţii şi rodniciei, relevă rămăşiţe ale mitului lui Dionysos, mit legat de cultul băuturii învestită cu puteri magice de asigurare a abundenţei şi fericirii.

Plosca cu vin –devenită simbol al nunţii –este prezentă în momentele mai importante ale ceremoniei, în toate zonele ţării, iar paharul cu vin din care gustă tinerii (numit şi paharul „comun“ sau „de obşte“) are semnificaţii ţinând de bucuria momentului, dar şi de soarta comună a viitorilor soţi.

În unele regiuni (de exemplu, Oltenia-Gorj) momentul intrării miresei în noua gospodărie este marcat printr-un ritual în care prezenţa uinului este nelipsită. Intrând în curte, mireasa înconjoară o măsuţă pe care este aşezată o pâine şi un uas cu vin. În casă este primită, de asemenea, cu o pâine şi un vas cu vin. Obiceiuri asemănătoare se regăsesc şi în alte regiuni ale ţării, probând existenţa unui fond comun de credinţe privind rolul ritual al vinului.

Strângerea darului pe o bucată de pâine stropită cu vin, în speranţa înmulţirii magice a banilor, este, de asemenea, o practică rituală comună atât la botez cât şi la nuntă în multe zone ale ţării.

Riturile de înmormântare şi cele legate, în genere, de cultul morţilor, păstrează, de asemenea, vechile credinţe în valenţele rituale ale vinului; trupul

mortului, coliva, ca şi mormântul sunt stropite cu uin (reminiscenţe, poate, ale libaţiunilor romane pe morminte), participanţii la masa de pomană mănâncă mai întâi pâine stropită cu vin (în sudul ţării – „călăvie“), varsă o picătură de vin înainte de a bea paharul (pentru cei morţi), ulcica ce se oferă în zilele de pomenire a morţilor conţine, adesea, vin.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

VINURI DIN ROMÂNIA

Mulţumită unor autori recenţi – în primul rând lui Mihai Macici (autorul unei lucrări de referinţă, „Vinurile României“) şi lui M. Ogrinji şi I. Neamţu (,,Sub zodia lui Bachus“) – mulţumită şi articolelor şi cărţilor prof. Valeriu Cotea, prof. Nicolai Pomohaci, prof. Ioan Nămoloşanu, dr. Stoian Viorel, prof. Avram Todosie, dr. Ion Puşcă, avem azi o anume imagine a viniculturii româneşti, destul de clară chiar dacă incompletă. Extrem de rezumativ şi numai sub beneficiu de inventar de amator, înşir aici numele marilor podgorii şi a vinurilor din România (asta numai ca să ştiţi unde să căutaţi vinul preferat).

Ciclul vegetal al viţei de vie, lung de aproximativ o jumătate de an, începe la sfârşitul lunii ianuarie şi începutul lunii februarie şi este marcat de sărbători şi obiceiuri dedicate ursului, viţei de vie şi pomilor fructiferi (Martinii de Iarnă, Arezanul Viilor, Târcolitul Viei, Ziua Ursului, Ziua Omizilor, Trif Nebunul şi altele).

După aproximativ două luni de zile, în preajma echinocţiului de primăvară, se dezgroapă viţa de vie, îngropată toamna, şi i se taie corzile. La Sântamărie se angajează pândari şi se „leagă“ magic plantaţiile de viţă. La Schimbarea la Faţă se gustă poama nouă.

De Ziua Crucii sau Cristovul Viilor se începe culesul strugurilor şi se bat nucii plantaţi la vie.

Ciclul fermentării şi limpezirii vinului în butoaie este viaţa ascunsă şi miraculoasă a viţei de vie care continuă să trăiască şi „dincolo“, după moartea plantei, la încheierea ciclului său vegetal. Băutura fermentată, uinul este considerată o „licoare a tinereţii“, o „apă vie“ care alungă starea mohorâtă a omului şi realizează, prin beţiile rituale, legătura mistică între participanţii alaiurilor cu zeul trac Dyonisos.

Vinul este astăzi o băutură rituală consumată obligatoriu în nopţile de An Nou, Iordănitul Femeilor, Sântion, Îngropatul Crăciunului, Măcinici.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

COTNARI (nord-vest de Iaşi) – vinuri albe
Soiuri principale: GRASA DE COTNARI şi FRÂNCUŞA, apoi
FETEASCA ALBĂ şi TĂMÂIOASA ROMÂNEASCĂ

IAŞI – dominant albe (în nord) roşii (în sud)
Soiuri principale albe (BUCIUM): ALIGOTE şi FETEASCĂ ALBĂ,
FETEASCĂ REGALĂ, SAUVIGNON şi MUSCAT OTTONEL
Soiuri principale roşii (URICANI): FETEASCĂ NEAGRĂ,
Băbească Neagră, Pinot Noir, CABERNET SAUVIGNON şi Merlot

HUŞI (sud de Iaşi) – albe şi roşii
Soiuri principale albe (nord): ZGHIHARA DE HUŞ
I
Fetească Albă, Riesling Italian, Fetească Regală, Aligote
Soiuri principale roşii:
BUSUIOACĂ DE BOHOTIN (nord) şi FETEASCĂ NEAGRĂ (sud)
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

VASLUI – vinuri albe

IANA (sud de Vaslui) – vinuri roşii

DEALURILE BUJORULUI (Galaţi) – roşii şi albe
Soiuri principale roşii: MERLOT şi FETEASCĂ NEAGRĂ
Cabernet Sauvignon, Băbească Neagră
Soiuri principale albe: Fetească Albă, Riesling Italian,
Muscat Ottonel, Fetească Regală, Aligote, Şarbă, Băbească Gri

ZELETIN (nord de Nicoreşti) – vinuri albe

TUTOVA (nord-est de Nicoreşti) – vinuri albe şi roşii

NICOREŞTI-IVEŞTI (jud. Galaţi) – roşii şi albe
Soiuri principale roşii: BĂBEASCĂ NEAGRĂ,
FETEASCĂ NEAGRĂ, Cabernet Sauvignon, Merlot, Oporto
Soiuri albe: Fetească Albă, Riesling Italian, Fetească Regală, Aligote
RĂCĂCIUNI (nord de Panciu) – vinuri albe

PANCIU (Vrancea) – albe şi roşii
Soiuri prefiloxerice locale albe: VERDEA (rar) PLĂVAIE, GALBENĂ,

Soiuri principale albe: FETEASCĂ ALBĂ, FETEASCĂ REGALĂ,

ALIGOTE, Sauvignon, Riesling Italian, Muscat Ottonel
Soiuri principale roşii: BĂBEASCĂ NEAGRĂ, Fetească Neagră, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Malbec, Grand
Noir de la Calmette

COTEŞTI (Vrancea Sud) – roşii şi albe
Soiuri principale roşii: FETEASCĂ NEAGRĂ, Cabernet Sauvignon, Merlot, Băbească Neagră
Soiuri albe: Fetească Albă, Riesling Italian, Sauvignon, Muscat Ottonel, Fetească Regală, Aligote

ODOBEŞTI (Vrancea) – albe şi roşii
Soiuri principale albe: GALBENĂ, PLĂVAIE, Fetească Regală, Aligote, Fetească Albă, Riesling Italian, Sauvignon, Muscat Ottonel, Şarbă, Băbească Gri
Soiuri roşii: Băbească Neagră, Alicante Bouschet, Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, Codană

DEALURILE BUZĂULUI – vinuri roşii

DEALULMARE (Buzău-Prahova) – roşii (şi albe):VALEACĂLUGĂ REASCĂ, TOHANI; URLAŢI, MEREI, SĂHĂTENI, CEPTURA

Soiuri principale roşii: CABERNET-SAUVIGNON, FETEASCĂ NEAGRĂ, MERLOT, PINOT NOIR, Burgund Mare
Soiuri albe: BĂŞICATĂ sau BEŞICATĂ (prefiloxeric, rar, local),

Riesling Italian, Fetească Albă, Pinot Gris, SAUVIGNON, Fetească Regală, Muscat Ottonel

PIETROASA (Buzău-Prahova) – albe şi roşii
Soiuri principale albe: TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCA, Grasă, Riesling, Fetească Albă şi Regală
Soiuri roşii: Busuioaca de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

Arezanul viilor e un alt ceremonial bahic, de origine tracică, deşfăşurat în plantaţiile de viţă de vie în ziua morţii Anului Vechi şi renaşterii Anului Nou Viticol.

În ziua de 1 februarie, bărbaţii merg la plantaţiile de viţă de vie, de obicei cu săniile trase de cai împodobiţi cu coardele de viţă. Fiecare proprietar îşi taie, de la vila sa, câteva corzi cu care se încinge peste piept şi din care îşi face cununiţă pe cap şi cingătoare la brâu. Dezgroapă o sticlă cu vin îngropată toamna şi merge la petrecerea comună, în jurul focului aprins pe

o înălţime.
Acolo se mănâncă, se bea, se joacă în jurul flăcărilor, se sare peste foc, se stropeşte cu vin jăgăraiul încins. Seara, bărbaţii se întorc în sat, cu făclii aprinse în mână, şi continuă petrecerea pe grupe de familii.

Jertfa incinerată sunt coardele uscate ale viţei tăiate cu un an înainte şi produsul acesteia, vinul, aruncat în foc (este posibil ca în vechime să se fi jerfit şi o oaie sau un berbec, aşa cum indică un alt nume al obiceiului, Gurban).

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MURFATLAR – MEDGIDIA (Constanţa) – albe şi roşii

Soiuri principale albe: CHARDONNAY şi PINOT GRIS, Muscat Ottonel,

Sauvignon, Fetească Regală, Riesling Italian, COLUMNA

Soiuri roşii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot

OLTINA (Constanţa) – roşii şi albe

Soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

Soiuri albe: Pinot Gris, Riesling Italian, Sauvignon, Fetească Albă

ISTRIA – BABADAG (Constanţa-Tulcea) – roşii şi albe

Soi local prefiloxeric NEGRU DE SARICHIOI (foarte rar)

Soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare

Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Aligote, Fetească Regală

SARICA – NICULIŢEL (Tulcea) – albe şi roşii

Soi local prefiloxeric: SOMOVEANCA (aproape dispărut)

Soiuri albe: ALIGOTE, Riesling, Sauvignon, Fetească Regală

Soiuri roşii: CABERNET SAUVIGNON, Merlot, Pinot Noir,

Burgund Mare

Moşii de vară e o sărbătoare populară cu dată mobilă dedicată morţilor, in sâmbăta dinaintea Rusaliilor (Moldova, Dobrogea, Muntenia, Oltenia, Banatul de est). Se crede că sufletele morţilor, după ce au părăsit mormintele la Joi

mari şi s-au plimbat nestingherite printre cei vii, se întorc supărate la casele lor subpământene.

Pentru a fi îmbunate li se dă de pomană vase din lemn sau din lut, cumpărate în sudul ţării de la Târgurile Moşilor, pline cu vin bun, apă, lapte, cu mâncare gătită, pâine, flori şi lumânări aprinse. Aceste pomeni sunt făcute după un ritual respectat cu stricteţe (pronunţarea formulelor consacrate, împărţirea mâncărurilor şi băuturilor, cu vase cu tot, înainte ca vreun membru al familiei să guste din acestea).

De respectarea ritualului şi abundenţa ofrandelor depinde împăcarea şi întoarcerea morţilor, fără incidente, în lumea lor subpământeană.

(I.Ghinoiu – „Obiceiuri... “)
ŞTEFĂNEŞTI (Argeş) – albe şi roşii
Soiuri albe: Sauvignon, Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Riesling Italian, Fetească Regală, Aligote, Muscat Ottonel
Soiuri roşii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Burgund Mare

SÂMBUREŞTI – DOBROTEASA (Vâlcea-Olt) – roşii şi aibe
Soiuri principale roşii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare
Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Fetească Albă şi Regală

CRUŞEŢU (Oltenia) – vinuri albe şi roşii

DRĂGĂŞANI (Olt) – albe şi roşii
Soiuri vechi: BRAGHINA, GORDAN, CRÂMPOŞIE
Soiuri principale (albe): SAUVIGNON, TĂMÂIOASĂ, CRÂMPOŞIE SELECŢIONATĂ, Riesling, Pinot Gris, Fetească Albă, Fetească Regală
Soiuri roşii: CABERNET SAUVIGNON, NOVAC (o nouă creaţie)
,
Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare

DOLJ – SADOVA, CORABIA, SEGARCEA, BANU MĂRĂCINE, BRĂDEŞTI, BRABOVA – roşii şi albe
Soiuri roşii: Cabernt Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Sangiovese, Rkaţiteli
Soiuri albe: Sauvignon, Riesling, Tămâioasă, Fetească Regală, Muscat Ottonel Soi vechi prefiloxeric: ROŞIOARĂ

GORJ – albe şi roşii
Soi vechi, local (rar): vin alb de CORDEŞTI, VĂRATEC

(aproape dispărute)
Soiuri albe: Sauvignon, Riesling Italian, Fetească Albă,
Fetească Regală, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel
Soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

MEHEDINŢI: PLAIURILE DRÂNCEI, SEVERIN,
CORCOVA, PODGORIA DACILOR – roşii şi albe
Soiuri roşii prefiloxerice: Negru moale (SEINA) Negru vârtos (CORB)
Soiuri roşii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot,
Burgund Mare, Sangiovese, Băbească Neagră, Alicante Bouschet
Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Tămâioasă Românească,
Fetească Albă, Muscat Ottonel, ROŞIOARĂ, Rkaţiteli

Moşii schimbării la faţă, ofrande pentru morţi la Probejenie (6 ugust) constând din struguri, must şi faguri de albine. Boabele de struguri curăţate de pe ciorchine şi duse la biserică pentru a fi sfinţite se numesc, în unele zone, „colivă de struguri“.

Cel care gustă prima boabă de struguri trebuie să pronunţe cu voce tare formula consacrată: „Boaba nouă în gura veche“.

TÂRNAVE (BLAJ, JIDVEI) – albe
Soiuri principale: TRAMINER ROZ, MUSCAT OTTONEL,
FETEASCĂ REGALĂ, FETEASCĂ ALBĂ, RIESLING ITALIAN,
Sauvignon, Pinot Gris, Neuburger

ALBA – albe
Soiuri principale: FETEASCĂ ALBĂ, PINOT GRIS, TRAMINER,
SAUVIGNON, RIESLING ITALIAN, FETEASCĂ REGALĂ,
MUSCAT OTTONEL
Vin vechi alb prefiloxeric: IORDANA (IORDOVAN)

AIUD – albe
Soiuri principale: FETEASCĂ ALBĂ, RIESLING DE RIN,
PINOT GRIS, TRAMINER ROZ, SAUVIGNON,
RIESLING ITALIAN, FETEASCĂ REGALĂ, MUSCAT OTTONEL
SEBEŞ-APOLD (sud de Blaj) – vinuri albe

LECHINŢA-TEACA (Bistriţa Năsăud) – albe
Soiuri principale: FETEASCĂ ALBĂ (de Steiniger)

Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Fetească Regală

SILVANIA – SEINI (Sălaj, Maramureş) – albe şi roşii

Soiuri vechi locale prefiloxerice: SEINA (sau NEGRU MOALE),

CORB (sau NEGRU TARE), IORDANA (alb)

Soiuri albe: Fetească Albă, Riesling Italian, Furmint, Muscat Ottonel,

Fetească Regală, Mustoasă, Pinot Gris, Traminer Roz.

Boul Împănat sau Boul Înstruţat e alaiul nupţial aI zeului Mithra în ipostaza zoomorfă a boului împodobit, celebrat la solstiţiul de vară (Sânziene, Rusalii).

Cultul preistoric al taurului se regăseşte şi în scenariul ritual de înnoire a anului la solstiţiul de iarnă, când moare şi renaşte simbolic: e reprezentat de masca taurină, numită Turcă sau Borilă (feminine populare ale taurului şi boului), care însoţeşte cetele de feciori la Crăciun, sau în cetele de Pluguşor la Anul Nou, de Buhaiul ce imită răgetul său înfricoşător.

Cultul este întreţinut şi prin alte sărbători şi obiceiuri specifice: Marcul Boilor, Sângiorzul Vacilor şi altele.

După apariţia creştinismului, părinţii Bisericii au suprapus peste moartea şi renaşterea zeului Mithra naşterea Pruncului lisus, iar peste alaiul său nupţial moartea şi Învierea Mântuitorului. Dacă naşterea zeului precreştin Mithra a fost compatibilă, într-un anumit sens, cu naşterea lui lisus, motiu pentru care Biserica creştină a tolerat, tacit, până astăzi dansul ritual al Turcii sau Boriţei la Crăciun, alaiul nupţial al zeului detronat nu putea să se desfăşoare în paralel cu jertfa lui Hristos la Paşte. Din acest motiv, marile sărbători precreştine dedicate zeului fertilizator al Universului, substituit de cal (Căluşul) sau de taur au fost împinse în afara ciclului pascal, vara, la Sânziene şi Rusalii.

Feciorii îmbrăcaţi provocator în draci aleg un bou pe care îl împodobesc şi îl plimbă pe uliţele satului.

La apropierea alaiului gazda deschide larg porţile. Boul înconjoară de trei ori, împreună cu însoţitorii săi, masa din mijlocul curţii pe care se găseşte un blid cu grâu şi o sticlă de băutură, ritual asemănător cu Dansul Isaiei din ceremonia nupţială ortodoxă dar şi cu jocul ritual din timpul nunţii ţărăneşti numit „De trei ori pe după masă“.

Se scoate crucea de pe fruntea boului şi se bate în peretele grajdului, i se scot ţesăturile şi podoabele de pe corp şi este dus să se odihnească. Feciorii mascaţi merg la râu unde îşi dezbracă hainele de draci şi se scaldă în apa sfinţită cu o zi înainte de preot. După Scalda Dracilor se grăbesc să intre în râu şi alţi membri ai obştei cu convingerea că vor deveni sănătoşi, voinici şi

norocoşi dacă vor atinge apa în care s-au spălat feciorii din alai.

Urmează apoi ospăţul propriu-zis cu mâncare, băutură, joc şi voie bună. Ceremonialul a fost atestat, în diferite vuariante locale, în Ţara Oltului, Ţara Bârsei, Ţara Haţegului, Valea Ţibeşului, Podişul Târnavelor, Câmpia Transilvaniei, zonele Sibiu, Alba Iulia şi altele.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MOLDOVA NOUĂ şi TIROL (Caraş-Banat)

Soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare

Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Muscat Ottonel,

Fetească Regală

RECAŞ (Banat)

Soiuri roşii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot,

Cadarcă, Burgund Mare

Soiuri albe: Riesling Italian, Fetească Regală, Muscat Ottonel

TEREMIA MARE (Banat) – vinuri vechi prefiloxerice:

CREAŢĂ (sau Riesling de Banat) MAJARCĂ, STEINSCHILLER

Soiuri albe (toate în cultură, dar în declin grav)

Alte soiuri: Fetească Regală, Muscat Ottonel

ARAD (MINIŞ – MĂDERAT, BARATCA) – roşii şi albe

Soiuri vechi prefiloxerice: CADARCĂ (roşu),

MUSTOASĂ DE MĂDERAT (alb)

Soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Burgund Mare,

Oporto, Sangiovese

Soiuri albe: Riesling Italian, Furmint, Muscat Ottonel, Fetească Regală

DIOSIG – BIHARIA (Bihor) – albe

VALEA LUI MIHAI (Bihor, Satu Mare) – albe

Moşii de Joimari, pomeni abundente în joia din Săptămâna Patimilor, când se deschid mormintele, cerul, uşile iadului şi raiului şi se întorc printre cei vii

sufletele morţilor.

Femeile împart, de obicei la Focurile de Joimari, colaci, vase de lut sau de lemn, împodobite cu flori şi umplute cu vin, mâncare gătită şi însoţite de lumânări aprinse.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

BUNDĂRETE – O „PORCĂRIE“ DE PRIMĂVARĂ

Mai puţin cunoscută şi răspândită, această tobă e una din numeroasele găteli rituale ale podgoriei valahe, unde porcul nu se taie la solstiţiul de iamă, ci mai târziu, în general la începutul Anului Viticol, înainte cu puţin de 2 februarie.

Dacă „porcăriile“ de Crăciun şi-au pierdut „puterile sacre“ (probabil că la început caltaboşul şi toba erau şi ele mâncate ceremonial, fiind bucate simbolice, încărcate cu mesaje şi forţe divine) şi au devenit doar o fericită ghiftuială sărbătorească („post postică“!) BUNDARETELE (vedeţi că îl scriu în semn de respect cu majuscule), a rămas o găteală solemnă, a cărei pregătire şi mâncare sacramentală, după un ceremonial precis, apără şi face roditoare via şi aduce primăvara.

Bundărete – Sacrificiul ritual al porcului de Anul Nou Viticol 2 februarie

– au de Anul Nou Agrar 9 martie – are semnificaţii străvechi. Podgorenii din Muntenia şi Oltenia, într-o atmosferă de profundă religiozitate şi speranţă, prepară şi mănâncă Bundăretele, aliment sacru, simbol al prosperităţii şi abundenţei.
Moşul (simbolul primăverii, cel ce vine în 10 martie, imediat după Babă, dar şi numele maţului gros al porcului) se umple cu elementele vitale – carne, ficat, inimă, splină şi slănină fiartă – şi se pune să clocotească.

Se sfinţeşte, se taie felii şi se mănâncă în vie după un ritual exact fiind purtător de forţe magice şi înnoitoare.

Târcolitul viilor este un ritual al podgorenilor ce are loc la străvechi început de An Nou Viticol.

În deplină curăţenie trupească şi sufletească, capul familiei merge la vie în dimineala zilei de 2 februarie (numită Ziua Ursului, Martinul cel Mare, Trif Nebunul sau Ziua Omizilor) cu Bundăretele şi plosca de vin în traistă. Acolo dă ocol locului o dată sau de trei ori şi se opreşte la colţuri unde oficiază următorul cult: taie câte o bucată din bundărete şi o pune pe Pământ, lângă butuc; retează o coardă de viţă, unge tăietura cu funingine amestecată cu untură, picură vin peste butucul de viţă, mănâncă o bucată de bundărete şi bea o gură de vin.

În final, pronunţă o formulă magică sub formă de monolog: „Doamne, sămi faci strugurii cât bundăretele!“; „Cum este bundăretele de mare , aşa să se facă strugurii de mari“; , – Bună dimineaţa, vie!“ „– Mulţumesc, Ilie!“
„– Faci vin sau te tai?“ „- Fac!“

Coardele tăiate se pun în cruciş pe piept, se fac cununi aşezate peste căciuli, se aduc acasă unde se plantează devenind „Norocul viţei“. Proprietarii se cinstesc din belşug împreună cu întreaga familie, c-aşa e în Muntenia silenică şi se întorc acasă cu chiote şi mare veselie, c-aşa e în Oltenia dionisiacă.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

UNDE FUGIM DE-ACASĂ?
LA IARBĂ VERDE!

GRĂTARUL

(Concept şi paradigmă)

Intr-o ţară fundamental carnivoră ca România, grătarul (barbecue-ul?) joacă nu numai un rol alimentar ci şi un rol social excepţional (îmi dau lacrimile emoţie şi bucurie când citesc – la alţii! – asemenea fraze inteligente).

Nu iese bine soarele primăverii că românul ţuşti, la iarbă verde, să picniceze fericit, cu toată familia şi toată berea din frigider.

Ţigănind în jurul focului, regăsindu-şi o vână primitivă (nu prea profundă!) lăfăindu-se într-un amniotic miros de fum şi în simplitatea grosolană şi despovărătoare a mâncatului fără etichetă, mioriticul pare a-şi regăsi copilăria şi inocenţa pierdute pe lângă fleicile aruncate pe jar.

Exorcizant, enorm, festiv, exotic, grătarul se practică în curte, în fundul grădinii, în poiană, pe marginea şoselei, chiar şi în balcon.

Nu e român care, dacă îi permite cât de cât buzunarul, să nu iasă la iarbă verde, să nu evadeze deci, într-o solidaritate emoţională, chiar dacă temporară, cu izvoarele, nu prea îndepărtate, ale propriei condiţii. Sătui şi binevoitori, toleranţi, reconciliaţi în sfârşit cu natura care i-a abandonat şi pe care au distrus-o, valahul, moldoveanul şi ardeleanul fac din grătar un fetiş.

• 1 kg ceafă porc • 1 linguriţă piper măcinat
• 1 lingură ulei • 1 linguriţă cimbru măcinat praf
• 1 linguriţă sau câtă vă place de sare (la sfârşit de tot!)
• 2 braţe voiniceşti de bucăţi nu prea groase de fag uscat
• 1 braţ de copil nevinovat cu aşchii şi scândurele de brad uscat
• ziare, chibrituri, un pic de motorină (eventual)
(chiar dacă folosiţi cărbuni din comerţ, vă trebuie totuşi un braţ de lemn de brad uscat, ca să-i aprindă)

• Focul se face pe loc uscat şi ferit, înconjurat de pietre şi cât mai departe de holde, case, păduri, că bate vântul şi se duce, Doamne fereşte, vreo scânteie aiurea (unele grătare au vatra metalică, ceea ce limitează enorm riscurile incendiilor)

• Focul se face ca mai jos, respectând proporţiile
• Se mototolesc câteva ziare mai citite, să iasă de un muşuroi
• Se îmbracă muşuroiul în aşchii subţiri de brad, piramidă, apoi în lemnişoare mai groase, cât să se-adune de-un stup de albine
• Se stropeşte căpiţa asta mititică cu motorină, dacă n-avem încredere în

uscăciunea bradului
• Se dă foc ziarelor, printre zăbrelele de lemn
• Dacă o cam pâlpâie, se mai toarnă niţică motorină, până o ia! Dacă n-o ia, ori mergeţi la drăgostit ţigănci, ori e lemnul ud de-a binelea şi atungi fuga la brânză şi salam, că foc n-o să iasă
• Când a luat-o temeinic, se pun toate lemnele de fag, tot piramidă, să fie gata tot jarul deodată
• S-a făcut jarul?! Urraa!! Urmează carnea!
• Se taie carnea în felii de-un deget (da' nu degeţel de domnişoară baletistă, ci de om bine hrănit)
• Se freacă feliile cu piper şi cimbru, se ung cu ulei, se lasă în aşteptare (merg şi alte mirodenii la carne – rozmarin, busuioc, chimen, ienibahar, boia etc; se mai poate pune o oră carnea la marinat, în vin alb cu felii de măr, apoi se scoate, se şterge bine, se unge cu ulei; se mai unge şi cu zeamă deasă de usturoi)
• Se pune grătarul metalic peste jarul încă pâlpâind, să se încingă, la o palmă deasupra vetrei
• Se unge-şterge – cu o cârpă îmbibată în untdelemn sau cu o bucată de slănină
• Când jarul nu mai pâlpâie deloc – şi numai atunci – se aşază carnea pe grătar, cu un pic de distanţă între felii
• Să aveţi pregătită la îndemână o cană mare cu apă (o să vedeţi de ce!)
• După un timp scurt – un minut-două –, carnea începe să sfârâie şi să se coloreze pe partea dinspre foc
• O întoarceţi când se desprinde uşor (se zice „când se-ntoarce singură")
• Dacă picură grăsime pe jar – şi sigur picură – se va aprinde cu flacără mare – stingeţi pe loc, stropind cu apă din cană
• Dacă o vreţi în sânge, când s-a rumenit pe ambele părţi, e numai bună
• Dacă o vreţi pătrunsă, ar trebui (la cât jar v-am zis să faceţi) friptă 10 minute pe o parte – 10 minute pe alta, întorcând-o tot timpul
• Să aveţi la îndemână o furculiţă lungă şi o paletă, să puteţi umbla la carne
• Mai puteţi stropi carnea în timp ce se frige cu vin alb, cu bere sau cu zeamă de usturoi, ca să se parfumeze şi să rămână fragedă
• Se ia de pe foc. Abia acum se sărează (şi se şi mănâncă!)

PIATRĂ – PLITĂ – ŢIGLĂ

• Carnea se împodobeşte la fel
a) Piatra

• Se face un foc, ce foc, un rug, peste o piatră mare de râu mai plată, cât să încapă fripturile ce le vrem (carnea se miceşte cu o treime când intră-n călduri)
• Când a ars vâlvătaie – cam 1 oră şi mai bine – se mătură piatra (de obicei crapă de căldură cu un bubuit îmbietor) şi se aştern fripturile
• Se întorc când „se lasă“, când se desprind uşor
• Dacă piatra e bine încinsă, în 10 -15 minute e gata
b) Plita

• Plita trebuie să fie bine încinsă şi presărată cu sare (sau unsă cu ulei, dar fumegă!)
c) Ţigla

• În focul bine jăruit se pun câţiva bolovani. Pe bolovani se potriveşte ţigla
• Când ţigla s-a încins (sfârâie picătura de apă) se aşază carnea
• Se întoarce când „şi-a dat drumul“, apoi, după ce a făcut crusta, se întoarce de mai multe ori
• E gata mai repede decât la grătar, cam 5 – 10 minute pe fiecare parte
DISCUL

• O modă nouă de „barbecue“ face ravagii în Ardeal: discul. Ideea le-a venit prima dată braşovenilor, se pare, acum un deceniu-două, când n-au avut în câmp tigăi şi au furat un disc de la o maşină agricolă.
De aici până la o adevărată industrie a fost un pas.

• Deci discul este o placă de metal groasă (spre 1 cm), rotundă şi bombată. Are circa 50 – 75 cm diametru (seamănă cu o antenă parabolică).
Pe partea bombată – de jos, să-i spunem – are 3 picioare, tot metalice.
Pe partea scobită, exact în mijloc, are un soi de catarg înşurubabil de 5-7 mm diametru, lung de 60-70 cm, cu mâner, care-ţi permite să plimbi discul de colo colo fără să te frigi
• Carnea: se pregăteşte la fel ca mai sus
• Untură (suntem în Transilvania) sau untdelemn pentru prăjit
• Se face un foc bunişor
• Se înfig picioarele discului între lemnele arzând
• Se toarnă ulei – sau untură – în partea scobită a discului
• Când s-a încins, se pune carnea la prăjit (pe margini)

Braşovenii, făgărăşenii, sibienii, secuii din Covasna şi Sf. Gheorghe, bucovinenii, sunt toţi înnebuniţi după friptura la disc, pentru că la disc pot să-şi facă, în acelaşi timp cu carnea, ce iubesc ei mai tare şi mai tare, cartofii prăjiţi. Toţi îi fac la fel, carnea grasă pe margini, să se usuce puţin, să prindă scoarţă,

şi în mijloc, unde e adunată untura, cartofii, tăiaţi felii rotunde şi groase cât un degejel de luptător sumo (dacă nici la chestia asta mujdeiul cel mai aspru nu e la el acasă, atunci nu mai ştiu eu ce am mâncat astă-vară, tot augustul!)

Multe se pot face la grătar. Şi mielul, şi oaia, şi viţelul şi mânzatul (vaca mai puţin). Depinde de cum alegi carnea.

Muşchiuleţii, măruntaiele, pieptul, ceafa sunt aproape sigur fragede. Apoi, mai depinde de cum o pregăteşti pentru fript: dacă e mai bătrân animalul, trebuie marinat. Dacă e tânăr, trebuie şi el uns cu ulei, apoi fript, la jar iute la-nceput, să se îmbrace în scoarţă, ceva mai potolit, după aceea, să nu se usuce.

Tocătura şi cârnaţii, peştele şi pasărea tot aşa se fac: esenţial este să ungi grătarul bine cu ulei, să nu se prindă, şi să urmăreşti când s-a rumenit carnea, s-o întorci şi s-o scoţi la timp.

Dar carnea de grătar a românului e porcul! Iar, dintre puţinele vinuri care zic eu că merg fălos cu grătarul românesc de porc, îmi vine în minte Cabernetul negru ca fundul minelor de cărbuni de la Sâmbureşti – unde e clar că pământul înfundă bobul de strugure cu zemuri minerale întunecate din altă eră.

Solemn ca o declaraţie inter-guvernamentală de război rece, arogant ca un grof ungur, sumbru şi catifelat ca hainele de doliu ale reginelor Spaniei, Cabernet Sauvignon-ul de Sâmbureşti păşeşte triumfător şi majestuos prin lume, îmbrăcat cum nici un alt vin ieşit din matcă românească n-a făcut-o încă: e frumos la culoare ca un înger negru.

Are un parfum dur, pietros, de sălbăticiune nobilă dar şi de lichen înflorit pe stânci de cuarţ roşu. Imbracă mai întâi palatele gurii cu o uluitoare senzaţie vegetală, un fel de fruct aspru, necunoscut, copt între gheţuri. Apoi se aşază temeinic, cu bruscheţe de ocupant, în adevărata lui substanţă vitală, forţa.

Remanenţa lui se întinde pe săptămâni întregi, te trezeşti tulburat, lingânduţi buzele uscate, pentru că ai visat o picătură din acest sânge aristocrat pulsându-ţi prin artere.

M-am tot întrebat cu ce aş putea asemăna această licoare uluitoare.

Şi m-am întors mereu la aceeaşi comparaţie dureroasă: Cabernet Sauvignon-ul de Sâmbureşti nu poate fi decât sperma unui sihastru matusalemic, care s-a metamorfozat în crin negru, din cauza suferinţelor şi a poftelor înfrânate.

Iarba verde – Pentru cei ce nu ştiu unde merg, când „ies la iarbă uerde“, formula defineşte un ritual religios ce are loc în ziua de Luni a celei de a doua săptămâni de după Duminica Mare.

Oamenii trebuie să meargă în câmp înuerzit aşa cum merg la biserică, şi să petreacă până seara târziu.

Se mănâncă obligatoriu ceapă verde şi se bea uin cu pelin pentru a se uni cu forţele magice restauratoare şi protectoare din aceste ierburi şi băuturi sacre.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

CIUPERCI LA GRĂTAR

Se fac din păstrăviori de fag (pleurotus), mânătărci (boletus), ciupercă de pădure şi de cultură (agaricus), crăiţă (amanita), pâinişoare (russula) şi pălăria şarpelui (macro lepiota) pentru că au pălăriile mari şi boltite.

I. (ARDEAL)
• 1 kg pălării ciuperci • 100 g slănină afumată • mărar
II.(MUNTENIA)

• 1 kg pălării ciuperci • 100 g unt
• mărar, pătrunjel • sare, piper
III. (BUCOVINA)
• 1 kg pălării ciuperci • 100 g unt • 100 g caşcaval
• sare, piper • mărar, pătrunjel
IV (DE POST)

• 1 kg pălării ciuperci • 100 g margarină • sare, piper
• pătrunjel, mărar
• Se încinge grătarul (plita sau cuptorul)
• Se grijesc ciupercile: se curăţă de mizerii şi pieliţe, se rupe din rădăcină picioruşul
• Se unge o tavă cu unt, slănină sau grăsime vegetală, se presară cu puţină sare, se aşază ciupercile cu scobitura în sus
• Se pune în ciuperci, ca în farfurii, grăsime (slănină sau unt, sau ce doriţi), plus ce mai vreţi, caşcaval, sare, piper
• Se pune tava pe grătar, se acoperă cu un capac mare, se lasă să se coacă până se-nmoaie (10-20 minute)
• Se toacă verdeaţă şi se presară în pălăriile ciupercilor
V (SECUIEŞTI)

• Se toacă picioruşul ciupercilor, se freacă cu untură, 1 ou, paprică, piper, sare, verdeaţă
• Pălăriile se umplu şi se pun la copt, la fel ca mai sus
O tărie de fructe, un pic galbenă de veche, onorează acest aperitiv domnesc.

ARTA MURĂTURILOR
CURS LIBER ŞI ACRIŞOR

INTRODUCERE ÎN ARTA MURĂTURILOR,

CU O PREFAŢĂ DE R.A. ROMAN
PRECUM ŞI UNELE PROPUNERI DE IEŞIT TIMID DIN IARNĂ

Ce e Beaujolais-ul la francezi e murătura la români. Din octombrie şi până-n mai (şi să nu uităm, vara, castraveciorii la potroc!) masa sensoţe şte de diverse vegetale în oţet sau saramură, murătura fiind o conservă principală a iernii carpatine (din ce în ce mai puţin temperată dar deja foarte continentală). Murăturile, ca şi vinul roşuţ au darul să uşureze drumul fripturilor, să schimbe gustul greu al grăsimilor, să mineralizezovitaminizeze proteina lipidă, bazată pe darurile porcului din cămara mioritică hibernală.

MURĂTURI – PRINCIPII DE BAZĂ

În general, orice fel de murătură cere:

• ţelină cu frunze • usturoi • morcovi
• arpagic • mere tari de toamnă
plus:

• tulpini de mărar uscat (1-2 legături la borcan de 10-15 litri)
• 3-4 legături de cimbru uscat la borcan
• hrean, 3-5 rădăcini la borcan
• crenguţe vişin verde – 3-4 la borcan
plus (pentru zeama ce va fierbe):

• sare 1-2 linguri la 1 litru lichid
• oţet – dacă e în oţet murătura – 3-5 litri la 10-15 litri lichid
• piper – cca 20 g la borcan 10 litri
• foi dafin – cca 10-15 foi per borcan 10 litri
• boabe muştar – cca 2 linguri la borcan 10 litri
• aspirină – 1 pastilă per litru
• conservant 10-20 g la litru

Aceste legume, zarzavaturi şi mirodenii dau aromă şi mai ales păstrează tari şi proaspete legumele murate

Tăiate ornamental şi puse cu un anume dichis, la vedere, dau borcanului de murături şi un aer decorativ, de bibelou gospodăresc, bucurând bine ochiul înaintea gurii

Oricum, când plecaţi la piaţă după murături luaţi în calcul toate cele de mai sus plus (eventual):

• miere • chimen • ardei iute
Orice se poate pune la murat, după aceleaşi reţete, de la gutui şi praz, ceapă şi pepeni verzi, varză roşie şi albă, ardei, gogoşari, conopidă, castraveţi, sfeclă, gogonele, pere, mere, morcovi, ţelină, prune, fasole verde până la struguri, ciuperci şi portocale.

SARAMURĂ (şi atât)

Cea mai ieftină şi mai lesne de făcut: nu se fierbe; face legumele sec acrişoare; de cele mai multe ori fermentează dând un anume ce zvăpăiat castraveciorilor
şi gogonelelor.

Există însă un risc – mucegaiul. De aceea, e preferabil – cum fac de secole ţăranii din Bărăgan şi Moldova – să puneţi totul la butoi (capacul coboară odată cu zeama, izolând legumele de aer) în pivniţă, unde e rece constant, şi să vânturaţi zeama, din când în când, până dă frigul.

Proporţii (la un litru de zeamă):

• 2 linguri de sare (50-60 g) • 1 litru apă
• 20 g conservant (adaos citadin recent, pentru siguranţă)
Tainã: orăşencele fac aşa: pun şi 1 litru oţet la 9 litri apă, să fie sigure.

Legume şi fructe: (aici nu contează proporţiile – faceţi după gust: din fie-care sau numai castraveţi, sau pepeni cu gutui, cum vreţi, cum vi se năzare şi

cum găsiţi la piaţă).
• gogonele (chiar şi din cele înrozite) • castraveciori
• pepeni mici, verzi (magnifici!!) • gogoşari
• conopidă (tăiată cu un pic de frunză) • fasole verde
• ridichi negre • varză albă
• ceapă • gulioare
• praz • usturoi
• ţelină (cu frunze neapărat) • morcovi
• mere • gutui

Altele de ajutor:

• tulpini mărar uscat • crenguţe vişin • cimbru uscat
• hrean • ardei iute • leuştean şi pătrunjel uscat
(atenţie, sfeclă roşie şi varză roşie dacă puneţi, colorează tot)

• Se spală bine, în mai multe ape, toate „ingredientele“
• Se curăţă ridichile, ţelina, gulioarele, morcovul, hreanul, usturoiul, ceapa, prazul
• Se taie varza şi prazul în bucăţi mai mici cât să încapă într-o farfurioară
• Se pun în butoi, toate amestecate, să ia gust una de la alta; din strat în strat, se potrivesc felii de măr şi gutuie, hrean, ardei iute, arpagic, căţei de usturoi, morcovi, ţelină
• Când s-a umplut butoiul se aşază ca un capac frunze de ţelină, rădăcină de hrean, câteva crengi de vişin şi tulpini de mărar uscat
• Se toarnă saramura până acoperă legumele
• Se pune un capac de lemn mai gros, eventual îngreunat cu o gresie, să ţină afundate murăturile
• O dată pe săptărrţnă se vântură (pritoceşte) zeama, să nu ia miros
Imaginaţi-vă, de Sf. Vasile, la o friptură de ceafă de porc cu piure de cartofi şi pâine de casă, un castron cu murături umede, sclipind: gogoşarii roşu, conopida alb, castraveciorii verde, morcovii morcoviu, gutuile auriu, feliile de pepene pestriţiu – totul luminând a sărbătoare, bucurând casa cu miros de ţelină şi mărar. Nu-i aşa că merită să trăieşti (bine!)?!

SARAMURĂ CU OŢET

O reţetă pentru aceleaşi legume ca mai sus, însă mai sigură. Merge şi la bor

can, cu risc mic de mucegai.
Zeama:
• 1 l apă • 1 lingură sare • 1 pahar oţet
• 10 boabe piper • 1 foaie dafin • 10 g conservant
• 10 g boabe muştar • legume şi fructe: toate cele de la saramură

• Se pune zeama la fiert – intră cam 4 1 lichid la 1 borcan de 10 litri
• Se aşază legumele bine spălate, în borcan, amestecat; cele prea mari se taie în două sau în patru
• Pepenii verzi, care nu se taie, ar trebui să fie foarte mici ca să încapă
• Rădăcinoasele – ţelină, morcov, ridichi, gulioare, hrean ar trebui tăiate felii ca să poată fi împrăştiate peste tot între murături, ca dătătoare de tărie şi parfum
• Usturoiul trebuie şi el risipit peste tot, fiind bun conservant

• Când s-a umplut borcanul, se aşterne un capac de frunze de ţelină, cimbru uscat, hrean, mărar, crengi vişin
• Când zeama a dat în câteva clocote se trage deoparte, câteva minute, să se răcească
• Sub borcan se aşază o rozetă de cuţite, să nu crape sticla de căldură
• Se toarnă zeama fierbinte peste murături dintr-o dată
• Se înfăşoară borcanul în cârpe, se acoperă cu o farfurioară, se lasă să respire o noapte
• Se leagă borcanul cu celofan spălat şi înmuiat în apă fierbinte
• Se pune la păstrare în cel mai rece loc din casă

MURĂTURI ÎN OŢET

O zeamă mai ales pentru gogoşari (în care mierea şi oţetul se iubesc tare), dar merge uns şi cu castraveciori, cu mere, pere, prune, gutui, struguri, cu ceapă şi usturoi. Ştiţi ce interesante sunt murăturile din ceapă sau numai din usturoi?

Zeamă:
• 3 litri apă
• 300 g miere
• 30 g boabe muştar
• 1,5 1 oţet 9 grade
• 30 boabe piper
• 3 rămurici cimbru uscat
• 450 g zahăr
• 6 foi dafin
• 3 linguri sare

Legume şi fructe – (borcan 10 litri)
• 1 kg ceapă roşie mică • 5 căpăţâni usturoi
• 1 ţelină mijlocie • 5 morcovi potriviţi
• 3 legături cimbru uscat • 3 rădăcini hrean
• 1 legătură tulpini mărar uscat • 3 mere tari

• 7 kg gogoşari roşii, umflaţi, sănătoşi şi tari (sau 9 kg castraveciori) ori ce doriţi: prune, varză roşie, mere, conopidă etc.
• Se curăţă ceapa, ţelina, morcovii, se taie felii, se curăţă usturoiul
• Castraveciorii se aleg de obicei mici, cât mai mici, aşa numiţii cornişoni
• Gogoşarii în schimb, se aleg mari, roşii, tari în toate
• Se spală, se aşază în borcan – la fiecare strat de castraveciori sau gogoşari se mai pun o felie de ţelină, 2-3 rondele morcov; 5-6 căţei usturoi, cepe roşii mici (nu puneţi, în zeama asta, castraveciori şi gogoşari împreună, că nu se pupă)
• Când borcanul s-a umplut se întind trei mere tăiate felii apoi rămurele de vişin verzi, crenguţe de mărar şi cimbru uscat
• Zeama fiartă şi puţin răcită se toarnă în borcanul bine spălat cu apă fierbinte (atenţie: pentru ca borcanul să nu se spargă trebuie să-l aşezăm pe lame de cuţit)

• Se acoperă cu o farfurie, se înveleşte în cârpe să-şi păstreze căldura şi se lasă toată noaptea să respire şi să scadă
• A doua zi, se completează cu zeama rămasă, se leagă cu celofan bine spălat şi înmuiat în apă fierbinte
• După 3-4 săptămâni e numai bun de mâncat
Taine:

a) Se pot, în aceeaşi zeamă, mura şi fructe – mere, pere, prune,

struguri, gutui – singure sau în amestec, precum şi numai cepe roşii sau usturoi (la borcane mai mici).

b) Se pot pune şi felii de sfeclă roşie, care vor da culoare mai întunecată, misterioasă hainei castraveciorilor mai ales.

c) Gogoşarii se pot, pentru a fi mai spornici, tăia în jumătăţi, sferturi, felii.
Deci, la un borcan de 10 litri, trebuie cam 10-14 kg gogoşari şi cu 1-2 litri mai puţină zeamă decât de obicei.

• Pentru a pune şi mai multă substanţă gogoşerească la iernat, se dau feliile într-un clocot, 2-3 minute în zeamă, apoi se îndeasă în borcan; intră vreo 1415 kg gogoşari
Există şi o reţetă cu oţet diluat, mai slab şi mai puţin dulce:

Zeamă:

• 4 1 apă • 1 l oţet 9 grade • 5 aspirine
• 300 g zahăr • 200 ml miere • 5 foi dafin
• 150 g sare • 5 linguri boabe muştar • 2 linguriţe boabe piper

• 1 legătură cimbru uscat
Restul e la fel cu legumele, cu fiertul, cu fructele, cu toate cele.

Alături de perioadele obişnuite de recoltat miere (vara de la stupii prisăcii, toamna de la stupii găsiţi prin scorburi), aceasta se mai scoate şi înainte de băgatul stupilor la iernat, sau în alte perioade ale sezonului apicol, pentru a obţine o miere specială, cu calităţi deosebite.

Cunoştinţele populare privind produsele apicole folosite în stare pură sau amestecate cu alte leacuri (plante, băuturi) sunt uimitoare: „doftoroaiele“ satului cunosc perfect efectele neaşteptat de diferite ce le are mierea recoltată de la stupul-matcă, stupul roi şi stupul-paroi (a doua generaţie de albine roite într-o singură vară).

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

VARZĂ MURATĂ LA BUTOI

• Butoiul: E bine să fie de stejar, şi să fi ţinut în el ţuici (ca să dea varza

zeamă limpede) şi să aibă cana

• Verze, câte încap în putinică (cam 20-25 să zicem)
• 20 crengi de mărar uscat • 10 rădăcini hrean
• 10 legături cimbru uscat • 1 pahar piper boabe
• 4-5 pumni boabe de porumb • 3-4 gutui galbene
• sare, cam 1,5 kg, grunjoasă
• Varza se lasă vreo 15 zile afară, s-o bată bruma, s-o frăgezească
• Butoiul se opăreşte şi se lasă o zi cu apă şi var nestins, 1 kg, să se cureţe
• Se spală iar, în câteva ape, neapărat clocotite
• Capacul (sau o leasă de şipci) se opăreşte bine
• Pe fundul butoiului care e pus în pivniţă se presară mai întâi un strat de sare, foi de varză, ceva cimbru, mărar, boabe de porumb şi câteva felii de gutui
• Căpăţânile de varză se curăţă de foi rele şi se şi scobesc pe cocean, apoi se îndeasă bine, cu coceanul în sus
• Se presară sare pe fiecare varză, se mai potrivesc rădăcini de hrean, mărar, porumb şi cimbru, piper, felii tari de gutuie şi se pun alte verze, tot aşa, strat după strat, până se umple butoiul
• În dreptul cepului se face o leasă de crenguţe de mărar, să nu se astupe, să se poată pritoci
• Ultimul strat e de sare
• Se potriveşte capacul (leasa) şi se apasă cu o lespede de gresie bine grijită; varza îşi va lăsa mai iute apa
• Se acoperă butoiul cu o cârpă curată şi se uită de el o zi şi o noapte
• Dacă după atâta timp varza nu a lăsat apă cât s-o acopere, se mai adaugă apă fiartă şi răcită, câtă trebuie s-o înece de-o palmă
• După o săptămână se face prima pritoceală: se goleşte butoiul pe la cep, se vântură zeama, tumându-se iar în butoi, pe deasupra
• Se gustă zeama, se mai potriveşte de sare: ori se mai pune sare, ori se mai ia potroacă şi se mai pune apă chioară
• Butoiul, capacul, piatra se şterg cu o cârpă udă de rachiu tare
• Se mai pritoceşte, o dată la săptămână, până s-a acrit ca lumea, apoi, tot la 10-20 zile (după cât e de cald ori frig)
• E bună deja la 3 săptămâni

Taine:

Unii bagă un furtun până dau de fundul butoiului şi atunci vântură varza aşa, băgând aer... Parcă-i bine, da’ parcă nu, că n-ajunge.

Alţii (sau poate chiar tot aceia) pun de cu vară la sare două străchini cu frunze de vişin: nu-i mai bun lucru pentru murătură.

Iarna, când zeama e frumoasă, limpede şi acră-înmiresmată, se poate trage la sticle: îndopate bine, ca vinul, cu ceară ori smoală, se pun la păstrare, să acrească ciorbele de vară.

În prima zi a lunii lui mărţişor, numită pe alocurea şi Dragobete, Dragobete

cap de primăvară, şi Dragobete cap de vară, este datină în cele mai multe părţi locuite de români ca fetele cele mari să strângă apă de neauă (omăt, zăpadă) şi cu apă de aceasta să se spele apoi peste tot anul, anume ca să se facă frumoase şi drăgăstoase.

Pe lângă apa de neauă şi cea de pe floarea de fragă din luna lui mărţişor, unele romance mai întrebuinţează încă şi apa de ploaie, precum şi cea de izvor din aceeaşi lună, parte spre conservarea sănătăţii şi parte spre învârtoşarea pepenilor (castraveţilor) muraţi şi a curechiului (verzei) murat, care începe în decursul acestei luni a se muia şi a se strica.

(S. FI. Marian – „Sărbătorile la români“)
ARDEI UMPLUŢI CU VARZĂ

Murătură sudică, de pe la Lunguleţu, care e mama grădinarilor bulgari de

lângă Bucureşti.
Miez:
• 5 kg ardei foarte graşi • 1 kg morcovi
• 3 verze mijlocii • cimbru şi mărar uscat, vreo 3 linguri
Zeama:

• 1 litru oţet • 1 linguriţă piper
• 3 linguri apă • 2 linguri rase cu sare
• Se grijesc ardeii de seminţe şi cotoare, se spală
• Varza se taie fideluţă
• Morcovii se rad
• Se pune zeama la fiert
• Se freacă cu puţină sare şi ierburi uscate varza şi morcovii
• Se umplu ardeii cu varză şi morcovi, se potrivesc în borcane
• Se toarnă zeamă fierbinte (sub borcanele de sticlă se pun cuţite, să nu se spargă)
• Pentru siguranţă, se mai fierb borcanele într-o cratiţă mare cu apă fierbinte
VERDEAŢĂ LA BORCAN

• Verdeaţa – mărar ori leuştean, pătrunjel ori ţelină, care vă place, cât să umple îndesat un borcan
• Sare
Se curăţă leuşteanul (să zicem) de tulpinile mai groase (sau de toate, cum vreţi) şi se îndeasă straturi în borcan

• Fiecare strat se presară cu sare
• După ce s-a lăsat leuşteanul şi a mai lăsat zeamă, a doua zi se mai pune îndesat leuştean, se mai presară sare până se umple ochi borcanul
• Se potriveşte un capac din 2-3 crenguţe de vişin care să ţină verdeaţa sub zeamă şi se închide bine borcanul
• La folosire, iarna când verdeaţa ori e prea scumpă ori nu e deloc, leuşteanul sau mărarul în sare parfumează la fel de bine ca vara mâncărica sau ciorbiţa (atenţie, e şi sare pe-acolo!)

VERDEAŢĂ-N OŢET

Oţetul parfumat de leuştean tarhon, busuioc, cimbru, mărar, pătrunjel, ţelină poate da salatelor şi ciorbelor miresme înălţătoare, iar frunzele ierburilor conservate în oţet îşi păstrează harul amiroaselor cu care firea le-a dăruit.

• Verdeaţă câtă încape, îndesat, într-un borcan
• Oţet – cât e nevoie
• Se toacă (sau cum vreţi) verdeaţa, se aşază straturi în borcan, îndesat, până se umple
• Se toarnă oţet până la gură – într-o săptămână-i bun de treabă

La fel se face şi cu ardeii iuţi: se rostuiesc ardeii vertical, cu cozile în sus, îmbulziţi unul lângă altul, în borcan; se mai pune şi un praf-două de zahăr, să se aline ţepuiala oţetului ce va alina, la rându-i, vijelia ciuşcăi (vedeţi ce legatăi lumea la bune şi la rele?).

BULION DE ROŞII

Orăşencele nu prea mai fac bulion, invadate de paste şi checiapuri, dar cine vrea să ştie ce pune-n oală trebuie să cumpere:

• 20 kg roşii sănătoase, coapte şi răscoapte • 1 ceaşcă de sare
• Se grijesc, se taie bucăţi
• Se trec prin sită – există chiar şi azi în comerţ un soi de sită-storcător care lasă pieliţa veştedă de uscată
• Se pune la fiert piureul, amestecând mereu, între 1 oră şi până se face bulionul pastă
• Se sărează, cam 1 lingură la 3 litri zeamă, se pune-n sticle cu gura largă, se toarnă de-un deget ulei, se dau la bain-marie, se-nşiră în cămară, că le-a dus dorul cu atâtea rafturi goale

ARDEI DE UMPLUT IARNA

Orice gospodină geto-latină prevăzătoare mută în octombrie-noiembrie, o mică toamnă în cămări: murături, „zacuşti“, vinete tocate-n ulei, zarzavat şi verdeţuri în sare sau oţet, şi altele, destule.

De aici nu pot lipsi ardeii de umplut.

• 10 kg ardei graşi, frumoşi şi sănătoşi • 5 legături frunze ţelină

• 1 pumn plin de frunze de vişin • aspirină, 2 la 1 litru lichid
• sare, să fie cam 1 lingură rasă la 1 litru de lichid
• Se pune apă cu sare şi aspirină la fiert, vreo 3 litri
• Se grijesc ardeii de seminţe şi cotoare, apoi se opăresc pe rând în apă clocotită, circa 2-3 minute
• Se scot şi se pun într-un vas acoperit, să-şi revină
• Frunzele de vişin şi de ţelină se spală bine (sau se şi opăresc în aceeaşi zeamă)
• Se aştern, cât mai îndesat, ardeii în borcan, se căpăcesc cu frunze şi se toarnă zeama fierbinte până la gură; se leagă
• Pentru siguranţă se mai fierb borcanele într-o cratiţă, 1 jumătate oră

VINETE ÎN BULION PENTRU IARNĂ

• 4 vinete bine coapte • 1 ardei gras
• 1 kg roşii • 1 morcov
• 1 ceapă • 1 ceaşcă untdelemn
• 1 căpăţână usturoi • 1 lingură sare
• 5 fire cu frunze de ţelină
• Vinetele se taie felii groase de-un deget, se presară cu sare şi se pun între 2 funduri de lemn, o oră, să-şi lase zeama amară
• Se sbicesc cu o cârpă uscată şi se prăjesc în untdelemn încins
• Se toacă roşiile, ardeiul, ceapa, se rade morcovul şi se pun toate cu 1 ceaşcă de apă la fiert
• Usturoiul se taie felii subţiri
• Se aşază vinetele în borcan, presărându-se cu felii de usturoi şi fire de ţelină
• Când roşiile şi celelalte au fiert şi sunt bulion, cam 1 litru, se strecoară, se mai dau o dată în clocot, apoi se toarnă peste vinete
• Se pune şi uleiul rămas de la prăjit, se leagă bine borcanele şi se pun şi ele, învelite în cârpe, la fiert 1 oră, într-o cratiţă mare, cu apă numai până la gât, să nu se înece

Taine: Sunt bune şi reci, şi calde. Dacă roşiile, ardeiul, ceapa, morcovul se călesc în ulei până ajung pastă, e şi mai gustoasă găteala şi se va chema „vinete în ulei“.

Dacă băgaţi şi câţiva gogoşari în afacere, şi fierbeţi până scoateţi apa, gata zacusca!

PASTĂ DE ARDEI ORI DE ROŞII

• Câţi ardei vreţi (să zicem 10 kg) • 1 kg roşii
• 1 pahar untdelemn

• Se grijesc ardeii de cotoare şi seminţe, se taie bucăţi şi se pun la fiert cu roşiile sparte şi stoarse, să lase zeamă
• Se amestecă până dau bine în clocot şi s-au făcut pastă
• Se trece pasta prin sită; piureul obţinut se mai fierbe cât e nevoie să ajungă ca o smântână groasă şi se pune în borcane preîncălzite
• Se toarnă o peliculă de untdelemn în fiecare borcan şi se leagă etanş
• Se învelesc borcanele în cârpe, se pun într-o cratiţă mare, cu apă până la gât şi se fierbe apa 1 ceas
• 10 kg roşii • 1 pahar untdelemn
• Ca mai sus
Taină: Noi decidem în ce stadiu stingem focul: bulion subţire, gros ori pastă.

DIVERSE

• Untura se poate înlocui cu untdelemn, untul cu margarină, smântâna cu iaurt, dacă vreţi să vă fie mai uşor şi mai fără valuri în viaţa asta.
Dar vezi că şi gustul se-nlocuieşte şi el cu ce o da Dumnezeu! .

Că nici eu, nici prietenii mei nu punem, de frica beţiei, pişvaser în vin oricum tot la măscări lăutăreşti ajungem! Şi nici în locul muierii ţâţoase, nesătule şi drăgălaşă la boi, n-o să mi-1 potrivesc, Doamne păzeşte, pe frate-su ăl mic de la Vaslui, numai pentru că-i mai cuminte!!

• o lingură cinstită nu preţuieşte mai mult de 15-30 g

• un pahar plin are 100-150 ml
• o ceaşcă 200-250 ml
• o ceaşcă mare 250-350 ml (mai mare nu-i decât butoiul!
)
• o legătură e cât trece prin deştu-ăl mare şi cel arătător, făcute cerc
COMPATIBILITĂTI FOARTE SIMPATICE

Frecaţi carnea asta – cu buruienile şi seminţele astea!

MIEL: Busuioc, rozmarin, usturoi
PORC: Tarhon, cimbru, piper, coriandru, ienibahar
PUI: Mărar, usturoi, hrean, pătrunjel
CURCAN: Mentă, piper, chimen, ţelină
GÂSCĂ: Leuştean, mărar, pătrunjel, piper
RAŢĂ: Ardei iute, hasmaţuchi, pătrunjel
VIŢEL: Pătrunjel, mărar, piper
Salata de: Merge perfect cu:
SFECLĂ ROŞIE: Hrean, chimen, boabe muştar
SALATĂ VERDE: Ceapă, mărar, usturoi
CASTRAVEŢI: Mărar, cimbru
ROŞII: Busuioc, piper, cimbru, usturoi
CARTOFI: Pătrunjel, chimen, mărar
FASOLE VERDE: Usturoi, tarhon,mărar

CIUPERCI: Pătrunjel, mărar, usturoi
ARDEI COPŢI: Cimbru, leuştean, usturoi

MESE LÂNGĂ
ÎNGERI
SFÂNTUL PORC, MIELUL CEL BLÂND ŞI BUN
PRECUM ŞI ALTE INEFABILE MESE CREŞTINE

Din, să zicem, douăzeci şi trei de milioane de români, trei (până la cinci maximum) milioane sunt romano-catolici, lutherani, calvinişti, de alte credinţe sau fără credinţă. Ceilalţi sunt creştini ortodocşi, etern majoritari!

Şi mai există şi câteva sute de mii de greco-catolici. Au fost milioane cândva, şi sunt dintre cei care au construit conştiinţa naţională şi înfăptuit Marea Unire a insulei de latinitate carpatină – România Mare – de la 1918. Interzişi şi reprimaţi politic din 1948 încoace, descurajaţi şi abătuţi de la credinţa lor, persecutaţi de un neaşteptat de intolerant cler creştin ortodox, grecocatolicii sunt azi în renaştere timidă.

Toţi aceştia, catolici sau reformaţi sau ortodocşi,trăiesc, ca buni creştini, după tradiţii religioase mai mult ori mai puţin severe, care poruncesc aproape şase luni de post pe an.

Pe noi însă ne interesează, după cea mai bună tradiţie politică locală şi mondială, majoritatea.

Aproape 180 de zile dintr-un an, creştinul ortodox român – de acelaşi rit cu alte biserici de stat, balcanice şi orientale, ca biserica rusă, bulgară şi cea grecească – trebuie să renunţe la plăcerile cărnii şi să se dedice sacrului.

Trebuie sub pedeapsa dispreţului obştii (nu mai vorbesc de pedeapsa divină) să-şi înfrâneze pornirile fireşti de păcat, să se ridice din firea cea nevrednică, prin vorbe şi fapte înalte, să-şi înnobileze sufletul cu gânduri cumpătate şi credincioase ce-1 apropie de Biserică şi Dumnezeu şi îi curăţă trupul de tot ce-i bestial.

Calendarul creştin ortodox prevede Postul Paştilor, Postul Crăciunului, Postul Sfinţilor Apostoli Petru şi Pavel şi Postul Sfintei Marii. De asemenea, se posteşte miercuri şi vineri.

Cu unele excepţii de expresă dezlegare la peşte sau harţi (când se înfruptă tot omul), în aceste numeroase zile ale anului nu se mănâncă nimic de origine animală sau chiar se ajunează (şi nici altceva nu se face).

Deoarece aceasta e doar o carte de bucate (sau mai degrabă o carte de călătorie ?!), nu încerc aici decât să povestesc ce mănâncă românii (şi uneori şi de ce) întru credinţă. Pentru mai multe amănunte cultural-religioase, vă rog să consultaţi un calendar ortodox, bibliografia specifică şi pe taica popa (oricum, încă din secolul XVIII, există studii despre subnutriţia şi vlăguirea de natură religioasă la români).

În afara bucatelor de post, ortodoxia românească (care e desăvârşit legată de istoria, cultura şi unitatea românilor) prevede câteva mâncări rituale – coliva, colacii (făcuţi din acelaşi aluat ca şi pâinea), prescura, măcinicii, turtele (care sunt tot o pâine dar nedospită), ouăle vopsite, pasca.

Tradiţia ortodoxă asociază cu blândeţe şi bucurie marilor sărbători religioase şi anumite mâncăruri cândva rituale, azi mai mult sau mai puţin sacralizate: mielul Paştilor şi porcul Crăciunului, cozonacii şi de Paşti şi de Crăciun etc.

Există ospeţe populare consacrate evenimentelor religioase – hramul bisericilor şi mânăstirilor, sau mese rituale de petrecere a celui dus – pomana,, pomenirea, parastasul – dar şi sărbători ale ciclului vieţii care sunt deopotrivă „civile“ şi religioase – botezul şi nunta (nu spun toate astea românilor, că doar nu sunt nebun să mă fac de râs cu platitudini penibile, ci celor de aiurea, dacă s-a nimeri cineva care să arunce de departe un ochi românofon pe scrisa mea).

La pomeniri nu lipsesc coliva, colacii, un pahar de vin, la parastas sţţ mănâncă, din obicei, nu din obligaţie, orez, varză, fasole şi se vorbeşte frumos de cel dus.

La nunta ţărănească, bărbaţii casei servesc nuntaşii beţi de bucurie cu o farfurie „rece“ – brânzică, chifteluţe, roşii, castraveciori – o ţuică, apoi peşte. Se trece în sfârşit pe vin, sarmale, friptură de două feluri, acum se trece prin vin ca prin râu. Urmează cofeturi (tort la ţară?!) a trecut noaptea, s-a furat mireasa, s-a plătit cu o ladă de băutură, s-a strigat darul, s-a terminat şi bătai şi ciorba de potroace, lăutarii au fost urcaţi în pom, vine botezul!

Şi să nu dea Dumnezeu să sară socrul mare vreun fel din ce-i dat să fie pe masă, că nu-1 mai scoate nimeni, niciodată, din gura leliţelor. Că mai bine te scobeşti, te vinzi, te goleşti şi plăteşti decât să te macine nevestele şi babele moara lor, care-i cea mai crudă şi nu se opreşte, că nu poate!

Informaţia lucrărilor Ofeliei Văduva, a lui Simion Florea Marian şi a lui Ion Ghinoiu a fost, în acest capitol, precumpănitoare, vocea mea peltică trecu nu

în linia a doua, ci în cea de fund, tăcând adică cât mai inteligent.

Creştinismul, prin separarea datei naşterii divinităţii de data morţii – renaşterii, realizează cea mai cuprinzătoare sinteză religioasă a omenirii:

78

Iisus, Dumnezeul Fiu, se naşte la data când se celebrau anterior moartea şi renaşterea Zeului antic Tată, indiferent cum se numea acesta (Crăciun, Mithra etc.), dar moare şi învie la data morţii şi renaşterii Zeiţei neolitice Mamă (Dochia).

Astfel, calendarul creştin este singurul care cuprinde două sărbători ale înnoirii timpului anual: Crăciunul Solar şi Paştele Lunar.

Dochia, Crăciun şi Iisus, deşi sunt inconfundabili, întrucât aparţin unor complexe religioase diferite (Neolitic, Epoca Bronzului şi Epoca Fierului, Creştinism), îşi împart „frăţeşte“ zilele de celebrare în Calendarul Popular al românilor.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

Actele rituale ce marchează intrarea în timpul sărbătorii, sunt „făcutul pâinii“ şi „sacrificiul unui animal“. Ca praguri ale sărbătorii (pregătind începutul sărbătorii nu numai material, dar şi psihologic), ele subliniază „ruptura“ timpului cotidian, „oprirea“ temporalităţii profane şi începutul imersiunii omului in timpul sacru al sărbătorii.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

79

TOŢI ALERGĂM PE DRUMUL
SPRE RAI

Ceremoniile culinare de Crăciun sunt legate în primul rând de colaci. Pâinea de zi cu zi e sărbătoreşte împletită şi împodobită; devenind un simbol venerat. Privilegiat de datină, şi, bineînţeles, mai îngrijit şi mai îndelung muncit decât pâinea, colacul se încarcă cu emoţia şi speranţa înnoirii, cu bucuria sărbătorii.

De Crăciun, în Valahia se face şi o turtă care aminteşte oarecum de anafura de Paşti. Ca şi bucăţica de pâine cu sare oferită oaspeţilor, colacul şi turta de Crăciun poartă în ele mesaje de bunăvoie, de schimbare, de promisiuni fericite.

Colacii de Crăciun sau Crăciunei, alimente sacre, se fac din aluat dospit şi sunt mâncaţi la mesele şi ospeţele rituale, dăruiţi colindătorilor şi, prin pomană, spiritelor morţilor.

Pot avea forme de cerc, potcoavă şi stea, închipuind Soarele, Luna şi stelele de pe Cer, de păpuşă şi cifre (care reprezintă trupul diuinităţii indo-europene şi creştine), de cerc umplut, fără gaură la mijloc (reprezentând divinitatea neolitică geomorfă) şi de diferite animale şi păsări sacre (taurul, pupăza etc.).

În raport de formă, denumire şi ornamente, de momentul oferirii, de perioada păstrării şi contextul rito-magic al folosirii, Colacii de Crăciun reprezintă sacrificiul spiritului grâului, jertfa divinităţii care moare şi ţ renaşte, împreună cu timpul, la Anul Nou, ocupaţia, vârsta, sexul şi statutul social al celui care oferă sau primeşte colaci, finalitatea activităţilor agrare sau pastorale ale gospodarului, prefigurarea belşugului etc.

Prepararea, urarea şi primirea colacului, ruperea şi utilizarea acestuia sunt momente ceremoniale de adâncă trăire spirituală, încărcate de numeroase practici şi credinţe preistorice. Prepararea Colacilor de Crăciun este unul dintre cele mai stabile şi mai respectate obiceiuri româneşti.

Turtele de Crăciun sunt un aliment sacramental reprezentând spiritul grâului. Se fac în sudul şi estul României. Asemănătoare azimelor, au o compoziţie simplă: făină de grâu amestecată cu apă călduţă şi sare, fără utilizarea fermenţilor. Aluatul se întinde în foiţe rotunde cu mâna sau cu făcăleţul (sucitorul) şi apoi se coace pe plita sobei sau, ceremonial, pe fierul plugului încins pe jăratec.

În anumite zone, se coace un Colac de Crăciun antropomorf, de forma cifrei 8 (care reprezintă în bucătăria populară divinitatea). Nu se mănâncă de Sărbători ci se păstrează până la Măcinici, la Pornirea plugului. Atunci se pune în bârsa plugului sau în coarnele boilor înaintea primei brazde şi se

mănâncă în ţarină de gospodari şi de vitele de muncă.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

TURTĂ DIN FĂINĂ DE GRÂU

• 500 g făină • sare
• apă cât primeşte un aluat (de-i vârtos ori moale, puterea casei decide)
• Făina se cerne, se frământă cu apă şi un pic de sare până nu se mai lipeşte de degete
• Se rup bucăţi de aluat, se rotunjesc şi turtesc (desigur!) şi se pun pe vatră sau într-o tavă presărată cu făină, în cuptorul încins sau sub ţest; când li s-a întărit coaja sunt gata

Paranteză de expediat la alte capitole: de aici încolo încep adaosurile în grăsimi, brânzeturi, ouă, smântână, desigur şi alte bunătăţi ce schimbă viaţa şi chiar şi numele turtei, îndepărtând-o întrucâtva de rolul primar religios căruiai fusese destinată.

TURTELE DE AJUN

Iată un prim exemplu: ce fac moldovencele pentru noaptea de Ajunul Crăciunului.

Aluat:

• 800 g făină • apă, sare
• ulei de uns tava (deşi, tradiţia nu prevede!)
• Se frământă un aluat ce se poate întinde foaie subţire (muchie de cuţit)
• Se taie cu paharul turtiţe
• Se unge tava cu puţin ulei (se poate şi fără, presărând doar făină)
• Tava se pune pe foc şi se coc turtiţele repede, pe o parte şi pe alta, apoi se lasă să aştepte

Sirop:

• 400 g zahăr (sau miere) • zahăr vanilat
• 1 cană ceai de tei, iasomie şi petale de trandafir (sau lapte – julfă de sământă de cânepă)
• Se fierbe zahărul cu ceai (sau mierea cu julfă) până se face un sirop bine legat

Glazura:

• 200 g miez de nucă prăjită (sau mac)
• 200 g zahăr pudră
• Se înmoaie turtiţele-n sirop, se tăvălesc prin nucă sau mac şi se presară cu zahăr pudră

De post sunt, dar sunt atât de dulci!

RENAŞTEREA ’63 – ’71

Prin anii ’65, când generaţia artistică şaizeci schimba faţa culturii româneşti şi dărâma, cu o splendidă violenţă spirituală, zidurile proletcultismului, un fenomen similar, la altă scară şi în alt plan, avea loc şi în satele făgărăşene. Eram tulburat, nu înţelegeam, – nu ştiam atunci cât de sensibilă e freatica unei culturi – cum prind, din nimic parcă, latenţele culturale semnale insesizabile şi reacţionează exploziv.

Nici azi nu ştiu pe ce căi au simţit ţăranii făgărăşeni valul înnoitor (că doar nu citeau la Ceapeu, după arat, în cor, România literară!) şi nici cum s-au hotărât, toţi feciorii, din cincizeci de sate odată, să pornească iar, toţi în acelaşi an, cetele de colindători, interzise de două decenii.

Nici dacă s-ar fi dat ucaz şi s-ar fi anunţat la ziar – de mâine reîncep cetele

– şi tot n-ar fi reacţionat aşa cei câteva sute de tineri, născuţi şi crescuţi sub poala de un roşu intolerant a lui Moş Gerilă.
Oricum, o febră mistuitoare, deopotrivă fericită şi dureroasă, a cuprins satele făgărăşene. Serbările cu Moş Gerilă s-au dus dracului, plângeau bietele învăţătoare în căminele (culturale!) goale, cu sarcina neîndeplinită şi activistul UTC, descumpănit, ameninţător şi beat, pe cap.

Bătrânii alergau – la propriu! – prin sat, scoţând de prin poduri sculele dosite – boriţa, turca, capra, buhaiul – să le dea în sfârşit în grija nepoţilor, ca pe o solie fără de preţ. Ţiganii rămăseseră fără uneltele de lucru – noroc că era iarnă şi nu se scotea ciurda, aşa că se puteau lipsi de harapnice.

De unde, de neunde (până atunci, dacă veneai în sat şi voiai să cumperi rachiu, te plimbau: „N-avem, ni-1 ia statul pe tot, domnişorule, muncim degeaba“) brusc, băutura curgea în valuri.

La Casa Cetei, miliţianul, cu mâna lui, împlântase brazii în pământ, la intrare, iar când trecea prin faţa bisericii se închina (şi înainte o făcea, dar numai când credea că nu-1 vede nimeni).

Tot satul cărase laviţe, mese, pahare şi farfurii, mâncare, la întâi decembrie Casa Cetei putea primi şi ospăta pe oricine îi trecea pragul.
Flăcăii cu caş la gură, care de douăzeci de ani păreau să nu fi învăţat decât „Republică măreaţă vaaatră“ şi marşul cu cântec patriotic la munca voluntară,

jucau „boriţa“ şi „turca“ de ziceai că n-au făcut nimic altceva toată viaţa? Colinde pe care le credeam dispărute, uitate, îngropate, lungi poeme de cincizeci de strofe ţâşneau izvor din gura plozilor de cinci-şase anişori („Fost-o odat-un împăratu, Leru-i domn, leru mi-i domn, Care veste-n lume-o datu, Lerui domn, leru mi-i domn) de parcă le-ar fi avut tot timpul în ei!

Asta mi-a fost impresia: că nimeni nu a învăţat sau nu a reînvăţat nimic, ci totul a erupt din adânc, dintr-o genă culturală, dintr-o memorie unică, dintr-un monolog artistic milenar neîntrerupt.

De unde numai basca şi pantalonii de salopetă împânzeau uliţele satului de două decenii, o dată cu Sfântu’Nicolae n-am mai văzut altceva decât costume populare. Când veneau de la lucru, „de la fabrică“ din Făgăraş, cu „Rata“, feciorii opreau autobuzul în capul satului şi se schimbau, îşi puneau cioarecii albi şi cămeşile brodate şi numai aşa intrau în vatra satului şi în Casa Cetei.

S-au tocmit lăutari pe o lună-ntreagă, s-a scos o dată jocul, a venit şi Crăciunul. Vătaful Cetei, deşi nu eram din sat, mi-a îngăduit să-1 ajut pe colăcar, urma încercarea cea grea, colindatul.

La sărbătorile de iarnă în Transilvania, un rol important în ceata de feciori îl deţine „colăcarul“, cel de gestionează proviziile alimentare strânse, inclusiv colacii oferiţi colindătorilor, cu care se organizează mesele comune ce marchează ciclul sărbătorilor de Crăciun şi Anul Nou. Funcţie principală în cetele de feciori, cea a colăcarului, poate fi îndeplinită de un tânăr cu calităţi deosebite – cinste ireproşabilă, isteţime şi respect pentru „rânduiala îndătinată“.

(Ofelia Văduva – „Paşi... “)

Obiceiul făgărăşan (şi nu numai) este ca ceata, cu tot alaiul, cu capră, boriţă, turcă, buhai, cu lăutari şi ce o mai fi, să colinde întregul sat, casă cu casă, în seara şi noaptea de Ajun şi în ziua şi noaptea de Crăciun.

Se intră în fiecare casă, chiar şi în cele de ţigani – în satele din ţara Făgăraşului ţiganii au propriul lor „cartier“ prăpădit, un pic în afara aşezării, şi sunt creştini, – se bea un pahar de rachiu şi unul de vin şi se joacă fetele de măritat.

Acuma, gândiţi-vă şi dumneavoastră, un sat are două sute de case.

Să zicem că nu toţi au fete de măritat. Să zicem că unii sunt în doliu şi nu te pot primi, aşa că îţi dau, din poartă, o sticlă, un ban, o bucată de carne şi un colac, şi se întorc să-şi plângă necazul. Dar, am numărat: în noaptea aceea Vătaful şi ai săi au cântat, au jucat şi au băut câte un rachiu şi un pahar de vin în nouăzeci şi trei de case! Au dormit trei ore şi iar au plecat, spre seară isprăvind, târâş, de colindat şi ultima casă de ţigani, după datină!

Colăcarul şi cu mine n-am băut deloc – aveam răspunderi – dar ceilalţi mă

aşteptam tot timpul să cadă seceraţi de o comă alcoolică fără întoarcere: nouăzeci şi trei de păhărele de rachiu de cincizeci-şaptezeci de grade – şi încă de soiuri diferite, Dumnezeu ştie din ce făcute fiecare – şi nouăzeci şi trei de pahare de vin, şi el de toate felurile!!

Nu numai că nu a căzut nici unul, dar şi-au terminat misiunea (altfel nu pot s-o numesc) cu o anume demnitate înceţoşată.

Sigur, fetele aveau grija să-i susţină ele, în cei doi-trei paşi de joc, abia schiţate. Sigur, oamenii aveau grijă să-i sprijine pe cetaşi de la o poartă la alta, altfel poate s-ar fi prăvălit.

Dar feciorii, aşa îmbibaţi de alcool şi epuizaţi de oboseală cum erau, îşi cântau conştiincios colindele la fiecare curte, jucau ,,capra“ (Doamne, ce greu e!) şi fetele corespunzătoare şi urau gazdelor bucurii, sănătate şi belşug de sărbătoare, bând păhăruţele ceremoniale.

Ce puteri îi animă? mă-ntrebam. Ce îi poartă mai departe, iluminaţi de viziuni, să-şi ducă mesajul augural, dacă nu nişte forţe divine? (eram destul de exaltat pe vremea aceea, şi nu ştiu dacă m-am schimbat).

Colindătorii, care îl aduc chiar pe Dumnezeu în casele oamenilor, nu sunt decât mediatorii ce primesc darul care, prin ei, ajunge la divinitate.

Colindele reţin imaginea mesei de Crăciun, când se deschide cerul şi Dumnezeu intră în casă o dată cu colindătorii şi se aşază la masă cu gazda, realizându-se un imaginar contact intim cu divinitatea.

Darurile-ofrandă oferite colindătorilor, menite să medieze raporturile cu divinitatea, sunt o reflectare a dorinţei perpetue a omului de a comunica cu forţele supreme (de aici credinţa, încă actuală, că cel ce nu răsplăteşte corespunzător colindătorii poate atrage mânia divină).

(din Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Seara, la Masa Crăciunului, în Casa Cetei, după ce popa a sfinţit bucatele, toţi feciorii cetei – livizi, cu cearcăne dramatice, cu febre musculare dureroase şi paralizante – au cinstit sărbătoreşte cu oaspeţii, cum se cuvine.

Întâi s-a rupt Colacul Mare, şi s-a-mpărţit la toţi cei de faţă, care numai puţini nu eram.

Colacul Mare, de 4-6 kg, are formă rotundă şi este bogat ornamentat cu motive astrale (Soarele şi Luna), fitomorfe (flori, crenguţe de pomi, fructe) şi zoomorfe (păsări).

Se face în Bucouina, Maramureş, Transiluania, Oltenia de nord.

(Ion Ghinoiu – „Obiceiuri... “)

Trebuie spus, dacă nu ştiţi obiceiul: din banii, bucatele şi băutura primite din colindat, ceata ţine lăutari şi casă deschisă şi îmbelşugată o lună întreagă, întregului sat, asigurând bunul mers al tuturor sărbătorilor de iarnă.

Pe masă erau, pentru început, înşirate blide încărcate cu răcituri: tobă (caş de cap, cum i se spune), caltaboş, cârnaţi afumaţi, piftii, chişcă şi jumări printre sticle de rachiu şi cepe roşii, lucind în oţet. În dreptul fiecărei farfurii era aşezat un crăciunel rotund, frumos împletit, pe o rămurică de brad.

Lăutarii cântau într-o dungă, ameţiţi şi ei de oboseală.

S-a cântat colind, s-a făcut semnul crucii peste colaci, peste adunare şi peste blide şi s-a început vesel, masa. După răcituri a venit la fala cinei o ciorbă de carne de porc afumată, cu tarhon şi oţet, să dreagă. Se mânca încet dar gălăgios, se râdea mult, din nesomn şi sărbătoare. Lume venea, lume pleca.

Masa Cetei – la spectacolul ritual asistau mamele, surorile şi drăguţele flăcăilor, plus cine mai dorea din sat – a continuat cu o friptură de carne de porc

– parte afumată, parte proaspătă – un cârnat prăjit, lângă ceva cartofi săraci şi castroane cu murături în oţet: gogoşari şi castraveciori.
A venit vinul, fiert şi dulce, insinuant ca o otravă, au venit şi sarmalele, uriaşe, cu smântână, cu mămăligă şi ardei iute.

In sfârşit au venit şi cozonacii, cu nucă şi cu mac.

Bradul avea toate lumânările aprinse, aşezând pe chipurile mesenilor umbre mici.

Toţi pândeau cetaşii, să vadă, se rupe vreunul, se lasă?

S-au ridicat toţi, au spus rugăciune – Doamne, erau atât de tineri, de frumoşi, de exaltaţi în hotărârea lor supraomenească – au mai cântat un colind şi au ieşit din „căşi“ să scoată jocul, să dea drumul sărbătorii. Purtaţi în triumf de întregul sat, s-au oprit în ,,centru“, la locul „de horă“. Au jucat întâi o „feciorească“, numai ei. Apoi, şi-au luat drăguţele la „poşovoaică“ şi s-a pornit hora ţărănească, ca o îmbrăţişare a tuturor, de Crăciun.

Au jucat până la miezul nopţii, fără oprire, fără istov, ca nişte soli, ca nişte însemnaţi, nişte aleşi ce erau – sătenii se potoliseră-n privealâ – trimiţând astfel undeva, spre înalt, mesajul lor de speranţă, de bucurie, de încredere.

Copii bubuiau din pocnitori improvizate, aprindeau artificii, frigul şi zăpada nu existau pentru nimeni. Am plecat în sfârşit spre Casă. Istoviţi, feciorii cetei s-au prăbuşit în paturi, înveliţi şi privegheaţi de mamele lăcrimând îngrijorate.

Apoi luminile s-au stins, satul a adormit. Am rămas singur, în camera darurilor. Nu-mi era somn, retrăiam, şocat, clipă cu clipă, extazul acelor zile şi nopţi, lumea necunoscută de datini vechi şi mistere în care fusesem aruncat, nepregătit şi poate prea brusc.

Satul meu făgărăşan devenise brusc altceva. O lume mistică, arhaică, încărcată de rituri şi obiceiuri vechi, răsărite torenţial dintre grijile zilnice. Dezgheţul acela temporar din ’63 – ’71 eliberase exploziv energii şi amintiri de o dimensiune colosală (aşa s-a întâmplat şi cu literatura: după descătuşarea ’60 – ’70, cine ne-a mai putut întoarce la proletcultism?)

Lumina lunii se filtra prin geamul îngheţat. Şi nu ştiu dacă a fost doar emoţia nopţii, a vârstei, a oboselii exaltate, sau şi altceva, dar mi s-a părut că, în jurul mesei pe care se înălţase stiva de colaci – aşa arăta camera colăcarului

– s-a aprins un foc rece, nobil, de raze. O aureolă.
Mi-era frig, am adormit cu colac rotund şi cald ca un soare la piept eram doar un adolescent sentimental – trăisem, la şaisprezece ani, prima mea zi de libertate.

Cercul este forma păstrată cu frecvenţa cea mai mare la facerea colacilor. Imagine simbolică arhetipală, ce ne trimite la profundele rădăcini ale culturii universale, cercul este „înzestrat cu puterea de a apăra, căci, simbolic, semnifică veşnicia .

Zonal apare sub forma două cercuri concentrice (de exemplu, colacii pentru prapur – Mureş) sau a trei cercuri concentrice (colacii de nuntă Vâlcea). Sub forma cercului tăiat de cruce, realizată prin aplicări de fâşii de aluat sau prin incizare cu ajutorul unui uârf ascuţit este aluatul folosit în ceremonialul de înmormântare sau de nuntă în numeroase zone.

Roată a vieţii care se înuârteşte perpetuu – imagine care, mai târziu, a căpătat accepţiune solară, devenind semn astral în arta populară, în genere –în localităţi din judeţul Sălaj, „colacul Soarelui“este încă agăţat pe peretelecamerei unde se ia „cina mortului“. În judeţul Caraş-Severin „Soarele“ (cu raze trasate din fâşii de cocă aplicate) face încă parte din motivele ornamentale ale colacilor necesari ceremonialului de înmormântare.

În Maramureş, după cununie, fata se uită prin colac la „Sfântul Soare“ , gest pe care-1 găsim şi în alte zone, colacul fiind însă substituit prin inelul de cununie.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

PÂINE DE SORŢI

Pâine de Anul Nou şi Sf. Vasile, roată a norocului şi veseliei:

„Fetică mare de-mi ieşti,
O să-ţi vină la fereşti,
Zburătorul din poveşti,
Băieţică dacă-mi ieşti,
Mai aşteaptă să mai creşti“,
zicea un răvăşel de odinioară.
Iar alt sorţ râdea aşa:
„Bani nu ai
Că des îi dai,
Casă n-ai
Că-i de pospai,
Cai nu baţi
Că sunt de vai,
N-ai nici trai,
Nici cheag, nici strai,
Soacră ai
„Şi vrei s-o dai.

• 2,4 kg făină • 600 g unt + 100 g pentru uns
• 12 ouă + 1 ou pentru uns • ceva sare
• 100 g drojdie • 600 ml lapte cald
• 300 g zahăr (sau mai mult) • bani buni, sorţi (răvaşe)

• Drojdia se-nmoaie-n apă caldă, se strecoară şi se vântură
• Jumătate din făină se amestecă cu zeamă de drojdie şi se lasă să dospească
• Untul se pune să clocotească, apoi se opăreşte cu el făina rămasă
• Se freacă în palme până se face iar făină
• Se bat ouăle cu zahărul
• Se amestecă plămădeala cu făina de unt, sare, lapte, ouă cu zahăr, şi se frământă bine, vreo 2 ore
• Se unge o tavă mare cu unt, se întinde aluatul lipie şi se lasă să crească frumos
• Dacă a crescut îndeajuns, se ascund bani şi sorţi ici şi colo, în aluat, se nivelează, se unge pâinea cu ou şi se dă la cuptor încins, la foc molcom
Românceie din unele părţi ale Bucovinei, cărora li-i aminte de starea, binele şi fericirea fiilor lor, atunci când merg să se culce iau atâtea coji de ceapă câţi fii au şi, turnând într-însele câte un pic de sare, le pun pe fereastră, unde le lasă apoi până a doua zi dimineaţă, a cărui ceapă o află că e mai plină cu apă, acela cred ele că va avea mai mult noroc.

În unele părţi din Moldoua, locul mamelor îl ocupă adeseori fetele cele mari. Se strâng adică câteva fete la un loc, ia fiecare fată câte o ceapă, o scobeşte bine înăuntru, o umple cu sare până la jumătate; le aşază apoi pe prichiciul ferestrei, unde stau până a doua zi. Cepele, la umezeală, slobod mai puţină ori mai multă apă şi, cu cât o fată găseşte mai multă apă în coaja de ceapă pe care a pus-o dânsa, cu atâta crede că are mai mult noroc.

Fetele din unele părţi ale Moldovei, voind a şti de vor avea bărbaţi beţivi ori nu, şi ce băutură anume vor bea, mai fac încă următoarea vrajă: omul de gazdă, la care s-au adunat fetele, umple câteva ulcele cu diferite băuturi, precum: vin, rachiu şi altele, iar unele cu apă; apoi le duce afară şi le lasă în tindă ori pe prispă. Fetele ies câte una şi aleg o ulcică, şi ce băutură găsesc aceea cred ele că vor bea-o bărbaţii lor. Iar fata care ia ulcica cu apă nu va avea bărbat beţiv.

(S.Fl. Marian -„Sărbătorile la români“)

COZONACII DE MODEL

De Crăciun, ortodocşii şi toţi creştinii români se adună în jurul unor simboluri gustoase tradiţionale, între care şi cozonacii, fără de care sărbătoarea ar fi frustrată şi tristă. Nu afirmă nimeni, desigur, că în toată această bucurie în feericul ritual al sărbătorilor creştine, cozonăcelul este de sorginte românească.
Nici pe departe! Dar atâta timp cât Ajunul face să miroasă năucitor a cozonaci peste munţii Carpaţi, peste Dunăre şi Nistru, peste Tisa, trebuie s-o spunem, şi încă în gura mare : de sărbători, românii mănâncă cozonac!

Reţeta fascinantă, citată de Al. 0. Teodoreanu, zis Păstorel, aleasă de mine dintre multe alte variante, pentru opulenţa ei aproape exotică, un concept de

sărbători.
Material:
• 150 ouă • 1pahar mare (de apă) cu rom alb
• 1 baton vanilie • 3 – 4 linguriţe rase cu sare
• 1 litru lapte • 100 g drojdie
• 1 păhăruţ untdelemn fin • zahăr tos circa 1,200 kg

• 3 – 4 (maximum) kg făină extra
• 3 – 4 păhăruţe de vin cu unt topit şi cald
Explicaţie:

Când aplici această reţetă, nu poţi spune: am să fac trei sau cinci kilograme de cozonaci, ci am să întrebuinţez atâtea ouă. Ouăle nu sunt toate la fel şi făina nu-i toată deopotrivă de uscată. Cu cât e mai uscată, cu atât înghite mai mult lichid (ceteşte: ouă şi rom).

Observaţie:

Pentru fabricarea cozonacilor trebuie socotite 12 (douăsprezece) ore. De aceea, e bine să fie pregătite toate de cu seară şi să te apuci de treabă cu noaptea în cap.

Tehnică:

Se strică de cu seară ouăle, punând gălbenuşurile deoparte. Albuşurile le pui unde vrei, căci ori pui prea puţin (ca o linguriţă de omăt), ori deloc cam totuna e.

În gălbenuşuri pui sarea, mesteci, pui la rece şi te culci.
A doua zi.
Într-un vas foarte curat, pui doi pumni de făină (circa 500 gr) pe care o

opăreşti cu lapte clocotit.

Se mestecă cu o lopată anume, de lemn (sau cu un linguroi) şi se bate straşnic până se face o pomadă, fără nici un gogoloş.

Când s-a răcorit (să poţi suferi degetul mic), adaugi drojdia, pregătită astfel: fărămiţată într-o farfurie adâncă şi frecată cu două-trei linguri zahăr, până se face ca o cafea cu lapte. Mesteci bine drojdia cu pomada, acoperi cu un şervet şi pui la loc călduţ (nu fierbinte), ca să crească.

În timp ce creşte plămădeala (aşa se cheamă amestecul de mai sus); strecori prin sită gălbenuşurile în covată (albie de lemn, foarte curată, uscată şi

călduţă), clăteşti cu două-trei linguri de apă călduţă vasul în care au stat şi torni totul în albie.

Dacă vrei, pui şi o ceaşcă de albuş spumă, dacă nu, nu pui. Baţi gălbenu şurile cu străşnicie, adaugi romul şi baţi, şi baţi, baţi mereu şi te bucuri că miroase bine; adaugi apoi vanilia tăiată mărunt şi baţi înainte, până ce plă

mădeala a crescut frumos. Când e gata plămădeala, o răstorni pe ea în albie şi mesteci până se face una cu gălbenuşurile. Pe urmă, începi a pune făină, câte puţin, şi a tot mesteca şi bate cu lopata, până ce nu mai poţi. Atunci, frământi cu pumnii închişi, până ce obţii un aluat potrivit de moale.

Când crezi că nu mai încape făină, cântăreşti câtă ţi-a rămas, ca să ştii câtă ai întrebuinţat, şi pui zahărul şi untul după proporţia: 300 g zahăr la kilogramul de făină şi un pahar de unt, plus unul, aşa, pe deasupra. După ce a intrat făina, frământi înainte, punând zahărul, puţin câte puţin, până ce-l pui tot. După ce ai isprăvit zahărul, pui untul (câte un păhăruţ) şi untdelemnul, întorcând aluatul mereu în aceeaşi parte (ca să iasă felii).

Frământatul durează două ceasuri.

Pui la crescut la loc călduţ, nu fierbinte, acoperit bine, ca să nu se răcească, şi laşi două-trei ore, până ce a crescut frumos. Ajuns aici, pui în formele unse perfect cu unt sleit (o treime din formă), şi iarăşi acoperit la loc călduţ, aproximatiu o oră. Cât timp cresc în forme, se pregăteşte cuptorul (detaliu foarte important). Când e gata şi cuptorul, ungi cozonacii cu ou bătut şi presari cu migdale tăiate sau zahăr granulat şi, cu „Doamne-ajută“, pui la cuptor, unde stau o oră, oră şi un sfert, cel mult. La cuptor trebuie om priceput, ca să-1 cerce, cu făină de păpuşoi (porumb), să nu puie cozonacii prea deşi, să-i acopere la nevoie ca să nu se pârlească, să le puie „zăgneaţă“ etc.

La scosul din cuptor, alt meremet. Scoţi cozonacul, îl scuturi puţinel cuurechea aplecată, să-l auzi dacă joacă. Îl culci apoi cu formă cu tot pe-o coastă, sprijinit de-un lemn. După două-trei minute îl mai scuturi şi-l legini cătinel şi cu mare băgare de seamă, ca să nu se cumva turtească şi încruzească!

Abia un ceas după ce i-ai scos din cuptor îi duci în casă şi, după două-trei, când sunt bine răciţi, îi transporţi în cămară. Ca să-i păstrezi bine şi multă vreme proaspeţi, îi înveleşti (pe fiecare în parte, se înţelege) în hârtie impermeabilă şi în şervet gros. Cozonacul făcut după această reţetă trebuie să nu se usuce trei şi chiar patru săptămâni.

*

Peste sărbătoarea autohtonă geto-dacică a Crăciunului s-au suprapus,

succesiv Saturnaliile romane (la începutul mileniului I d.H, zeul Saturn se celebra între 17 şi 23 decembrie), naşterea zeului solar de origine iraniană, Mithra, iar după apariţia creştinismului, naşterea lui Iisus.

Pornind de la interpretarea unor texte biblice, părinţii Bisericii au fixat dubla naştere a lui Iisus (fizică şi spirituală) în a şasea zi a creaţiei după Anul Nou, celebrat pe atunci la Calendele lui Ianuarie. Ulterior, au lăsat la 6 ianuarie doar Botezul sau naşterea spirituală şi au mutat naştereu propriu-zisă pe

25 decembrie (suprapunând-o peste ziua de naştere a unor divinităţi anterioare, Crăciun, Saturn, Mithra).

Din acest motiu, obiceiurile de Crăciun, Anul Nou şi Bobotează, care formează laolaltă ciclul Sărbătorilor de Crăciun, păstrează numeroase elemente comune, caracteristice scenariului de înnoire rituală. Anul Nou de azi, este un ceremonial nocturn de celebrare a morţii şi renaşterii simbolice a timpului şi divinităţii la cumpăna dintre ani.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

90

PORCĂRIILE NOASTRE,
CELE DE TOATE IERNILE
ŞI CÂŞLEGILE

PORCUL CEL SFÂNT

Animal sacrificat ritual, porcul e un substitut străvechi al zeului agrar, al grâului care moare şi renaşte, împreună cu timpul.

Împreună cu alte tradiţii specifice Anului Nou – celebrat mai înainte primăvara – sacrificiul porcului a fost transferat în perioada solstiţiului de iarnă, peste sacrificiul sângeros al taurului – cultul Zeului Mithra.

Nu voi încerca aici să vând castraveţi grădinarilor, adică să vă învăţ pe dumneavoastră ceva ce ştiţi probabil mai bine decât mine: cum să dereticaţi porcul, de la rât la coadă şi din decembrie în aprilie. Dar am datoria să vă informez despre unele tradiţii şi reţete care umplu, de secole şi an după an, cămările româneşti la început de iarnă.

Pentru că oaia-i oaie şi vaca-i vacă, aşa-i, dar în România numai cine are porc iese din iarnă! Mă-ntreba mon ami Julien, într-un mai însorit, „Ce conserve mănâncă românii iarna?“ Eram în Maramureş, i-am arătat un godac hăpăind disperat nişte lături din troacă. „Asta da conservă!“ a-nceput franţuzul să râdă „creşte ca inflaţia, o sută de chile în cinci luni“. „Da, iar cu conservatul se ocupă de fapt madam Iarnă“.

Tăiatul, împărţitul, săratul, afumatul sunt treburile parlagiului.

Noi, fetele şi băieţii gospodine, gătim. Şi ce-am putea „găti“ din porc, imediat după tăiere, altceva decât caltaboşi, cârnaţi, sângerete, tobă, piftie, chişcă, jumări, carne în untură la borcan, şi ce ne-o mai veni în minte, că nici cultura asta a porcului nu e simplă – şunci fierte, coapte, afumate, slănini afumate în saramură, fierte, cu boia, kaiser, şorici cu sare, aşa e cu popoarele astea sărace, n-aruncă nimic!

Au innuiţii o cultură a renului complexă – gastronomică, textilă, arhitecturală? Au! Au zuluşii o pluricultură a babuinului? Au. Deci suntem salvaţi, nu mai suntem singuri, fraţilor, în complexitatea noastră culturală!

ARTA TĂIERII PORCULUI

Porcul este considerat în vechi culturi animal sacru, animal emblematic pentru zei ai vegetafiei –Osiris (la egipteni, care îl identifică uneori chiar cu zeul), Demeter şi Persefone (zeiţe agrare la greci), sau Ceres (zeiţa romană a grâului).

O versiune a legendei lui Adonis aminteşte despre gelozia zeului războiului, Ares, care a aţâţat un porc mistreţ ce l-a sfâşiat pe Adonis. Drept urmare, adoratorii acestuia, ciclic, sacrificau ritual un porc şi îl mâncau fn ospeţe publice.

Creştinismul a acceptat practica sacrificării porcului ca secvenţă a suitei de obiceiuri pregătitoare a marii sărbători a Crăciunului.

Există un timp ritual al sacrificiului porcului – ziua de Ignat (20 decembrie) sau după Sfântul Vasile (aproximatiu aceeaşi zi pe stil vechi), dimineaţa în zori

– moment al zilei propice multor practici rituale.
În unele zone, la Paşte este însă sacrificat un purcel „de lapte“, ale cărui semnificaţii în acest moment de regenerare a naturii au la bază credinţele în eficienţa benefică asupra viitoarelor culturi a sacrificării străvechiului spirit agrar.

„Dacă nu tai porcul la Ignat, nu-i mai merge bine“, „după Ignat, porcul slăbeşte“ spun bătrânii (dar aceasta nu înseamnă că nu sunt sate în care : porcul este tăiat a doua zi de Crăciun (Vâlcea, Bacău, Prahova) sau a treia zi (Dâmboviţa), conform unor interdicţii privind consumul cărnii de porc în prima zi de Crăciun. „Când tai porcul, să fie lună plină“, „să fie frig şi umed“- sunt condiţii cărora, în sistemul de viaţă tradiţională, li se acordă mare atenţie.

Spaţiul trebuie curăţat bine şi este demarcat, „însemnăm locul printr-o linie“, practică ce aminteşte ritualul de pregătire a actelor sacrificiale la romani prin trasarea unui cerc magic în jurul altarului. Totodată, sunt respectate gesturi şi formule rituale pentru „consacrarea“ victimei: animalul este stropit cu apă sfinţstă, este aşezat cu capul spre răsărit, pe fruntea lui sau pe ceafă este trasată cu cuţitul o cruce pe care se presară sare, capul de porc este „tras cu râtul înapoi“, în casă sunt rostite formule rituale („Doamne ajută!“, „Să-l mâncăm cu sănătate!“).

*

Sarea, simbol de puritate şi curăţenie, este utilizată în ritualul sacrificial încă de la romani, care o presărau pe capul victimei (împreună cu boabe de orz) sau o ardeau pe altar pentru îmblânzirea zeilor Penaţi, zei ocrotitori ai căminului familial.

Obiceiurile legate de „tăiatul“ porcului scot în euidenţă credinţele în valoarea lui de simbol al vieţii ca şi în legăturile „de sânge“ ce se realizează cu divinitatea (dar şi între comeseni) în timpul consumării cărnii animalului sacrificat. Ca urmare, părul porcului (după ce a fost legat pentru bidinele) trebuie înmuiat în sânge „pentru ca să nu se stingă neamul porcilor“. De asemenea, sângele care curge în timpul sacrificiului trebuie strâns într-un vas cu mei, pentru utilizarea ulterioară în scopuri etnoiatrice. Aceleaşi efecte tămăduitoare sunt atribuite unturii rezultate (mai ales cea de la porc negru tăiat în timpul ritual al zilei de Ignat).

Ansamblul ritual al „tăierii“porcului este încheiat prin masa comună, numită în genere „pomana porcului“, pe alocuri „praznicul porcului“ (Prahova). Ca formă de comuniune alimentară ce constituie faza finală a oricărui act sacrificial, pomana porcului“ depăşeşte prin semnificaţiile ei conotaţiilealimentare. În vechi tipare de viaţă tradiţională, ea se desfăşoară într-o atmosferă solemnă, în linişte, realizându-se, în primul rând, comuniunea spirituală a participanţilor la actul sacrificial înfăptuit.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

SÂNGERETE

• ceva maţe mai groase (chiar şi de vacă, că se admit transferurile culturale)
• 1 litru sânge de porc • 1 kg carne grasă de la gât
• 0,5 kg slănină • 0,5 kg şorici (sau cât s-a adunat)
• 0,5 kg orez • sare, piper, cimbru, ienibahar
Multiple credinţe populare priuind efectul benefic al contactului cu sângele se manifestă mai ales la marile sărbători calendaristice, când norme de viaţă tradiţională impun să vezi neapărat sânge (în special la Ignat, dacă nu tai porc trebuie să tai cel puţin o pasăre sau să înţepi creasta unei găini negre să dea sângele).

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

• Spălaţi bine maţele, cu multă apă cu oţet; lăsaţi-le să aştepte în apă rece
• Fierbeţi în apă cu puţină sare carnea, şoriciul, slănina
• Şi orezul se fierbe în aşa fel încât să se umfle, dar să rămână tare ,
• Fierbeţi şi sângele un .pic, câteva clocote
• Se toacă la maşină şoriciul, carnea
• Slănina se toacă din cuţit pentru frumuşaţă
• Se amestecă în ce vas aveţi toate cele de mai sus plus mirodeniile, după gust, şi 200 ml din zeama în care a fiert carnea, se leagă
• Se scurge maţul de apă, se umple
• Se fierbe 10-15 minute de la primul clocot, la foc mic, să se umfle bine orezul şi să se închege

Acum se poate: • mânca, aşa cum e

• afuma – ţine mai mult
• fierbe – cu hrean sau mujdei e o nebunie
• prăji în untură, cum fac maramureşenii (şi cum stai, bade, acum, la şaptezeci de ani, cu colesterolul? Vai de mine, domnişoara doctor, fain, mulţămesc lui Dumnezeu drăguţu', că mi-i şi ruşine să vă zic, da' dimineaţa-i falnic cum îi bradu'!)

La aşa colesterol (să iertaţi vorba proastă) nu mai e nevoie şi de vin roşu, „că cauzează" – aşa că ne mulţumim cu o vânjoasă dar glumeaţă Fetească Albă de Halmeu (extremă nordică a podgoriilor româneşti) sau, ca să descoperim şi o altă podgorie nordică, Mustoasă de Valea lui Mihai, vin sec ca o coacăză verde având un fel de aromă vegetală uscată şi, lucrul cel mai bun la acest vin de băut cu burta, un gust de zeamă de fruct verde şi amărui ce rămâne, rămâne, dezmiardă...

Credinţele, obiceiurile şi practicile magice de la tăiatul porcului, referitoare la prevestirea morlii violente, prinderea şi înjunghierea făpturii, semnele făcute pe corp, pârlirea (incinerarea simbolică a cadavrului), ciorpârţirea corpului, grăsimea folosită la farmece, descântecele şi prepararea leacurilor (Unsoarea Oilor), alimentele sacramentale preparate din diferite organe uitale ale animalului, formulele magice etc. sunt cu siguranlă relicve ale jertfei rituale din antichitate.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an")

CALTABOŞI

• Nişte maţe groase (bine spălate în apă rece)
• măruntaie – inimă bojoci, ficat, splină – cam 1,5 kg
• 500g carne foarte grasă de la gât
• 2 cepe (cui îi place)
• 0,5 kg şorici (sau cât s-a adunat)
• sare, piper, ienibahar, maghiran (după gust) .
• 500 g orez fiert cât să rămână tare (pentru cine vrea), bine spălat
• Se fierb inima plămânul, ficatul, splina şi carnea în apă cu puţină sare, se toacă (eu personal, sunt pentru satâr şi cuţit, să simtă omul ce mănâncă bob cu bob; alţii preferă maşina, că dă pastă ca de pateu
• Se prăjeşte ceapa tocată, se scurge bine
• Se amestecă totul – tocătura ceapa orezul cu o parte din zeama de la fiert, se pun şi sarea, condimentele, mirodeniile – până ajunge ca o
coleaşă care curge încet, ca lava din Etna
• Se umplu maţele, se leagă la capete, se fierb un sfert de oră la foc mic (în zeama în care au fiert măruntaiele)

De acum se pot
• mânca ca atare, cu zeamă cu tot, cu ceapă roşie şi cu zabic

• prăji în untură (şi conserva aşa, acoperit de grăsime în tăvi adânci)
• afuma, pentru un plus de gust
CALTABOŞ CU SÂNGE

Ca mai sus, dar în loc de zeamă se pune sânge un pic sărat.

Taine: Unii pun totul crud în maţ – măruntaiele, ceapa, orezul nefiert, condimentele, adaugă supă de oase – lasă un pic de loc – leagă bine de tot şi fierb cel puţin o oră, dacă nu mai bine.

Caltaboşul, spuneam, cere ceapă crudă, tăiată felii şi stropită cu o picătură de oţet. Dar, şi când e fierbinte şi când e rece ca o banchiză, „cârtaboşul“ sau „maioşul“ vine punctual la o altă întâlnire: intrare fiind, se va bucura enorm de un vin fiert. Ba chiar şi de un Riesling Italian, sec şi înfipt de Mocrea – Arad (ce marcă celebră!), ori, de o Fetească Albă de Alba (altă vedetă!), mai moale, mai languroasă, mai, cum spunea doctorul Ţepeşan, „sirenoasă“.

În cultura populară românească, în mitologia românească Crăciunul este un zeu pastoral, un personaj cu trăsături bivalente: are puteri miraculoase, specifice zeilor şi eroilor din basme, dar şi calităţi şi defecte specifice oamenilor.

Ca persoană profană, Crăciunul este „un om bătrân“, „un păstor bătrân cu barba de omăt“, vecin cu Moş Ajun, fratele său mai mic.

Sub influenţa creştinismului, Crăciunul apare şi ca figură apocrifă: „s-a născut înaintea tuturor sfinţilor“, este mai mare „peste ciobanii din satul în care s-a născut Hristos“ şi altele.

Legende româneşti ale naşterii Maicii Domnului ne introduc în peisajul etnografic al unui sat pastoral unde trăia Moş Crăciun şi unde avea case mari şi multe grajduri, coşare şi târle pentru vite.

Pe neaşteptate, în acest sat soseşte o femeie necunoscută care, simlind că i-a venit uremea să nască, bate la poarta casei lui Moş Ajun şi îi cere adăpost. Motivând că este un om sărac, Moş Ajun o trimite la fratele său bogat, Moş Crăciun. Acesta, neştiind că femeia este Maica Domnului, nu o primeşte sau o trimite să nască în grajdul vitelor.

În alte legende se specifică că Moş Crăciun aştepta în acea zi vizita unuimare Împărat.

Crăciunesei fiindu-i milă de străină, o ajută să nască, faptă pedepsită de Moş Crăciun cu tăierea mâinilor din coate.

Când Crăciun află că în grajdul său s-a născut Domnul lisus, se căieşte şi

îi cere iertare lui Dumnezeu, devenind „primul creştin“, „sfântul cel mai bătrân“, „solul femeii care a moşit-o pe Maria“.

Lipsa de ospitalitaţe şi cruzimea, răsplătite nefiresc cu ridicarea în rang până la omologarea lui Crăciun ca divinitate creştină din legendele româneşti, ascund un mare adevăr istoric: la apariţia creştinismului, Crăciun era un important zeu solar – identic cu Saturn şi cu Mithra – atât de venerat încât nu a putut fi exclus din Calendarul Popular şi din conştiinla paleoromânilor.

Prin tot ceea ce face, Crăciun se opune sau împiedică naşterea pruncului creştin Iisus pentru că venirea Lui presupune mai întâi propria-i moarte, plecarea Moşului.

Tradifiile contemporane despre „sfântul“ cel bonom Crăciun, despre Moşul „darnic şi bun“, „încărcat cu daruri multe“ sunt înduioşătoare influenţe livreşti pătrunse în cultura populară de la vest la est şi de la oraş la sat.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

CALTABOŞI MOLDOVENEŞTI

Nu se fac din măruntaie, ci numai din carne! E o chestie mai ciudată, cu stafide, ceapă. Nici nu ştiu de ce le spune caltaboşi!

Pare mai degrabă un fel de cârnat balcanic ori evreiesc, nesigur pe sine. Caltabo ş de Botoşani, ce mai...

• 1 Moş (maţ gros de porc) grijit bine
Umplutură:

• 2 cepe • 3 linguri stafide
• 1 pahar orez • 2 linguri untură
• sare, piper, coriandru, cât ziceţi
• 1 kg carne de porc mai împănată (piept, ceafă)
Zeama:

• Apă câtă trebuie ca să-l acopere şi chiar mai multă, parfumată cu foi de dafin, ienibahar, boia
• 1 pahar supă de oase • 1 lingură zahăr
• Ceapa mărunţită bine se pune la călit în untură
• Carnea se toacă cât se poate „din satâr“
• Se amestecă toate, carne, ceapă, orez, stafide, sare, piper, coriandru
• Se umple „moşul“ (dar nu se-ndeasă) se leagă la capete (în anumite sate se închide ca sarmalele, înfundând pielea maţului) se înţeapă, să nu crape, şi se pune la fiert, acoperit, 1 ceas, pe foc mic
• Se mănâncă pe loc, zeamă şi cârnat, cu lingura, ca o ciorbă fierbinte, adăugând eventual un pic de oţet sau lapte acru şi un ardeiaş iute
Deşi pe nordicele dealuri „botoşene“ n-a prins rădăcină groasă nici una din

cele aproape patruzeci de mari podgorii româneşti, totuşi, prin curţile fărăneşti, dar şi prin mânăstiri şi cele câteva ferme de stat se face destul vin, si de buturugă şi mai nobil, nu rău.

La aşa ,,caltaboş“ e de căutat un vin sec, fie alb fie roşu, dar mai vânos, să ajute.

Marile sărbători calendaristice – Paştele şi Crăciunul – sau cele legate de principala ocupaţie – creşterea animalelor – Sfântul Gheorghe, „măsurarea laptelui“, „sâmbra oilor“ (Oaş), „ruptul sterpelor“ (Maramureş), ca şi ,,gurbanul“ (Teleorman, Dobrogea – 1 februarie) stau sub semnul sacrificial al tăierii unui animal (de obicei porc, miel, oaie, berbec).

Dar şi marile evenimente din ciclul vieţii – botez, înmormântare, ca şi alte obiceiuri – agrare, comunitare (hram – Oltenia, nedeie – Transilvania) poartă pecetea rituată a sacrificiului animalelor care le precede şi care poate fi considerat prag ritual ce marchează intrarea în timpul sacru al sărbătorii.

(din ,.Paşi spre sacru“ – Ofelia Văduva)

CĂRNAŢI

La scrisoarea trimisă de mine la Biblioteca Academiei şi la Arhivele Statului, prin care solicitam informaţii şi documente oficiale legate de inventarea şi dezvoltarea tehnologiei umplerii unor cilindri moi, de origine organică – maţe în limbaj curent – cu alte componente tot animale, tehnologie încheiată relativ rotund, cu un rezultat denumit general cârnaţi, mi s-a răspuns destul de ireverenţios.

Nu comentez, la ce te poţi aştepta, suntem o ţară înapoiată, departe de marile performanţe birocratice mondiale.

Mai mult însă, am fost refuzat şi la OSIM, când am înregistrat o cerere oficială de depunere şi omologare a mărcii „cârnaţi de porc cu miroase şi usturoi“ (că doar toţi au devenit proprietarii exclusivi ai unor cuvinte: unul are toate consoanele din Dracula, altul zice că ale lui sunt slovele din Champagne – eu de ce să nu mă fac stăpân pe vocabula cârnaţ?). Deşi nu păşeam, epigonic şi plagiator, pe urmele nimănui – mă refer strict la marcă – şi nici nu uzurpam, sper, vreun drept consfinţit al nici unui proprietar, mi s-a zis, în faţă, nu!

Pentru mai mare siguranţă şi ca să evit o tragedie personală cu bătaie, am mituit regeşte registratoarea cu 512 lei şi am întrebat-o, în şoaptă, ventrilogistic, privind cu ochii nevinovaţi în tavan „Cârnaţu’ e cumva înregistrat de holdingul Ţiriac?“ A negat furibund din cap şi din pieptul palpitând tulburat şi şia aruncat privirea pe fereastra pe unde pătrundea lumina caldă a amiezii.

Aşa că am tras imediat două concluzii: cârnatul se cufundă în istoria nescrisă a lumii, fiind chiar mai vechi decât Arhivele Statului; marca „cârnaţ“ are un proprietar chiar mai important decât holdingul Ţiriac, deci, după cum

sugera îndrăzneţ din leagănul piepţilor registratoarea, n-ar mai putea fi decât de origine divină.

Asta explică totul.

A.• 3 kg carne macră porc • 1,5 kg slănină

• 3 căpăţâni usturoi • sare, piper după gust
• maţe (se ţin în apă rece, să nu se usuce)
• miroase: cimbru, ienibahar (cam 2 linguri)
• Stilul ,,din bărdiţă“, deci se toacă normal carnea şi slănina, bucăţele
• Şi usturoiul se toacă, pastă, cu puţină apă rece
• Se frământă cu sare, usturoi, miroase
• Se umplu maţele:
a) mai lejer cele ce se vor mânca proaspete
b) mai înfundat cele ce merg la afumătoare (şi mai sărat-condimentat)
Vesticii – Oradea şi Arad – precum şi secuii pun multă paprică (boia) ceea ce dă cârnaţilor o frumoasă culoare roşiatică.

Cârnaţii se fac şi în combinaţii foarte savante: porc cu capră, cu vacă, cu oaie, şi chiar vânat – urs, mistreţ, iepure – sau altă carne.

Se fac cârnaţi şi fără porc: cine n-a auzit de celebrii VIŞLI de Haţeg, cârnaţi de oieri, făcuţi din carne de capră şi oaie, amestecată?

CÂRNAŢII DE PLEŞCOI, CÂRNAŢII OLTENEŞTI sunt alte cunoscute „marques deposees“ ale măcelarilor români, GHIUDEMUL, CÂRNĂCIORIIDE BRAN, URSARII DE BÂRGAIE (ghiciţi cu ce carne se amestecă porcul pe Valea Bârgaielor?) chiar şi SALAMUL DE SIBIU (că ce e salamul decât cârnatul plecat la oraş, să se facă domn!?), iată un patrimoniu original ce poate face cinste oricărei bucătării din lume!

Şi aştept cârciumarul cu ambâţ şi idei care să-şi trimită bucătarul şi camionul prin ţară, acolo unde e matca acestor minunăţii, să facă înţelegeri serioase şi cinstite cu oamenii locului şi să-şi urce stabilimentul la cel mai înalt rang, acela al ofertei cu produse de origine controlată.

Frate ,restaurantor“, ia dumneata cârnaţi adevăraţi de la Pleşcoi, brânză în coajă de brad de la Sboghiţeşti-Argeş, fă mata o listă, ba chiar şi o expoziţiune cu câteva brânzeturi româneşti, aşa puţine câte sunt ele, cu de-ale porcului, multe, şi altele, cârnăţării de ţi le-am spus mai sus, gustă şi alege vinurile bune şi vechi româneşti de la mama lor prefiloxerica, Frâncuşă, Grasă, Zghihară, Busuioacă, Tămâioasă, Fetească Albă, Fetească Neagră, Băbească Neagră, Galbenă, Plăvaie, Roşioară, Băşicată, Creaţă, Mustoasă, Corb, Seină, Crâmpoşie, Somoveancă, Cadarcă, Iordană, etc.
(vezi câte sunt?) arde-i vreo zece gătituri pe „vechi“ – ciorbe, mămăligi, sarmale, saramuri etc – şi de nu te vei îmbogăiţi mata pe spinarea noastră şi a veneticilor ce vin să ne sugă originalitatea (aşa cum e ea, modestă sau şocantă), să nu-mi spui mie (mă opresc aici cu retorica) cum vei vrea să-mi spui.

Moşii de Crăciun, sunt o pomană din produse alimentare preparate din carne de porc (cârnaţi şi carne friptă) şi făină de grâu (colac sau pâine)

însoţite de o lumânare aprinsă în prima zi de Crăciun, pentru sufletele morţilor (Muntenia, Oltenia, Banat, Moldova, Bucovina, Basarabia).

(după Ion Ghinoiu „Obiceiuri populare de peste ani“)

B •3 kg carne grăsuţă porc • 2 căpăţâni usturoi

• sare, piper după gust • maţe
• miroase: ienibahar, cimbru (2 linguri)
• Se toacă carnea prin maşină
• Usturoiul se pisează pastă
• Tocătura se amestecă cu sare, piper, usturoi, miroase
• Maţele se umplu îndesat
Nu că aş fi pentru stilul brut(ă) al satârului, dar grăsimea mai ales, transformată în pastă (untură) prin maşină, iese la cald din pielea maţului şi curge-n tigaie. La grătar nu mai spun, e o nenorocire, aprinde jarul şi arde cu flăcări deun metru!

Ar fi un compromis:

• carnea macră se toacă pastă prin maşină
• slănina se taie bucăţele
Exerciţiu liric: nu vreau să hulesc, însă nu pot să nu consider profund religios întreg acest spectacol – bradul cu lumânări aprinse (miroase a cetină şi a ceară de-ţi vine să plângi de bucurie) cântece de slavă şi naşterea Domnului, haine de sărbătoare, blândeţe şi bucurie pe chipurile îngerilor mei, castronul cu murături multicolore strălucind umed, sarmalele aburind, blidul cu piure alb şi cârnaţii roşietici dimprejur, ca o coroană barbară, focul duduie – ăsta e cuvântul – în sobă, cozonacii mulţumiţi, din stradă se aud harapnice şi buhaiuri, şi tălăngi de pluguşor, două artificii se aprind piţigăiat, ninge şi afară şi-n casă, cu lumină – pentru mine e o icoană, ieslea noastră ardelenească, ortodoxă şi greco-catolică. La tine mă-nchin, frumoasă adolescenţă făgărăşană, eşti tot ce mi-a dat şi mi-a luat viaţa mai bun, astăzi s-a născut Cristos...

Sărbătoarea Anului Nou în spaţiul carpato-ponto-danubian s-a oprit la trei date diferite de început de an: Crăciunul, Anul Nou şi Boboteaza.

Secuenlele rituale şi ceremoniale de renovare a timpului la sărbătorile Crăciunului, de la degradarea progresivă a timpului la ideea de haos dinaintea Creaţiei când este jertfită divinitatea adorată, de la renaşterea divinităţii la ideea de beatitudine cu care începe derularea noului an calendaristic, formează un spectaculos scenariu rito-magic din care nu lipsesc: Tăiatul porcului, Prepararea alimentelor rituale, Deschiderea mormintelor, Aşteptarea şi ospătarea morţilor, Stingerea şi aprinderea rituală a luminilor şi focurilor, Ospeţele şi banchetele rituale, Elementele dionisiace, Strigătul peste sat, Deschiderea cerului, Arderea comorilor, observaţii astronomice, preuiziuni meteo

rologice, încercarea noroculu:, alungarea spiritelor morţilor, Îngroparea Crăciunului sau a Anului Vechi, actele de profilaxie şi de divinaţie, vrăjile şi farmecele.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste ani“)

TOBĂ

• 2 picioare porc • 2 urechi • 2 rinichi
• 1 limbă • 1 inimă • 1 jumătate cap porc
• 100 g şoric • 2 căpăţâni usturoi • 3 foi dafin
• sare, piper • 1 băşică porc sau maţ gros de vită
• 500 g carne slabă porc (cazături)
• Se pune seara băşica sau maţul la muiat în apă rece
• Se spală intens rinichii, se lasă în apă cu oţet peste noapte
• Capul, picioarele, urechile şi inima se fierb în apă – o parte carne
două părţi apă – cu ceva sare, foi de dafin şi piper, până se desprinde
carnea de pe oase
• Limba, rinichii, şoricul şi carnea se fierb 1 oră, sau mai mult, până senmoaie
• Se curăţă limba de pieliţă
• Trebuie să scadă, să rămână câtă carne atâta zeamă (ba chiar şi mai
puţină zeamă)
• Se pisează bine usturoiul
• Se taie toată carnea feliuţe, bucăţele, dar cât mai lungă, să dea bine la
tăiere, şi se freacă, cât e caldă, cu usturoi, piper, sare, după gust
• Se umple băşica (bine curăţată şi spălată cu apă şi oţet) cu carnea tăiată
şi zeama îngroşată
• Se coase bine şi se pune la fiert în apă sărată un sfert de oră
• Se răceşte puţin, se pune între două scândurele, să ia formă (de tobă!)
eventual se afumă
TOBĂ CU SÂNGE

• Ca mai sus, dar în loc de zeamă se pune puţin sânge (sărat, sa nu
coaguleze)
Periniţa e un dans al sărutului în noaptea de Anul Nou, reminiscenţă dintrun ritual orgiastic care exprimă – alături de excesele de mâncare şi băutură, de glumele şi expresiile licenţioase – starea neliniştită de sfârşit de lume, de degradare şi moarte a timpului, urmată de renaşterea lui. Încercaţi să vă imaginaţi cum arăta „Periniţa“ dionisiacă acum mii de ani! n.a.)

E un ceremonial dramatic, sinonim cu jocurile de la priueghiul de înmormântare, unde participanţii „se pedepsesc“ sărutându-se reciproc.

Din contextul ceremonial antic al morţii şi renaşterii timpului la Anul Nou, Periniţa a migrat, ameliorată moral, şi spre petrecerile mai deosebite din ciclul vieţii (Nunta, Cumetria) şi din ciclul calendaristic.

Periniţa este un dans specific românilor

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste ani“)

Bunule Crăciunule, acum, la miez de sărbătoare, m-am gândit să pun pe masă încă un dar, pe lângă ţuica fiartă şi tobă, un Sauvignon alb deTârnave, pentru că e sec şi sever şi elegant ca un viconte scăpătat.

TOBĂ DE ARDEAL

• 1 burtă de porc • 1 limbă
• 500 g carne (fleică) • câteva fâşii de şorici
• 2 rinichi • 2 urechi (vărfuri)
• 1 lingură sare • 1 vârf cuţit piper măcinat
• 1 linguriţă paprică • 200 g slănină (o bucată lungă cât burta)
• Se taie toată carnea, limba şi slănina, fâşii, se dă cu piper, boia şi sare, se pun la fiert în apă puţină, cât să le acopere
• Se grijeşte burta
• Se umple burta bine, punând pe cât posibil făşiile de carne, limba şi slănina pe lung; se coase des, se înţeapă să nu crape
• Se pune din nou la fiert în apă rece (să fiarbă 1 jumătate de oră de la primul clocot), dreasă cu 1 ceapă, 3 foi de dafin, 1 pahar vin, 1 linguriţă boabe de piper
• Se presează o zi înte două funduri de lemn, e gata de Crăciun
Anul Nou Civil e un scenariu ritual de înnoire a timpului calendaristic în perioada solstiţiului de iarnă (20 decembrie – 7 ianuarie), la moartea anuală a Moşului Crăciun –identificat cu zeul iranian Mitra şi zeul roman Saturn – şi la naşterea pruncului creştin Iisus. Mai mult de un mileniu, creştinii au sărbătorit Anul Nou Civil în ziua de Crăciun, în imediata apropiere a solstiţiului de iarnă: la Roma până în secolul al XVIII-lea, în Franţa până în anul 1564, în Rusia până în vremea ţarului Petru cel Mare, în Ţările Române până la sfârşitul secolului al XIX-lea.

Amintirea acelor vremuri este încă proAspătă,de vreme ce, în unele sate bănăţene şi transilvănene, ziua de 1 ianuarie se numeşte şi astăzi Crăciunul Mic.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

SLĂNINA

Dintre multele tradţii de tăiere a suinei – diferite nu numai de la o naţie la alta (există o întreagă teorie despre tăierea „italiană“ confruntată cu cea ,,siciliană“ sau „germană“) ci şi de la o regiune la alta – o reţin la început pe cea

ardelenească: o tăietură lungă pe mijlocul spatelui între cap şi coadă, adâncă până la carne, şi o alta, la fel de lungă, pe burtă; se fac apoi alte două incizii, la fel de lungi, pe laturi, median, acolo unde se termină burta şi începe spatele; urmează alte două cuţitări scurte, perpendiculare pe primele, una între spete şi alta între şunci.

Se scot două table groase de slănină de pe spate şi alte două mai subţiri de pe burtă, mari cât masa, care se pun în sare şi apoi la afumat.

Saşii îşi ţin toţi slăninile în clopotniţa bisericii, care e vânturată şi răcoroasă, chiar şi în mijlocul arşiţelor verii. Un singur gospodar fruntaş din sat e chelar dar toţi au acces la cheie şi se duc şi-şi taie slana, din bunul lor şi numai dintral lor, cât le trebuie, în bună pace şi cinste (că asta au pierdut românii când au fost goniţi saşii de „colectiv“ şi persecuţii: un model de cinste şi hărnicie).

Românii ardeleni nu au biserici fortificate cu clopotniţe de piatră şi nici saşi nu sunt, (să-şi poată ţine în siguranţă slăninile împreună, unde vipia verii nu le poate strica), aşa că, pentru cămară, e de preferat să se taie tabla de slănină în bucăţi mai mici, să le prindă bine fumul peste tot.

Deci se taie halca de slănină în patru, se freacă cu sare grunjoasă (eventual, dar numai dacă vă place, cu cimbru şi usturoi) şi se aşază pe pat de sare, în covata nouă de lemn, câte două, una peste alta, – şorici lipit de şorici. Se mai presară sare multă, cu pumnul, că tot câtă îi trebuie îşi ia.

Timp de o săptămână, mai ales dacă slănina e groasă, se sucesc tablele între ele şi se şi răstoarnă cu susul în jos, de două ori pe zi, să le muşte bine sarea din tot locul.

Dacă a trecut o săptămână, se agaţă, răruţ de o palmă, să fie aer între ele, în colivia afumătorii. Se face un fum rece, dulce şi des, de rumeguş de fag, între cinci şi zece zile, să se cunoască că-s afumate şi nu doar miros un pic, cât săţi vină pofta de rachiu de pere.

Ungurii, după ce-o sărează, fierb slana de la gât şi de la piept, că are ceva carne, în zeamă de varză şi apoi o afumă ori o tăvălesc în paprică dulce, să se frăgezească, să meargă cu pălincă de caise ori de cireşe.

Alţii decât ardelenii în România nu ştiu nicicum face slănina, că mă şi-ntreb ce fac ei cu porcul, cum îl duc ei, din decembrie până-1 mănâncă, dar degeaba mă zgârmă grija, or găsi ei o soluţie ca să-I termine.

CHIŞCA

Nu prea se mai face în sud şi în Moldova, dar în Transilvania nu există pomana porcului fără tobo-caltaboşul ăsta.

• 2 kg carne • 0,5 litru sânge
• 1 linguriţă cimbru • 1 burtă porc

• sare, piper după gust • 0,5 kg păsat (spărtură de porumb)
• Păsatul se fierbe întâi bine, să se înmoaie
• Se spală burta, se tunde de zbârcituri, se pune în apă cu oţet
102

• Se fierbe şi sângele, separat: se va închega
• Carnea se fierbe numai pe jumătate, în zeama în care a fiert păsatul; se taie bucăţi
• Totul se amestecă – carne, sânge, păsat, sare, piper, cimbru, 100 ml zeamă de la fiertură
• Se umple burta, se coase bine, se pune la fiert în aceeaşi zeamă răcită – cam 1 oră
• Zeama scăzută bine în care a fiert chişca se sărează, se acreşte cu zer, oţet sau borş, se drege cu ou şi smântână şi se mănâncă cu lingura şi cu hrean
• Se poate mânca chişca şi aşa, fiartă dar se poate şi afuma
• Odată afumată, se consideră un tovarăş nepreţuit pentru sarmale –
drept pentru care se pun felii, ici şi colo, în toată oala
La aşa amestecătură istorică e timpul să-ncercăm şi vinul popii din Ardeal – chiar aşa-i şi spune – Plebanoş – un cupaj alb, destul de echilibrat (din Fetească Albă – baza – prospeţime, aciditate, nerv, un pic de Grasă – gust pronunţat, rotunjime, tărie – şi un pic de Muscat – parfum zeiesc) a cărui faimă a îmbogăţit pe vremuri Aiudul.

Deşi sunt împotriva cupajelor, totuşi acesta merge uns cu o intrare pestriţă cum e chişca.

Că tot am vorbit despre cupaje: sunt câteva vechi şi celebre în toată România care, neavând nume, au devenit doar vin (specialiştii le spun vinuri-sortiment) Vinul de Cotnari e un cupaj alb de Frâncuşă, Grasă, Fetească şi Tămâioasă. Vinul de Drăgăşani e un amestec de Crâmpoşie, Braghină şi Gordan. Iar Roşu de Miniş e un cupaj de Cabernet, Merlot, Cadarcă şi Burgund.

Deşi interesante, uneori remarcabile, compuse după reţete verificate, vinurile sortiment – în pofida calităţii individuale a membrilor echipei – în general nu se conjugă şi nu urcă valoric. Se pare că vinurile, individualiste şi rigide, nu se potenţează unul pe altul: pui împreună două mari, cu calităţi aparent complementare,
şi fac o poşircă!

Cele patru sortimente de mai sus sunt gustoase, băubile, sunt vinuri bune, de succes popular, dar nu mari (deşi sunt făcute din vinuri mari).

Comândarea Crăciunului, e un ospăţ la „îngroparea“şi „învierea“ Crăciunului, desfăşurat in noaptea de 28-29 decembrie. După ceremonialul de îngropare a Crăciunului, feciorii se întorc la „casa jocului“ împreună cu drăguţele lor.

Pomana Crăciunului se transformă într-o petrecere nocturnă cu multe elemente orgiastice: excese de mâncare, băutură, joc şi bucurie multă, de tot felul.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

CHIŞCA MOLDOVENEASCĂ

(totuşi)

• 1 kg carne de la gât şi fălci • 1 pahar sânge
• 500 g păsat (crupe se spune) • 1 ceşcuţă apă
• sare, piper, după voie
• Carnea se toacă, se amestecă cu păsat, sânge, sare şi piper
• Maţul gros, bine grijit, se umple dar nu îndesat
• se toarnă apă la arnbele capete, se leagă şi se pune la fiert 1 ceas, apoi la fum.

CARNE ÎN UNTURĂ

Francezii îi spun confit (iar ia dulceaţă ... confiture!) şi o consideră una din cele mai rafinate fripturi. Numai că ei îngroapă în untură spre frăgezire mai mult gâscă şi raţă şi mai puţin porcul. Bunicile noastre umpleau cândva cămara cu oale de carne de porc în „unsoare“ şi tare bună mai era, chiar şi vara, refriptă, cu un cartofior prăjit şi ceva zemi de usturoi.

• carne de porc, dezosată • cârnaţi de porc
• untură
• Se încinge destulă untură într-o craţiţă – circa 2 cm
• Carnea se taie felii de aprox. 3 cm grosime, se pune la prăjit (nesărată) pe fiecare parte, până se rumeneşte (dacă nu rămâne moale şi mustoasă n-am făcut nimic)
• La fel se face cu cârnaţii
• Se scot carnea şi cârnaţii, se aşază straturi într-o oală smălţuită
• Se toarnă încet grăsimea – ca să curgă numai ce-i limpede, iar firimiturile şi alte cenuşi să rămână pe fundul cratiţei – până se acoperă carnea cu 2-3 cm de lichid (ca să nu se întărească, unii încing puţin ulei şi îl amestecă cu untura – dar nu-i bine, că uleiul râncezeşte repede)
• Se mai pune oala pe plită, la foc mic, şi se lasă să bolborosească 10 minute
• Se leagă gura oalei şi se pune la păstrare
• La 4-6 săptămâni, se mai încinge o dată oala, să nu râncezească, că paza bună ..

.

Fel greu, greu tare, ce-aţi spune de un Cabernet Sauvignon de Miniş, roşu-albăstrui (că doar vine de pe-un deal radioactiv) vechi de patru ani vârsta la care acest vin e în sfârşit împlinit şi legat, statornic şi sigur de sine! Dar, cu toată corpolenţa lui matură şi viguroasă, cu toată măreţia lui arogantă, de vei dormi în aceeaşi cameră cu un Cabernet Sauvignon de Miniş, te vei trezi întrun fin, răcoros parfum de violete!

Sfântul Vasile e prima zi a anului, peste care părinţii Bisericii creştine au suprapus Tăierea Împrejur cea după Trup a Domnului.

Ca reprezentare mitică, Sfântul Vasile deschide generaţia sfinţilor tineri (Sântoaderii, Sângiorzul). El însuşi este considerat un fecior holtei, împărat al iubirilor, care joacă şi cântă, stă călare pe poloboc şi chefuieşte.

De aceea, şi oamenii trebuie, în ziua lui de celebrare să petreacă şi să se veselească.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri ... “)

JUMĂRI

• Slănină proaspătă, fără şorici, dar cu câte o şuviţă de carne rătăcită ca o cărare pierdută; sare
• Se taie slănina, bucăţi de aprox. 4/4 cm
• Într-o cratiţă de fontă groasă se încinge puţină untură
• Se pun bucăţile de slănină la foc, la început cu apă, să se încingă până la miez; se lasă să se prăjească până se fac aurii peste tot (mai închis, aşa, ca aurul turcesc)
• Când s-au rumenit bine, se scot şi se presează tare, uşor sau deloc, după poftă şi plăcere, aşa fierbinţi, să iasă grăsimea lichidă
• Ce rămâne se sărează şi astea-s jumările!
Care jumări merg cu ceapă, pâine de casă, ţuică fiartă şi un vin rece sec, o Fetească Regală de Târnave sau o Iordană de Alba, jucăuşă si imberbă. Dar se leagă şi cu o Verdea de Panciu, mai amăruie un pic (îi zicea şi... Om Rău) sau ce o fi, numai un vin de chef să fie, de băut cu ulcica şi cu burta, că iarna e lungă, şi câte încap într-o iarnă...

Ziua Femeilor e o celebră petrecere zgomotoasă a nevestelor dobrogene şi brăilene (şi nu numai) în ziua şi noaptea de Sfântul Ion (7 ianuarie) care păstrează amintirea anticelor manifestări orgiastice, specifice sărbătorilor dionisiace, sinonimă cu Iordănitul Femeilor sau Tontoroiul Femeilor, din alte zone.

Femeile se adună în cete mari la o gazdă unde aduc mâncare (ouă, făină, carne) şi băutură. După ce mânâncă şi beau din belşug, spunând că „se iordănesc“, cântă, joacă, chiuie, ies pe drum, unde aruncă în sus bărbaţii ieşiţi întâmplător în cale şi îi duc cu forţa la râu sau la lac. Acolo îi ameninţă că îi aruncă în apă dacă nu se răscumpără cu un dar, de obicei cu o vadră de vin. Se aruncă mai multe pe o grapă trasă de celelalte femei, merg prin case şi stropesc cu apă pe cei întâlniţi etc. De Ziua Femeilor normele de bună-cuviinţă ale satului tradiţional sunt abolite, iar excesele de băutură şi petrecerile peste măsură tolerate. Femeile se consideră în această zi „mai tari decât bărbaţii“ şi cu mai multe drepturi decât aceştia: lipsesc de acasă, fac ce le trece prin

cap, se distrează fără să dea cuiva socoteală. În unele sate, tinerele neveste, măritate în anul abia încheiat, sunt duse la râu şi udate cu apă.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

PIFTIE DE PORC

Crăciun fără piftie nu-i cum, dacă sunt în punguţă măcar şi cele mai slabe piţule, dea Dumnezeu să fie la toţi mai mult de atât!

• cap de porc • limbă • şorici
• picioare • urechi • căzături de carne
• 3 kg oase – încheieturi mari de vacă, sparte
• 1 ceapă • 1 lingură sare • 1 căpăţână usturoi
• Se fierb oase de vacă, 3-4 ore, apoi se trece zeama prin sită
• În zeama asta se fierbe tot ce-i din porc, ore şi ore (până se desprinde totul de pe oase) cu sare şi ceapă
• Se dezosează
• Se aşază carnea în castron
• Usturoiul se pisează mărunt-pastă şi se amestecă cu zeama de la fiert, îndelung, s-o parfumeze
• Se toarnă zeama în castron, peste carne
• Se dă la rece, să se închege

Bază a unor creaţii mai compozite – apar în zeamă şi morcovi şi castraveciori şi te mai miri ce – această piftie, soaţa veselă a Crăciunului românesc, nu poate fi urmată decât de câteva lucruri la fel de rituale: caltaboşi, cârnaţi, sângerete, tobă şi, la marginea de jos a iernii unde se află, o ţuică fiartă, de Văleni, de Argeş, sau de care o fi ea, numai să fie!

Moşii de piftii se petrec în sâmbăta care precede Lăsatul Secului de Brânză, când se împart pentru spiritele morţilor piftii din porcul sacrificat la Ignat.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

ÎN JURUL MIELULUI
CEL BLÂND

SFINIŢIREA BUCATELOR DE PAŞTI

Aici e însă locul să observăm că cei mai mulţi inşi nu duc la biserică numai pască de sfinţit, ci dimpreună cu aceasta mai duc şi o mulţime de alte obiecte, precum: vreo câteua ouă roşii şi vreo câteva ouă albe fierte şi curăţite, apoi slănină, brânză nouă sau caş, cârnaţi, unt, sare, hrean, usturoi, busuioc şi sămânţă de busuioc, tămâie, smirnă, o prescure, făină, cuişoare, piper, potbal, sineală, precum şi o bucăţică din petica cu care s-au şters ouăle cele roşii.

Iar unde este datină de a se tăia un miel sau un purcel de Paşti, nu unul îi duce şi pre aceştia la sfinţit, şi anume purcelul totdeauna cu o bucăţică de hrean în gură.

Bucatele şi lucrurile sfinţite de Paşti au puteri magice, de aceea se păstrează şi se folosesc în tot timpul anului, ca leacuri, farmece şi apărătoare de multe rele.

Slănina. Aceasta se întrebuinţează spre mai multe leacuri, precum dacă face vreo uită sau vreun om vreo rană, atunci se unge cu slănină de aceasta şi-i trece. Dacă peste an se bolnăveşte vreun om sau vreo vită şi dacă mănâncă sau unge cu slănină de aceasta, îi trece. Dacă i s-a scrântit cuiva vreun picior sau vreo mână şi se unge cu slănină de aceasta, asemenea îi trece. Dacă este cineva bolnav de friguri sau de altă ceva, se pune pe o lespede tămâie albă şi neagră şi slănină, şi se afumă bolnavul. Dacă este cineva bolnav de gât sau îl doare altceva, se unge cu slănină de aceasta.

Dacă vreo vită sângeră sau pătimeşte de vreo altă boală, i se dă slănină deaceasta de mâncat, În fine, se mai întrebuinţăză slănina aceasta încă şi la boala de dânsele.

Hreanul. Cine mănâncă hrean de acesta, când vine de la biserică acasă, acela se zice că este iute şi sănătos peste tot anul ca hreanul. Iar dacă se pune prin cofele cu apă, precum şi în fântâni, apa se curăţeşte de toate aruncăturile ce se dau prin fântâni de către muierile cele pizmuitoare, iar cea mâloasă capătă un gust mai curat şi mai plăcut. Mai departe se taie şi se dă în tărâţe la vie tot cu această presupunere, cugetând că cam pe timpul acesta umblă mai multe boale; precum mai cu seamă guşatul oilor şi altele. In fine, hreanul acesta se întrebuinţează şi contra frigurilor.

Untul se pune în urechea unei vite, care are pohoială sau pe care o doare vreun picior.

Sarea se aruncă în apă spre întocmirea gustului şi mai cu seamă o păstrează şi o întrebuinţează la sfinţirea fântânilor, în loc de altă sare. O seamă însă o dau amestecată prin mâncarea vitelor sau o întrebuinţează şi ca leac contra frigurilor şi de albeaţă.

Sineala, şi anume de ceea ce se întrebuinţează la văruit, zice că e bună de ceas rău, şi anume când îl apucă ori pe cine boala aceasta, atunci i se dă de băut sineală de aceasta în apă sau în alte băuturi, şi bând-o îi trece.

Brânza nouă de primăvară şi caşul se pun de aceea cu pasca la sfinţit, ca să nu se mănânce dintr-ntâi nesfinţite, ci să fie sfinţite. Afară de aceasta, caşul se întrebuinţează şi ca leac contra frigurilor.

Potbalul, lat. Tussilago farfara. Acesta se pune în mulgătoarea vacilor cu apă, şi cu floarea lui se spală apoi mulgătoarea, anume ca vacile să dea lapte mult şi bun şi să fie untul galben ca floarea potbalului.

Zahărul. Dacă are cineva albeaţă la ochi, atunci se sfarmă zahărul acesta şi se suflă în ochiul cu albeaţă, atât la oameni cât şi la vite. Cuişoarele sunt bune de pus la măsele, când acelea te dor.

Făina. Când se face la ureo vită albeaţă pe ureun ochi, i se freacă ochiul cu făină de aceasta sfinţită în ziua de Paşti şi apoi albeaţa se trece.

Usturoiul. O seamă de femei pun în blidul cu pască mai mulţi căţei de usturoi, din cauză că usturoiul sfinţit, după credinţa lor, punându-se în pământ, nicicând nu se strică, adică nu putrezeşte. Afară de aceasta, usturoiul serveşte spre alungarea strigelor de la casă. De aceea se şi ung uşorii de la uşile grajdurilor cu usturoi de acesta, anume ca să nu se apropie strigele de vite şi cu deosebire de vacile cele mulgătoare, ca să le ia mana. În fine usturoiul acesta e bun de frecat pe oamenii cei bolnavi, şi cu deosebire cei ce au vătămătură.

Sămânţa de busuioc se sfinţeşte dimpreună cu pasca, de aceea ca busuiocul, care va răsări şi creşte dintr-însa, să înflorească mai frumos şi să miroasă mai tare şi mai plăcut ca de obicei. Iar cu firele de busuioc, care se sfinţesc, se afumă de regulă cei ce au durere de urechi.

Busuiocul e inspiratorul dragostei; după cum se ştie; usturoiul, scutul cel mai puternic în contra strigoilor, pociturilor şi deochiturilor, precum şi apărător de boale, iar de mirosul tămâiei dracul fuge şi nu se poate lipi de om. Toate aceste puteri, întărite cu puterea lui Dumnezeu, devin un zid de apărarea în jurul omului şi nici un duşman nu se poate apropia.

Înarmat cu aceste trei scuturi, chiar nesfinţite, dar sorocite, afară de usturoi, care e singur puternic, nu ai frică de nimic. Pe la miezul nopţii, poţi merge

oriunde ai vrea, pe câmpii sau prin pădure, căci orice ţi-ar ieşi înainte nu-ţi poate face nici un rău.

Aşa de Paşti, puind în blid busuioc, usturoi, smirnă şi tămâie, le soroceşti anume şi zici:

108

– Cum se bucură păsările cerului şi crengile pomilor şi toată creştinătatea pe lume de Învierea Domnului, aşa să se bucure de faţa mea oricine m-a vedea!
lar când mergi la o petrecere, întrebuinţându-le, zici:

– Mirositoare să fiu ca busuiocul; să se depărteze de mine tot răul şi tot cugetul cel rău şi să piară, cum piere tot fumul de smirnă şi tămâie! Fără grijă petreci admirată şi fericită, strălucită de frumuseţe şi veselie, sub protecţia drăgălaşului busuioc, pe când cei răi crapă de ciudă.
(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

PRESCURA

O bucăţică de pâine sau colac mâncată ritual, o micuţă cantitate de lapte, miere sau vin absorbită în context ritual conţin principiul activ al întregului, cu forţa sa de comunicare cu puteri superioare.

Cuminecătura (grijania, anafura, paştile, împărtăşania) se face cu prescură tăiată bucăţele şi vin sfinţit.

Prescura e o pâine dintr-un aluat dospit (ca lipia) sau, ici şi colo, din aluat fără drojdie, ca azima şi ca turta.

Unii pun sare, alţii nu, să fie doar trupul şi sângele Domnului.

• 300 g făină • apă cât primeşţe
• 1 alună de drojdie (sau fără)
• sare, puţină, cât iei cu trei degete (sau deloc)
• Dacă e cu drojdie, se desface-ntr-un strop de apă caldă
• Se frământă făina cu apă, sare şi drojdie (sau numai cu apă) până iese un aluat vârtos
• Se face turta de-un deget de groasă şi se pune în cuptor, în tava presărată cu făină sau pe vatră, să prindă coajă
„Când vorbim despre datina Paştilor în biserica românească, nu înţelegem sărbătoarea cea mare a Învierii Mântuitorului Iisus, ci înţelegem datina ca, în duminica Învierii Mântuitorului, fiecare creştin să primească mai întâi în biserică pâine şi vin binecuvântat de preot, şi numai după aceea să mănânce alte bucate.

Această datină la cei mai mulţi li se pare curioasă, fiindcă nu se poate zice nicidecum că este generală în biserica Răsăritului, şi astfel nu se poate considera ca aparţinătoare de ritul ortodox răsăritean. Din cauza aceasta mulţi au

considerat-o de o datină specială românească, ba încă specială numai a românilor ardeleni şi munteni.

(D. Elefterescu – din S.Fl. Marian „Sărbătorile la români“)

CAPITĂREASA SAU PRESCURĂRIŢA

În partea de sud a ţării, modelarea colacilor şi prescurilor rituale intră în atribuţiile unei femei specializate în „făcutul capetelor“ –numită căpitărească, căpeterniţă, căpităriţă, căpitească, babă de capete sau babă de vatră (Constanţa), chitărească (Vrancea).

Preluarea acestui rol implică îndeplinirea unor condiţii speciale (în afară de priceperea necesară) – condiţia vârstei înaintate care presupune „curăţenie“ biologică („să fie bătrână“), o existenţă ascetică, ce se referă la respectarea interdicţiilor alimentare („să ţină posturile“) şi sexuale („să fie văduvă“, „să nu aibă bărbat“) ca şi condiţii de comportament social pozitiv („să fie cinstită şi bună la suflet“).

În plus, respectarea unei igiene impecabile a corpului şi a hainelor în momentul împlinirii actului ritual al preparării colacilor.

„O femeie văduvă, curată. O dezleagă popa cu sare şi făină“ sau „o bătrână curată, văduvă, îi face preotul molifta de curăţenie“, „o văduvă curată, citită de preot“ – sunt exprimări ale condiţionărilor impuse de „rol“ în tipare de viaţă tradiţională.

Rolul căpităresei este îndeplinit în Transilvania şi Banat de „prescurăriţă“ („ făcătoare“ în Caraş-Severin) – femeia care face „prescurile, parastasul“, colacul special destinat preotului, dar tot ea face şi „prinosul“, colacul ce se oferă la botez, nuntă sau înmormântare, de asemenea, preotului (Hunedoara, Sălaj).

Ea trebuie să îndeplinească aceleaşi condiţii ca şi căpităreasa şi să menţină în deplină siguranţă însemnul care îi legitimează rolul, anume pristolnicul. Spre deosebire de partea de sud, unde toate femeile pot avea pristolnic, în Transilvania „numai prescurăriţa are pristolnic, femeia face colacul şi ea vine şi pune pristolnicul“, „doar prescurăriţa are pristolnic“.

De aceea, în unele zone (Lăpuş, de exemplu) ea preia şi rolul de „prinosiţă“, înţelegând prin aceasta femeia „curată şi cinstită“ sau „o văduvă sfântă“, „din familie de frunte“, care prepară „prinosul“ pentru mesele de pomană ce se organizează la Moşi.

În Mureş, pentru rolul de „babă“, condiţiile de vârstă şi castitate sunt ferme: „o femeie trecută de 60 de ani ce a văduvit şapte ani văduvie curată“.

Prin statutul special confirmat de comunitate şi prin rolul ei consacrat religios, căpităreasa sau prescurăriţa realizează transferul aluatului din sfera profană in sfera sacră.

(după Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

110

COLACI DE SFÂNTUL PAŞTE ORI DE CRĂCIUN

(inf. mama Tudora, 95 ani, Muntenia)

• 2 kg făină • 125 ml ulei
• 100 g drojdie • apă – cât primeşte aluatul
• 1 linguriţă zahăr (ori cât iei de două-trei ori între trei deşte)
• Drojdia se desface într-o ceaşcă de apă caldă
• Se cerne făina moviliţă
• În mijlocul moviliţei se face loc pentru zahăr, drojdie şi ulei
• Apă, se adaugă cât să iasă un aluat vârtos
• Frământatul durează cam o jumătate de oră, dospitul nu mai mult de o oră, că face aluatul băşici
• Se bate coca cu maiul câteva minute, înainte de a o pune la cuptor, să se spargă băşicile
• Se întinde funie aluatul, se-mpleteşte cerc
• Se presară făină în tăvi şi se potrivesc colacii
• Se lasă să mai dospească niţel, să umple tăvile
• In cuptorul încins şi cu foc potrivit stau cam o oră, să prindă coajă
Darea Paştilor: Pe sub poalele Munţilor Apuseni din Transilvania persoana adecă, care dă paştile, trebuie să cumpere două sau trei ciubere şi donicuţe nouă, frumos sculptate şi încrestate. Aceste ciubere se umplu în Miercurea mare, seara, cu vin curat şi apoi, acoperindu-se bine, se duc în dimineaţa Joii mari la biserică, unde se aşază în altar dimpreună cu 7 sau 14 pâinişoare de grâu curat, frământate şi coapte de prescurăriţa parohiei. Se cumpără 2 sau 3 oale mari cu câte două torţi smălţuite şi linguri de pacfon, un cuţit nou şi un cărpător (scândurea), pe care se taie pâinea în bucăţele pătrate în forma zahărului cubic. Pâinea amestecată cu vin, întocmai ca cuminicătura, se aşază în oale acoperite cu năfrămi mari de păr (lână) sau de mătase, cumpărate nouănouţe din târg.

Paştile, adică pâinea şi vinul, se sfinţesc sau, cum zice poporul, se slujesc de preot, în Joia mare, la amiazi, cu cea mai mare solemnitate. Învierea împreunată cu liturghia şi cetirea rugăciunilor de dezlegare se face des-denoapte, încât când se revarsă de ziuă preotul începe să dea paştile din uşa altarului.

Cei ce au asistat la serviciul divin iau paştile la biserică, iar pentru cei ce au rămas acasă le duc în pahare sau ulcicuţe înfăşurate în merindeţe sau batiste.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile...“)

111

OUL DE PAŞTE

Românii întrebuinţează de Paşti nu numai ouă roşii, ci şi de diferite alte culori. Prin urmare şi colorile în care se colorează ele sunt de mai multe feluri, şi anume: galbene, roşi, verzi, albastre şi negre. Iar terminii tehnici pentru fiecare din aceste cinci colori sau vopsele sunt:

Gălbineală, gălbănare, gălbineaţă plural gălbănări, gălbinelesi gălbineţe. Iar termenul cel mai uzitat e plural gălbinele.

Roşală, şi roşaţă, plural roşele, ruşele şi roşeţe. Iar termenul cel mai uzitat e plural roşele.

Albăstreală, plural albăstrele. Verdeaţă, plural verdeţe şi verdele.

Negreală şi negreaţă, plural negrele şi negreţe sau negreluri.

Toate colorile acestea se prepară, după cum vom vedea mai la vale, numai în vase nouă anume din cauză că ouăle, ce se colorează într-însele, să nu se păteze, ci să iasă cât se poate de curate. Dar nu numai atât, ci pentru fiecare coloare se cere un vas deosebit.

Sosind acasă, atât cei ce au fost la Înviere cât şi ceilalţi, se pun cu toţii la masă şi, gustând mai întâi din pască, din ouă şi celelalte obiecte sfinţite împreună cu pasca, încep a mânca apoi şi din celelalte bucate până ce se satură.

După ce s-au săturat de mâncat, prind a ciocni cu ouă roşii, şi anume mai întâi solii între olaltă, apoi copiii cu părinţii şi părinţii cu celelalte neamuri, amici şi cunoscuţi.

Făcând-o aceasta, cred că toţi cei ce ciocnesc unul cu altul se uor uedea pe cealaltă lume.

Mai departe se crede şi se zice că al cărui ou se ridică sau se sparge mai întâi, acela e mai slab, prin urmare are să şi moară mai degrabă sau i se iartă păcatele.

Părţile ouălor, cu care se ciocneşte, sunt capul şi dosul sau curul, numit acest din urmă şi huscă, şi anume partea cea ascuţită se numeşte cap, iară cea mai groasă dos.

În ziua dintâi, adică în ziua de Paşti se ciocneşte numai cap cu cap. A doua zi, adică luni după Paşti, se poate ciocni şi cap cu dos, iară în cele următoare chiar şi dos cu dos sau huscă cu huscă şi coastă cu coastă.

Cel mai mic de ani ţine oul cu capul în sus, iar cel mai mare ciocneşte cu oul său, şi anume tot cu capul, zicând: „Hristos a înviat“, iar cel mai mic

răspunde: „Adevărat c-a înviat!“.

Unii, înainte de ciocnire, cearcă ouăle în dinţi şi în frunte, adică le ciocnesc puţin de dinţi sau de frunte, ca să vadă şi să aleagă care îs mai tari. Şi se zice că ouăle ce sună mai deschis sunt mai groase la găoace, prin urmare şi mai tari.

Timpul, până când se poate ciocni cu ouă roşi e, după unii, din ziua de Paşti şi până a treia zi, adică până marţi, după alţii până în ziua de Ispas şi iarăşi după alţii până la Duminica mare. De la Duminica mare însă şi până la Paştile

viitoare nu e mai mult iertat a ciocni cu ouă roşii.

Fiecare ciocnitor, căruia i s-a spart oul, este obligat a-1 da celui ce i l-a spart, celui cu oul mai tare, adică învingătorului.

Cel ce nu voieşte a da oul celui ce, ciocnindu-l, i 1-a spart, acela se zice că1 va mânca pe cealaltă lume împuţit sau cu păcură.

De aicea vine apoi că cei ce au ouă mai tari câştigă de la ceilalţi o mulţime de ouă roşii.

Sunt însă o seamă şi de aceia care nu se mulţămesc numai cu ouă roşii de găină, ci întrebuinlează spre ciocnire şi alte ouă, precum părăsituri de raţă, gâscă şi curcă. Ba unii, pe lângă acestea, întrebuinţează încă şi ouă de pichere sau chiar de lemn.

Despre aceşti oameni lacomi la câştig se zice nu numai că sunt nişte înşelători mârşavi, nu numai că umblă cu ouă de pichere, care sunt cu mult mai tari decât cele de găină, ca să înşele şi să câştige mai multe de cele de găină, care sunt mai slabe, ci se crede că respectivii au foarte mare păcat şi toate ouăle câştigate în acest chip le vor mânca în cealaltă lume împuţite şi cu viermi şi cu venin.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile...“)

Obicei de primăvară străvechi (perşii antici sărbătoreau înnoirea anotimpului dăruindu-şi ouă colorate, romanii îşi trimeteau unii altora, la ceremoniile zeului Ianus, ouă roşii) oul colorat şi încondeiat este la creştini simbolul Mântuitorului reîntors la viaţă.

Oul este ales la Păresimi (în mijlocul Postului Mare) şi este fiert şi gătit în Săptămâna Patimilor pentru a fi sacrificat (ciocnit şi mâncat sacramental) de Paşti, în semn şi garanţie de renaştere.

Ouăle încondeiate (împistrite, împietrite, muncite, necăjite, cu mărgele, pictate, săpate, scrise, picurate, împuiate) sunt un obicei popular şi religios românesc, care în Moldova şi Bucovina a devenit artă.

Ciocnitul ouălor vopsite (înroşite, încondeiate) e un simbol al jertfei Domnului Iisus. Permis numai după Noaptea de Înviere şi până la Înălţarea la Ceruri, sacrificiul se săvârşeşte solemn de doi creştini ortodocşi după reguli precise: persoana mai în vârstă, de obicei bărbatul, loveşte violent „capul“ oului ţinut în mână de partener în timp ce pronunţă formula cunoscută „Hristos a Înviat!“ la care i se răspunde „Adevărat a Înviat!“ Oul a cărui coajă a plesnit este primit în dar de cel care l-a spart sau este mâncat sacramental de persoanele care l-au sacrificat.

Local, în Transilvania, tatăl familiei jertfeşte singur un ou slujit în bisericăîn noaptea Învierii, îl curăţă, îl împarte egal la membrii familiei pentru a fi mâncat sacramental.

Deşi regulile pot varia de la zonă la zonă, respectarea lor este obligatorie: cine are prima lovitură, ce părţi ale ouălor să fie lovite, ciocnitul să fie „pe luate“, „pe schimbate“, „pe văzute“, „pe nevăzute“ etc.

Cojile ouălor sunt aruncate pe Pământ pentru fertilizarea holdelor, viilor şi livezilor sau în apele curgătoare pentru a da de veste Blajinilor că a sosit Paştele. De asemenea, se pun în hrana animalelor şi păsărilor şi se păstrează pentru vrăji şi descântece.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PASCA

Pasca e o tartă rituală făcută dintr-un aluat obişnuit de cozonac şi umpluturi dulci diverse, pe bază de lactate.

Baza:

• 500 g aluat de cozonac • 50 g unt pentru uns tava
• Se unge tava rotundă cu unt
• Se întinde aluatul în foaie de 1 degeţel grosime, se taie cerc un pic mai mare decât tava
• Se potriveşte în tavă
• Căzăturile de aluat se alungesc şnur şi se lipesc ca un tiv de marginea tăvii şi a foii
Umplutură
I. • 1 borcan de smântână (600 ml)
• 2 linguri făină
• 200 g zahăr
• mirodenii: scorţişoară, nucşoară
• 5 gălbenuşuri
• 3 albuşuri
• 2 prafuri sare
• 1 pahar stafide

• miroase bune: zahăr vanilat, coajă de lămâie
• Se freacă gălbenuşurile cu zahăr şi sare
• Se bat albuşurile spumă
• Se adaugă smântână, făină, zahăr vanilat, coajă rasă de lămâie, mirodenii (1 vârf de cuţit) şi albuşurile şi se freacă bine
• Se toarnă-n tavă, până sub margine, se presară stafide, se dă la cuptor, la foc molcom, până se coace aluatul (circa 1 jumătate de oră)
II.• 500 g brânză de vaci • 3 ouă + 1 ou pentru uns

• 1 pahar zahăr • 2 linguri unt
• 2 linguri făină • 2 prafuri de sare
• mirodenii: nucşoară, scorţişoară • 2 linguri stafide
• miroase bune: zahăr vanilat, coaja de lămâie
• Brânza, untul şi zahărul se freacă bine şi-mpreună
• Se adaugă ouăle, pe rând, sarea, apoi făina şi laptele
• La sfârşit se pun în amestec miroase şi mirodenii

• Se toarnă în tavă, până la gură, se unge totul cu ou şi se pune la copt
III• 5 litri lapte (pentru o brânză zburată) • 3 linguri unt

• 1 pahar zahăr • 2 linguri făină
• 4 albuşuri • 100 g nuci pisate
• miroase bune • mirodenii
• 1 praf sare
• Se face brânza „zburată“ (se pune laptele la fiert; când e aproape de clocot se picură oţet până când coagulează; brânza rezultată se pune la scurs cam o oră între două funduri de lemn) se trece printr-o sită
• Se bat albuşurile spumă
• Se freacă untul cremă şi se pune peste brânza dulce împreună cu zahărul, miroasele cele bune, făina şi albuşurile
• Se toarnă umplutura în tavă, se presară cu nuci şi se dă la cuptor
Cu aceeaşi încărcătură spirituală şi ritualică pe care o au ouăle încondeiate (roşii, vopsite etc.), Pasca e o coptură ce se face şi mănâncă sacramental numai de Paşti.

Paştele e un scenariu ritual de înnoire anuală a Lumii deschis de Duminica Floriilor, închis de Duminica Tomii şi intersectat de noaptea Învierii Mântuitorului Iisus. Se încadrează în modelul preistoric de renaştere simbolică a timpului şi spaţiului prin jertfa divinităţii, substituită de o efigie (statuie, steag, mască, totem), un om (conducător, oştean, fecioară, prizonier), un animal (berbec, ţap, miel, cal, taur), pasăre sau ouă de pasăre, arbore, plante alimentare.

Moartea şi renaşterea, celebrate de precreştini la aceeaşi dată, au fost disociate de creştini care au fixat Naşterea Domnului la solstiţiul de iarnă (Crăciunul), iar moartea la echinocţiul de primăvară şi în raport cu faza lunară (Paştele).

Adepţii noii religii au asimilat moartea, urmată numai la trei zile de Învierea lui Iisus, cu moartea şi renaşterea zeului detronat (Mithra – Crăciun) motiv pentru care au însoţit-o cu un scenariu ritual de înnoire a timpului asemănător, în multe privinţe, cu cel de la solstiţiul de iarnă al Crăciunului.

După trei zile de haos şi întuneric în care omenirea a rămas fără protecţie divină, urmează miracolul Învierii Domnului din noaptea Paştelui şi actele de purificare din Săptămâna Luminată care readuc echilibrul şi armonia. Asemănător celorlalte scenarii de înnoire sezonieră sau anuală a timpului calendaristic (Anul Nou Civil, Anul Nou Agrar, Anul Nou Pastoral, Anul Nou Dacic şi altele) la Paşti se fac sacrificii violente (tăiatul mielului şi, în unele zone, a purcelului, spartul ouălor), se prepară alimente rituale (pasca, colacii), se

aprinde ritual lumina, se crede că se deschid mormintele şi cerurile, că vorbesc animalele, ard comorile.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PASCA MOLDOVENEASCĂ

• 400 g zahăr tos, foarte vanilat • 400 g brânză de vaci
• 100 g unt • 100 ml smântână
• 2 gălbenuşuri • 150 migdale măcinate
• coaja de portocală rasă şi zaharisită, stafide, după gust
De la Păstorel gătire (care iubit-a mult Basarabia):

• Se freacă untul cremă
• Se freacă brânza cremă
• Se adaugă pe rând la unt, gălbenuşurile, zahărul, smântâna, brânza, migdalele, coaja de portocală, stafidele, frecând cu devotament
• Se leagă strâns rezultatul într-un şervet curat, se aşază pe un fund de lemn, înclinat, cu o greutate plată – 5-6 kg deasupra, să-i scoată apa
• După opt – zece ore de stat la rece, se oferă ornamentată de biscuiţi sau pişcoturi
Nu putem numi-o reţetă, larg ortodoxă, românească, dar, dacă ea e, de secole, pe toate mesele trans-vest-nistrene, până la Carpaţi, putem s-o ignorăm?

Cea mai însemnată coptură, pe care o mănâncă atât românii din Bucovina cât şi cei din Moldova în decursul sărbătorii Paştilor, este pasca plural paşti, dim. păscuţă plural păscuţe.

Pasca se face în cele mai multe părţi din Bucovina numai din făină curată de grâu ales, cernută prin sită deasă, care mai înainte de aceasta se plămăde şte şi, după ce se pune în plămădeală aluat, se lasă ca să dospească până ce creşte şi dă să iasă din chiersinul sau covata în care s-a frământat, afară.

O seamă de romînce însă, şi anume cele mai sărmane, o fac din făină de grâu cernută prin sită deasă şi amestecată cu făină de păpuşoi, cernută asemenea prin sită deasă.

Cauza de ce se face pasca pretutindeni numai din făină de grâu e următoarea:

Cea mai mare şi mai însemnată sărbătoare de peste an e Paştile, deci şi coptura cea mai însemnată, ce se face pentru această sărbătoare este pasca. Şi fiindcă această coptură e cea mai însemnată, fără de care, cel puţin în Bucouina, nici nu i-ar veni cuiva a crede că sunt Paştile, de aceea trebuie ca să se şi facă numai din pâinea cea mai aleasă. lar pâinea cea mai aleasă după credinţa şi spusa românilor, este grâul, pentru că el e cinstea mesei. De aceea se şi face pasca mai ales din făină de grâu.

Se mai face pască, după cum am amintit ceua mai sus, din făină de grâu amestecată cu făină de păpuşoi. Şi asta numai din cauză că, pe când grâul este cinstea mesei, pe atunci păpuşoiul e hrana casei.

Din alt fel de făină însă nu se face nici chiar de către cei mai sărmani şi mai nevoiaşi oameni.

Cea mai îndătinată şi mai răspândită formă care i se dă paştei e cea rotundă, pentru că se crede şi se zice că scuticele cu care a fost Domnul lisus Hristos înfăşat încă au fost rotunde, apoi în patru cornuri sau mai bine-zis patrunghiulare, pentru că şi mormântul în care a fost Domnul nostru lisus Hristos înmormântat încă a fost pătrat sau patrunghiular.

Grosimea paştei e cel mult de un lat de deget, adică tocmai ca şi azima ce

o fac românceIe la diferite ocaziuni, cu acea deosebire numai că, pe când azima se face totdeauna din aluat nedospit, pe atunci pasca se făcea numai din aluat bine dospit, în care se pune sare şi lapte dulce de vacă, apoi, după împrejurări, şi capete pisate de cuişoare, scorţişoară pisată şi câteodată şi şofran.
Atât pe de laturi sau margini, cât şi la mijlocul ei, se pun un fel de sucituri sau împletituri, asemenea din aluat, simple sau împodobite la distanţe anumite cu nişte steluţe, şi anume sucitura sau împletitura primă sau lăturaşă în formă rotundă sau pătrată, după cum e şi pasca, iară cele de la mijloc în formă de cruce, care însemnează crucea pe care a fost Mântuitorul lumii răstignit.

Se fac însă şi paşti simple, adică fără de împletituri şi fără de cruce la mijloc, ci numai cu zimţi pe margine. Acestea se numesc paşti cu zimţi sau paşti simple, iar cele cu cruci se numesc paşti cu cruce sau paştile Paştilor, singular pasca Paştilor.

Intre împletiturile sau suciturile acestea, adică între zimţi, sau împletiturile mărginaşe şi între cruce, se pune de regulă brânză de vaci, mai rar de oi, sărată şi frământată cu gălbenuş de ou, unsă şi netezită pe deasupra cu un felesteu sau penel, făcut din pene de găină, care se întinge în gălbenuş de ou, şi împodobită cu stafide şi cu bucăţele mici de frunză verde de leuştean.

Unele femei însă, pe lângă ouăle pe care le bat în brânză, şi pe lângă stafide, mai pun încă în aceasta scorţişoară şi zahăr.

Femeile cele sărmane, care nu au brânză, cumpără oleacă de mălai mărunţel sau păsat, îl fierb în lapte dulce şi cu acesta fac apoi paştile.

Paştile Paştilor, adică celea ce se înfrumuseţează cu o cruce diametrală împletită sau simplă, după cum e şi cercul, sunt menite de regulă să se ducă în

ziua de Paşti la biserică, ca să se sfinţească; cele simple ca să le mănânce familianţii, iar cele micuţe, numite păscuţe, se fac anume spre bucuria copiilor, unde sunt de aceştia, sau spre a se da săracilor, care stau şi cerşesc la uşa sau poarta bisericii.

Găocile ouălor, care s-au întrebuinţat la facerea paştilor, nicicând nu se ard, nici nu se aruncă în fiece loc, ci ele se strâng toate cu cea mai mare băgare de seamă într-un vas anumit, iară după ce s-a făcut acuma pasca se duc şi se aruncă toate pe o apă curgătoare, anume ca peste vară să nu apuce uliul găinile şi puii acestora, însă mai cu seamă ca să se ducă până în ţara rocmanilor sau blăjinilor şi să le dea acestora de ştire că au sosit Paştile şi să le serbeze şi ei.

Asemenea şi făina de păpuşoi, ce se presură pe lopata cu care se bagă paştile în cuptor ca să se coacă şi care împiedică lipirea paştilor de lopată, după ce s-au copt paştile, nu se şterge de paşti şi se aruncă în orişice loc, ci se rade frumuşel şi strângându-se toată se presură pre răsadul de curechi, anume ca să nu-1 mănânce pre acesta puricii.

O seamă de romînce fac pasca în Joia mare, însă cele mai multe o fac în Sâmbăta Paştilor, şi asta din cauză ca peste sărbătorile Paştilor să nu se strice, căci fiind făcută cu brânză şi cu ouă şi stând mai mult timp şi mai ales la căldură, mucezeşte şi se strică.

Aici merită a fi amintit şi aceea că o seamă de romînce fac pască nu numai de Paşti ci şi de Sân-Georgiu, de Înălţare sau Ispas şi de Duminica mare sau Rusalii. După Duminica mare însă şi până la Paştile viitoare nu se mai face.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile la români“)

DECLINAREA DROB, CIORBĂ, STUFAT, FRIPTURĂ

Sacrificarea mielului este însoţită de un scenariu ritual care cuprinde stropirea cu apă sfinţită, trasarea unei cruci cu cuţitul pe cap („Făcea cu cuţitul o cruce pe gâtul mielului, unde urma să înfigă cuţitul“), sau numai actul de sfinţire la biserică a animalului deja tăiat sau chiar preparat.

În unele zone, actul sacrificării mielului capătă accente rituale speciale, care ne duc cu gândul departe în timp, la ritualul roman (după „consacrare“, animalul ales pentru sacrificiu era pieptănat, i se aureau coarnele, i se punea pe gât o coroană de flori).

În platforma Luncanilor, de exemplu, la nedeia din sat (care are loc în lunea Paştelui sau în prima duminică după Paşte), mielul ales pentru sacrificiu este „consacrat“ printr-o slujbă religioasă („slujba pentru stolnice“) şi este stropit cu apă sfinţită. După tăiere, este „zvântat de sânge, învăluit într-o cunună de flori, legat de o bâtă pe care o susţin doi bărbaţi şi oferit în întregime preotului, care participă la ospăţul ce urmează“.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

DROB DE MIEL

Amintire milenară a Paştelui Ortodox, numit pe alocuri plăcintă de cighir, drobul este strofa a patra, cea care se recită după incantaţia anafurii, clinchetul uşor al ouălelor ciocnite şi foşnetul pascăi. Carnea mătăsoasă a măruntaielor, voalul incinerat al prapurelui, totul celebrează.

Recuzita:

• 1 kg măruntaie miel – ficat, inima, plămâni, rinichi, splina
• 200 g ceapă uscată • 3 legături ceapă verde
• 100 ml untdelemn • 2 ouă mari
• sare, piper • 1 prapur miel
• 50 g unt

Sus cortina!:

• Se spală prapurul, se lasă în apa rece
• Se spală măruntaiele în câteva ape, se opăresc scurt într-o apă clocotită care se dă la câine (să fie Paşti la toţi)
• Se fierb în apă cu un praf de sare 30 minute de la primul clocot; se scot
• Dacă s-au răcit, se toacă din cuţit, mărunt, de parcă ai vrea să le faci zaruri de table (unii le toacă prin maşină – dar iese pateu, nu drob)
• (Acum, bunicile noastre încingeau bine o grăsime – să zicem untdelemn, deşi tare mă tem că era o galbenă untură de găină sau gâscă – şi, la foc iute şi necruţător, rumeneau câteva minute bucăţelele de drob, să capete coajă şi gust bun de prăjeală, singure, fără ceapă, sfânta gură să trăiască aventura descoperirii fiecărui gust în parte... Dar asta azi e o obsesie desuetă şi, într-un fel, facultativă, deci puneţi-o în paranteze, cum am făcut şi eu)
• Ceapa, şi uscată şi verde, se toacă mărunţel, că ea e partea udă-fragedă a poveştii noastre
• Jumătate din ceapă se pune în grăsime la prăjit
• Când s-a muiat şi s-a străvezit puţin, se adaugă tocătura, să sfârâie încă 5 minute; apoi se ia prăjeala de pe foc, se scurge bine de grăsime şi se răceşte
• Ouăle se bat cu sare şi piper
• Se amestecă, e deja actul trei, tocătura, ceapa rămasă şi ouăle
• Prapurul se scurge de apă, se întinde dantela-i cu delicateţe şi se umple cu amestecătura de mai sus

Finalul (în trei variante):

A • Se unge cât de bine cu unt o tavă adâncuţă de cozonac, se potriveşte drobul în forma asta şi se dă la cuptor, la foc foarte mic, până se rumeneşte bine (maroniu deschis)

B • Se turteşte drobul, rotunjit ca o ... turtă, printr-o clisă făcută din 2 ouă şi 2 linguri de făină, şi se pune la prăjit în grăsime încinsă, până se

rumeneşte; se mai pune şi în cuptor, vreo 15-20 minute, la foc minus

cul, să se lege – usuce – pătrundă
C • Tava de cozonac se unge cu unt, se presară din gros cu pesmet; drobul

şi el se presară cât de des cu pesmet; se pune în tavă şi se dă la cuptor

Un spectacol cu trei finaluri? Nici Brecht n-ar fi cerut mai mult. Ceremonia solară a renaşterii, a împrimăvărării şi a jertfei mielului e mai veche cu câteva mii de ani decât creştinismul. Atâta istorie, atâtea civilizaţii au trecut pe lângă simbolul acesta fără să-i atingă cu nimic simplitatea, încât mielul pare un mesaj universal, din partea tuturor, summerieni, copţi, hititi, islamici, esenieni, creştini, iudaici, babilonieni.

Nu e ciudat că, de vreo cinci dacă nu şapte mii de ani încoace, lumile şi credinţele se schimbă, trec prin toate convulsiile, se ucid între ele şi înăuntrul lor, promit în zeci de feluri nemurirea dar au, toate, o constantă, modestă, ce-i drept, mielul?

Eu nu pot să-i adaug, din lumea mea pluririt creştină, – întrucât sunt deopotrivă ortodox şi greco-catolic – din obiceiurile şi bunurile acestui final de mileniu, decât un pahar rece de Pelin de mai de Vrancea.

De Ziua Pelinului (Arminden), sărbătoare populară dedicată pelinului (plantă apotropaică, folosită în medicină şi în farmacopeea populară), acesta se poartă la pălărie, în sân şi în buzunare. Impodobeşte ferestrele şi icoanele, se pune în aşternutul patului, între haine, pe masă şi pe podeaua caselor. Oamenii îşi înnoiesc sângele şi vor fi sănătoşi de-a lungul anului dacă beau vin amestecat cu pelin, şi mestecă în dinţi frunze de pelin.

Pelinul recoltat în ziua de 1 mai e tămăduitor de boli şi se păstrează ca plantă de leac de-a lungul anului.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

DROB ÎN ALUAT
Aluat:

• 2 ouă + 1 ou pentru uns • 1 ceaşcă făină
• 2 linguri unt + 1 lingură de uns • 1 – 2 prafuri de sare
• Se frământă aluatul, se întinde foaia subţirică, ca de tăieţei
• Se unge o tavă adâncă de cozonac cu unt
• Se căpătuşeşte tava cu aluat şi se umple cu drob crud
• Se înveleşte complet drobul, se unge cu ou şi se dă la cuptor, la foc potrivit, până se colorează şi se-ntăreşte aluatul (cam o jumătate de oră)
Tainã: Drobul acesta, dacă e lăsat prea mult la cuptor, nu se arde, dar se usucă şi devine nisipos; suculenţa şi frăgezimea-i vegetală sunt sigure însă dacă îl lăsăm să se coacă numai până se-ntăreşte oul şi se strânge un pic carnea-n chingile aluatului.

Cele mai multe romănce şi cu deosebire cele mai avute mai fac de Paşti încă şi alte copturi, precum: babe, moşi sau moşnegi, cozonaci rotunzi şi lungăreţi, înuârtite, plăcinte simple şi plăcinte în tavă, colaci rotunzi şi în unele locuri, precum bunăoară în Boian, şi câte o prescură.

Cozonaci, şi mai ales cei de formă lungăreaţă, se zice că se fac de aceea pentru că sicriul în care a fost îngropat Domnului nostru Iisus Hristos a avut forma aceasta.

Dintre fripturi cea mai însemnată e un miel, numit mielul Paştilor, sau un purcel, care, după ce s-au junghiat şi curăţit, se frig întregi, şi care se duc în ziua de Paşti dimpreună cu pasca la sfinţit.

În multe locuri am observat, şi mai ales pe la oraşe că, neputând afla un miel viu ca să-l poată tăia şi sfinţi, fac un mieluţ de unt şi pe acela îl aşază pe masă în locul celui adevărat. Iară purcelului, pretutindeni unde este datină a tăia purcei de Paşti, îi pun o bucăţică de hrean în gură.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

CIORBĂ DE MIEL

Simbol al primăverii – puţini o mănâncă dincolo de aprilie şi mai – e sinonimă cu bucuria gastronomică şi rituală a Paştelui creştin.

• 1 cap miel, gât, coadă, merg şi alte bucăţi de carne cu os, orice în afară de muşchii spatelui, carnea pulpelor şi măruntaielor, care direct la friptură şi drob ajung
• 3 morcovi • 2 păstârnaci • 1 ţelină
• 2 cepe • 100 g orez • 2 ouă
• 200 ml smântână • 100 g măcriş • leuştean, tarhon
• 20 boabe piper • sare • 1 l borş (eventual 100 ml oţet)

• Se pregăteşte capul: se taie partea din faţă, cu dinţi, a botului, se scot globii ochilor (nu-1 mai doare bietul!); se spală nările cu apă şi se curăţă cu vârful cuţitului
• Se taie gâtul şi restul cărnii în bucăţi potrivite polonicului
• Se taie mărunt zarzavatul – morcovii, păstârnacul, ţelina şi ceapa
• Se pun ceapa şi zarzavatul la fiert în 3 1 apă rece cu carnea, piperul şi o linguriţă de sare (să se închege spuma)
• Se spumuieşte
• După o oră de fiert molcomit se adaugă orezul spălat şi măcrişul tocat
• După alte douăzeci de minute se adaugă şi borşul (cam o jumătate litru, normal, 1 l dacă vă place mai acră) şi se mai lasă câteva clocote
• Fiertura are voie şi e bine să scadă 1 litru, dar nu mai mult, că se-ndeseşte prea tare. Dacă a scăzut mai mult se completează
• Se ia de pe foc, se drege cu smântâna bătută cu ouăle şi puţină zeamă

din ciorbă, se sărează
• Se presară leuştean şi tarhon tocate

In afară de ouă roşii, pască, colaci şi cozonac, caş dulce, usturoi şi ceapă verde, Paştele românesc înseamnă drob, ciorbă, friptură la cuptor, stufat, totul de miel. E marele prânz de după post, e explozia primăverii, e o masă de sărbătoare, un amestec de veselie, abundenţă isterică şi solemnitate religioasă.
Mielul Domnului redă tuturor speranţa.

Blajinii sunt reprezentări mitice ale oamenilor primordiali, ale moşilor şi strămoşilor tuturor, celebrate primăvara, de obicei în ziua de luni după Duminica Tomii.

Blajinii, hotarul dintre „fumea de aici“ şi „lumea de dincolo“, trăiesc pe malurile Apei Sâmbetei, la vărsarea acesteia în Soborul Pământului. Blajinii sunt oameni credincioşi, buni la suflet, blânzi şi înţelepţi, incapabili de a face rău. Deşi duc o viaţă austeră, cu posturi severe, ei nu ştiu să calculeze sărbătorile, în special Paştele. Blajinii află de sărbătoarea Paştelui cu o întârziere de opt sau mai multe zile, când văd că sosesc pe Apa Sâmbetei cojile de ou roşu aruncate în apa curgătoare în vinerea sau sâmbăta de Săptămâna Patimilor.

Ca înfăfişare ar fi oameni de statură mică, ce umblă goi şi au corpul acoperit cu păr. Bărbaţii se întâlnesc cu femeile numai o dată pe an, la Paştele Blajinilor, când se împerechează pentru a face copii.

Băieţii sunt crescuţi de mame până când aceştia pot să meargă şi să se hrănească singuri, după care trăiesc, în izolare şi asceză, împreună cu bărbaţii.
De ziua lor, la Paştele Blajinilor sau Lunea Morţilor, femeile bocesc la morminte, dau de pomană ouă roşii şi alte alimente, se fac libaţiuni, au loc ospeţe rituale în cimitire sau în câmp, la „iarbă verde“ etc. (Moldova, Bucouina, Dobrogea, Maramureş, Bistriţa-Năsăud)

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

STUFAT DE MIEL

Un alt simbol românesc al primăverii cu înfăţişare ritualică – plante verzi care se împletesc în coroniţe – înflorind în Muntenia cum nici unde

• 1 kg carne miel • 5 – 7 legături groase de ceapă verde
• 1 ceapă • 5 – 7 legături groase de usturoi verde
• 1 lingură făină • 2 legături pătrunjel
• 2 legături mărar • sare, piper boabe
• 1 pahar ulei
• Ceapa şi usturoiul verde se împletesc în coroniţă şi se pun la rumenit în ulei
• Ceapa uscată se toacă
• Carnea se taie porţii
• Când s-au muiat, usturoiul şi ceapa verde se scot, se dau deoparte, să aştepte ce urmează

• In acelaşi ulei, se pun carnea şi ceapa tocată la călit, cu boia şi piper boabe
• Când s-au rumenit uşor, se sting cu apă şi se lasă să legumească la foc mic, acoperit, cam 1 jumătate oră, până se pătrunde carnea
• Se toacă mărar şi pătrunjel
• Se desface făina în puţină apă caldă
• Se pune făina în fiertură, se amestecă, se lasă să dea un clocot
• Se adaugă coroniţele de ceapă şi usturoi, se lasă să bulbucească totul încă un sfert de oră
• Se sărează, se presară verdeaţă, e minune

lar dacă e minune şi sărbătoare, de ce să nu ne gândim la o Fetească Neagră, venind la masă în haine suave, vişinii, ameţind pe cei din jur cu parfum de coacăze? Vinul acesta roşu e ciudat, cu aciditatea lui proaspătă şi neaşteptată, ca de vin alb!

Am încercat recent, într-o seară de Paşti, o sticlă veche, de prin ‘78, de Fetească Neagră de Odobeşti, probabil de Şarba ori Jariştea.

Culoare frumoasă, rubiniu închis, buchet viril şi delicat în acelaşi timp. Gust însă, neconvingător, răsturnat spre o aciditate banală, fără vibraţie. L-am dat deoparte, nici nu i-am mai pus dopul.

Am purces să mă bucur de un Cabernet Sauvignon din acelaşi an şi din aceeaşi podgorie. Măreţ! Dar prea solemn, prea ,,uscat“ de darurile tinereţii. Dimineaţa, sticlele zăceau pe masă, ca după chef mare. Fetească plină, Cabernetul de trei degete.

Din curiozitate, am pus în două pahare, să văd ce s-a-ntâmplat cu vinul rătăcit în singurătatea nopţii.

Miracol! Fetească înviase, făcuse corp, se legase armonios. Îşi păstrase prospeţimea acidă, atât de originală, dar într-un fel matur, ademenitor, de copilă devenită peste noapte femeie, cu rotunjimi, senzualitate şi mister.

Cabernetul întinerise, în schimb, era mai sprinten, mai senin, se înviorase.

Să fie oare adevărat ce spun francii cei dibaci, că vinul negru, matur ori vechi, trebuie lăsat să respire, fără dop, o noapte, într-o cameră rece, ca să se poată exprima cu adevărat?

Şi de Paşti, ca şi de Crăciun, se organizau în sate cete de colindători.

Vălăritul în Moldova şi Covurlui, Prăcşorul în Apuseni, straniul şi spectaculosul ceremonial Junii Braşoveni sunt doar câteva din aceste tradiţii încă puternice în toată ţara.

Vălărit: colind al cetei de flăcăi, numili vălari, în a doua zi de Paşte pentru a anunţa vestea Învierii Domnului Iisus. Ceata însoţită de lăutari era condusă de un Vătaf şi se organiza pe sate sau pe părţi de sate. Vălarul care

strângea darul se numea cămăraş sau zaraf.

Feciorii colindau în special gospodăriile cu fete de măritat unde cântau: „Hristos a Înviat“, urau gazdei: „La Mulţi Ani!“, ridicau în sus fetele în strigăte de: „Hăp!“, „Hăp!“, jucau o horă în faţa casei şi invitau fata gazdei la petrecerea care avea loc la scrânciob (leagăn sau dulap).

Colindătorii primeau ouă roşii, pască, cozonac şi bani cu care plăteau lăutarii, angajaţi să cânte în zilele de Paşte, şi uinul cumpărat pentru petrecerea cu care se încheia colindatul.

Prăcşorul: ceremonial organizat de ceata de feciori la Paşte după modelul obiceiurilor de Crăciun.

Prăcşorul se compune din mai multe secvenţe organizatorice, ceremoniale şi rituale.

După formarea cetei de feciori, condusă de crai şi ajutat de un casier care strânge banii, un „cal“ care poartă desagii cu colaci, o „cloşcă“ care adună şi transportă ouăle şi alţi feciori fără o anume funcţie, urmează coborârea toacei de lemn din clopotniţa bisericii în după-amiaza zilei de sâmbătă şi instalarea acesteia în cimitir.

Numirea tocaciului (feciorul care păzeşte toaca de lemn pentru a nu fi furată de oamenii căsătoriţi) procurarea, tăiatul şi căratul lemnelor în cimitir, aprinderea rugului în noaptea Învierii, bătutul toacei şi producerea zgomotelor prinpuşcături cu „trascuri“ la miezul nopţii de Înviere, sunt alte datorii ale cetei.

În a doua zi începe colindatul din casă în casă, pentru a face urări cu care ocazie primesc daruri (bani, colaci şi ouă roşii). Se invită gazda la Prăcşor, petrecere organizată în afara satului, la iarbă verde, sau la cârciumă, dacă este timp ploios.

Jocul se deschide cu dansul ritual ţarina în după-amiaza aceleiaşi zile. Prăcşorul se încheie în cea de a treia zi de Paşte.

Junii braşoveni: Ceremonial de Anul Nou la echinocţiul de primăvară ce durează zece zile (Anul Mic): la Blagoveştenie, la Florii şi între Duminica Paştelui şi Duminica Tomii.

In tot acest timp feciorii Braşovului, organizaţi într-o societate mistică, însoţesc cu adoraţie zeul care moare şi renaşte simbolic, după un scenariu foarte complex de practici şi ceremonialuri magice.

Alaiul junilor urcă mai întâi, de Blagoveştenie şi de Florii, la „Între Chetri“, departe de oraş, în sunetele ciudate ale Surlei, unde joacă Hora Junilor şi aruncă simbolic Buzduganul (obiectele magice sunt foarte importante în acest ceremonial din Scheii Braşovului).

Apoi, Săptămâna Luminată o continuă cu dansuri rituale diurne (Hora) şi nocturne (Căţeaua), alaiuri şi ospeţe în aer liber, la iarbă uerde, pe mese

săpate în pământ.

(după I.Ghinoiu – „Obiceiuri...“)
*

Secvenţă de viaţă cotidiană sau de sărbătoare, masa de pământ relevă, totodată, străvechi credinţe privind legătura între vii sau morţi şi Pământ –

divinitate care generează şi menţine viaţa sub toate formele.

Gesturile femeii care aşază masa au o anumită solemnitate: ştergarul este întotdeauna alb şi curat (condiţie care se referă, desigur, la igienă, dar mai ales la cadrul de puritate necesar respectării sacralităţii hranei), începutul mesei este delimitat prin semnul crucii, iar sfârşitul prin rugăciunea de mulţumire; masa se desfăşoară în deplină tăcere.

Această atmosferă o regăsim accentuată în desfăşurarea meselor ce se aşază pe pământ la diferite sărbători: la nedeie (în Transilvania), la hram (în Oltenia) sau la Sfântul Gheorghe, sărbătoare comună întregii ţări, ce marchează începutul sezonului pastoral, jalonată festiu printr-o masă „la iarbă verde“. Nota rituală a acestei mese în viaţă tradiţională este accentuată de secvenţa în care toţi participanţii (inclusiu animalele) trebuie să sară peste foc.

Deosebite conotaţii rituale consemnăm în derularea meselor pe pământ organizate în cadrul obiceiului Junilor Braşoveni ce se desfăşoară în Şcheii Braşovului, în zilele din săptămâna Paştelui. Obiceiul presupune mese comune ale tinerilor în fiecare zi a săptămânii, în anumite locuri de întâlnire, pe dealurile din jur. Fiecare masă pe care se aşază mâncarea „constă dintr-un şanţ săpat în pământ, care cuprinde o bucată de loc de trei până la cinci metri pătraţi, în formă de elipsă. Mesenii se aşază pe marginea şanţului, cu picioarele în el .

Mesele rămân în timpul anului „acoperite cu iarbă şi muşchi“, iar anul următor sunt reutilizate în aceeaşi secvenţă rituală a obiceiului, când mâncarea este aşezată, din nou, pe ele. Ritualitatea mesei este accentuată mai ales în prima zi după Paşte (miercurea), când masa fiecărui grup este marcată printrun vârf de brad adus din pădure special în acest scop.

Funcţia rituală a brazilor „marcatori“ ai meselor aşezate pe pământ nu se sfârşeşte o dată cu masa. La plecare, ei sunt luaţi şi depuşi la crucile din răspântiile Şcheilor, la porţile vătafilor şi armaşilor, unde rămân tot anul.

Alte repere ale credinţelorpriuind efectul benefic al contactului ritual al hranei cu pământul le oferă obiceiurile specifice nordului Moldovei (Botoşani, Suceaua) la Paştele Blajinilor (la o săptămână după Paşte), zi în care ouăle ce le primesc copiii, în vechi practici tradiţionale, sunt date „de-a dura pe iarbă“, iar masa de sărbătoare a Blajinilor este aşezată la câmp, pe iarbă verde.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

*

Gesturi orgiastice anunţă noaptea priveghiului zeului-timp, însoţită de mâncatul unor alimente rituale – plăcinte şi ouă. Urmează ceremonia de înmormântare a diuinităţii, reprezentat de Măscărici (sau, mai nou, de Vătaf)

Începe Colindatul Junilor. „Ne găsim în faţa unui schimb de daruri foarte bine precizat“; scrie Traian Herseni. „Junii aduceau pe Dumnezeu cu ei prin

casele oamenilor şi-i cinsteau cu o colindă, iar gazdele le dădeau în schimb produsele simbolice ale gospodăriei ţărăneşti (agricole) – colac şi carne“.

Miercuri are loc Goana Cailor. În zgomot violent de Surlă, în alergat de cai, împuşcături, chiote, clopote şi talăngi, spaţiul se purifică şi se fertilizează iar forţele malefice sunt alungate. Bucuria continuă, divinitatea a renăscut şi poate petrece şi se desfăta cu junii ce-o înconjoară.

Structurată – ca şi Căluşarii –după un spectaculos scenariu preistoric iniţiatic şi ezoteric de înnoire a timpului, cu foarte multe elemente precreştine, ceata Junilor Braşoueni a intrat treptat sub controlul Bisericii Ortodoxe care a condus-o, din prudenţă, în ultimele secole, prin regulamente scrise.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

MIEL LA TAVĂ

Să uit spectacolul pascal pe care mama îl gândea şi îl construia, investind în el, câte o lună înainte de eveniment, artă regizorală şi simţ scenografic uluitoare?

Mai bine uit cum mă cheamă, căci e ca şi cum aş uita cine sunt! Porneam de mână în zori toţi ai casei, Toni, Lidia, Ghiţă, Stelică, Anca, Mircea, Radu, gustam „paştele“ moale şi răcoros în curtea bisericii firitisindu-ne de înviere cu-ntreg oraşul.

O perfectă carte poştală, ilustrata de Paşti. Doamnele în faţă, copiii la mijloc, Domnii la urmă, fuseserăm înghesuiţi două familii în aceleaşi camere ce n-aveau ziduri între ele ci uşi, fraternizaserăm, în fine, să rezum, altfel încep un roman şi uit reţeta.

Ştiam că suntem ortodocşi, dar ştiam în acelaşi timp că suntem, de două sute de ani, şi greco-catolici, fără nici un conflict interior (ce ecumenism senin am trăit noi, ardelenii, de-a lungul lumii noastre, prea copleşiţi de tragedii pentru a mai fi sfâşiaţi de drame).

Pe masă tronau castroanele de ouă vopsite, înconjurate de platouri cu feliile de drob, caşul dulce, ceapă şi usturoi verde, cozonacii şi pasca cu stafide. Carafele de vin roşu, de Ceptura, plângeau cu lacrimi reci, „şambrându-se“.
Dinspre plită venea miros unduitor de stufat, pe masa mică odihnea ciorba de miel cu verdeţuri.

Noi aşteptam, încremeniţi în importanţa momentului, cu coatele pe lângă corp – mama îmi cerceta din ochi cravata, mulţumită, genunchii îmi tremurau, ieşind ca nişte săgeţi ascuţite din pantalonii scurţi până la genunchi. Vedeta, triumful şi deznodământul sărbătorii (pe care o percepeam fiind mai mult a maică-mii decât a riturilor) întârzia, se făcea, adică, aşteptată.

În sfârşit (nu mai descriu întreaga reprezentaţie), la licărul unui piure de cartofi

cu lapte de bivoliţă şi unt de vacă aflată la prima fătare – bătut numai cu o zi înainte de Duminica Mare – şi păzită de o salată verde cu ceapă roşie, ulei de măsline şi oţet de mere) câteva felii de ridichi tinere doar) apărea ea, Friptura de Miel la Tavă, Regina Spectacolului.

126

Tata şi Stelică lăcrimau, Lidia surâdea şi din surâsul ei se ridica un voal de lumină galbenă care ne învăluia pe toţi. Noi, ţâncii, înfulecam ceremonios până la patologie, în fine, mama ne aplauda mulţumită, reuşise, un glas de trompetă ne vestea victoria, aveam deci voie să ne oprim şi să bem câte un deget de vin dulce, un Neuburger trimis tatii de cineva de la Ciumbrud.

„Dragă Toni", veneau şi laurii oficiali „ce păcat, iubito, că te-ai lăsat de teatru". ,,A fost cea mai bună elevă a Miţei Filotti, dragă, dacă nu eram eu", se lăuda ticălos tata „azi era o a doua"... şi urma un nume pe care nu vreau să-mi1 mai amintesc, oricât aş încerca.

• 1 tavă suficient de mare (e păcat să tai mielul Domnului bucăţi)
• 1 miel bun (6-8 kg fără blană) uşurat de cap şi gât, de măruntaie şi partea de jos a picioarelor
• sare, piper • 200 ml untdelemn • 200 g unt
• 2 pahare vin alb • 6 – 10 coroniţe de usturoi verde
• 1 căpăţână de usturoi vechi
• Se pisează usturoiul
• Mielul nu se spală, se şterge doar cu o ţesătură uscată pe din afară; pe dinăuntru se curăţă cu un şervet udat în apă cu oţet
• Se freacă carnea intens cu sare, usturoi şi piper, apoi cu ulei
• Se aşază tava cu unt şi ulei în cuptorul încins şi, când sfârâie grăsimea, se potriveşte mielul cu spinarea în sus
• Se înteţeşte focul
• Se unge cât de des cu grăsime carnea, până prinde crustă şi culoare
• Focul se domoleşte, acum coaja s-a format, se toarnă vinul peste carne, ne pregătim de o aşteptare activă de ungători cu ora (pentru că o să tot ungem vreun ceas friptura noastră cu tot ce e prin tavă şi cu câtă apă cere până intră uşor furculiţa)
• Presărăm usturoiul peste carne şi sos, împodobim mielul pentru ultimul său drum cu coroniţele de usturoi verde şi-1 mai lăsăm încă zece minute în cuptor, să se desăvârşească

Mircea e azi în Grecia, mai ortodox ca oricine, Arca a trecut, din dragoste pentru un bărbat, la romano-catolicism, celelalte patru personaje din fotografie au murit, Dumnezeu să îi ierte, că mult i-am iubit... Eu, nu ştiu, probabil că trăiesc încă în tragedie, din moment ce sunt deopotrivă ortodox şi greco-catolic, fără nici o convulsie. „Christos a-nviat!" v-o spun cu lacrimi în ochi, să cinstim cu o Fetească Neagră de Urlaţi pe mieii Domnului, iubiţii noştri, ce ni s-au dăruit prea mult.

Ziua de sacrificiu al mielului sărbătoare populară a primăverii începe prin sfinţirea mielului la biserică urmată de jertfa şi ospăţul ritual în ziua de Sfântul Gheorghe, străvechiul început de An Nou Pastoral.

Local, sângele proaspăt al mielului e băut pentru sănătatea oamenilor, iar resturile rămase de la ospăţ se aruncă într-o apă curgătoare.

Mielul e fript „haiduceşte“ (sau cum poate fiecare) iar popa binecuvântează ofranda.

Obiceiul, cunoscut românilor de pretutindeni, a preluat şi păstrează multe elemente de la sacrificiul precreştin al mielului.

Sărbătorile şi obiceiurile primăverii (aidoma celor de Crăciun) celebrând şi exprimând agonia iernii şi naşterea firii – tablou în alb-negru (lâna firului de mărţişor) prin gesturile şi limbajul obscen, provocator al unor ceremonialuri de înnoire (există un zeu carpato-balcanic al dragostei, teribil de vârlav, Dragobete), prin ritul întuneric-lumină, purificarea în foc ritual a uscăciunilor, alungarea forţelor întunericului cu zgomot şi fum, prin abundenţă provocatoare după postul cel lung, excese sexuale, de băutură şi mâncare de după lipsurile iernii, prin jocuri groteşti cu măşti şi orgii de origine antică, dansuri rituale, fanatice (Căluşarii), sau erotice (Periniţa) sunt o memorie colectivă uluitoare, unică în lume, datorită acestor străvechi suprapuneri, greco-romanitatea cu orientalitatea, creştinismul şi cultura geto-dacă, imposibil de disociat, tulburi, suprapuse, barbare, convulsive.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PRÂNZUL PAŞTILOR ÎN ARDEAL

Prânzul Paştilor e un fel de praznic, care e uzitat, după cât ştiu eu până acuma, numai în Transilvania, şi care se face de regulă a doua zi de Paşti, după amiazi, înainte de vecernie, de către credincioşii satului, care au dat şi Paştile, adică pânile şi vinul de Paşti.

Credincioşii, care şi-au propus să facă acest prânz, taie o vacă sau un bou, ori unul sau doi porci şi mai mulţi miei, şi din carnea acestora prepară apoi mai multe feluri de bucate, precum: zeamă cu ouă sau, după cum spun bucovinenii, zeamă direasă, carne fiartă cu uarză şi friptură. În acelaşi timp coc mai multe cuptoare de colaci şi pâne şi cumpără vinars şi vin pentru întreg satul.

Toate bucatele acestea, afară de colaci şi pâne, se pregătesc sau cel puţin se încălzesc în cimitirul bisericii de către muierile şi bărbaţii cei mai cinstiţi şi mai iscusiţi din sate.

După sfârşirea liturghiei şi ieşirea din biserică, se întind în cimitir mai multe mese şi scaune făcute din scânduri lungi, anume pentru acest prânz, astfel ca să încapă la dânsele tot poporul adunat: oameni, muieri, tineri, bătrâni şi copii, şi apoi, după ce s-au aşternut, se aşază la masa cea mai de frunte şi mai ridicată sau, mai bine zis, în capul mesei, preotul cu cântăreţii şi cu oame

nii cei mai aleşi ai comunei, iar celelalte ceilalţi oameni pe rând, fiecare după rang si stare, până la cel din urmă cerşetor.

După ce au stat toţi cei adunaţi la masă şi n-a mai rămas nici unul care să nu fie ospătat, după ce s-a gătit acuma prânzul, se adună restul bucatelor, se face loc gazdelor, ce dădură Paştile, ca să ospăteze şi acestea. Vinul însă numai încetează şi acum de a veni şi cântăreţii de a cânta versuri de ale Învierii în timp ce poporul ascultă cu pietate, pe când copiii mai ascultă şi ei ce mai ascultă şi după aceea, nemaiavând răbdare, se dau la ciocnite cu ouă roşii.

După ce s-a gătat acuma prânzul, adică după ce au ospătat şi cei ce l-au dat, se cântă Irmosul de masă,

Hristoase, cu voia ta

Şi celor ce ne-au primit

Pre noi şi ne-am veselit

Plată cerească le dăruieşte,

De tot răul îi fereşte.

Nemijlocit după sfârşirea irmosului, se bagă cu toţii în biserică, ca să asiste la vecernie, iară după ce s-a sfârşit aceasta, preotul şi oamenii cei mai aleşi ai comunei merg la unul din cei cu Paştile, unde sunt adunaţi cei ce dădură Paştile şi aici apoi se veselesc până pe la înserate. Ceilalţi inşi însă se duc cu toţii pe acasă.

În unele părţi din Transivania, cu cât fruntaşul care se oferă la darea Paştilor e mai cu dare de mână, cu atâta şi întocmirea festivităţii acesteia e mai bogată şi mai strălucită, încât adeseori la asemenea ocaziuni gazda casei tocmeşte şi ceteraşi (lăutari) şi se încinge apoi un joc românesc, care numai pe Mureş în sus, pe Târnave în jos şi pe Câmpia Ardealului se poate vedea.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

Blajinii se mai numesc şi Rohmani, Rocmani. Unii istorici susţin că ar proveni din numele unei populaţii străvechi de la nord de Dunăre, Arimii, pomeniţi de Homer ca Rasuni, Rocmani, (asta pune într-o lumină oarecum aparte, bucuroasă de speculaţii trăznite, originea numelui România). Cu Rohmanii pot avea legătură directă doar „Solomonarii“, câţiva iniţiaţi cu puteri supranaturale, uriaşi şi zdrentăroşi, proveniţi din copiii născuţi „cu căiţă“.

In vremuri grele, aceştia ies din peşterile unde îşi au sălaşul şi cerşesc, aruncând pomana primită pe ape curgătoare, spre a hrăni neamul blând al Rocmanilor.

ALTE BUCATE ŞI MESE CREŞTINE

ANUL NOU DE PRIMĂVARĂ

Anul Nou de primăvară e un scenariu ritual de înnoire a timpului agrar la echinocţiul de primăvară, la moartea Babei Dochia; identificată cu zeiţa neolitică Terra Mater, cu Juno şi Diana în Panteonul roman, cu Hera şi Artemis din Panteonul grec.

În structurile profunde ale spiritului uman, începutul anului se leagă de primăvară.

Fără reforma calendarului roman din anul 153 i.H., majoritatea popoarelor lumii ar fi celebrat, probabil şi astăzi, Anul Nou în cursul primăverii, nu în miezul iernii.

În Calendarul Popular apar două concentrări de sărbători dedicate divinităţilor ajunse, după 365 de zile, la bătrâneţe şi moarte: în decembrie, luna solstiţiului de iarnă (Moş Nicolae, Moş Ajun, Moş Crăciun) şi în luna martie, luna echinocţiului de primăvară (Baba Dochia, Moşii sau Măcinicii, Moş Alexa sau Alexii).

Determinativele de „Babă“ şi „Moş“ precizează că Dochia, zeiţa neolitică, maternă, lunară şi echinocţială, pe de o parte, şi Crăciun, zeu indo-european, patern, solar şi solstiţial, pe de altă parte, au ajuns la pragul morţii, la cumpăna dintre Anul Vechi şi Anul Nou.

Chiar şi după mutarea Anului Nou din primăvară în plină iarnă, de la Zilele Babei Dochia în Zilele Moşului Crăciun, au rămas totuşi în perioada primăverii numeroase sărbători, obiceiuri şi practici magice specifice înnoirii timpului calendaristic.

Ceea ce se petrece din punct de vedere ceremonial şi ritual la moartea Moşului Crăciun, între Ignat şi miezul nopţii de Crăciun sau de Revelion (Crăciunul Mic sau Fratele Crăciunului) corespunde cu ceea ce se petrece primăvara în Zilele Babei: deschiderea mormintelor şi întoarcerea spiritelor morţilor printre cei vii; modelarea din aluat, copt sau fiert, a unor figurine antropomorfe (Măcinici, Sfinţi, Bradoşi) mâncate sacramental în ziua morţii Dochiei; beţia rituală, trădată de obiceiul conform căruia fiecare persoană trebuie să bea vin, de la simpla gustare a „apei vii“ până la golirea unui

număr de 40 sau 44 de pahare; pomeni abundente; priveghiuri şi altele.

Starea de incertitudine se încheie în ziua de 9 martie, corespunzând echinocţiului

de primăvară în Calendarul Iulian (Stilul vechi), când Dochia moare îngheţată, iar trupul ei devine stană de piatră: telurica primordială din care renaşte, împreună cu Pruncul Dochia, Timpul şi Universul.

Partea a doua a ciclului, Moşii, exprima bucuria că lumea a fost salvată de la pieire. Oamenii participă la consolidarea victoriei Soarelui: ca să nu alunece iar înapoi spre întuneric şi frig, spre solstiţiul de iarnă, este ajutat prin diferite practici magice – aprinderea Focurilor Rituale, Bătutul Pământului cu maiurile sau ciomegele de lemn pentru a scoate căldura din pântecele Pământului.

Spaţiul înconjurător se purifică prin curăţarea grădinilor, curţilor şi anexelor gospodăreşti, aprinderea gunoaielor, prin alungarea spiritelor malefice cu zgomote metalice, fumegaţii şi cuvinte ameninţătoare. Se fac observaţii astronomice şi meteorologice, acte de divinaţie, se începe simbolic aratul prin scoaterea plugului în ţărână şi trasarea primei brazde etc.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MĂCINICI

(reţetă a Maicăi Lucia de Nămăieşti)

Deci „Măcinicii“ se fac în 9 martie. Ortodoxia celebrează la această dată Ziua Sfinţilor 40 de Mucenici din Sevasta. E „ziua celor fără nume“, a celor care nu-şi au prenumele dintre sfinţi.

Din lungile ceremonii ale Anului Nou Agrar, din vechile ritualuri antice, sacrificii, acte şi formule magice s-a păstrat, (lângă plită!) şi modelarea unor simboluri ale jertfelor din aluat de făină de grâu, copt sau fiert, a unor figurine încărcate de semnificaţii sacre (ca şi mărţişorul), ce se mănâncă sacramental de ziua morţii Babei Dochia, 9 martie (echinocţiul de primăvară în Calendarul Iulian): Măcinicii.

Aliment sacramental, modelat în chipuri antropomorfe, zoomorfe sau fitomorfe, Măcinicii simbolizează sacrificiile făcute la Anul Nou, celebrat în vechime la echinocţiul de primăvară. Măcinicii au o bogată sinonimie zonală (Sfinţi, Sfinţişori, Sâmţi, Bradoşi, Brăduleţi, Brânduşei, Moşi de Paresimi) şi sunt preparaţi prin două tehnici culinare: coacerea sau fierberea aluatului modelat.

Aluatul din făină de grâu este frământat cu miere, i se adaugă miez de nucă şi se coace în cuptor sau pe plită. Măcinicii sunt, de obicei, figurine antropomorfe, cu cap, ochi, nas, mâini şi picioare, sau colăcei în forma cifrei opt, imitând, de asemenea, chipul uman. Măcinicii pot avea şi formă de albină, de pasăre, de brăduleţi sau de cercuri, obţinute prin presarea aluatului cu capătul ţevii de soc. Gospodinele modelează şi coc un număr fix de Sfinţi, 40 sau 44 numiţi şi Moşi sau Mucenici (în anumite zone, Moşii sunt spirite ale morţilor care îşi vizitează rudele în ziua de 9 Martie).

Măcinici moldoveneşti (copţi):

• 1 kg făină • 500 ml apă • 1 linguriţă sare
• 2 linguriţe drojdie • untdelemn pentru uns tava
• 4 linguri miez de nucă măcinat (sau cât vă place)
Sirop:

• 6 linguriţe zahăr (miere) – sau cât vă place
• zahăr vanilat • 1 ceaşcă apă
Aluat:

• Se frământă un aluat dospit ca de pâine din făină, apă, sare ş
i
drojdie, se lasă la crescut 20 de minute
• Se răsucesc ,,şnururi“ de cocă de circa 1 cm grosime în formă de
opturi
• Se pun la copt într-o tavă cu ulei
• Se fierbe apă cu miere până se îngroaşă, se adaugă la sfârşit zahărul
vanilat, se toarnă peste măcinici
• Se presară miez de nucă, se lasă să se înmoaie
Facem azi foarte multe lucruri fără să le ştim sensul magic iniţial. E atât de emoţionant dar şi atât de neliniştitor lucrul acesta, încât te poţi clătina şi ne-nţelege.

Gospodina care pune un ban sărbătoresc în colăceii de 9 martie, ca să vadă cui cade norocul în acel an, nu ştie întotdeauna că, pentru o clipă, e soră bună cu străbunica ei neolitică, ce se închina la Terra Mater, cu sclava spartană cerând ajutor Herei şi lui Artemis din Panteonul grec, cu matroana de lângă altarul Junonei romane, cu ţăranca geto-latină invocând-o înfricoşată pe Dochia din mitologia româno-precreştină care, toate, de-a lungul a mii de ani, au trăit aceeaşi ceremonie ezoterică sau sacramentală la venirea Anului Nou Agrar, la începutul primăverii, prin acelaşi colăcel, cu un bănuţ al norocului.

Aflarea norocului la măcinici însemna prepararea unei turte din făină de grâu în ziua de 9 martie, Anul Nou Agrar în Calendarul Popular, în care se introduce în timpul frământatului, o monedă de argint sau de aur. După coacerea aluatului în cuptor sau în ţest, turta se taie în bucăţi egale şi se împarte la membrii familiei. Persoana care găseşte moneda în bucata primită e cea mai norocoasă din casă (Gorj, Mehedinţi).

Măcinici munteneşti (fierţi):

• 125 ml untdelemn • 500 ml apă
• 1 linguriţă sare • 1 kg făină (sau cât primeşte uleiul şi apa)

Sirop:
• 1 ceaşcă miez de nucă măcinat • 1 linguriţă scorţişoară

• 3 linguri zahăr (sau cât vă place) • coaja rasă de la o lămâie
• zahăr vanilat
• Se încălzeşte puţin apa

• Se cerne făina moviliţă, se face o gropşoară
• În gropşoară se toarnă apă călduţă, untdelemn şi sare
• Se frământă până iese un aluat moale care se bate un sfert de oră, să se frăgezească
• Se întinde pe o planşetă presărată cu făină
• Se taie inele, cu un pahar mare şi unul mic, şi apoi se răsucesc opturi
• Se lasă să se usuce, 45 de minute
• Se fierb măcinicii 1 oră în 1,5 l apă
• Se adaugă tot ce e în reţetă şi se lasă să mai undească încă 1 sfert de oră
• Când totul s-a răcit, se presară încă 2 linguriţe de miez de nucă fin măcinat
Indiferent de tehnica preparării şi forma modelată, Măcinicii se împart pentru moşi şi strămoşi în ziua de 9 martie.

Maie sau Măciucă – În ziua de Măcinici, prahovenii fac din aluat de făină de grâu un colac în forma de mai (ciocan uriaş din lemn) sau de măciucă care se coace în cuptor. Se mănâncă sacramental de întreaga familie, simbolizează ciocanul sau măciuca cu care Moşii (mucenicii) simbolul primăverii şi al sacrificiului, loveau pământul, să alunge Baba larna.

Brăduleţi – Colăcei preparafi la Sântoader, înmuiaţi în vin şi mâncaţi de copii veri şi văruţe în ziua Sântoaderului cel Mare în sudul Transilvaniei.

Beţia rituală la Măcinici e obiceiul de a bea 40 sau 44 de pahare de vin în ziua de 9 martie, străvechi început de An Nou Agrar, celebrat la echinocţiulde primăvară. Conform tradiţiei, se credea că vinul băut la Măcinici se transforma de-a lungul anului în sânge şi putere de muncă.

La Pornirea plugului în ziua de Măcinici se puneau în coarnele plugului sau în coarnele boilor câte un colac iar ceilalţi se dădeau de pomană la vecini şi rude.

SFINIŢIŞORII

În toate fările locuite de români este datină ca în ziua de 40 de Sfinţi să se facă unul sau mai multe feluri de copturi, care se împărţesc apoi ca Moşi întru amintirea sfinţilor, a căror memorie se serbează în această zi.

Unele dintre copturile acestea au formă de om sau albină, iar altele de porumbel sau colăcel, şi se numesc în Bucovina: sfinţişori; în Moldova: sfinţi şi sfinţişori; în Muntenia: măcenice, măcinici, mucenici, bradoşi, brăduleţi, brânduţi, iar în Banat, şi anume în părţile Oraviţei, sânţi sau sâmţi, în Oraviţa, precum şi în celelalte locuri montane, locuite de colonişti din ţara Românească, brânduşi şi brânduşei, iar pe la Lugoj, Timişoara şi împrejurime, moşi de paresimi, spre deosebire de ceilalţi moşi de peste an.

Sfinţii sau sfinţişorii în formă de om sunt un fel de turte asemenea turtelor dulci, cu cap, ochi, nas, gură, mâini şi picioare, făcute din făină de grău frământată în miere, cu miez pisat sau nişte figurele în formă de om, făcute din făină curată de grâu, miere, miez de nucă şi presărate pe deasupra cu zaharicale sau şi numai nişte turte simple, pe suprafaţa cărora însă se împunge cu o ţeauă de soc ori de trestie figura unui om.

Sfinţişorii în chip de albină, de porumbel sau hulubaş şi de colăcel sunt făcuţi asemenea din făină curată de grâu, cu acea deosebire numai că aceştia rar când se frământă în miere, ci mai adeseori se ung pe deasupra, după ce s-au copt, cu miere şi se presară cu miez de nucă.

În fine, mai e de observat încă şi aceea că colacii sau colăceii, numiţi sfinţi sau mucenici, se fac de regulă îngemănaţi, în forma cifrei arabe 8, rar când simplu rotunzi, sau ca nişte covrigei subţiri şi mici, şi asta din cauză ca şi aceştia să aducă măcar în câtva cu chipul unui om.

Şi deoarece sfinţişorii, descrişi în şirele de mai sus, închipuiesc pe cei 40, după unii chiar 44, de Sfinţi sau Mucenici, de aceea fiecare româncă face câte 40-44 de astfel de turtiţe, colăcei sau porumbei.

În unele părţi din Muntenia, precum bunăoară în comuna Zănoaga, femeile, „pe lângă bradoşi, ce-i fac în acea zi“, mai fac încă şi un bradoş „mai mare, în formă de om, cu gură, urechi, nas, dar orb, şi-l numesc, fiind din timpuri poate numit tot astfel, Uitata. Aceasta se face întru pomenirea tuturor morţilor, care în timpul anului ar fi fost uitaţi nepomeniţi. Această Uitată este jucată de copii în jurul focului, ce se face în bătătură, apoi unsă cu miere şi mâncată.

În Banat, pe lângă Sfinţii despre care am vorbit mai sus, care sunt meniţi celor Patruzeci de Mucenici şi care se împart prin vecini şi la cei săraci, mai este datină de a se da de pomană (sacrificiu), adică de a împărţi ca Moşi: păsule (fasole) slăită (sungalie) ori dreasă cu untdelemn, apoi nuci, poame, alune etc.

Acestea se numesc Moşii cei curaţi.

„Tot la aceşti Moşi ies economii (din Banat) la vii, moşii (pruni) şi grâne, dar mai vârtos la pământele ce rodesc poame, şi bând, după proverbul poporului, 40 (ori 44) de pahare de vin, varsă vin ori rachiu (vinars) la buciumii de vinie (vie), spre a rodi, şi înconjurând ogorul îl afumă cu rânză, spre a fi ferit

de rele, dând tot atunci de pomană colac (brănduşi), vin, rachiu etc.“

În fine, mai e de însemnat încă şi aceea că românii din unele părţi ale Bucovinei au datină în această zi nu numai de a împărţi sfinţişori sau moşi, ci totodată de a face şi praznic, la care ocaziune dau celor adunaţi de pomană de sufletul fiecărui sfânt câte un colăcel, o lumină aprinsă şi un pahar de băutură.

Se crede însă că e bine în această zi nu numai de a da celor sărmani de băut, ci de a bea şi singuri câte 40 de pahare de vin sau rachiu.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile la români“)

HRAMUL – LA MASĂ CU DIVINITATEA

Deosebit de fericit, titlul aparţine Ofeliei Văduva care, prin cartea ei „Paşi spre sacru – Din etnologia alimentaţiei româneşti“ face inutil şi epigon efortul meu de a vă spune ceva despre mesele şi ospeţele româneşti rituale.

Cu toate acestea, cum aş putea îndrăzni să scriu pe un op „Bucate româneşti“ fără să mă refer la aceste mese ceremoniale ale ortodoxismului carpatin? Riturile româneşti sunt uneori atât de riguroase şi de restrictive, încât ai impresia că mai întâi a fost religia şi abia după aceea omul, cu toate ale lui (de ce mie îmi sună asta destul de acrobatic?)

Cum aş putea spera să vorbesc despre spiritul şi sensul bucătăriei româneşti, fără să amintesc, măcar, despre mesele anuale de hram, mesele frăţeşti ale unei comunităţi întregi, aşezate sub semnul sacru, al unui sfânt, patron de biserică sau de mânăstire?

Şi cum aş putea să spun, să formulez asta mai bine decât cei care, ca Ofelia Văduva sau Ion Ghinoiu, şi-au dedicat o viaţă cărţilor şi satului românesc? Ma tentat la un moment dat, numai pentru a corecta, cât de cât, înfăţişarea deja hirsută şi aritmică a unei părţi a cărţii mele, să re-scriu toate informaţiile lor. Să mă fac niznai şi să povestesc, vorba aceea, cu cuvintele mele, tot ce-am citit şi înţeles de la dascăli, iar pe ei să-i trimit în spate, la bibliografie, cum des se face.

Mi s-a părut mult mai cinstit, însă, să-i citez.

Organizat cu participarea întregului sat, în ziua patronului bisericii, îndeobşte un sfânt din calendarul ortodox, hramul este numit „praznicul bisericii“ (Oltenia) – cu accent pe aspectul comuniunii alimentare: „titorie“ (Argeş) sau „rugă“ (Banat) – cu accent pe aspectul religios al ansamblului ceremonial.

Secvenfa tăierii animalului prin care, în viaţa tradiţională, debutează hramul este pregătită în timp. Animalul, procurat prin contribuţia tuturor membrilor grupului social, este ales pe severe criterii de frumuseţe şi sănătate. Este spălat

şi îngrijit cu atenţie în momentul înjunghierii, care jalonează începutul scenariului ceremonial.

Actul înjunghierii este sacralizat prin gesturi de purificare a animalului (viţel sau porc) – stropirea cu apă sfinţită; slujba religioasă a preotului. Sacrificiul este solemnizat, totodată, prin obligatorii precauţii purificatoare ale celui ce taie animalul – el trebuie să se spele, să se bărbierească, să se tundă, să-şi schimbe cămaşa, să respecte interdicţii sexuale 3-6 zile înainte.

Spaţiul de desfăşurare a fazelor complementare slujbei religioase este curtea bisericii, spaţiu sacru prin excelenţă.

Pentru prepararea mâncării există vetre special amenajate pentru aşezarea marilor cazane necesare iar prânzul comun se întinde pe mese special construite din lemn, în genere, sau piatră – nordul Moldovei şi Transilvaniei –, adevărate altare de sacrificiu – sau pe jos, pe pământ – pe feţe de masă albe, a căror conotaţie de puritate este importantă.

Fiecare membru (sau o mare parte) al comunităţii consideră necesară participarea sa prin muncă şi prin ofrande alimentare dăruite divinităţii sărbătorite, astfel că se creează adesea o abundenţă caracteristică meselor de sărbătoare. Dar comportamentul participanţilor şi deci atmosfera mesei este sobră, specifică meselor funerare.

În genere, la mesele de hram din Oltenia, comuniunea între oameni se creează prin utilizarea unor vase comune pentru prepararea mâncării, ca şi prin obiceiul, încă actual, de a mânca mai multe persoane din acelaşi vas aşezat pe mijlocul mesei, act în sine, cu semnificaţii clare. „A mânca din aceeaşi strachină cu cineva“ este expresia care traduce o reală comuniune, un înalt grad de intimitate, strânse legături spirituale.

Masa se remarcă printr-o tehnică gestuală riguros respectată, participanţii acceptă constrângeri similare mesei de pomană (de altfel, prezenţa colivei marchează caracterul funerar al ceremoniei). Ea se desfăşoară în linişte, fără exuberanţe verbale sau de comportament, comuniunea realizându-se nu numai prin consumarea aceloraşi alimente din vase comune (aşezate pe mijlocul mesei), dar, mai ales, prin împărtăşirea credinţei comune că hrana sacralizată ce o absorb îi apropie pe oameni de sfera sacrului, de divinitate. „La praznic (al bisericii) stă Sfânta Fecioară lângă noi“, spune o bătrână cu convingerea că îi uor fi îndeplinite dorinţele dacă participă la hram (nu numai cu produse şi muncă, dar şi la masa comună).

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Meniul e simplu, dar, în principiu, îmbelşugat: La Sfănta Maria, de exemplu, la Cărstăneşti-Vâlcea, două grupe de femei au gătit „ciorbă acră“ şi „ciorbă dulce“, apoi „umplutură“ şi varză cu carne, iar colivele s-au adus de acasă. La Mânăstirea Sâmbăta, la Făgăraş, am mâncat ciorbe de carne, sarmale, friptură, plăcinte de fructe.

Dacă hramul e în post, se mănâncă uneori, „cu dezlegare“, peşte, pe lângă bucatele de post ştiute. Nu lipsesc însă ciorbe de legume, pilafuri, ghiveciuri,

„umplături“ cu orez, varză cu ierburi, fasole ori cartofi.

CICLUL VIEŢII CU COLACI

Principalele ospeţe româneşti, ceremoniale şi sărbătoreşti, se reazimă pe o structură anuală fixă. Ciclul începe iarna (să zicem) prin complexul festiv Crăciun, Anul Nou (Crăciunul mic), Sfântul Vasile, Bobotează, Sfântul Ioan, revenind apoi în forţă, primăvara, cu complexul Paşte-Sfântul Gheorghe şi în continuare, vara, cu Sfânta Maria Mare. De asemenea, fiecare biserică din sat şi fiecare mânăstire are anual o zi de hram, când toată suflarea aşezării participă la

o masă comună.
Un alt ciclu definit şi marcat prin mese comune este cel al vieţii – naşterea, nunta, moartea.

NUNTA, AZI

Mâncarea la nuntă e atât de importantă, încât orice descriere a unei asemenea petreceri începe cu ce-a fost pe masă (şi cât s-a scos la strigarea darului).

La ţară ca şi la oraş, azi, o nuntă românească nu se poate face fără un dar de colaci sau fără măcar o fărâmă de colac cu sare, ca o urare de bun venit.

Afinităţile spirituale ce leagă membrii unei colectiuităţi pot fi desprinse „citind“ mesajele numeroşilor colaci în comportamentul premarital sau în complexul de obiceiuri ale nunţii. Plocoanele ce şi le trimit reciproc tinerii sau pe care le aduc invitaţii la nuntă, darurile ce se oferă în cadrul ceremoniei naşilor, socrilor, rudelor şi, în genere, nuntaşilor, sau sunt răsplătiţi cei care au diferite funcţii în cadrul nunţii (bucătarii, alergătorii, chemătorii, brădarii, stegarii), toate acestea cuprind, alături de alte obiecte, colacul, care, pe lângă semnificaţii festive sau magico-rituale, devine element de convenienţă socială, parte componentă a unui sistem de comunicare în limbaj simbolic, specific colectivităţilor tradiţionale.

Bradul de nuntă (Oltenia, Muntenia) este susţinut de un colac pe care îl ia brădarul, stegarii din alai (Transiluania) poartă în mâini un colac mare care le revine după ceremonie, tinerii (în nordul Moldovei) primesc „colacul flăcăilor“, animalele de la căruţe sunt împodobite cu colaci (sudul Transiluaniei), pe care îl iau drept răsplată, pentru serviciile aduse în cadrul nunţii, conducătorii respectivelor vehicule.

Majoritatea etapelor nunţii sunt însoţite de prezenţa unui colac. Mireasa este împodobită fiind aşezată pe doi colaci (Oltenia), sau primeşte alaiul de nuntă privind printr-un colac, după cununie mănâncă din acelaşi colac cu ginerele sau i se rupe un colac deasupra capului când pleacă la biserică, cât durează „îmbrobodirea“ ţine pe braţe doi colaci, darul (banii) se adună pe un colac. Binele implicat în limbajul formalizat al simbolurilor pâinii este subliniat în aceste momente în multe zone de ritul de integrare a tinerei nurori în noua gospodărie, care cuprinde, în desfăşurarea lui, momentul primirii acesteia cu unul sau mai mulţi colaci oferiţi de socri – semne comunicând urările de prosperitate şi abundenţă în noua gospodărie.

Elementul ce polarizează atenţia generală (realizarea lui artistică fiind una din cerinţele reuşitei evenimentului), este „colacul de mireasă“, pe care îl rupe fie naşa (Oltenia, Muntenia, Moldoua), fie mireasa însăşi (Transilvania) deasupra capului ei înainte de a pleca la cununie. Motivul caracteristic al colacului de mireasă este împletitura, decorată sau nu cu păsări sau flori din aluat sau cu busuioc proaspăt.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Muzica cântă glorios un marş de bucurie şi bun sosit, mirii se reped în întâmpinarea noilor veniţi. De atenţia cu care-şi înconjoară tânăra familie nuntaşii depinde, în bună măsură, valoarea darului ce se va aduna la sfârşitul (în condiţiile actuale putem să-i spunem şi aşa) ceremoniei.

Din punct de vedere social, o masă tradiţională de nuntă, e un ospăţ care antrenează o mare parte a comunităţii.

Participarea la eveniment nu se rezumă la simpla prezenţă la ceremonie, ea înseamnă o implicare totală a spiţei de neam, a vecinătăţii, a celor două lumi din care provin mirii, chiar şi în munca ce ţine de pregătirea şi organizarea meselor.

În plus, dăruirea de alimente, împrumutul de vase sau mobilier (mese, scaune) este limbajul coeziunii sociale în viaţa tradiţională. Numărul şi calitatea darurilor aduse de participanţi pot fi apreciate ca douezi ale relaţiilor sociale, mai mult încă, ele pot fi socotite ca „barometru sensibil“ al evoluţiei acestor relaţii.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Nu e de conceput să refuzi, fără un motiv foarte serios, o invitaţie la o nuntă

românească. Orice refuz rupe un lanţ de schimburi financiare bine închegat, în care toţi cei ce au copii sau nepoţi de măritat-însurat, participă.

Roata de într-ajutorare a comunităţii nu se poate dezechilibra fără riscuri antipatice. Cine invită azi la o nuntă, contractează o lungă serie de nunţi viitoare şi obligatorii la care va fi „invitat“ (convocat!).

Ai să auzi curent: „cât se dă la voi la nuntă?“ în sensul de cât e de obicei darul (preţul, taxa, datoria!) de nuntă în zona, satul, familia şi momentul respective.

Celor ce nu ne cunosc ţara, acest obicei li s-ar putea părea bizar şi ţigănesc, dar el e născut dintr-o tradiţie străveche şi dintr-o realitate, vai, recentă, precum ştiţi, destul de solicitantă.

În fine, nuntaşii au sosit, muzica le-a cântat în semn de cinstire (ce jignire ar fi să nu i se cânte cuiva marşul la intrare!) au luat bucăţica de pâine şi au fost conduşi la locurile îndelung gândite şi cântărite de un consiliu de miri, naşi, socri mari şi socri mici. Aici găsesc farfurioara plină cu „antreuri“ şi ţuica pregătită în păhărel.

Aşezarea la masă reflectă structura socială, plasarea comesenilor „în capul mesei“ sau „la coada mesei“ respectă ierarhia socială. Dar, mai ales, ea consacră statutul principalilor actanţi, ai naşilor ca noi părinţi (spirituali), aşezaţi fiind între miri şi părinţii acestora. Totodată, consacră unirea celor două familii până acum străine.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Intrările sunt clasice: chifteluţe cât nuca, o bucăţică de cârnăcior, brânzică, ceva măsline, o umbră de muştar, ceapă verde, o juma de roşie, o lingură de icre, poate două-trei felii de salam, de costiţă, de caşcaval, de şuncă.

Ochiul critic al leliţelor va măsura la miligram fiecare farfurie: dacă e prea mult faţă de cât se obişnuieşte vor şopti, înciudate, că socru-mare s-a dat mult mai mare decât e şi că ăl mic fură de unde ia salariu sau vinde arme ruseşti la malgaşieni; dacă e prea puţin, ai să auzi „şoapte“ urlate chiar lângă masa mare, unde stau mirii, naşii şi socrii: „vai de capul lor de zgârie-brânză, păi ce s-au mai apucat să facă nuntă dacă n-au avut cu ce!“

La Nuntă, limbajul culinar are şi mai mare importanţă. El se exprimă, cu precădere, în registru sărbătoresc. Se servesc mâncăruri consacrate de comunitate ca fiind specifice sărbătorii (preparate, în principal, din carne), cu accente spectaculare: „jucatul străchinilor“, „jucatul găinii“, desfăşurarea mesei pe fond muzical. Abundenţa alimentară este o normă obligatorie a mesei de nuntă.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

În fine, vine peştele, prăjit sau şniţel (pane), – acolo unde e peşte – ori crenvurşti cu ceva hrean îndulcit, ori o ciorbă grea şi deasă, ca de nuntă, dacă bucătăreasa-i meşteră, cum se cuvine. Se dă vin la masă, muzica anunţă ultimii sosiţi.

În Transilvania, „socăciţa“ are rol precumpănitor în reuşita suitei ceremoniale a nunţii, rezultat poate al faptului că în această parte a ţării actul alimentar în genere are mai mare importanţă.

Norme de viaţă tradiţională impun uneori fertilitatea drept criteriu de selectare a bucătăresei: „cel mai bine la nuntă era ca bucătăreasă să fie o femeie cu copii, să meargă în plin“. Deţinând „codul culinar al obiceiurilor“, bucătăreasa marchează prin intervenţii alimentare momentele importante din desfăşurarea ceremoniei. Putem aprecia că ea are rol precumpănitor în conservarea în timp a unor secvenţe rituale cu specific alimentar.

Între prestaţiile alimentare la nuntă în multe zone din fară, secvenţa oferirii „găinii naşului“ revine în întregime bucătăresei. Reper ritual încă actual al nunţii, el se remarcă prin conotaţiile spectaculare, fiind însoţit de cântec şi dans („Jucatul“ găinii este măsură a interpretării rolului de bucătăreasă) cu efecte hotărâtoare asupra atmosferei generale.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Femeile se zgâiesc la hainele femeilor. Bărbaţii se zgâiesc la femei, şi „le văd“ fără haine.

Vin sarmalele, cu mămăligă, smântână şi ardei iute. Începe, dacă nu a şinceput, dansul. Se dansează, se bea, se mai dansează un pic, se mai bea ceva şi gata cu dansul! Începe jocul! Puţini mai poartă haine ţărăneşti, aşa că recursul la metodă – sârba pe vine, brâul pe ouate, poşovoaica şi ciuleandra

– se joacă cu fustele strâmte sumese până la chiloţi şi tocurile cui înfipte în podele.
După friptura de găină (obiceiul Jocului Găinii sub nasul naşului e încă viu) sau de două feluri – viţel şi găină, porc şi găină – cu piure şi murături ori salată cu verzituri, se strigă darul, vine prima cafea.

Naşul dă cât mai mult şi cel mai mult, să urce darul. „Starostele“, „vorniceii“ şi „colăcarii“ umblă, cu lăutarii după ei, pe la mese, împărţind colaci, primind plicuri, anunţând cât a dat fiecare.

„Colăcarul“ sau „colăcerul“ la nuntă, cel care rosteşte oraţiile, are numele legat de simbolismul benefic al colacilor pe care îi primeşte în schimbul performării rolului său. Aceştia sunt modelaţi cu atenţie, ei trebuie să aibă calităţi artistice deosebite, pentru ca răsplata să fie pe măsura rolului şi a solemnităţii momentului:

„Mergi în fundul cel de casă,
Că în cornul cel de masă
Este un colac frumos,
Gătit spre al nostru folos,
Împănat şi-mpodobit,
Cu de toate dăruit...

“

140

In tipare tradiţionale de viaţă, asistenţa primeşte, de asemenea, colaci şi mâncare sau colăcarul împarte colacul primit tuturor celor de faţă. Aceasta explică numele secvenţei – conăcărie, colăcărie (ca şi pe cel al colăcarului –, el fiind cel ce împarte colacul sau colacii). „Soacră-mea zicea că la orăţie se făcea stolnic şi colăcuţi“, care erau împărţiţi nuntaşilor.

Prestaţie deosebit de importantă în suita ceremonială a nunţii, rolul de colăcar presupune calităţi clare ale celui ce îl interpretează: „un tânăr frumos şi bun de gură, „un om falnic care să ştie orăţia“,spun informatorii. La reuşita momentului, de care depinde în mare măsură atmosfera generală, contribuie talentul şi verva cu care colăcarul îşi „joacă“ rolul.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Nu poţi da mai puţin decât se dă, că intri-n gura lumii şi ăla eşti, nimic nu te mai spală. Dacă dai mai mult, iar nu-i bine, zice (tot) lumea că vrei să te făleşti şi că faci pe nebunu’.

În sfârşit, s-a dat darul, naşu’ şi cu socrii s-au pus pe numărat – acesta e momentul suprem al nunţii – aşa că, dacă tot ai scăpat de atâţia bani, măcar să te şi distrezi de ei!

În Mărginimea Sibiului oferirea de daruri la nuntă este solemnizată prin gestul unui tânăr ce aduce în spate trei miei tăiaţi, jupuiţi, cu lumânări în coarne.

În alte zone (Alba, Hunedoara), la cununie, mirii stau în genunchi pe pielea unui animal (dovadă a săvârşirii actului sacrificial), piele care apoi se dăruieşte preotului.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Jocul continuă, vin la rând prăjiturile, cozonacii (şi, mai nou, tortul) ultima cafea.

Sigur, ici şi colo, în zone mai depărtate, mâncărurile-s altele, dar nu cu totul: de ciorbe, de mămăligă, de sarmale şi de găină (sau cocoş) în România, nu scapă nimeni!

Cocoşul-pasăre de origine divină, ceasornicul lumii jertfit şi dedicat multor zei antici. Când apare fript şi aburind pe masa nunţii, în faţa naşilor, e semnalul autoritar că gata, petrecerea s-a sfârşit, zorii bat la poarta nopţii, cei cinstiţi şi cu frica lui Dumnezeu să se ridice şi să plece.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

După tort sau cocoş, depinde de loc, toţi sunt beţi. Hainele sunt răvăşite, fardurile curg, subţiorile exală, lăutarii mor de oboseală, magnetofonul urlă răguşit ce i s-a spus să cânte. Mirele se uită crunt la naş, naşul cată galeş la mireasă, socrul mare se ceartă cu socrul mic pe o chestie de bani: cine a dat mai mult copiilor. Naşa plânge, beată şi obosită.

De-acum poa’ să vină ciorba de potroace (acră ca Cindy Crawford dacă aş încerca eu s-o agăţ din Dacia 1310) fierbinte şi deasă, să repare ce a stricat o noapte de nesomn şi beţie.

Trebuie spus că ritualul nunţii ţărăneşti mai are, chiar şi azi, şi alte scene şi chiar acte, ce nu intră în registrul alimentar, şi deci nu ne interesează (cel puţin nu în cartea asta).

În ce priveşte show-ul de mai sus, 1-am trăit şi retrăit, în ultimii ani, de câteva ori, în Maramureş şi Bucovina, în Ardeal şi Moldova, în Banat şi în Valahia, aproape fără deosebiri.

Acum, după ce-am ascultat-o pe Ofelia Văduva cu un discurs realmente memorabil (păcat că s-a găsit unul ca mine care să i-1 perturbe, plat şi vulgar) să ne referirn un pic şi la slova doctă a marelui dicţionar de obiceiuri Ghinoiu (sper să-1 mai găsiţi prin librării) pentru că nunta, nu-i aşa, este unul din marile ospeţe ritualice româneşti.

NUNTA, ceremonial de consacrare a familiei, este o rezoluare ingenioasă a problemelor juridice, economice şi psihice fără de care bărbatul nu câştigă dreptul de a avea o soţie şi femeia de a naşte copii.

Acest moment hotărâtor pentru derularea firească a vieţii sociale e pregătit temeinic prin educaţia diferenţiată pe sexe a copiilor în familie şi instituţiile juvenile. Ruptul Turtei pentru fete şi Tăiatul Moţului pentru băieţi la vârsta deunu sau trei ani, Însurăţitul şi Infârtăţitul, Prinsul Verilor şi Văruţelor, Mătcuţatul Fetelor şi Hora Satului marcau prin ceremonii, prin sărbători şi ospefe încheierea educafiei matrimoniale la „şcoala tradifiei“.

Un adevărat „boncănit“, lupte şi rivalitate surdă mascate de cultură se desfăşoară în cetele de acelaşi sex şi între cetele de sexe diferite pentru realizarea unei selecţii maritale echitabile. În final, pe un complex de criterii (calităţile fizice şi psihice, zestrea, neamul bun sau neamul prost şi altele), dar şi prin respectarea unor severe interdicţii la căsătorie (evitarea gradelor de rudenie incestuoase, diferenţa prea mare de vârstă între parteneri, apartenenţa la religii diferite, consimţământul părinţilor) se prefigurau cuplurile care, pentru a se manifesta ca familii, trebuiau să treacă pragul de consacrare al Nunţii.

Intrucât pregătirea şi desfăşurarea ceremoniei solicită timp îndelungat, ceea ce ar dezorganiza activitatea economică a satului, cununiile sunt planificate de Calendarul Popular.

Zilele favorabile pentru pornit la peţit, logodit, încredinţare şi cununie sunt duminica şi joia.

Calendarul ortodox interzice căsătoria în cele patru posturi (Crăciun, Paşte, Sânpetru şi Sântamaria), între Crăciun şi Bobotează, în Săptămâna Luminată, în Ziua Crucii şi în zilele de post.

În câmpie, nunţile se ţin precumpănitor toamna, după culesul roadelor ţifermentatul vinului. În zonele pastorale, sezonul preferat este iarna. Vârfuri
ale nupţialităţii se întâlnesc însăşi vara, în perioada Nedeilor sau Sântiliilor,

şi chiar primăvara, numite „nunţi între sape“, adică între prima şi a doua praşilă a porumbului.

Durata Nunţii s-a redus, treptat, de la o săptămână (de joi până miercuri dimineaţa), la trei zile (sâmbătă, duminică şi luni), apoi la două zile (sâmbătă şi duminică) şi chiar la o masă festivă de câteva ore.

Tradiţia a rezeruat persoanelor cu şanse modeste (fetele cu copii din flori, văduvii şi văduvele, handicapaţii) un timp suplimentar matrimonial, Săptămâna Brânzei sau Săptămâna Nebunilor, înainte de postul Paştilor.

Formarea cuplurilor modifică componenţa familiilor de origine. Desprinderea însurăţeilor din familiile în care s-au născut şi din cetele premaritale, părăsirea casei părinteşti de către mireasă generează dezechilibre economice şi tensiuni sufleteşti. Aceste crize profunde, care pot influenţa negativ soarta viitoare a familiei se caută a se îndepărta, ca nişte ispite rele, în timpul Nunţii prin acte rituale şi ceremonii, oraţii, strigături, cântece şi dansuri rituale, daruri etc.

Crearea omului de omul însuşi (Naşterea) era de neconceput fără transferul darului divin către tineri. Cununile împărăteşti aşezate de preot pe capul mirilor şi colacul sau turta aşezate şi rupte de nănaşa pe creştetul miresei au una şi aceeaşi semnificaţie: consacrarea noului cuplu uman pentru împerechere şi reproducere.

Actul magic de întemeiere a „casei de piatră“, desfăşurat în vremurile preistorice în văzul tuturor era figurat, în fel şi chip, de împerecherea simbolică a substitutelor mirelui (bradul, băţul înflorat) şi miresei (mărul, strachina de lut sau talerul miresei, colacul din aluat).

De aceea, feciorul de însurat apare în expresiile populare „înalt ca bradul“, „falnic ca bradul“, în timp ce mărul (fruct, floare, ramură) este frumuseţea şi puritatea fecioarei înainte de căsătorie (care are obrajii şi sânii ca merele, faţa ca floarea dalbă de măr).

Bradul de Nuntă, viriloid prin forma coroanei şi a fructului, este împodobit ca mirele, respectat şi venerat de nuntaşi, păzit cu străşnicie şi jucat în fruntea horelor şi alaiurilor nupţiale de către cel mai falnic fecior.

Ţine de asemenea companie miresei, cu o seară înainte de Nuntă, la

petrecerea numită „La Brad“.

În unele zone în care bradul a fost înlocuit cu steagul de Nuntă (Transilvania, Banat), acesta are formă ecvestră când este jucat şi, local, se numeşte cal, animal care simbolizează voinicia, bărbăţia şi virilitatea viitorului soţ.

Împerecherea substitutelor mirilor are loc la casa miresei, relicvă a reşedinţei neolitice matrilocale, şi poate îmbrăca diferite forme de manifestare: spargerea talerului miresei, întors cu faţa în jos, cu prăjina steagului (Bihor), implântarea merelor roşii în steag şi a bradului de Nuntă în colacul miresei (Muntenia), petrecerea băţului înflorat prin colacul găurit (Bucovina) etc.

Sensul străvechi al cuvântului Nuntă este cel de împerechere în vederea procreării, înţeles păstrat şi de unele sărbători calendaristice dedicate animalelor (Nunta Oilor) şi plantelor (Nunta Urzicilor).

Actul propriu-zis de fecundare, de întemeiere a „casei de piatră“, expresie care apare frecuent în urările adresate mirilor în timpul Nunţii, se consumă, fără excepţie, noaptea.

Întunericul, simbol al haosului dinaintea creaţiei, este cadrul propice marilor prefaceri: moartea Anului Vechi renaşterea Anului Nou, Naşterea Domnului Iisus la Crăciun şi Învierea Sa la Paşte şi altele.

De altfel, cele mai multe sărbători şi obiceiuri ale Calendarului Popular sunt nocturne, reminiscenţă a complexului cultural neolitic, când timpul se măsura, probabil, pe nopţi şi nu pe zile.

În finalul Nunţii, după Strigatul Darului şi Dezvelirea Miresei, după amenajarea camerei nupţiale şi „taina“ cununiei urmează, a doua zi dimineaţă, explozia de bucurie exprimată, în sudul României, de alaiul Rachiului Roşu şi de Jocul Găinii.

Mărul, simbol fitomorf al fetei nenuntite, este acum înlocuit cu găina, simbol zoomorf al fetei nuntite. Găina poartă în pântece oul, tânăra nevastă casa copilului; oul adăposteşte puiul, casa copilului fătul.

Însăşi oraţia de Nuntă, spusă de vornic la poarta miresei, este splendidă alegorie a scenariului de întemeiere a casei copilului: tânărul împărat sau crai, sculat de dimineală, porneşte cu oastea la vânătoare după îndelungi căutări, descoperă urma vânatului, o căprioară sau alt animal oracol; luând urma vânatului, acesta îl conduce pe mire la locul cel mai favorabil întemeierii, casa miresei.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PACE ŞI BUCURIE NOULUI VENIT

Masa ursitoarelor. Eterna dorinţă a omului de a cunoaşte ordinea prestabilită a vieţii şi de a capta bunăvoinţa divină se exprimă prin invitare la masă a divinităţilor destinului, la o masă special aşezată pentru ele (a treia, a cincea sau a şaptea noapte de la naşterea copilului).

„Ursitoarele“, reprezentări mitologice feminine, care, în vechi credinţe menesc viitorul omului (corespunzătoarele zeiţelor romane Parcae şi celor greceşti Moire), pot fi influenţate prin intermediul unui dar, al unei mese aşezate pentru ele cu alimente variate, proaspete, gustoase.

Masa ursitoarelor (ca şi mesele de pomană) poate fi inclusă în strategia de liniştire, proprie societăţii tradiţionale, pentru depăşirea incertitudinii şi nesiguranţei momentelor liminale ale începutului vieţii. Prin aşezarea mesei, omul încearcă să găsească o cale de comunicare cu sacrul, să capaciteze bunăvoinţa celor de care depinde soarta copilului.

Sensul alimentar al mesei ursitoarelor este accentuat, importanţă, atât

cantitativă cât şi simbolică, având alimentele, în principal pâine, sare,

miere, făină, grâu, apă, vin. Sunt zone în care pe masă apar mâncăruri preparate din carne – mâncăruri de sărbătoare – ele având rolul de a marca festiv momentul menirii destinului, dar şi de a influenţa în sens benefic deciziile ursitoarelor: „Ursitoarele să găsească mâncare bună pe masă, să fie şi ele bune“, „Soacră-mea punea şi pui umplut cu orez la ursitoare că zicea că aşa e bine“. Conform unei legende din zona Tecuci, ursitoarele „se hrănesc cu carne de furat“, putând explica astfel apariţia cărnii pe masa aşezată pentru ele.

„Sfintelor Bunelor..
.
Bune ca pânea
Dulci ca mierea
Şi line ca apa“
.

Comparată de specialişti cu un altar pe care s-au depus ofrandele, masa ursitoarelor poate fi considerată şi ca masă comună cu fiinţe divine, în dorinţa comunicării cu ele. Dar are şi un pregnant sens sacrificial, alimentele sunt înconjurate cu brăciri (sau bete) noi, de obicei de culoare roşie, paharul cu apă este legat cu trei fire de mătase roşie, sau vinul roşu ce este aşezat pe masă; toate acestea sunt simboluri ale sângelui, simboluri ale unui sacrificiu imaginar, mediator al contactului cu ursitoarele în noaptea destinului, pentru orientarea hotărârilor lor în sensul dorit de om.

Masa ursitoarelor (ce se aşază uneori chiar când începe naşterea) deschide ciclul ofrandelor oferite în momentele majore ale traiectoriei existeţiale a omului între cele două puncte extreme – naşterea şi moartea.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Am rugat un francez, pe Bernard Moinier, care stă în România de doi ani, să-mi rezume ce-a înţeles el din cele cinci botezuri la care a fost invitat. Iată ce mi-a povestit: „Botezul vostru ortodox, spre deosebire de alte ceremonii similare creştine, cufundă copilul cu totul în apă, chiar şi de trei ori, iar acesta poate să facă pneumonie şi şoc psihic.

Apoi naşi, fini, rude şi invitaţi merg şi mănâncă bine aceleaşi feluri pe care le-au mâncat şi la nuntă anul trecut şi la înmormântarea lui bunicu’ de acum trei ani .

La naşterea copilului apar şi rituri cu caracter funerar care ar explica nedumerirea grecilor antici despre geto-daci care „...stau în jurul nou-născutului şi plâng nenorocirile ce va trebui să le îndure, o dată ce a venit pe lume. Sunt pomenite atunci toate suferinţele omeneşti“ (Herodot, Istorii). La şocul

provocat de trecerea lui din raiul geomorf în iadul antropomorf unde totul trebuie învăţat şi obţinut cu eforturi chinuitoare, copilul răspunde cu un ţipăt sfâşietor (întâmpinarea acestei drame cu petreceri zgomotoase de către părinţii şi rudele apropiate probabil că ar fi fost interpretate de strămoşii noştri ca

acte lipsite de orice morală).

În obiceiurile de naştere, ca de altfel şi în obiceiurile de înmormântare, lumea edenică de unde vine nou-născutul şi lumea prea fericită în care pleacă muribundul par a se contopi într-o antiteză a lumii noastre.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

„Mama pleacă cu copilul să-i dea să sugă şi nu se mai întoarce, că e obosită. După ce-a mâncat şi băut, toată lumea zice «Să vă trăiască finul (sau fina)» ori «Să vă trăiască fata (feciorul), să crească mare, s-o (să-1) vedeţi la casa ei (lui!)».

Primeşti în dar colaci şi îi dai în dar tatălui fericit un plic cu bani, ca să poţi pleca acasă cu obrazul curat.

Dacă masa e la restaurant, serviciul e prost şi mâncarea rece.

Dacă ai norocul să mănânci la ţară, totul e minunat, oamenii te iubesc şi se bucură că eşti acolo. Dar când te întorci, te opresc poliţiştii şi-ţi iau carnetul sau

o şpagă mare, că miroşi a ţuică. În rest, e plăcut şi nici prea scump.
Dacă mă cheamă naş, mă duc, ce dacă sunt catolic, nu suntem toţi creştini?! Mie îmi plac copiii“.

La hotarul dintre lumea geomorfă, în care adăposturile locuite de: sufletul pribeag (pântecele matern, placenta, numită popular „casa copilului“) sunt înscrise în ovoide sau geoide, şi lumea antropomorfă, cu; adăposturi dezvoltate pe verticală (trupul uman, casa de locuit etc.),, veghează Moaşa, reprezentantă a moşilor şi strămoşilor, şi Ursitoarele, năprasnice zeiţe ale destinului.

Moaşa, termen autohton, cert preroman, a fost o rudă apropiată a tatălui copilului, apoi o persoană pricepută a satului în probleme de ginecologie şi, în fine, un cadru cu pregătire sanitară. Ea era învestită cu : rezoluarea tuturor problemelor ivite de la primele semne ale facerii până la botez. Pregătea psihic şi ajuta efectiv femeia, moşea copilul, răspundea de igiena, sănătatea şi viaţa mamei şi nou-născutului, efectua scaldele rituale, asigura integrarea noului venit, prin gesturi, acte, formule magice şi ceremonii specifice.

De întâmpinarea cum se cuvine a Ursitoarelor, de obicei în număr de 3 (Ursitoarea care toarce firul vieţii, Soarta care rosteşte ceea ce i se va întâmpla nou-născutului şi Moartea care taie firul vieţii), răspunde tot moaşa care îmbăiază pruncul şi lăhuza, deretică prin cameră, pune pe masă obiecte de valoare simbolică pentru viitorul pruncului şi ofrande pentru îmbunarea Ursitoarelor.

Recunoştinţa faţă de moaşă se manifesta în diferite ocazii calendaristice:

Masa Moaşei, Datul Copiilor de-a Grinda, Ziua Moaşei, Lăsatul Secului de Paşte.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

146

În cadrul obiceiurilor legate de naştere, „colăcime“ este petrecerea care se face la naşi când „colăcarii“aduc acestora „colacii“. Rolul de colăcar este îndeplinit de părinţii copilului, care aduc naşilor daruri (însoţite neapărat de colaci), în schimbul mesei sărbătoreşti pe care aceştia o organizează şi care consfinţeşte noua legătură de rudenie ce s-a creat.

In relaţiile dintre moaşă şi copil sau între naş şi fin, simbolul legăturilor ce se creează şi se menţin este dăruirea reciprocă de colaci. „A merge cu colac“ la moaşă sau la naş, la anumite date fixe din an, este actul a cărui obligativitate morală, recunoscută în colectivităţile tradiţionale, este respectată cu stricteţe. În Transilvania, timp de opt ani de la naşterea copilului, în ziua de Crăciun sau în lunea Paştelui, se duce moaşei o „pupăză“, în alte zone (Gorj, Ialomiţa) mama trimite naşei colac mare înainte de botez şi, apoi, la fiecare An Nou. La rândul lor, moaşa şi naşa răspund prin oferirea de daruri însoţite de colaci pentru „nepoţi“ încă de la naşterea lor, acest schimb intrând în normele tradiţionale de viaţă. Obiceiul cunoscut în Oltenia la Anul Nou, „datul copiilor la grindă“, este marcat festiv de un colac mare împletit şi frumos împodobit, cu „flori“ din aluat, dăruit de moaşă copilului, care vine cu plocon. Acest colac are în concepţia tradiţională rosturi festive, dar şi magice, de influenfare benefică a viitorului copilului.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

Masa Moaşei e o petrecere a mamelor dobrogene la casa femeii care le-a moşit copiii. Are loc în ziua a treia după Bobotează.

In ziua de Sântion de Iarnă, moaşa merge cu apa sfinţită şi cu un buchet din flori şi frunze verzi de muşcată pe la „nepoate“ pentru a le invita la petrecere.

Plocoanele aduse de fiecare mamă (colac, cârnat, jumări, carne de porc, o sticlă cu uin) sunt aşezate pe masă, în jurul colacului moaşei. Ceremonia începe cu tămâierea nepoatelor şi aprinderea lumânării de pe masă. Colacul cel mare al moaşei este rupt în mai multe bucăţi şi împărţit nepoatelor care îşi prorocesc, după pâinea primită (de la marginea sau mijlocul colacului, mai mare sau mai mică), dacă mai nasc sau nu copii, dacă copiii vor fi fete sau băieţi.

Urmează apoi petrecerea, cu mâncare şi băutură, cu joc, glume şi voiebună. În timpul mesei, una din nepoate strânge darul.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

O DRAGOSTE, PLECAREA, MAI DEPARTE...

Masa de pomană, cu dublul ei rol de asigurare a legăturilor cu generaţiile ascendente şi cu generaţia în viaţă, se adresează deopotriuă forţelor invizibile ale celor plecaţi „în lumea cealaltă“, cât şi celor din lumea pre

zentă. De aceea, principala condiţie a meniului alcătuit (ca şi a ofrandelor ce se oferă) este să conţină mâncare preparată prin fierbere, întrucât, conform credinţelor tradiţionale amintite deja, morţii se hrănesc cu fum, abur, miros (o întoarcere în timp la obiceiul roman de a arde pe altar carne şi resturi ale animalului sacrificat pentru ca fumul şi mirosul să hrănească zeii).

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

„Colacul de ţărână“: pentru prepararea acestei păini de înmormântare, spicele trebuie adunate cu mâna de o femeie în vârstă sau de o fetiţă (deci „curată“), boabele de grâu desprinse prin frecarea în palme, râşnite între două pietre sau pisate în piuă, făina cernută cu sită deasă, iar aluatul frământat timp cât mai îndelungat.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

COLIVĂ PENTRU CEI PRIBEGI

Citez din spusa maicăi Lucia de la mânăshrea Nămăieşti – Argeş: „coliva este o legătură între viaţă, moarte şi viaţă veşnică“; „grâul simbolizează pe cei drept credincioşi ce vor fi mântuiţi la judecata de apoi; zahărul sau mierea reprezintă virtuţile celor sfinţi iar nuca, optimismul victoriei vieţii asupra morţii, prin Învierea Mântuitorului Nostru“ .

„Coliva se face obligatoriu, de la încetarea din viaţă a unei fiinţe dragi (momentul înmormântării) în fiecare sâmbătă, până la pomana de 6 săptămâni“.

„Nu există zile de pomenire a celor morţi în care să nu se prepare coliva“.

• 1 kg grâu • 500 g zahăr
• 1 linguriţă coajă de lămâie rasă • sare; după gust
• 1 linguriţă zahăr vanilat • bomboane, praf de cacao
• 1 vărt de cuţit praf scorţişoară • zahăr pudră
• 500 g miez nucă, măcinat + 200 g pentru ornat
• 1 linguriţă coajă de portocală, rasă
• Grâul se spală în 9 ape reci (ceremonie obligatorie) şi în 2 ape calde
• Se pune să undească la fiert în 2 litri apă, pe foc foarte mic, vas acoperit
• Vasul se mişcă din când în când, să nu se lipească grâul
• Când s-au muiat boabele, se acoperă cu cârpe şi se lasă să se răcească 3-4 ore
• Se scurge, dacă e cazul, se adaugă mărul, nuca, coaja, de lămâie şi portocală, zahărul vanilat, puţină sare
• Se frământă până se face pastă moale

• Se face pe o tavă sau un platou o moviliţă frumoasă şi rotundă după gust
• Se pudrează cu zahăr, scorţişoară şi nucă fin măcinată
• Se scrie o cruce cu bomboane sau praf de cacao peste toate
Coliva se sfinţeşte, se stropeşte cu vin şi se împarte de pomană.

Coliva nu este neapărat strict funerară. În anumite zone grâul fiert cu miere şi miez de nuci (sau şulfă de seminţe de cânepă) se mănâncă, tot sacramental, la Masa de Ajun a Crăciunului, în Ajunul Bobotezei, dar şi în unele zile de sărbătoare ale primăverii, ca lucru binecuvântat de dulce.

Coliva ciumei se face în Mărginimea Sibiului de Sfântul Haralambie, patronul ciumei, şi se dă păsărilor, dacă sunt atinse de molime, sau se împrăştie peste holde, împotriua insectelor şi grindinei.

Coliva lui Sân Toader: Grâul, respectiv coliva, despre care ni-i vorba, se pregăteşte în cele multe părţi astfel: se pisează bine în piuă, se cerne şi se pune apoi la foc să fiarbă. După ce a fiert de ajuns, se frământă puţin şi se pune şi puţină sare în el. Astfel pregătit, se pune într-o strachină, se netezeşte bine pe deasupra şi apoi se duce cu strachină cu tot la biserică.

Unele femei mai cunoscătoare şi mai pricepătoare în ale pregătirii bucatelor, prin urmare şi a colivei, după ce au fiert grăul cumsecade şi după ce l-au frământat de ajuns, îl amestecă cu puţină miere, ca să fie mai dulce şi mai gustos la mâncare, iar după ce l-au pus în strachină sau într-un talger şi l-au netezit, îl împodobesc pe deasupra cu miez de nucă, pe care-l aşază în formă de cruce. Şi aşa îl duc apoi la biserică.

În cele mai multe părţi din Bucovina însă este datină de a duce în ziua de Sân Toader la biserică nu numai grâu fiert, adică colivă, ci şi pomeniri sau sorocouste, adică un păhărel de miere, deasupra căruia se află un toiag de ceară galbenă, în unele locuri însă o lumină mare albă, apoi un şipuşor de vin sau mied ori mursă şi un blid cu pâine sau vreo câţiva colăcei ori franzele.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

COLACII DE POMANĂ

Cu o mare varietate de forme şi ornamente, colacii realizaţi prin prisma despărţirii treptate de „cel plecat“ (care îşi va continua sub o altă formă existenţa) pot fi grupaţi pe categorii ce au în bază concepţia despre moarte a ţăranutui român: colaci pentru sufletele neplecate încă (până la 40 de zile), colaci pentru sufletele plecate, dar neintegrate în lumea Cealaltă (până la şapte ani), colaci pentru sufletele plecate şi integrate („uitaţii“, „uitata“), colaci pentru

sufletele revenite la sărbători calendaristice (Paşte, Crăciun).

Numărul cel mai mare este atins în momentul înmormântării moment liminal, de nesiguranţă şi teamă, în care polivalenţa simbolică a colacilor facilitează depăşirea crizei. Ei pot fi grupaţi după destinaţia lor (pentru biserică, pentru cei ce îndeplinesc funcfii în cadrul ceremoniei, pentru participanţi, pentru obiectele de recuzită ceremonială religioasă cruce, sfeşnic, prapor – sau recuzită rituală – pom). „Colacii mortului sau „capetele“ (în sud) poartă însemne religioase ce accentuează valenţete lor simbolice, cu trimitere la idei fundamentale ale filozofiei populare, cum sunt legăturile între viaţă şi moarte, între om şi divinitate, între lumea „de aici“ şi lumea „cealaltă“.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

PRAZNICUL ÎMPĂCĂRII CU SOARTA

Obiceiul cere ca la praznic să se mănânce simplu.

Întrucât fierturile sunt singurele bucate plăcute celor duşi, se face o ciorbă, de varză sau fasole, ori cu orez, acrişoară (numită ...“de mort“).

După ce popa s-a rugat de iertarea păcatelor, se mănâncă în linişte şi reculegere, pomenindu-1 pe cel ce ne-a părăsit.

La felul doi se face tot aşa, o mâncare fiartă de varză, de cartofi, de fasole sau un pilaf, cu ceva carne, dacă e de frupt, dacă nu, nu.

Se bea şi un pahar de vin, nu lacom, ci cu pioşenie, vărsând o picătură de sufletul mortului care, sperăm, ştie că suntem alături de el şi îl însoţim cu dragostea şi durerea noastră pe ultimul drum.

Cei mai avuţi pun pe masă şi o strachină cu orez ori cu tăieţei cu lapte. Apoi, popa mai spune o rugăciune de rămas şi de iertare.

Acceptând pomana – un colăcel (în care se înfige o lumânare) şi o lingură de colivă (eventual) – zicem, după datină, să fie primit, să-1 hodinească Dumnezeu, să fie de iertarea păcatelor şi să-i fie ţărâna uşoară, apoi ne retragem, discret şi cu demnitate, nu fără a saluta familia şi a o asigura de regretul nostru şi prietenia noastră.

Deşi înfăţişată ca o ţărancă scheletică îndoliată, cu o seceră sau o coasă în mână, Moartea din Panteonul românesc nu e numai un ceremonial întunecat de bocete şi disperare.

Cel dus, „Dalbul de pribeag“, e preluat de la Ursitoare de către Zori , zeităţi ale lumii de dincolo, şi condus „Din ţara cu dor, În cea fără dor, Din ţaracu milă, În cea fără milă“.

În timpul acesta, priveghiul – ce se desfăşoară în casa mortului în nopţile dinaintea înmormântării – adună pe toată lumea ce vrea să vină, fără nici o

constrângere, la o petrecere „de pomină“, cu băutură, cu jocuri de tot felul, mai toate cu aluzie sexuală.

Priveghiul garantează, simbolic, că locul celui plecat pe veci va fi luat de un nou născut. Aşa că, la priueghi, „se petrecea mai cu foc ca la o nuntă sau un botez“, „ca o bucurie la casa omului care are mort în casă“ unde „lumea râde de se cutremură casa, râd şi rudele mortului şi copiii lui, şi toţi“.

Petrecerile de despărţire şi rămas bun („Şi-a trăit traiul, şi-a mâncat mălaiul“ „Ne ducem toţi, pe rând, ca la moară“ „Aşa-i lumea, trecătoare, unul naşte, altul moare“) se aseamănă cu cele de An Vechi –An Nou: au loc noaptea, se fac excese orgiastice (de origine antică) apar mascaţii.

Moartea, ca prilej de bucurie de deschidere spre nemurire şi fericire, este

o concepţie geto-dacică ce se regăseşte evident în mentalitatea românească (Herodot despre înmormântarea la geţi: „Cu acest prilej ei amintesc nenorocirile de care scapă omul şi arată cât este el de fericit în toate privinţele“).
După şapte ani de pomeni cât mai abundente şi pomeniri, mortul trece în rândul moşilor şi strămoşilor. I se face colacul Uitata, de acum încolo ua fi invocat în vindecarea bolilor, căsătoria fetelor, secetă şi alte momente de cumpănă. Va fi aşteptat cu pomeni la Moşii de peste an.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri“...)

Ansamblu ceremonial marcat de ritualuri de comuniune între oameni, masa de pomană exprimă totodată ideea comuniunii cu cel decedat, care participă, în credinţele populare, la masă alături de cei vii.

Sunt zone în care, la masa ce se organizează după înmormântare, există un scaun rezervat celui decedat, care rămâne neocupat pe tot parcursul mesei.S.FI. Marian descrie în „Înmormântarea la români“ actul ritual al marcării locului la masă al celui decedat (în Banat); „...se împodobeşte cu flori un băţ, se încolăceşte pe el o lumânare de ceară galbenă... şi se pune pe un scaun lângă masă, ţinând astfel locul mortului la masă“.

*

Masa de înmormântare este o continuare a străvechilor agape sau mese frăţeşti caracteristice primelor comunităţi creştine, mese care, la rândul lor, sunt considerate „o prelungire sau supravieţuire a meselor rituale iudaice“, anterioare creştinismului.

Mese comune cu strămoşii organizau şi romanii, consacrate „larilor“ (lares), divinităţi protectoare ale familiei reprezentând sufletele strămoşilor

morţi care reveneau la solstiţiul de iarnă, Saturnalia, sau la Rosalia, când „viii se întâlneau oarecum aievea cu morţii, în acel mare praznic ţinut pe iarnă în cimitire“.

Masa de pomană este oferită în schimbul plecării definitive a celui mort, fără reveniri şi imixtiuni în lumea celor vii.
(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

„În seara dinaintea înmormântării venea preotul. Se aduceau una sau mai multe oi şi berbeci, mai cu seamă negri; se făcea o groapă şi, întorcând vitele către apus, răsărite fiind acum stelele, le lipea lumânări de ceară prin coarne, le citea o rugăciune şi apoi venind rânduiţi le tăia, punând să curgă sângele în groapa făcută înadins pentru aceasta, numită ; «ară»“. Capul şi pielea vitei tăiate se da preotului, de unde a rămas proverbul „a dat pielea popii“ (adică a murit).

(S.Fl. Marian – „Înmormântarea la români“)

În Banat, ritualul purificator al animalelor sacrificate pentru pomana de înmormântare este complex: vitele se spală mai întâi cu apă curată pe picioare, apoi se ocolesc cu tămâie aprinsă pe cărbuni şi se înjunghie.

Transferul animalului, ca şi al mâncării care va fi preparată din carnea lui, în sfera rituală se realizează cu ajutorul preotului care (prin slujbă religioasă şi fum de tămâie) are rolul să sacralizeze întreg ansamblul ceremonial. Totodată, se realizează prin suita gesturilor rituale ale celor implicaţi în desfăşurarea scenariului ceremonial.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

O PREA LUNGĂ ZI DE POST..
.

În acest antipatic subcapitol (nu merită mai mult!) sunt selecţionate la sânge (pardon, sângele-i de frupt) acele câteva găteli ce îşi tot flutură flamurile arogante, zemoase şi verzi într-o Românie pe care o doresc a cumpătării şi înfrânării (!), fiind, dacă vreţi, un simbol al postului (sau, asta e tradiţia, al sărăciei!).

Dar cea mai mare parte a acestor bucate, trufaşe deocamdată – o spun celor ce se vor mira naiv de câtă carne mănâncă românul când are (voie!) vor fi, numai un capitol mai încolo, doar părtaşe (în cel mai bun caz!) lângă un „de dulce“, sau, mai rău, doar însoţitoare cuminţi, „garnituri“ modeste, figuraţie, corp ansamblu al vedetei, al fruptului, ce va renaşte din cenuşă (din spuză!) ca

o pasăre Phoenix, bine coaptă şi parfumată!
Vom începe deci mai întâi cu descrierea bucatelor uzitate în ajunul Bobotezei.

Fiecare româncă, şi mai ales cele din Bucovina, caută să aibă în această zi următoarele bucate de post:

Grâu pisat, pe care-l fierb şi-1 îndulcesc cu miere sau cu mac râşnit, iar după ce l-au fiert şi îndulcit de ajuns, îl pun într-o strachină sau într-un talger şi după aceea îl împodobesc pe deasupra cu miez de nucă, pe care o înşiră în formă de cruce, sau şi cu zaharicale, însă cu de acestea mai ales numai pe la oraşe.

Vărzare, adică plăcinte umplute cu curechi sau varză, plăcinte cu mac şi cu ceapă sau cu julfă şi unse cu ulei. Când frământă aluatul pentru vărzarele acestea, o seamă de femei îndătinează de a merge cu mâna plină de aluat în grădină şi a prinde pomii cu dânsa, în credinţa că aceştia rodesc apoi peste vară mai bine.

Prune sau perje fierte.

Bob fiert.

Găluşte umplute cu crupe de păpuşoi sau şi cu orez.

Borş de burechiuţe sau burechiţi, adică cu un fel de aluat sucit cu sucitorul, care se taie în pătrate mititele şi, după aceea, prinzându-se două cornuri opuse ale fiecărui pătrat la un loc, i se dă prin aceasta forma unui burete mititel.

Borş de peşte şi peşte prăjit.

Şi în urmă:

Colaci, dintre care unul e menit pentru preotul care umblă cu crucea. Pe lângă bucatele înşirate mai sus, se mai pune în ajunul Bobotezei pe masă încă şi două pâni, sare şi un pahar cu apă, în credinţă că noaptea vin familianţii morţi şi mănâncă din acele bucate.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile la români“)

CIORBĂ DE URZICI

Primăvara românească e semnalizată nu atât de ghiocei şi ploaie de aur, ci de ţigăncile care năpădesc pieţele cu ştevie, lobodă şi urzici (aduc ele şi untişor, şi podbal, şi măcriş, şi frunzuliţe de păpădie, dar lumea a cam uitat ce şi cum se mânâncă din pădure). Nu e casă românească – chiar şi din cele mai simandicooase – în care să nu fiarbă o verzitură din asta „vagaboandă“ şi de neam prost înălţată pentru o lună la rang de trufanda: are fier cât o mină de Dogne

cea.
• 0,5 kg urzici • 1 ceapă
• 1 căpăţână mică usturoi • 1 lingură orez
• 200 ml iaurt (fără, dacă e post!) • 1 1 borş
• leuştean, piper, sare • 1 linguriţă de hrean ras
• 1 ou (tot fără, dacă etc.!)

• Se spală bine urzicile, se îndepărtează tulpinele mai groase, se opăresc, se toacă
• Se taie ceapa mărunt
• Se pune totul la fiert în 2 l apă clocotită
• Se toacă usturoiul
• După 30 minute se adaugă orezul
• Se bate iaurtul cu ou, zeama din ciorbă şi usturoi pisat
• După ce orezul a fiert un sfert de oră, se pune borşul cu hrean
• Se toacă leuşteanul
• Dacă a fiert şi borşul 5 minute, se drege ciorba cu iaurtul bătut, câteva clocote, se ia de pe foc
• Se presară leuştean
Întremătoare în fier şi vitamine după iarna carnivoră şi murăturivoră, sărăcimea vegetală a lui martie a fost în multe rânduri, până dincolo Arminden, salvatoare de neam, în reţete, vai, mult mai simple şi mai puţin gustoase decât capriciul chiaburesc de mai sus.

Primăvara, când încep urzicile a creşte, fiecare român, cu deosebire însă sărăcimea, căreia i s-au sfârşit mai toate bucatele de sec, şi nu ştie ce să mai înceapă şi să facă ca să poată ieşi teafără din Postul mare, care e cel mai lung şi mai greu post, se simte foarte fericită când află şi poate mânca urzici.

„Urzica se dă în gura foamei“, zice un proverb poporal, adică

sărăcimea îşi stâmpără cu ea foamea, duşmanul ei cel mai mare, mai cumplit şi mai neîmpăcat.

Din Joia Mare însă începând înainte biata sărăcime nici de această plantă nu mai are parte, căci în această zi e nunta sau măritarea urzicelor, adică din această zi urzicile încep a înflori şi a nu fi apoi mai mult bune de mâncat.

În Muntenia, urzica, care este foarte căutată de săteni, căci, ca plantă tânără şi în câtva gustoasă, în timpul rigoarei Postului mare, fiind un adeuărat deliciu, se mănâncă ca ciorbă cu câteua fire de orez şi ca urzici sleite cu hrean ras pe răzătoare.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

GHIVECI CĂLUGĂRESC

Mâncărică cumpătată (mai ales în posturile verii) care, dacă e bine rânduită, te face de lingi cratiţa şi pe dosul afumat şi pupi şi mâna care-a făcut-o, că-i sfi

nţită.
• 4-5 cartofi
• 1 dovlecel
• 1 farfurie fasole verde
• 3 cepe
• 3 legături pătrunjel verde
• 3 morcovi
• 1 conopidă
• 1 ţelină mică
• 5 roşii
• 2 ardei graşi
• 1 varză mică
• 100 ml bulion roşii
• 1 pahar untdelemn

• sare, piper (dacă este la chelarul mânăstirii)
• ţelina, ceapa, dovlecelul, morcovii, cartofii se curăţă de coajă
• Ceapa se toacă, se pune la călit în ulei
• Legumele se taie: îmbucături (cartofii, dovlecelul), felii subţirele (morcovii, ţelina, roşiile), fideluţă (varza), bucăţele (conopida, fasolea verde, ardeii)
• Se pun toate peste ceapă, să se călească şi ele niţel
• Se stinge totul cu apă, se sărează, piperează, se presară şi ceva verdeaţă, nu toată, şi se pune în cuptor, aproape un ceas
• Acum, că-i gata, ninge cu ce pătrunjel a rămas
După cum vedeţi, e totul din grădina maicii chelărească, iar vinul mânăstiresc (că oaspeţii poftiţi după datină la masă au alte îngăduinţi decât înfrânarea

călugărească) de Vâlcea nu se poate compara cu nimic: e vin alb din piatră calcaroasă de sub munte, puţin mai dulce decât fratele lui mirean. Deşi nu e foarte tare – nu permite pravila să-mpingi mirii Domnului la nebunii – vinul mânăstirilor de dincolo de Olt are un corp admirabil, ce dă căldură şi dragoste de semeni.

Bucatele de post, în România, dincolo de cele rituale – coliva, colacii, turtele, măcinicii, etc. – sunt deja clasice – urzici, lobodă, măcriş, ştevie, prune

fierte, varză ghivezi călugăresc, fasole scăzută, sarmale şi ardei umpluţi de post etc.

Sunt uşor de făcut prin combinaţii îndrăzneţe şi mai ales prin omisiuni ferme. Uitând cu ură aprigă de existenţa cărnii şi a lactatelor, se pot construi – cum fac românii de o mie de ani – sute de reţete furând şi extrăgând din zona necurată a „de dulcelui“ numai un sinopsis de legume şi zarzavaturi.

Chiftele şi şniţele de varză, conopidă, ciuperci etc., tocăniţe şi mâncăruri de cartofi, ţelină, dovlecei, vinete ş.a.m.d. (ciorbe şi supe nu mai spun) chiar grătaruri şi frigărui de ciuperci, ardei, ceapă, vinete, apoi zeci de salate, şi încă altele „îndulcesc“ postul fără să-l trădeze.

Sosuri iscusite, folosind ceapa, usturoiul, murăturile, untdelemnul, fructele, roşiile, oţetul, ierburile de tot felul, condimentele (aceleaşi de la cărneturi!) pot face din orice legumă fiartă un miracol de suculenţă şi savoare.

În afara bântuirii mele de patru decenii pe la sute de mânăstiri, am citit de curând şi vreo două cărţi cu mâncăruri de post sau dietetice şi una cu mâncăruri aşa-zis „vii“, fără foc. Cu riscul de a surprinde sau chiar irita pe adepţii bucătăriei verzi, n-am putut selecta – în afara salatelor şi sosurilor, care sunt universale şi deci oportuniste – decât câteva reţete ce nu-şi regăsesc paradigma în lunga, glorioasa, gustoasa listă „de dulce“.

Deci, vreau să spun că, deşi postim mai jumătate din an, nu avem o bucătărie construită pe ideea de post, ci doar una „de dulce“ în care nu se mai pun carne, lapte, ouă.

Degeaba, cumpătaţi cum îi ştiu, îşi vor striga Nelu Bănşoiu, Dan Nicuţă şi Mihai Oroveanu frustarea vegetariană. Nu-i şi nu-i!

Nu există în ţărişoara noastră scumpă şi bogată decât o sumară şi, vai, mult prea simbolică bucătărie de post! Există, însă, o unică, uriaşă, magnifică bucătărie de nuanţe: cu carne sau fără carne.

Tocană de cartofi cu carne sau tocană de cartofi?

Ardei umpluţi (cu carne şi orez) sau ardei umpluţi (numai cu orez)? Şniţel de vinete sau şniţel de viţel? Ghiveci măcelăresc sau ghiveci călugăresc? Ciorba de măcriş sau ciorba de burtă? Mâncare de vinete cu pui sau imam baialdî? Plăcintă cu brânză sau plăcintă cu dovleac?

Aceasta e întrebarea.

SALATĂ DE PĂPĂDIE

• frunze de păpădie, un castron plin • 2 linguri oţet
• sare, piper, boia, mărar tocat • 3 linguri untdelemn
• Păpădia se taie mărunt, se lasă un pic în apa sărată, se scurge bine

• Se face sos din celefalte şi acela se toarnă peste păpădie
Tallar (Georg Tallar, 1784 – „Raportul din 1756 al unui chirurg german despre credinţele românilor asupra moroilor“ n.n.) enumeră mâncărurile care

constituie baza alimentaţiei românilor în timpul acestor perioade de post: ele constau, în mod esenţial, din ceapă crudă, usturoi, uarză acră (crudă sau fiartă), castraveţi, varză dulce şi varză creaţă, fără grăsimi; între altele, pâinea este înlocuită cu o fiertură de făină de porumb cu care mânâncă aproape zilnic fasole fără grăsime. Câteodată se mai adaugă o supă fermentată, oţet făcut din bere, suc de mere sau zeamă de varză. Nu beau vin, ci rachiu, dacă îşi pot permite. În schimb, fără vreo tranziţie, meniul de Crăciun este compus din carne de porc, pe care o consumă fără măsură.

(Marianne Mesnil – „Etnologul, între şarpe şi balaur“)

SĂRMĂLUŢE ÎN FRUNZE DE ŞTEVIE

• 20 – 25 frunze de ştevie • 1 ceaşcă orez
• 2 morcovi • 3 cepe
• 1 pahar bulion roşii • 1 pahar untdelemn
• 1 lingură făină • 1 litru borş
• 1 legătură mărar verde , • sare, piper boabe şi măcinat
Umplutură:

• 2 cepe se toacă, se pun la călit în untdelemn, până se-n moaie
• Se rad morcovii, se adaugă la căleală, să sfârâie câteva minute
• Imediat se pune şi orezul, sare, piper măcinat, se stinge totul cu apă, se amestecă, se lasă să fiarbă cam 1 sfert de oră
• Se opăresc frunzele de ştevie
Sos:

• 1 ceapă se toacă şi se pune la călit
• Se stinge cu bulion de roşii, se pune făină, amestecându-se bine
Amândouă:

• Se răceşte orezul şi ce-i pe lângă el, dacă a înflorit cât de cât
• Se toacă mărar, se amestecă în orez şi se umplu sărmăluţele cu ce-a ieşit
• Se unge o cratiţă cu ulei, se aşază sărmăluţele
• Se toarnă sosul şi borşul, boabe de piper, se pune cratiţa în cuptor, acoperit, circa 1 oră
Tare primăvăratică mâncare naţională, nici nu ştiu dacă a apucat să-nceapă postul Paştelui sau, înveninaţi de grasele nopţi de câşlegi ale iernii, ne concentrăm spre verdeţuri de cum le avem.

Ce-aţi zice de o Mustoasă de Măderat, de o Iordană de Târnave, de o Ţârţâră de Cotnari, de o Crâmpoşie de Drăgăşani? Sunt vinuri curăţitoare şi vesele, spumegă-n ulcele ca pruncii scăpaţi prin curtea şcolii de la

ora de religie! Şi apoi, de nu le bem acum, până dau căldurile, când s-o mai

facem, că-n iunie va fi prea târziu, vor fi toate mai rele ca zeama de varză în august.

Ajunul Bobotezei e ziua de post premergătoare Bobotezei (5 ianuarie). În această zi sunt excluse din alimentalie laptele şi brânzeturile, ouăle şi carnea. Alimentele obişnuite de post sunt (erau): grâul fiert, îndulcit cu miere şi amestecat cu miez de nucă (coliva), plăcintele umplute cu varză (vărzările), cu ceapă şi cu julfă (fiertură de făină de seminţe de cânepă), prunele fierte, borşul etc. În speranţa că fetele nemăritate se vor căsători, că oamenii vor fi sănătoşi şi lipsiţi de necazuri în noul an, unele persoane ţin în această zi Post Negru.

Ajunul Bobotezei e un timp ritual favorabil prinderii farmecelor şi descântecelor, observaţiilor meteorologice, Legatului Pomilor şi proorocirii viitorului.
În această zi nu se „dă pe datorie“, se evită certurile, nu se bat copiii.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MUSACA DE POST

• 1 kg vinete • 1 kg cartofi
• 3 cepe • 1 pahar pesmet
• 1 legătură pătrunjel • 1 legătură mărar
• 1 kg roşii pentru umplutură • 2 roşii pentru căpăceală
• 1 ardei gras • 1 păhărel vin alb
• sare, piper, cum vă place
• 1 ceaşcă untdelemn (poate mai mult, că e mult de prăjit)
• Vinetele şi roşiile de umplutură se taie cubuleţe
• Cartofii se curăţă de coajă şi se taie felii mai groase, de-un deget
• Ceapa, ardeiul şi verdeaţa se toacă mărunt
Umplutură:

• Într-o tigaie se pune ceapa la călit, câteva minute
• Se adaugă vinetele peste ceapă să se călească şi ele
• Când s-au muiat bine amândouă, se adaugă ardeiul şi roşiile tocate , sare, piper, vin, mărar, să se călească toate un pic
• După câteva minute se cerne nişte pesmet, să strângă totul la pieptu-i incinerat şi graminos
• În altă tigaie se pun cartofii la prăjit, pe ambele feţe
• Se unge o cratiţă cu ulei şi se aşteme un strat de felii de cartofi prăjiţi
• Peste cartofi se pune un strat de umplutură de vinete, apoi iar cartofi şi tot aşa (ultimul strat trebuie să fie de cartofi)
• Se taie roşiile felii şi se aşază capac peste musaca
• Se pune musacaua la cuptor 1 jumătate de oră
• Se oferă presărată cu pătrunjel verde

Mâncare danubio dobrogeană, aşa că un Riesling demisec de Oltina n-o să supere pe nimeni, mai ales dacă e ceva mai copt şi mai împlinit la corp, că vinetele

înlăcrimate în uleiuri fierbinţi cer putere întreagă, nu joacă de tinerei cu caş la gură.

Pentru adevăratul creştin, necesitatea purificării interioare prin abstinenţă alimentară este evidentă: in esenţă, postul este ispăşire şi penitenţă, dar şi pregătire pentru comuniunea cu divinitatea.

(după Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

ROŞII UMPLUTE
I. • 8 roşii mijlocii, bine coapte, tari • 3 ardei graşi
• 3 linguri orez • 2 linguri pătrunjel tocat
• sare, piper
• Orezul se fierbe
• Ardeii se toacă
• Roşiile se scobesc de miez

• Se amestecă orezul, ardeii, pătrunjelul, sare, piper, se umplu roşiile
II.• 8 roşii • 1 ceaşcă orez

• 1 ceapă • 2 linguri untdelemn
• 1 lingură mărar verde • sare, piper
• Se toacă ceapa, se căleşte în ulei
• Se adaugă orezul, sare, piper, un pic de apă
• Roşiile se scobesc de miez
• Miezul se pune peste orez – va fierbe încet, înăbuşit, cu puţină zeamă
• După un sfert de oră orezul s-a umflat şi muiat, se umplu roşiile, se presară cu mărar
E post în România? Atunci să bem o bere, că-i vară şi ca mâine urmează micii, şi ne salvează!

IMAM BAIALDÎ

Deliciu turcesc – monadă gastronomică – pe care nimic şi nimeni nu 1-a putut sparge şi schimba, atât a fost de rotund modelul. Deşi mai încearcă unii să-i adauge carne de berbec şi lăptării – tot spre turci ducându-se, zic ei naivi

– experienţa ne arată că-i o prostie zadarnică şi că iese un rahat (dar nu de cel locum).
Dacă imamul înnebunea la mâncarea asta, mânăstirile româneşti au înălţat

o drept cea mai de preţ lucrare de post, iar în vechiul Bucureşti nu se putea birt serios fără tocmeală de vinete cu roşii şi usturoi, că nu mai venea lumea, se ducea la alţii.

• 1,5 kg vinete coapte şi lungi
Umplutură:

• 2 cepe • 2 morcovi • 1 pătrunjel
• 1 ţelină • 2 ardei graşi • 3 linguri varză tocată
• 3 căpăţâni usturoi
Sos:

• 1 kg roşii • 200 ml ulei măsline
• piper, sare • 1 ardeiaş iute
• Vinetele se grijesc (se spală, se scot din coadă) şi se crestează, dar numai de patru ori, şi nu aşa adânc, cât să se ţină un pic vânăta de miez
• Se opăresc iute, se presară cu sare şi se pun între funduri de lemn, pre-sate, să-şi lase zeama amăruie
• Se toacă toată umplutura şi se căleşte în 100 ml ulei de măsline, că aşa e Levantul, la noi scump, la ei gustos
• Usturoiul nu se căleşte, să rămână viu până-n vânătă şi acolo să moară, dar se taie-n două căţeii, să sufere un pic
• Vinetele se pun în tavă şi se îndeasă-n crestături cu prăjeala asta, cu căţeii de usturoi, cu ceva sare şi piper
• Roşiile se curăţă de pieliţă şi se dau prin sită
• Se toarnă untdelemnul rămas, bulion de roşii, ardeiul iute tocat
• Se pune tava la cuptor, acoperită, să se coacă înăbuşit o jumătate de oră, apoi se lasă să scadă pe marginea plitei, să se îndese toate bunele în ceva şi mai bun
O fi imam baialdî-ul mâncare islamică, dar culmea, merge cu vin roşu. Ceva mai uşor, bineînţeles, un Merlot de Miniş, la o adică, dar nu vechi, că-şi uită toate poznele tinereţii şi din chefliul şi nebunaticul Hal înhăitat cu tâlharii şi farsele lui Falstaff, devine ditamai regele Henric, solemn, responsabil, măreţ.

Eu unul, prefer – la mâncarea asta de vară-toamnă – un Merlot tânăr, de un an – doi, încă şovăind între arome de fructe de pădure şi miros de flori de câmp, cu gustul încă crud şi ierbos, cu un pic de must şăgalnic şi efebiac ascuns în forţa lui felină de acum şi de mai târziu.

LUTENIŢA

(După „Bucate încercate“ – Muzeul Ţăranului Român)

Mai de post decât acest sos din grădinile Călăraşilor nu se poate, decât celebra, unica, magica însoţire – mămăligă cu ceapă – adevărata, tradiţionala noastră mâncare răs şi stră-naţională.

160

• 6 roşii mari, cărnoase, răscoapte • 1 pahar untdelemn
• 2 cepe • 1 ardei iute
• 1 legătură pătrunjel • sare, câtă îi trebuie

• Se coc roşiile-ntr-o tavă, la cuptor, până le seacă zeama şi devin maronii
• Ceapa, ardeiul, pătrunjelul se toacă mărunt
• Se scot pieliţele de pe roşii, carnea rămasă se terciuieşte şi se freacă cu ulei, ceapă, ardei iute, verdeaţă şi sare

Se mănâncă cu ce o fi, mămăligă, pâine, ca aperitiv. Eu aş încerca însă luteniţa şi ca pe un sos la carne friptă sau fiartă, sau la o coptură mai seacă, după ce o trece postul şi-o veni vremea de dulce.

Pe de altă parte, postul ar putea fi şi un posibil străuechi rit de doliu, formă de exprimare a regretului şi durerii. Pledează în fauoarea acestei idei faptul că, în perioadele de post, obiceiurile legate de cultul strămoşilor, al morţilor iau amploare deosebită.

(după Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

MÂNCARE DE MAZĂRE

Mai degrabă acompaniament decât solistă, mâncarea de mazăre fără carne e

o permanenţă a cratiţei româneşti.
• 1 kg de mazăre boabe • 2 cepe • 2 roşii
• 200 ml bulion roşii gros • 2 legături mărar • 100 ml ulei
• 1 lingură zahăr • sare, piper, cum vă e voia
• Se pune 1 litru apă la fiert
• Ceapa se taie peştişori, se pune la călit
• Se toacă roşiile
• Când ceapa s-a muiat, se pun şi roşiile la călit, câteva minute, să-şi lase zeama
• Se adaugă mazărea peste sos, două-trei minute, să se încingă
• Se stinge cu apa clocotită, se lasă să fiarbă acoperită la foc mic
• Se toacă mărarul
• Când mazărea a fiert (cam 1 oră) se adaugă bulion, zahărul, sarea, piperul, să fiarbă 10 minute, să se lege
• Se presară şi mărarul, e frumoasă aşa, roşie-verde

Taine: Marele secret e să laşi apa să scadă cât de mult, fără să arzi mâncarea

• Unii îngroaşă sosul cu o lingură de făină desfăcută în apă călduţă
• Alţii îi pun smântână la sfârşit

• E foarte, foarte gustoasă cu frigănele de pâine albă (tăvălite în sos de lapte îndulcit, ou şi făină) şi prăjite în unt
• E de post, la nevoie, dar şi tovarăş credincios la fripturi şi şniţele.
Dacă boierul şi târgoveţul înstărit mâncau carne în fiecare zi, ţăranul şi nevoiaşul mahalalelor, talpa ţării, o făceau, chiar şi în jumătatea „de dulce“ a anului, doar de sărbători.

Porcul românesc ţinea din 20 decembrie până când se termina şi chiar mai puţin, zice cineva expert, când începea generoasa epocă a zemurilor lungi şi pelagroase sau a mâncărurilor de fasole, mazăre, dovlecei etc. Vai, ce bucurie era o vacă pe lapte!

Nu mulţi erau cei ce, dăruiţi cu trei oi, patru stupi, nişte păsări, ceva pământ şi vreo două vite (chiaburi, ce mai!) ieşeau din iarnă nejinduind şi mai puţin lingavi ca ăilalţi, sărăntocii cei mulţi.

Proverbul profund românesc („orice câine iese din iarnă, dar numai pielea lui ştie cum“) măsura starea lumii şi se potrivea mai ales când numai urzicuţa mai salva şi urma şi turma.

Deşi carnivor şi mai ales slăninovor (că slănina – cu mămăligă ori pită – şi ceapă e, dacă-i pe-aşa, tot o mâncare de a noastră, naţională) pământeanul daco-latino-danubiano-carpatin, nevoiaş, a postit mult mai mult decât zicea popa, lucru care nu ştiu dacă l-a apropiat cine ştie ce de credinţă, dar 1-a trimis, secole de-a rândul, destul de repede la Dumnezeu.

ŢELINĂ CU MĂSLINE

Una din mâncărurile obişnuite de post ale verilor târgoveţe, dar şi o intrare agreabilă răspândită în Valahia mai ales, unde pătrunseseră Balcanii cu toate ale lor.

Pentru mult mai amplă trecere în revistă a numeroase mâncăruri strict vegetariene, recomand „CARTE DE BUCATE PENTRU ZILELE DE POST“ de
Maica Lucia Nedelea, Stareţa mânăstirii Nămăieşti-Argeş, publicată în 1996 de editura Accolade Print Pro.

Cartea mea, fiind doar o selecţie a celor mai răspândite şi tradiţionale feluri de mâncare românească, omite cu bună ştiinţă numeroase găteli ce, sigur, sunt de aiurea. De asemenea, am evitat în acest capitol repetarea multor mâncăruri (prea) oportuniste, ce se fac de obicei, „de frupt“ dar devin foarte facil, „de post“, prin simpla eliminare a cărnetului, laptatelor şi ouălor (nu ştiu de ce, miar fi mai la-ndemână să zic, straşnic de greşit dar vesel, ouălelor) cum ar fi

mâncarea de prune, etc.
• 6 ţeline mici (1,5 kg) • 6 roşii • 4 cepe
• 1 ceaşcă untdelemn • 1 legătură mărar • 1 legătură pătrunjel
• sare, piper, după gust

• 100 g măsline (luaţi-le negre şi zbârcite, să se umfle-n mâncare)

• ţelina se curăţă de coajă şi se taie felii rotunde, groase de 1 deget
• Ceapa se toacă
• Se pun împreună la prăjit în ulei, pe foc mic
• Roşiile se taie cubuleţe
• Când ţelina s-a muiat puţin, se adaugă şi piper, 1 cană cu apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit 1 jumătate de oră.
• Dacă vreţi, scoateţi în vremea asta sâmburii măslinelor (dar sunt mai frumoase şi mai apetisante rotunde şi durdulii)
• Mărarul, pătrunjelul se toacă
• Când mâncarea e aproape gata, se adaugă măslinele, să se umfle 5 minute – apoi se potriveşte de sare
• E bună oricum, şi caldă şi rece, cu verdeaţă deasupra
La fel se face şi iarna, dar cu suc de roşii.

După aceeaşi reţetă balcanizată, gospodinele din Ploieşti fac o mâncare de morcovi foarte interesantă, dulce-amăruie, iar cele de la Braşov o tocană de cartofi cu măsline, bunuţă tare.

Taina stă în calitatea măslinei, care trebuie să fie oarecum veche, sărată, chiar cu fibrele sparte şi uscate, să poată primi zeama de la legume şi să dea în schimb gust amărui-sărat mâncării.

SUPĂ DE ROŞII
• 1 pahar orez • 1 ceapă
• pătrunjel, busuioc • sare, piper, pe gustul meseanului
• 1 morcov • 1 kg roşii răscoapte, să dea zeamă
• Se taie roşiile cubuleţe
• Se rad ceapa şi morcovul

• Se pun la fiert toate, orez, roşii, ceapă, morcov, sare, piper, în 2 litri apă
• Se toacă verdeaţa
• După 1 jumătate de oră se ia de pe foc, se presară verdeaţă
În vipia verii de Bărăgan, supa asta iese din frigider ca o salvare, că altceva decât glaciaţiune fulgerătoare şi interioară nu-ţi trebuie, dacă eşti fleaşcă, singur, în post şi pe asfalt.

ARDEI UMPLUŢI DE POST

Pot fi umpluji cu orice, cartofi, fasole, ciuperci, vinete, varză etc. – dar de obicei se foloseşte orezul, că aşa ne-am obişnuit.

• 8 ardei graşi mari • 3 cepe
• 1 căpăţână usturoi • 1 kg roşii

• 1 ceaşcă orez • 2 ceşti supă de legume
• verdeaţa: pătrunjel, mărar • sare, piper, zahăr, după gust
• 1 pahar untdelemn + 2 linguri pentru sos
• Se toacă ceapa, se căleşte în ulei încins, se stinge cu supa de legume
• Se adaugă orez, usturoi, piper, sare, zahăr, 0,5 kg roşii
• Se lasă să undească, acoperit pe foc mic, până se umflă orezul
• Se pregătesc ardeii de umplut – se scot cotoarele, se spală de seminţe
• Se umplu ardeii cu orez, se căpăcesc cu felii de roşii
• Se unge o cratiţă cu ulei, se aşază ardeii cu gura în sus, se căptuşesc cu roşii, se pune puţină apă, se dau la cuptor molcomit 20 de minute
• Se presară verdeaţă

Pe la mânăstiri argeşene şi olteneşti, înainte de Sfânta Mărie, maicile meştere şi răbdătoare fac o iahnie de fasole boabe scăzută tare sau o prăjeală de cartofi cu roşii şi ceapă. Mai călesc şi nişte varză cu piper ori toacă nişte vinete cu roşii şi usturoi şi cu d'astea umplu dumnealor ardeii. Apoi alătură o socată rece şi mustoasă de uiţi că-i post şi mănânci de te saturi, Doamne păzeşte, şi ţi-e ruşine, da-i prea târziu şi nici nu e prima dată.

Se spune că sub Soc locuieşte un duh vrăjmaş care păzeşte comorile îngropate sub el, nelăsând pe nimeni să se apropie de ele. Dacă se încumetă însă cineva să se apropie, este maltratat, i se sucesc picioarele, îi sunt strâmbate fălcile. Locul din jurul Socului „nu este curat". Această credinţă este valabilă mai ales pentru Socul care creşte în locuri părăsite, unde se aruncă fel de fel de necurăţenii.

De asemenea nu este bine să se culce cineua sub un Soc, căci îl pândesc nenorocirile.

BORŞ DE LEURDĂ

• 2 cartofi • 1 pahar smântână
• sare, piper, leuştean • 1 ou
• 1 legătură ceapă verde • 1 litru borş
• 1 farfurie de foi de leurdă proaspete (leurda e un fel de usturoi sălbatic)
• Se curăţă cartofii, se taie cubuleţe, se pun la fiert în 2 litri apă cu sare – 10 minute
• Se pune separat borşul la fiert
• Se toacă ceapa
• Se taie fideluţă leurda

• Se bate oul cu smântâna
• Se pun peste cartofi leurda, ceapa, se mai lasă pe foc, acoperit, un sfert de oră
• Se adaugă borşul – câteva clocote
• Se toacă leuşteanul

• Se sărează, piperează, se presară leuştean
• Se drege cu smântână şi ou (dacă e post, luaţi-vă gândul!)
În Prahova, Argeş, Vâlcea am întâlnit des buruiana asta. Ciorba corespunzătoare se simte (trăzneşte!) de la poarta mânăstirii iar vântul îi poartă miroasele subtile pe o suprafaţă restrânsă numai la careul Sankt-Petersburg, Paris, Gibraltar şi Ulan-Bator.

PRAZ CU MĂSLINE

Arhicunoscută în toată Valahia (deşi rimează olteneşte), la Turnu-Severin, mâncarea asta de post vărătec se face dimpreună cu un pilaf sârbesc, din cel cu toate legumele şi zarzavaturile lunii tocate.

• 3 tulpini groase de praz • 1 pahar untdelemn
• 3 roşii • 1 ceapă
• 3-4 căţei de usturoi • 1 legătură mărar
• 100 g măsline negre, zbârcite • sare, piper, boia (după gusturi)
• 1 lingură zeamă de lămâie (că merge cu măsline) sau 1 păhărel de vin alb
• Ceapa, roşiile şi usturoiul se toacă mărunt
• Ceapa se rumeneşte în ulei, la foc mic
• Când e aurie se adaugă roşiile, usturoiul, paprică, piper
• Se taie prazul îmbucături
• După 5 minute de clocote modeste se pune la rumenit şi prazul, se stinge cu o ceaşcă de apă, se lasă să molcomească 1 juma' de ceas
• Se scot sâmburii (deşi nu e neapărat nevoie) din măsline
• Dacă a trecut jumătate de oră, se pun şi măslinele la fiert, 5-10 minute, să se cunoască cu mâncarea, împreună cu zeama de lămâie (sau păhăruţul de vin)
• Se toacă mărarul
• Când e gata se potriveşte de sare şi se presară mărar
Dacă aş fi pus vreo două trei bucăţi de carne de vifel sau un pui încă de la început, cu ceapa împreună la prăjit, fiertura ar fi fost straşnică şi ar fi semănat a mâncare. Dar şi aşa e bună, rece, ca o marinată ce este, cu un Muscat dulce şi înmiresmat de Corcova alături, să îndrepte şi să stingă ce-a ars acreala (deşi eu zic că mai degrabă să sublinieze).

DOVLECEI UMPLUŢI CU VINETE

(Sau cu orice altceva, numai să fie uşor acid: ciuperci marinate, fasole cu usturoi etc.
)

• 1 kg dovlecei • 500 salată de vinete
• Dovleceii tineri se fierb zece minute, apoi se lasă să se răcească
• Se taie bucăţi groase (5-6 cm) şi se scobesc
• Se umplu cu salată de vinete şi se garnisesc cu felii de roşii – iată o
intrare drăguţă, tricoloră şi gustoasă
Taină: Dovleceii fierţi n-au nici un Dumnezeu, aşa că adăugaţi în salata de vinete un pic de piper, câţiva căţei de usturoi terciuiţi şi o linguriţă de oţet în plus, că aşa fac mehedinţenii şi nu fac rău.

PRAZ PRĂJIT

• 2 tulpini groase de praz • 2 linguri untdelemn
• sare, piper, paprică, după poftă • 1 lingură pătrunjel verde tocat
• Se taie prazul rondele groase de două degete
• Se presară cu sare, piper, boia
• Se pun la prăjit în ulei încins pe ambele părţi în vas acoperit până se rumenesc
• Se pun în farfurie (lângă un copan de pui fript, dacă e vreme de dulce) şi se presară cu pătrunjel
Se pot prăji şi ceva şniţelaşe de praz, ca la Calafat, tăind rondelele mai subţiri şi tăvălindu-se într-un ou amestecat cu o lingură făină. Dar atunci trebuie cam un pahar de ulei şi vreo douăzeci de căni de Roşioară, c-am ieşit în sfârşit din post şi se cade bucurie mare.

PĂPUŞI DE DRAGAVEI

Mâncare oltenească, ciudată, neaşteptată, elementară. Are totodată ceva ritual, neliniştitor, poartă un mesaj din străvechime.

• 2 ardei iuţi • oţet de prune, sare • 2 linguri de ulei
• 3 mănunchiuri groase „ca pe mână“ de ştevie tânără
• Se grijesc frunzele de ştevie
• Se leagă „păpuşi“, se ung cu ulei, se pun la grătar
• Când s-au „fript“ se curăţă de sfori şi se pun într-o strachină cu ardei iute tocat
• Se toarnă peste păpuşi ulei şi zeama fierbinte şi sărată de oţet cu apă
• Se mănâncă cu mămăligă

Jocul Căluşarilor e un ceremonial străvechi de mare spectacol, în care Căluşul, zeul cabalin şi protector al cailor şi al verii, petrece şi se desfată

împreună cu anturajul său divin, ceata căluşarilor, în săptămâna Rusaliilor sau a Căluşului. Jocul cuprinde practici şi formule magice, dansuri extaziante şi acte rituale executate de o ceată masculină strict ierarhizată: Mut, Vătaf, ajutor de Vătaf, Stegar, Căluşari de rând.

Starea euforică şi coeziunea mistică între participanţi, legaţi prin jurământ de credinţă şi complicate rituri de consacrare sunt obţinute prin executarea, până la epuizare fizică şi psihică, a dansurilor sacre după melodii de joc cântate de lăutari (care nu fac parte din ceată). Astfel, dansurile căluşăreşti au acelaşi efectca beţiile rituale de la Anul Nou, Îngropatul Crăciunului, Iordănitul Femeilor şi Măcinici. Jocul poartă cu sine funcţii şi expresii diferite ca vechime:

- petrecerea zeului cabalin substituit de o mască purtată de Mut, de o efigie (Steagul Căluşului), un totem (Cioclul Căluşului) în care apar excese, urme ale unor practici orgiastice;
- transferul magic al fertilităfii divine prin vrăjirea, în timpul jocului, a bolovanului de sare (dat apoi vitelor pentru prăsire şi înmulţire) şi a blidului cu seminţe pentru însămânţarea şi rodnicia ogoarelor;
- grăbirea căsătoriei şi fertilizarea simbolică a tinerelor neveste prin intrarea lor în hora căluşarilor şi prin atingerea phalusului purtat de Mut; – uindecarea persoanelor „luate din Rusalii“, „luate din Căluş“ prin transferul magic al sufletului sănătos de la oala de lut spartă cu băţul de Mut sau Vătaf, de la puiul de găină sacrificat violent sau de la căluşarul supus unei morţi rituale, la omul bolnav;
- jucarea copiilor purtaţi în braţe în hora Căluşului sau săritul lor, întinşi pe pământ, de către căluşarii iluminaţi de viziuni pentru alungarea bolilor, în special a „frigurilor“:
- alungarea Ielelor sau Rusaliilor prin ameninţarea lor cu diferite arme preistorice (beţe, săbii din lemn, arcuri cu săgeţi), prin scenetele războinice, prin plantele vrăjite (Pelin, Usturoi), prin impetuozitatea dansurilor căluşăreşti care imită, uneori, mersul la trap sau în galop al cailor, prin formule indescifrabile şi zgomote produse de zurgălăi şi clopoţei şi altele.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

CHISĂLIŢĂ

• 1 kg prune • 200 g zahăr (sau fără)
• Prunele se grijesc, se scot sâmburii şi se pun cu sau fără zahăr într-o oliţă, la foc mic
• Când s-au muiat şi au şi dat în câteva clocote, se oferă ca ciorbă, cu mămăligă, că aşa e în Oltenia
Deşi lucrare simplă, chisăliţa e deosebit de importantă în bucătăria oltenească de post, care recita cândva, săptămâni întregi de vară-toamnă, numai

meniul simplificat storcealã de prune.

Mai mult, oltenii mai strâmtoraţi (ce eufemism!) nici nu le mai fierbeau ci lăsau prunele să se oţetească şi mâncau acreala aceea, extrem de sănătoasă de altfel, cu mămăligă, în loc de orice altă mâncare.

În Oltenia şi Muntenia, adesea, pentru sănătatea şi prosperitatea familiei, postul obişnuit din zilele de miercuri şi vineri devenea post negru.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MÂNCĂRICĂ DE BOB

• 500 g păstăi verzi de bob • 1 ceapă
• 1 morcov • 500 g roşii răscoapte
• 3 linguri untdelemn • sare, piper
• 1 legătură groasă de mărar verde
• 1 pahar smântână (numai dacă e vremea în-fruptării)
• Se pun păstăile de bob la fiert
• Se toacă ceapa, morcovul, roşiile, mărarul
• Se înmoaie în untdelemn încins ceapa, morcovul şi roşiile
• Se lasă să scadă apa la fiert până bobul s-a muiat şi mai că nu mai e zeamă
• Se adaugă uleiul cu ce-i în el
• Se lasă să dea ceva clocote, să se împace şi împreuneze
• Se sărează, piperează
• Se freacă smântâna cu mărarul, se toarnă peste mâncare, se amestecă deun clocot şi un pic
Asta e arheologie, nu mâncare, şi cine-a mai văzut bob altundeva decât în Gorj, să spună, să nu ţină pentru el (şi aşa am probleme cu Mihai Oroveanu, care-i pricinos, estet şi fanariotofil (ozof) şi nu crede când îi spun că asta-i carte de bucate vii, şi nu cum ar vrea el, muzeu de pilafuri şi sarailii d’ale Ghicule ştilor şi Mavrocordaţilor).

ZEAMĂ DE MEI

• 1 ceaşcă de mei • 1 litru supă de legume
• 1 pumn de salvie • 1 ceapă
• 1 lingură ulei • sare, piper, boia, cât e cheful
• 1 linguriţă chimen • pătrunjel
• 3 linguri smântână (dacă e post, fără!)
• Se pune supa la fiert cu meiul şi încă o ceaşcă de apă
• Se toacă ceapa şi salvia
• Se căleşte ceapa în ulei încins
• Se adaugă la supă salvia, ceapa, chimenul, sare, piper, boia
• Se toacă pătrunjelul

• După 1 jumătate de oră se ia de pe foc, se drege cu smântână desfăcută în puţină zeamă şi se presară pătrunjel
„Zupă“ de Ardeal, rătăcită prin blidele unui sat uitat între măguri, unde încă

se mai cultivă meiul, ca o relicvă. Am mâncat o fiertură deasă şi arhaică, am dormit în fân, adânc, mă simţeam cu trei sute de ani mai tânăr.

PILAF CU CIUPERCI

Altă mâncărică de post, de data asta şi muntenească şi ardelenească (prea puţine reţete sunt strict locale; veţi mai întâlni asemenea licenţe, confuzii şi simultaneităţi inevitabile).

• 1 ceaşcă orez • 1 pahar untdelemn • 1 legătură pătrunjel
• 1 ceapă • sare, piper, cât vreţi
• 500 g ciuperci de care o fi (bune chiar şi cele uscate)
• Ceapa se toacă şi se prăjeşte în ulei, într-o cratiţă mărişoară
• Când s-a aurit, se adaugă orezul bine grijit şi scurs, să se călească niţel, să prindă gust bun
• Ciupercile bine spălate se toacă şi se pun peste orez, cu sare şi piper, amestecând mereu
• După 5 minute de prăjit, se stinge pilaful cu 2-3 ceşti de apă, se amestecă şi se acoperă; se pune în cuptor la foc mic, 30-40 de minute, până se rumeneşte la suprafaţă
• Se toacă pătrunjel şi se presară peste pilaf

O fi ea mâncare de post, dar, nenfricat sărată şi piperată, are nerv şi chef de tovărăşie, aşa că un antricot de viţel fript pe cărbuni sau un piept de pui la grătar spurcă brusc găteala înspre frupt, spre un Pinot Noir de Baraţca (vin semănând cu o armură falnică de oţel căptuşită îngrijit cu pluş sau cu o fioroasă panteră neagră torcând dulci cântece de leagăn unui prunc care o trage de mustăţi).

După aproximativ aceeaşi reţetă plus ceva usturoi, se poate face şi pilaf cu buruieni (în cazul ăsta nu se mai călesc şi ierburile, ci numai orezul): adăugând lobodă, urzici, spanac, ştevie etc.

COZONAC MUNTENESC DE POST

• 1 kg făină • 500 g zahăr tos
• 2 pachete margarină • 50 g drojdie
• 1 litru apă • 1 plic zahăr vanilat
• 1 lingură coajă rasă de lămâie • 1 linguriţă rom
• 2 linguriţe sare • şofran, după gust
• 1 vârf cuţit praf de scorţişoară • 1 vârf cuţit praf de cuişoare
• 1 linguriţă coajă rasă de portocală

glazură:

• miez de nuci, alune de pădure, stafide, fructe uscate
• 250 ml untdelemn + 100 ml pentru uns tăvi şi cozonaci
Plămădeală:

• Drojdia se desface în 2 ceşti cu apă caldă
• Se adaugă 1 ceaşcă cu zahăr tos, 2 ceşti făină şi 100 ml ulei
• Se amestecă, se bate vârtos cu o lingură de lemn, se lasă să respire
Aluat:

• Într-o cană de apă caldă se dizolvă o ceaşcă de zahăr şi se amestecă scorţişoară, cuişoare, şofran, rom, coajă de lămâie şi portocală, zahăr vanilat, sare
• Într-un castron se freacă 1 pachet jumătate de margarină cu restul de untdelemn
• Margarina rămasă se pune la-ncălzit
• Făina rămasă se pune într-un lighean
• I se adaugă, pentru frământatul final, aproape toate cele bune şi făcute mai sus: plămădeala, grăsimea frecată, sosul de zahăr
• În timpul frământatului, care ţine cam o jumătate de oră, se mai adaugă câte puţină margarină caldă
• Dacă aluatul a-nceput să scoată bule de aer, e gata; se acoperă cu un ştergar şi se lasă să crească la loc călduţ în voia lui (îşi va dubla volumul)
• Se ung tăvile cu untdelemn
• Se încinge cuptorul
• Se pune aluatul care n-a stat din crescut în tăvi – cam la jumătate, că mai creşte
• Se ung cozonacii cu ulei, se presară nuci, stafide, eventual alte fructe uscate, alune de pădure
• În cuptor, la foc potrivit spre mic, va sta 1 oră
Nu prea văd eu rostul unui cozonac de ... post şi încă în Muntenia. Ori e sărbătoare, şi faci cozonac adevărat, de dulce, ori nu e, şi atunci nu-i de ce face!
Dar uite că există şi n-o să neg tocmai eu, prozatorul, realitatea, că nu se poate, mai ales pe cea a lucrurilor (vezi Hegel), aşa că am să-i adaug nişte dulceaţă ori nişte marmeladă (vezi mama Dorica).

CIORBĂ DE BOB

De o simplitate mânăstirească (dacă am găsit-o la Tismana) ciorba asta e

gustoasă rece, cu mămăligă.
• 300 g păstăi verzi de bob
• 1 morcov
• 1 legătură groasă de mărar verde
• 1 ceapă
• 100 g corcoduşe verzi
• sare

• Se toacă ceapa
• Se rade morcovul
• Se pun la fiert cu bobul în 2 litri apă până se-nmoaie (păstăile!) .
• Se toacă mărarul
• Se strivesc corcoduşele, fără sâmburi, se pun în ciorbă să clocotească cel puţin un sfert de oră
• Se sărează, se presară mărar
Era ca un ritual, clopotniţa neagră pe cerul înlunit şi limpede, părintele Duxul pipăindu-şi mătăniile, Ninica adormise, rezemată de stâlpul cerdacului.

Dinspre chilii venea sforăit bărbătesc, mi-era încă foame, mă umflam cu zeamă de bob pentru prima oară în viaţă, ce aventură, şi încercam să-mi aduc aminte ceva, nu ştiu ce, doar să-mi aduc aminte. Eram sigur într-o altă viaţă, eram altul, îmi amintisem, eram altul.

TOCANĂ DE CEAPĂ

Mâncărică de post, şi de Banat care, dacă e bine asezonată, e bunuţă.

• 6 cepe mari • 3 linguri untdelemn
• 2 linguri pastă roşii • 1 linguriţă oţet
• 3 căţei de usturoi • 1 jumătate linguriţă paprică
• 1 morcov • 1 linguriţă zahăr
• 1 legătură mărar
• Se pune ceapa tăiată felii mai groase la rumenit cu usturoi, morcov ras, boia
• Când a devenit transparentă, se adaugă pastă de roşii, oţet, zahăr şi se freacă niţel
• Mărarul se adaugă la sfârşit, după 10 minute de sfârâit uşor
URZICI SLEITE

• 1 kg urzici • 1 ceapă
• 250 g morcovi • 1 păstârnac
• 2 linguri mălai • 2 linguri miez de nucă, măcinat
• 5-6 căţei usturoi • 1 linguriţă hrean ras
• sare, câtă credeţi • 3 linguri de unt (untdelemn, ulei de nuci)
• Se rad ceapa, morcovii, păstârnacul
• Se grijesc urzicile bine, se pun la fiert în puţină apă cu ceapă, morcovi şi păstârnac
• Se toacă usturoiul
• Când au fiert, urzicile se scurg (zeama se păstrează) se toacă şi se freacă bine cu mălai, până se face o ciulama
• Se potrivesc de sare, se adaugă usturoiul, miezul de nucă, untul, hreanul

se amestecă iar bine (dar bine de tot!) şi se pun la cuptor, stropite din

când în când cu zeama de la fiert, până se termină, iar sloiul e îndesat

• Se oferă cu mămăligă
Mâncărurile „sleite“ le-am întâlnit numai în Transilvania, mai ales ca mâncăruri de post, făcute cu ulei însă, şi nu cu unt, cum îmi plac mie.

Fără nuci, respectând reţeta de mai sus, se pot face mazăre şi fasole sleită, ba chiar şi cartofi.

LINTE DE POST

• 400 g linte • 1 ceapă (tocată)
• 500 ml supă de legume • 1 morcov (ras)
Adaos la gust:

• 2 linguri oţet • 1 lingură untdelemn
• 1 ceapă • 3-4 căţei usturoi (tocat)
• sare, piper
Seara – Se pune lintea la-nmuiat în apă rece

Ziua – Se pune lintea la fiert în 2 litri apă rece, cu supă de legume, ceapătocată, morcov şi puÎină sare

• „Gustul“: Se rumeneşte ceapa în ulei, se stinge cu apă şi oţet, se pune sare; piper şi usturoi
• După aproximativ o oră se ia lintea de pe foc şi se pune şi „gustul“
Iarăşi post între dealuri ardelene. În văile acestea adânci, cu copaci puţini, aerul a-ncremenit cu timpul odată, un somn adânc, de basm, restul e nostalgie.

VĂRZĂRI MOLDOVENEŞTI

Dacă la ardeleni vărzările sunt lucru destul de greu, făcut în unturi şi cu alte slănini, la moldoveni vărzările rimează bine cu postul (deşi, în zilele de dulce, cine împroaşcă râuri de smântână pe bietele plăcinţele nevinovate?)

Aluat:

• 1 kg de făină • apă şi sare
• Se frământă un aluat ca de turtă, cu apă călduţă şi sare, care se lasă să respire, la cald, câteva minute
• Se rup bucăţele cât nuca, care se întind foicică
• Se taie foicica în şase colţuri, se umple cu varză călită cu ceapă în untdelemn şi se închide, adunând colţurile şi moţându-le; se dă la cuptor încins dar cu foc micşorat, să se coacă frumos
TOCANĂ DE CARTOFI

• 1 kg cartofi • 2 cepe

• 5 roşii răscoapte • 1 linguriţă boia
172

• 1 legătură usturoi verde • 1 pahar de untdelemn
• 1 linguriţă chimen pisat • sare, piper, cât vă place
• tarhon, cimbru
• Se curăţă cartofii, se taie îmbucături, se pun la fiert în apă cât să-i acopere, cu sare, piper, chimen
• Ceapa se taie peştişori, se pune la călit în untdelemn cu boia
• Se taie mărunt roşiile, se pun peste ceapa călită
• Se toacă usturoi, pătrunjel, tarhon, cimbru
• Cartofii fierb într-un sfert de oră, după care li se adaugă sosul de roşii şi verziturile tocate, şi se lasă să mai dea în câteva clocote
• În sfârşit, pentru faţă, se mai presară un pic de pătrunjel verde
Mâncărică de post la rădăcină, dar care, mai .ales în zonele ardelenescobucovino-cartofelifere, scoate glorios din vară curtea rămasă prematur fără slănină (c-a avut oameni la zidit gardul) şi-i salvează găinile de moarte năpraznică.

Mulţimea de miroase şi verdeţuri, sosul gros, bun de-ntins cu pâine fac tocana gustoasă, mai ales dacă-i mai pui şi o ceaşcă de smântână, dacă ai (vacă) şi o legi de o carne bună şi de o cană de vin „de boltă“. Numit în Ardeal şi „Californie“, „bolta“ e un vinuleţ acrişor, bizar colorat (roze-maro-verde) abiaabia întărit, dar plăcut la băut datorită fructuozităţii. În zonele răcoroase ale cartofilor, această viţă cu coacere precoce, ce se întinde spre soare pe bolţi şi pe pereţii şurii, la adăpost, e, poate, singura soluţie „viticolă“ într-o ţară de ţuică (rachiu, palincă, horincă, vinars, ginars).

Postul negru în Bucovina înseamnă suprimarea totală a alimentaţiei timp de 7 zile, câte o zi din 7 săptămâni succesive, pentru dovedirea şi pedepsirea răufăcătorilor (hoţi, tâlhari). Persoana credincioasă, de obicei o femeie „iertată“, se autoclaustra într-o cameră întunecoasă, petrecea timpul în rugăciuni şi deplină curăţenie trupească şi sufletească.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

IAHNIE DE FASOLE

• 500 g fasole boabe • 3 cepe
• 100 ml untdelemn • 3 morcovi
• 1 lingură boia • 1 căpăţână usturoi
• 1 lingură oţet aromat cu tarhon • câteva fire de tarhon tocat
• 1 legătură pătrunjel • 200 ml bulion gros de roşii
• 1 lingură zahăr • 1 foaie dafin
• sare, piper, după poftă (care poftă, în post?!)
• 1 ceaşcă smântână (aşa da, dar e opţională – auzi, smântână opţională!)
Seara:

• Fasolea grijită bine se pune la înmuiat în multă apă rece
173

Dimineaţa:

• Se pune fasolea la fiert o oră jumătate, la foc potrivit, în 3 litri apă cu sare, să scadă
• Se rad morcovii şi ceapa
• Se călesc în ulei cu boia
• Se sting cu bulion de roşii şi oţet şi un pic de apă fierbinte
• Se toacă usturoiul, tarhonul, pătrunjelul
• Dacă fasolea a fiert (ideal e să fi scăzut suficient cât să fie mai puţin de o jumătate de litru zeamă – dar atenţie să nu se prindă) se adaugă zarzavatul călit, usturoiul, tarhonul, zahărul şi foaia de dafin, sare, piper, şi se lasă să bulbucească vreo zece minute, să se unească toate, dar mestecând des, să nu se ardă
• Se presară pătrunjel, e distinsă; însă dacă o faceţi de frupt, cu smântână, e absolută

Poţi să bei în post (fraza asta nu-i pentru militarii în termen), dar asta n-are nici o legătură cu înfrânarea trupului dorit şi înălţarea sufletului.

Îmi amintesc însă că la Siret, lângă frontieră, la Frăţăuţii Noi, era în postul Sfintei Marii, după fasolea asta am băut cândva o zeamă foarte plăcută, răcoroasă şi acrişoară, care era făcută din suc de afine, suc de mere şi... zeama de sfeclă roşie!

Pornise un pic, cât să pară şi mai proaspătă, şi se potrivea cu fasolica scăzută şi, o să zâmbiţi, cu surâsul luminos de pe faţa unei ucrainiencuţe blonde de vreo zece ani, care scârţâia îngrozitor la o vioară dezacordată, piţigăind „...Maramureş plai cu flori“, în admiraţia înlăcrimată a bunică-sii, care mântreba „Ponial? Ponial?“

Masa de Ajun – După miezul nopţii, la prima oră a zilei de 24 decembrie, se aşterne masă mare, sărbătorească de post, în camera bună a casei, pentru sufletele morţilor. Grâu fiert, turte şi pâine, fasole scăzută, prune fierte, vin, fuioare de cânepă cu rol magic (Barba lui Moş Ajun) vor ospăta spiritele din cea lume până dimineaţa când, odată masa sfinţită, se împarte membrilor familiei şi vecinilor.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

SARMALE DE POST

• 1 varză murată • 1 ceaşcă orez
• 3 cepe • 1 pahar bulion roşii gros
• 1 pahar untdelemn • 1 morcov
• piper, boabe • sare, piper măcinat, paprică, după chef
• 100 g prune uscate (stafide, ciuperci, felii de măr uscate)
• 2 cepe se toacă şi se călesc în ulei
• Se sting cu orez şi apă, se pune sare, piper praf, se lasă să fiarbă

• Varza se spală mult, să-i iasă sarea
• Se pregătesc foile de varză – cam 15-20 bucăţi
• Restul verzei se toacă fideluţă
• Se rade morcovul
Sos:

• Se toacă 1 ceapă, se căleşte în ulei cu boia şi piper boabe
• Când s-a muiat se adaugă bulion
Umplutura:

• Se toacă prunele bucăţi mici
• Dacă a fiert orezul i se adaugă prunele
• Se unge o cratiţă cu ulei
• Se umplu sarmalele
• Se aşază în cratiţă împreună cu varza tocată şi morcovul ras, se toarnă bulion şi apă, se pun la cuptor acoperite, foc potrivit, circa 1 oră
Culmea e că un păhărel de vin, în postul ortodocşilor, nu e chiar un sacrilegiu, deşi, pentru sufletele uşoare, e mult mai „de dulce“ decât ouleţul fiert sau feliuţa de „clisă“.

Dar nu-i treaba mea să comentez dreapta cumpătare ci să vă spun că, la nişte sărmăluţe cu prune sau stafide, foarte curente în Bucovina şi Moldova, ar merge doar un vin uşor şi ştrengar, cât se poate de tânăr, însă de familie bună: un Aligote de Bucium sau o Fetească Albă de Dealurile Bujorului, nici prea seci, nici prea invers, cât să cinstească masa, fără s-o (prea) lungească.

Se poate face o paralelă între post şi sacrificiu (jertfa de sânge), ca fenomene rituale specifice momentelor critice, de nesiguranţă, de tensiune.

Ele au ca principale elemente mediatoare în contactul cu divinitatea animale sau produse animaliere. Dar, pe când, în sacrificiu, artificiul ritual constă în absorbţia alimentară a fiinţei ce intermediază comunicarea profanului cu sacrul, în post, abstinenţa alimentării (refuzul absorbţiei), prin purificarea pe care o realizează, deţine rolul mediator în dialogul cu forţele divine.

(după Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

LÂNGĂ FOCURI
DIN MUNŢI
MUNŢII NOŞTRI OAIE POARTĂ

Fie ei în Ardeal, în Valahia sau în Moldova, fie ei Apuseni, Răsăriteni ori Meridionali, Carpaţii româneşti miros duios şi istoric a aceleaşi găteli şi fierturi, a acelaşi ceaun afumat pe pirostrii de piatră.

Plecând de la mămăliga cu ceapă, mâncare naţională celebră a României, şi de la ciorbele simple, cu jintiţă şi zer, de la sfârâiala cea mai banală, şi ajungând până la sofisticatele şi împovăratele cu de toate balmoşuri şi bulzuri, toţi ciobanii români îşi fac la fel de mâncare în singurătatea muntelui, după aceleaşi tipicuri şi cu aceleaşi „de-ale stânii“.

Le veţi cunoaşte savoarea numai dacă veţi avea bucuria şi vrednicia să călătoriţi pe crestele carpatine (o spun celor ce nulne cunosc ţara) deja ele însele o mare, splendidă răsplată pentru drumeţ.

Se fac ele, mămăligile, şi-n vale, dar numai cumpănite la focul stânei, grijite temeinic şi fără grabă, cum se cuvine, de baci, au bucatele ciobăneşti acel uluitor gust de fum şi de foame care le face superlative.

MIC DICŢIONAR DE STÂNĂ

• Caimac – substanţă groasă ce se formează la suprafaţa laptelui fiert
• Caş – lapte închegat şi stors de zer
• Chişleag – lapte acru smântânit
• Jintiţă – amestec de urdă şi zer ce se depune pe fundul ceaunului când se fierbe zerul pentru urdă
• Jintuială – zerul cel mai gras scos din caş sau zer rămas de la urdă
• Smântână – substanţă groasă ce se formează la suprafaţa laptelui nefiert

• Zară – lichid albicios şi acrişor ce rămâne după ce s-a ales untul de smântână
• Zer – lichid galben verzui, acrişor, ce se separă din lapte la prepararea caşului, brânzei, caşcavalului sau din iaurt, lapte prins, unt etc. Ciobanii fac distincţie severă între un zer şi altul, cum facem noi între vinuri
În unele părţi din Banat, este datină de a se da în ziua de Sf. Gheorghe (protectorul turmelor şi ciobanilor- n.n.) ca Moşi, pe la vecini şi neamuri, olcuţe nouă pline cu lapte şi cu caş, dimpreună cu câte un colac şi o lumânare. Pe alocurea, precum bunăoară în Sicheviţa, laptele se dă în tăiere sau strachini.

În alte părţi, tot din Banat, se împărţeşte lapte de oi şi cu scrob făcut din făină de grâu.

Este adecă în cele mai multe părţi din Banat datină ca până în ziua de Sf. Gheorghe să nu se mănânce defel lapte de oaie, iar în această zi nu se poate mânca până ce nu se dă întâi de pomană morţilor, căci aşa se dezleagă la mâncare.

Deci găletăresele, adecă femeile care au fost în această zi la stână, unde s-au muls pentru prima oară oile, întorcându-se cu câte un pic de lapte pe fundul găleţii acasă, unde le aşteaptă mamele ori surorile cu scrob făcut din făină de grâu, împart scrob de acesta cu lapte de oi pe la vecini şi pe la neamuri de pomană morţilor, care pomană se numeşte Moşii de Sân-Georgiu.

O seamă de femei, pe lângă scrob şi lapte, mai împart încă şi bucăţele de caş ori de balmaşi (balmoşi), şi dăruindu-le zic:

-Cât caş (ori lapte) am căpătat acuma, pe de zece ori (sau 20-50 de ori), să mi se compute la măsurarea oilor!
În Muntenia se dă în această zi asemenea lapte de pomană. Şi „chiar dacă ziua de
Sf. Gheorghe e cu câteva săptămâni în urma Paştilor, femeile’.. nu mănâncă în ziua aceasta (nimic) înainte de a fi dat lapte pentru cei morţi.“
În Bucovina, şi anume în Frătăuţul Nou, districtul Rădăuţului, se trimite ca Moşi asemenea o ulcică cu lapte dulce de vacă fiert cu togmagi, cu un colac şi cu o lumină pe la case, mai ales unde sunt copii mici.

În unele comune din Bucovina însă, precum bunăoară în Tereblecea, districtul Siretului, nu numai că se trimit în această zi Moşi pe la case, ci mai întreg satul se duce la ţinterim, şi acolo împărţesc diferite bucate sărmanilor, întinzând fiecare pe mormintele morţilor săi o faţă de masă sau un ştergar, iar pe acelea punând bucatele aduse.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

MĂMĂLIGĂ VÂRTOASĂ (CIOBĂNEASCĂ)

I. • 1 kg mălai • 3 litri apă • 1 lingură sare

• Se pune apa cu sare la fiert în ceaun, se presară ploaie un pumn de mălai
180

• Când clocoteşte se varsă mălaiul dintr-o dată: va forma un fel de moviliţă spălată de valuri fierbinţi
• Acum e timp destul să fiarbă încetişor, preţ de vreun ceas, să se umfle bine făina şi să se-ncingă
• După ce-a trecut ora ce-am spus, se amestecă vârtos, vreme destulă şi cu nădejde (ciobanii fac aşa: unul ţine ceaunul, celălalt învârte făcăleţul; cel ce ţine ceaunul îi povesteşte celuilalt ce i-a zis lui un vecin despre nevastă-sa)
• Dacă s-a-ntărit de nu se mai poate mişca „mestecăul“, se-ndeasă mămăliga spre fundul ceaunului şi se nivelează. Apoi se mai pune ceaunul un pic pe foc iute, să se desprindă fiertura de fund (ies aburi, fâsâie şi se înfoaie)
• Se răstoarnă pe un fund (platou) e o emisferă perfectă; puriştii şi tradiţia cer s-o tăiem cu aţă subţire şi tare
II. • 400 g mălai • 1 litru apă • 1 linguriţă sare
• Se fierbe la fel ca mai sus, dar numai o jumătate de oră (de aia şi sunt mai mici cantităţile) – va ieşi şi mai vârtoasă, ceea ce nu-i strică unei mămăligi ce nici nu explodează şi mai şi participă la bogatul lexic al insultelor noastre mioritice
Colacul de Sângeorz e un covrig mare din făină de grâu care se pune pe găleata împodobită cu flori de câmp şi tulpini de leuştean în timpul mulsului, la Sâmbra Oilor sau Măsurişul Laptelui. E rupt în bucăţi şi mâncat de ciobanii şi stăpânii turmelor, de oile şi câinii stânei în ziua de Sângeorz, Anul Nou Pastoral.

Este folosit şi în practica magică de anulare a puterii cucului de a fura sau strica laptele oilor, numită Cucu-Răscucu!

(I. Ghinoiu – „Obiceiuri...“)
CIORBĂ DE PĂSAT

Ciorbă ardelenească, veche tare, ciobănească cât cuprinde, făcută din spărtură de porumb şi verzituri felurite, la vremea primăverii.

• 1 ceaşcă păsat • 1 litru zer acru
• sare, cât vă place
• verdeţuri: frunze multe, o poală de foi de ţelină, sfeclă, gulie, rubarbă, lobodă, ştevie, ceapă verde, usturoi verde, salată verde, mărar, pătrunjel, leuştean şi ce mai e verde în grădină sau pe câmp şi se mănâncă
• Se fierbe păsatul în 2 1 apă
• Se grijeşte bine verdeaţa, adică se spală, se curăţă de cotoare, coji şi se toacă
181

• Când s-a muiat porumbul se adaugă zerul
• După primele clocote se adaugă şi verziturile tocate, sarea şi se mai fierbe 1 sfert de oră

Anaforă de muguri defineşte mugurii de salcie sau de măr mâncaţi în loc de anafură, de păstori şi alte persoane care se găsesc departe de sat în zsua de Paşte.

Pentru a nu se îmbolnăui „de grumaz“, oamenii din sudul Transilvaniei mănâncă primăvara nu numai muguri de salcie, ci şi flori de măr.

(Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

BALMOŞ

Balmoşul e lucru greu şi nici prea uşor de făcut nu e, dacă mă gândesc că trebuie unt şi smântână, mălai şi lapte covăsit (prins) şi pe lângă asta timp – că graba lângă balmoş e ca fetia lângă fătălău – şi mai ales trebuie vlagă multă, că la câte învârtituri vor face mâinile baciului, poţi opinti o microcentrală de municipiu!

• 150 g unt • 2 litri smântână • 1 linguriţă sare 1 kg mălai
• 1,5 litri lapte acru
• Întâi se pune untul în ceaun să se topească la foc mic
• Apoi se adaugă smântâna şi sarea, la fiert, amestecându-se des şi conştiincios
• Când astea s-au încins se adaugă mălaiul (ca la o mămăligă ciobănească ce este, adică o parte „farină“ la două părţi „zamă“)
• Se amestecă şi se tot amestecă şi iar se amestecă, până răzbeşte la suprafaţă untul, ca nişte băltiţe de primăvară pe pământul mănos al mămăligii. Acu se mai lasă o ţârâ – vreo trei minute – pe foc iute, să prindă coajă – la cuptor e şi mai bine, că prinde crustă şi sus şi jos
Dacă s-a rumenit – şi nu se poate să nu se fi făcut roşu frumos ca un miez de lemn de salcâm; balmoşul e de pus – cu ceaun cu tot – pe fundul de lemn din mijlocul mesei, lângă blidul adânc şi larg cu lapte acru (laptele acesta nu poate lipsi de lângă balmoş ca ceapa de lângă ciorba de fasole – boabe ! – şi sonda de petrol de lângă Golful Persic)
Iar dacă mâncaţi balmoş înseamnă că aţi pornit neînfricat la drum tare anevoios, unde e totuşi bine şi înţelept să nu pleci singur, ci înarmat cu o glajă de că vânoasă de prune bistriţe din Siriu sau, de ce nu, dacă ajungem la o stână argeşeană ori făgărăşeană (că şi la stânile din Iezer ori Negoiu e balmoşul balmoş) o damigenuţă de vin de mere de Sălătruc zis cidru la mama lui galică

– proaspăt şi pişcăcios la limbă, ce uşurează, răcoreşte şi curăţă.
Balmoş se mai poate chema şi mămăliga – câte bordeie atâtea vorbe ce zboară ca fluturii – care se fierbe în alte lăptării, mai uşoare decât „grosciorul“, jintiţa şi zerul. Nu-s de lepădat! Din contra, e o altă minunăţie, numai şi numai

stânei româneşti.

Italienii fac „polenta“ în orice, mai ales în supe, în creme de legume, în ciorbe. De ce nu? Ce poate fi rău într-o mămăligă întărită în bulion de roşii sau împănată, ca un minestrone, cu bucăţele de slănină afumată, brânză, omletă, zarzavaturi?

Aşa că nu e cu supărare dacă severinenii de Cerna şi oltenii de Gorj fac mămăligă în jintiţă, cu caş şi unt şi tot balmoş îi spun.

Moşii de Sâmburi e ziua de pomană pentru morţi în sâmbăta dinaintea Rusaliilor sau în sâmbăta dinaintea Sâmedrului, când se dăruieşte un fel de mămăligă preparată din porumb râşnit (păsat) fiert în apă sau în lapte şi amestecat cu untură sau cu brânză.

(Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

OAIE DE MUNTE (GRĂTAR)

În munţii Făgăraş, la stânile dintre Şinca Nouă şi Arpaşul de Sus, oaia dar şi mistreţul se fac la grătar într-un fel aparte, ce le frăgezeşte.

• 2 kg carne bună de oaie • sare, piper, paprică, cimbru
• ulei pentru prăjit
• Se pune carnea piperată, bine frecată cu cimbru, pe grătar cu jar bun, să se rumenească un pic, apoi se dă deoparte
• Se lasă jarul să se spuzească şi iar se pune carnea, să se coacă liniştit
• Dacă zicem că e gata, se ia carnea de pe grătar, se taie felii şi se pune la prăjit câteva minute în ulei încins, frecat cu boia
• Se potriveşte de sare şi se dă la masă

Un rachiu întors de prune, mere şi pere, de început, şi o Fetească Albă de Apold, de sete, că nu-i departe de Arpaş şi-i bună, băute în scenografia corectă a muntelui în primăvară: flori galbene de brusture, brazi, malul unui pârâu, miros de cetină şi cimbrişor sălbatic, soare discret, un norişor alb şi pufos în care se ascunde o acvilă, focul aţipit, abia fumegând...

Nu-i rea compoziţia, tabloul „Poiană de munte cu friptură de mioară“ a fost reţinut de autorul apocrif.

Românii din Bucovina, Moldova şi cei din Muntenia îndatinează de a frige la Arminden sau Arminder un miel, a se duce apoi în pădure, într-o dumbravă, luncă, la vie, sau şi în grădină unde este iarbă verde, a se pune acolo la umbra unui copac şi, mâncând friptura de miel, a bea vin pelin, sau dacă nu este de acesta, atunci vin de celălalt, punând în el pelin verde. Unii aduc cu ei şi lăutari de le cântă şi astfel petrec apoi până către seară, când se întorc în sat cântând şi bând, împodobindu-se pe la pălării cu flori de liliac, dacă e înflorit, şi cu pelin verde.

Frunză uerde de pelin,
Iată-ne la Armendin,
Beau mesenii şi mănâncă,
Şi de ciumă nu li-i frică...

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

ROTOGOALE DE BERBEC

Mărginimea Sibiului mănâncă o chestie rară (ce numai în Dobrogea mai are tare) la care mulţi strâmbă din nas: rotogoale, adică nişte măruntaie anume ovinei, împănate cu grăsime şi carne (unii le mai spun şi momiţe).

Se spală cât se poate de bine rotogoalele (cu asta se începe reţeta).

• 1 kg rotogoale (atât îi spuneţi ciobanului – Vreau un kil de rotogoale! – şi el vi le-a şi trântit pe grătar, plin de admiraţie – cine mai cere azi rotogoale?!)
• 1 căpăţână usturoi • 100 g slănină afumată
• 250 g carne oaie • 1 vârf de cuţit cimbru
• sare, piper, paprică
Deci, zic iar, se spală bine rotogoalele, apoi se crestează şi se

împănează cu slănină afumată, carne şi 1 jumătate căpăţână de usturoi

• Usturoiul rămas se pisează, se amestecă cu sare, cimbru, piper şi boia şi puţină apă călduţă
• Se pun la grătar (sau în tigaie cu ceva untură) rotogoalele şi se tot stropesc (sau sting) cu zeama parfumată până ce sunt fripte (prăjite)
Oierii din Mărginime nu aruncă nimic de la berbec, iar rotogoalele fierbinţi, cu mămăligă şi cu Fetească Regală din viile bogate de Sebeş sau de Apold – vin sec şi expresiv – sunt o excelentă bucăţică ţărănească.

La „christovul viilor“ (culesul viilor – n.n.) sărbătoare marcată prin tăieri de animale, un tânăr pur, dimineaţa, la revărsatul zorilor, cu faţa spre răsărit, înjunghia animalul. Din unele informaţii culese reiese că iniţial tânărul trebuia să fi făcut şi baie; ceva mai mult, se pare că pentru sacrificarea animalului tânărul trebuia să rămână absolut gol...

(N.Al. Mironescu – „Practici, credinţe şi obiceiuri legate de viticultură“)

BALMOŞ DE GORJ

La Novaci, pe crestele Parângului, aşa se face balmoşul:

• 1 kg mălai • 1 litru jintiţă • 500 g unt
• 500 g caş proaspăt • sare, câtă vreţi

• Jintiţa, untul şi smântâna, potrivite de sare, se pun la fiert împreună, într-un ceaun, pe foc mic, amestecând din când în când
• Caşul se dă pe răzătoare
• Când au dat lăptăriile în clocot se pune şi mălaiul, puţin câte puţin, tot mestecând, până se face o mămăligă aşa, mai moale
• Caşul ras se răstoarnă în mămăligă şi se amestecă până oftează cu aburi de câteva ori
Se mănâncă tot cu lapte covăsit şi se bea c-o ţuică de Rovinari ori de Runcu, c-ar fi păcat altfel.

CIUPERCI CIOBĂNEŞTI

• 1,5 kg ciuperci cu pălărie mare (mânătărci, albe de pajişte, păstrăviori de fag, bureţi şerpeşti, crăiţe etc.)
• 150 g slănină afumată • 200 g brânză de burduf
• 150 g urdă • piper (dacă este)
• Se taie picioruşul ciupercilor
• Se spală ciupercile, temeinic, se aranjează într-o tavă
• Se toacă mărunt, cu cuţitul, picioruşul şi slănina
• Se frământă urda cu brânza
• Se pune în pălării mai întâi tocătura apoi, peste tocătură, brânza cu urdă; se piperează
• Se frig pe jar slăbit, cu foarte puţină apă pe fundul tăvii, până se rumeneşte un pic brânza
Nu-i trebuia prea multă imaginaţie transhumantului haţegan sau vrâncean, aflat în vârf de munte şi în august ploios, ca să creeze mâncarea „ciobănească“: asta era la-ndemână, ciuperci şi brânză, asta mânca!

Ce bea, asta-i întrebarea?! Ce bea el în sihlă şi pustietate, înfrăţit cu lupii? Rar, câte un gât de ţuică, cel mai des apă de izvor.

Noi, în schimb, ne putem permite, sper, lângă o ciupercă un pic sărată, să începem masa cu o Plăvaie de Jariştea, vin vioi şi sec, rotund la gust, prieten de drum lung.

SLOI DE OAIE

Răcitură ciobănească din Ţara Haţegului, mâncarea asta veche cât şi Sarmisegetuza se face din animale bătrâne, care se taie iarna, când zăpada a alungat caprele negre din Retezat spre marginea verde a pădurii de brad (chestie ce n-are, evident, nici o legătură cu sloiul de oaie şi nici cu această carte, aşa că nu ştiu ce mi-a venit s-o scriu).

• 3 kg carne de oaie, bucăţi cât pumnul, eventual cu oase (mici) şi ceva măruntaie

• 3 oase mari de oaie, sparte • sare, piper
• 1cătă usturoi
• Mai întâi se fierb 2 ore oasele, să-şi lase sucurile şi măduva
• Se scot oasele, se pun în locul lor carnea şi măruntaiele, să fiarbă, cu sare şi piper, până se desprind de pe oscioare şi se fărâmă de la sine (nu se amestecă în cratiţă)
• Se pisează usturoiul pastă
• Cand carnea a fiert şi apa a scăzut de zici că nu mai e, se adaugă risipit usturoiul, să mai dea în două clocote
• se scoate oala în tindă, la ger, să se-ntărească sloiul, şi după aceea se mănâncă
În partea Branului, ciobanii fierb ori prăjesc carnea oii, dreasă cu sare şi usturoi, apoi o îneacă în seu încins. Se păstrează timp îndelungat în beşici bine grijite tot sloi de oaie vine de se cheamă (ori „mouton confit“).

Gâtlejurile subţiri se vor scămoşa cu groază la gândul fierturii de oaie – un fel de piftie răsfiartă – dar cine nu papă sloişor nu primeşte nici ţuiculică galbenă de prune bistriţe de Haţeg, fiartă cum o făcea Titus Popovici la Gura Zlata.

Punea adică o cratiţă cu apă la fiert, acoperită cu un capac metalic plat. Pe capacul ăsta punea ibricul cu ţuică, miere de pădure de la Râu de Mori şi un pic de mentă. Acoperea şi ibricul şi aştepta.

Când apărea prima şuviţă de abur din ţuică – căniţele de lut aşteptau, aliniate – oprea procesul de producţie şi dădea de băut, ceea ce îl obliga să dea şi de dormit, la sfârşit, în celebra Sală a Armelor, (pe jos sau în baldachinul uriaş, care cum apuca), din casa sa deschisă tuturor de pe Valea Râului Mare-Retezat, de care şi-a legat pe veci numele, căzăturile în râu şi basmele vânătoreşti.

ZĂRBUŞCA

• 2 litri zer (de la brânza de vaci) • 1 morcov
• 1 ceapă • 2 linguri de mălai
• sare • 500 g cartofi
• Morcovul şi ceapa, curăţate şi tăiate bucăţi, se pun la fiert într-un litru apă
• Se curăţă cartofii, se taie îmbucături, se pun şi ei în zeama ce deja clocote şte mărunţel
• După o jumătate de oră se adaugă zerul, mălaiul cernut ploaie şi rea
• Se mai dă în câteva clocote şi e gata
Ciorba de stână din Moneasa e cunoscută şi în Parâng şi în Ceahlău sub numele de Sărbuşcă. Nemţenii de urcă către izvoarele Barnarului şi Bicazului îi pun şi smântână, să se îndesească.

În Banat, tot în ziua de Înălţarea Domnului, se dau flori, lumânări şi brânză, iar păcurarilor, adecă ciobanilor sau păstorilor de oi, atât în Banat cât şi în Transilvania, li se dăruieşte câte un caş, fiindcă în această zi în cele

mai multe părţi se pun oile pe brânză.

Datina din urmă, adecă dăruirea păcurarilor în ziua de Înălţarea Domnului
câte cu un caş, trebuie să fie foarte veche, pentru că o aflăm amintită şi într

o seamă de colinde.
Drept dovadă despre aceasta ne poate servi următoarea colindă din
Beclean în Transilvania:

Pe prundu sfintei Mării
Ion oile păştea,
C-un fluier mare zicea,
Cum zicea
Turma-i plângea,
Cea mai mică
Miorică
Sare-n vânt,
Sare-n pământ,
Sare-n fruntea oilor.
Da lui Ion ce-o să-i dăm?
La Crăciun
Un miel mai bun,
La Sânzene Două miele,
La Ispas
Un bulz de caş
!

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

SFÂRÂIALĂ

• 250 g brânză de oaie • 3 cepe mari
• 4 felii de slănină (100 g)
• Slănina se crestează şi se pune în tigaie, să se prăjească pe ambele părţi
• Ceapa se taie felii subţiri
• Se scoate slănina, iar în untura lăsată se pune ceapa la călit până
devine sticloasă
• Se sfărâmă şi se adaugă brânza să se încingă până sfârâie
• Se pune fierbinte în farfurii, se potriveşte slănina deasupra
• Se oferă şi aici, pe Feleac (nu numai la stână, la Beliş), cu mămăligă şi
ţuică prefriptă de Cluj
„N-am făcut nici o sfârâială“, zic învinşii, iar victorioşii spun „E o

sfârâială!“, nici unii nici alţii nu ştiu de unde li se trag vorbele acestea.
Ei bine, au aflat

Ritualul gonirii ursului de lângă stână începe cu o săptămână de post aspru pentru toţi ciobanii. Tot ce e metalic se-ngroapă, ceaune, cuţite, catarame.

Un cioban mai vârlav se-mbracă în blană de urs şi întărâtă amarnic un taur. „Corrida“ carpatină se încheie cu fuga lamentabilă a „ursului“.

Taurul, de acum încolo, nu va mai fi niciodată înfricoşat de urs şi va proteja stâna iar ciobanii se pot încătărăma şi ospăta în sfârşit, griji nu mai au.

(surse revuistice anonime)

ZARĂ MOAŢĂ

• 1 ceapă • ceva albitură
• 1 kg cartofi • 1 morcov
• 1 litru zer de smântână (ce rămâne după ce se scoate untul din smântână), sare, piper, paprică
• Se toacă zarzavatul, se pune la fiert, 30 de minute, în puţină apă, cât să-1 acopere
• Cartofii se curăţă, se taie cubuleţe şi se pun şi ei la fiert, vreo 20 de minute, cu 1 linguriţă de paprică
• La sfârşit se pune zerul, se potriveşte de sare şi piper şi se lasă să dea în nişte clocote, vreo 10 minute
Încă o ciorbă din familia fierturilor ciobăneşti, făcută la stână, undeva, în Apuseni, din puţinul ce l-a cărat măgarul şi cu ce-a rămas de la alte bucate, mai bune.

Divinităţile neolitice, antice şi creştine sunt simbolizate în Cultura populară românească şi prin plante (sânziana, mătrăguna, bradul, mărul, omanul, salcia) şi animale (taurul, ursul, porcul, cerbul, calul, lupul, leul, mielul) sau substitute antropomorfe (Zeiţe mamă ale matriarhatului neolitic – Dochia, Maica Precista, Muma Pădurii, Muma Ploii – şi zei paterni ai antichităţii – Crăciunul, Mutul Căluşului, personaj central al ritualului Căluşarii, Blojul, Sângeorzul).

Ele însoţesc viaţa de zi cu zi din Carpaţi, ocupaţiile româneşti dominante, creatoare de ideologii şi civilizaţii (agricultura, păstorit, prelucrarea lutului, lemnului, pietrei şi metalelor, albinărit, pescuit, vânătoare) generând, între multe altele, ritualuri şi ceremonii spectaculoase, unele chiar şi la nivelul bucătăriei cotidiene contemporane, dependentă mult mai mult decât ne putem închipui de trecutul nostru cel mai îndepărtat.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

BOŢI

„Boţii“ sunt nişte găluşte ţărăneşti din brânză de vaci (scoacă) care se fac în Apuseni în cătunele moţilor de dincolo de „creasta geografică“ sau „creasta militară“, cum i se mai spune (adică dincolo de ceea ce se vede din vale).

• 1 kg brânză de vaci • 5 – 7 ouă (depinde de mărime)
• 1 ceaşcă de mălai • 1 lingură untură
• sare, câtă vă place
• Mălaiul se pune la prăjit în untură până se schimbă la faţă
• Ouăle se bat bine apoi se freacă temeinic cu brânză
• Se mai adaugă la „aluat“ jumătate din mălai, 1 lingură de untură ş
i
ceva sare
• După ce s-au amestecat cremă toate, se fac „boţuri“ rotunde şi mici care se pun la fiert în apă clocotită cu sare
• Când s-au întărit, se tăvălesc prin mălaiul rămas şi se dau la masă
Cu creasta asta „militară“ e o întreagă poveste. Cine crede că Marea Unire s-a datorat numai Adunării româneşti de la Alba Iulia din 1 Decembrie 1918 şi intelectualităţii greco-catolice, are o viziune patriotic-idilică asupra istoriei.

Marile puteri victorioase hotărâseră, destul de corect, să împartă înfrântul şi destrămatul Imperiu Austro-Ungar după criteriile populaţiilor majoritare. Aveau loc recensăminte, se făcuseră hărţi ale tuturor provinciilor imperiale după nafionalităţi, se pregăteau. înfiinţarea de noi ţări şi frontiere.

Ungaria înaintase Parisului, unde aveau loc negocierile, hărţi ale Transilvaniei în care zona montană, platourile locuite numai de români din Maramureş, Oaş, Haţeg, Lăpuş, Apuseni, Năsăud etc. – apăreau ca pustii, fiind dincolo de „creasta militară“, de ce se vedea din văile accesibile.

Într-o primă variantă, populaţia maghiară, aglomerată în oraşe şi în satele de câmpie, apărea ca majoritară în Ardeal, cu consecinţele ce ar fi urmat de aici. E meritul unor misiuni de geografi francezi de-a fi urcat pe toate cărările transilvane şi de a fi inventariat şi anunţat existenţa a numeroase comunităţi române, acolo unde hărţile maghiare marcaseră pete albe, lucru ce a contribuit determinant la decizia marilor puteri de la Trianon.

Am avut bucuria de a-l fi cunoscut în 1993 pe domnul Robert Ficheux (trăieşte încă, în toamna lui ‘98 a împlinit exact 100 de ani) unul din cei ce au călcat cu piciorul munţii Apuseni imediat după război (i-am luat şi un interviu filmat, împreună cu Radu Grozea, pe care, din motive obscure şi penibile, TVR nu 1-a difuzat). E un domn în vârsta de aur, firav, foarte simpatic, vorbeşte încă perfect româneşte, cu un hazliu accent franco-moţogan, care ne-a făcut să râdem în hohote pe toţi câţi eram la acel dineu, români şi francezi. Ne-a povestit cum mânca „boţi“ şi bea vinars, cum vreau moţii să-1 însoare cu fiicele lor „motzotzolles“, cum dormea în iesle, privegheat de răsuflările blânde ale vacilor.

Omul acela făcuse şi dăruise istorie şi geografie României.

LAPTE DE BOU

Stranie mâncare ardelenească pe care moroşencele o fac cu lapte, iar moaţele cu apă.

• 4 ceşti cu seminţe de dovleac • 1 litru lapte (sau apă) .
• sare, după chef
• Seminţele se prăjesc şi se macină făină
• Se pune lapte (sau apă) la fiert cu puţină sare
• Când laptele (apa) a dat în clocot, se varsă făina de „bomboane agricole“, puţină sare, şi se amestecă, pe foc, până se-ngroaşă
• Se mănâncă cu mămăligă vârtoasă

Săptămâna Clisei, înainte de Săptămâna Brânzei se numeşte ultima săptămână din Câşlegile Crăciunului, când mai este admisă clisa (slănina) în alimentaţie, sinonimă cu Săptămâna Vârstată şi cu Hârla sau Săptămâna cu Hârţ (Munţii Apuseni).

CHISĂTURĂ

Pastă de uns pe pită ori pe mămăligă dar şi condiment pentru ciorbe, chisătura ce-o poartă ciobanii oriunde se duc n-ar putea fi mai ardelenească nici dacă ar mirosi cu accent de Rozavlea-Maramureş!

• slănină afumată • ceapă • sare (după gust)
• Se toacă slănină şi ceapă, mărunt ca trădarea, şi se freacă cu un pic de sare până alifie se fac

Variantă:

• jumări sărate • ceapă

Închipuiţi-vă felia de pâine uriaşă, mirosind a ţest şi a cartof, unsă cu „chisătură“! Ardeleanul obosit, venit de la pădure, îşi dă pălăria de paie pe ceafă, ridică glaja cu horincă în dreptul soarelui, „no servus dragă!“, şi bea o gură lungă cât trecătoarea Sălăuţei, o lumină trece din sticlă în pielea lui, ca o aureolă.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI

În Maramureş, „Mămăliga pe pături“ este unul din felurile cele mai răspândite şi mai înghiţite de urmaşii dacilor liberi (aşa ştiu, că Imperiul Roman se oprise mai în sud). E uşor de făcut, gustoasă şi spectaculoasă. Are numeroase variante – fiecare sat şi chiar fiecare stână având reţeta proprie. O să vă prezint deci câteva posibilităţi de bază una mai atrăgătoare ca alta, de la care s-o luaţi razna, prin gastronomie (ce ziceţi de ideea de GASTROMÂNIE?) cum vă taie capul şi vă îmburdă creativitatea.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI
I

• 1 kg mălai • 3 1 apă • 1 lingură sare
• 100 g unt • 200 g urdă • 200 g caş
• 200 g brânză burduf • 200 g caşcaval • 200 g smântână

• 200 g brânză telemea (un dărab sau o creastă, cât taie o brişcă iute)
Eventual

• 200 g caş sau caşcaval afumat (în Argeş!)
• Mămăliga trebuie să fie ceva mai tare, aşa că se pun la fiert doar 3 litri de apă şi o mână de mălai
• Când apa începe să fiarbă se pune sarea şi apoi se varsă mălaiul (nu trebuie din cel prea cernut şi nici fin măcinat), fără să-1 amestecaţi
• Focul trebuie să fie potrivit, nici să clocotească apa nebuneşte, dar nici să stea oglindă
• După vreo douăzeci de minute – unii lasă mălaiul să fiarbă astfel şi o oră, ca la o mămăligă vârtoasă – se amestecă bine, insistent, până nu mai sunt cocoloaşe. Şi gata mămăliga!
• Dar mămăliga pe pături de brânză înseamnă că mai întâi ungem o cratiţă încăpătoare sau ceaunul cel mare, cu unt, dar bine de tot, aşa cum acoperim fiinţa iubită de reproşuri şi numeroase pupături
• Încingem; când untul curge şi a băltit, adăugăm primul strat de mămăligă, sub 2 centimetri gros
• Apoi se lasă, moale şi nevinovat, un strat de caş
• Apoi iar mămăligă, cam 1 cm gros, acum
• Urmează telemeaua
• Mămăligă
• Urdă
• Mămăligă
• Brânză burduf
• Mămăligă
• Caşcaval şi smântână („groscior“ i se spune în Maramu). Şi hopa!
• Toată chestia asta se dă la cuptor (ori la jar) vreun ceas, la foc mic, să se topească încet brânzeturile, să se pupe cu mămăliga
Ciobanii argeşeni şi brăneni fac şi ei minunea asta, dar îi întind (un strat jos şi unul la suprafaţă) şi nişte caş sau caşcaval afumat, să se bucure tare şi nările, nu numai ochii şi gura.

Dacă cineva e vătămat de Sân Toader – zi cu virtuţi magice excepţionale – vrăciţa face nouă turte de mălai, le tipăreşte cu o potcoavă, le descântă şi le lasă la hotarul dintre două sate, să le mănânce cine le găseşte că omul se va vindeca.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI II

• Mămăligă (vezi mai sus, la M.P.P. I)
• 150 g slănină afumată • 250 g cârnat afumat
• 1 ceapă tocată (bob de orez) • 1 căpăţână usturoi
• 200 g brânză de burduf • 200 g caş
• 200 g smântână mai groasă • piper, cimbru, boia
• 50 g pastă roşii • 7 ouă
• 100 ml lapte sau smântână mai subţire
• 500 g carne de porc tocată (mare, ca la Vişeu)
• Pe fundul ceaunului se întind felii de slănină subţiri tare, dar bine afumate, că asta dă miros şi gust iernii geroase dintre munţii transilvani (Marm-oros – munţii de piatră, că romanii se grecizaseră către sfârşit)
• Se întinde strat de mămăligă, 1-2 cm
• Alt strat de 5 ouă, bătute bine cu lapte sau smântână subţire şi cu brânza de burduf
• Mămăligă
• Carnea tocată, amestecată cu ceapă, piper, boia, cimbru, usturoi şi pastă de roşii
• Mămăligă
• Cârnaţi tăiaţi felii
• Mămăligă
• Ca ultim strat, caş ras bătut cu 2 ouă şi smântâna mai groasă
• Se acoperă, se dă la cuptor încins, foc foarte mic, cam 1 oră, apoi încă 10 minute, fără capac, să se rumenească

Acest fel nu-l fac ciobanii de creastă, care-s lipsiţi de toate cele ce nu-s de ale brânzii – ci vălenii bogătani cu ARO şi cale bătută, ce pot umbla la pivniţi şi cămări.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI III

• Mămăliga (vezi M.P.P. I)
• 250 g cârnaţi • 500 g carne tocată de porc
• 500 ml bulion roşii • piper, sare, cimbru, tarhon, boia
• 5 ouă • 100 ml smântână
• 200 ml vin alb • 50 ml ţuică tare, „prefriptă“
• 200 g caşcaval • 100 g slănină afumată
• 1 ceapă tocată mărunt, bob de orez
• 250 g carne de porc conservată în untură („confit“!), tăiată bucăţele
• Se tapetează fundul ceaunului cu slănină
• Se aşterne un prim strat de mămăligă 1-2 cm

• Se bate bulionul cu ouăle, smântâna, vinul, cu sare, piper, cimbru, boia, ţuică
• Se toarnă cam o cincime din sos peste primul strat de mămăligă
.
Se întinde un strat de carne „confit“

• Urmează mămăliga, peste care se toarnă iar sos (altă cincime)
• Strat de carne tocată frecată cu ceapa tocată
• Mămăligă
• O cincime din sos
• Cârnaţi tăiaţi felii
• Mămăligă
• Ultimul strat, din caşcaval ras, peste care se toarnă sosul rămas
• Se dă la cuptor, ca mai sus (MPP II)
E o mămăligă pe pături zisă în derâdere „a porcului“, care tot lângă stânile din văi cu puţină grădină s-a pripăşit; o s-o găsiţi mai mult în Oaş, pe lângă Tarna – acolo unde ţâpuriturile şi jocul cu nerv primitiv, unicitatea hainelor din satele izolate vin din altă lume, ce a fost şi despre care n-o să ştim niciodată mai mult – dar apare şi în Banatul nordic, spre Moneasa.

De băut, nu ştiu ce se poate bea, dacă n-ai horincă de pere ,,puturoase“ de pe valea Ampoiului – nasul se îmbăiază şi cântă de bucurie – ca să dea cep foamei. N-aş uita nici o Fetească Albă de Steiniger-Lechinţa, aspră şi noduros de seacă. Dar să fie din anii cei buni, ca să fie vinul bărbătesc, cum e şi încercarea asta de a da gata o mâncare românească de împărţit la ciobanii flămânzi şi nu la obraze scorţoase de subţiri. Că nu oricine duce la M.P.P. I, darmite la

M.P.P. II şi M. P. P. III mai ales!
Sfânta Maică Luni, e o turtă de cucuruz (mălai) mâncată sacramental de ciobani în Lunea Păstorilor pentru prosperitatea turmelor de oi (Banat).

BULZ

• 1 litru apă • 500 g mălai • 500 g brânză de burduf
• 50 g unt • 500 ml lapte bătut
• Mămăliga tare ce-o fac ciobanii o dai şi la bulz (alţii îi spun urs), că în fapt, asta-i bucata mioritică a mai adevărată
• Nu mă-ndoi de la regulă, deci tot cu brânză de burduf grasă, sărată şi usturoasă vă zic să umpleţi bucăţile de mămăligă întinse un pic pe o scândură şi unse cu unt
• O să iasă nişte găluşte, care n-o să aibă mai mult de o jumătate de chil, cu tot cu cele 150 g de brânză per bucată
• Să n-aibă cepuri albe de brânză, ci mămăliga să fie bine rotunjită, ca un pântec galben peste miezul ce-i bun încins şi apărat
• Acum se dă iute la jar, dar nu în măduva roşie la care se frige o carne,

ci în spuză, spre sfârşit, când focul s-a ascuns şi bulzul se va coace

mai mult îngropat în cenuşa caldă

• E bun şi e gata când a prins coajă peste tot şi s-a rumenit
Atunci trozneşte în dinţi prima dată, provocator, crusta, şi imediat după aceea vine şi rapsodia miejilor de brânză, fierbinţi şi catifelaţi.

Când brânza e prea sărată-iute, merg vreo trei linguri de covăseală, ce-o fi smântână, iaurt, lapte prins – să mai îndulcească incendiul.

Dacă vreţi, vă puteţi juca şi cu alte alea – caş, caşcaval, telemea, urdă, brânză dulce de vaci – că mămăliga nu zice niciodată nu laptelui, tot aşa cum nu poate refuza pe nimeni şi chiar se lasă curveşte în voia tuturor demâncărilor

– cărnuri, tocături, zarzavaturi şi legume, ierburi, ciuperci, fructe.
Încercaţi, rogu-vă, să umpleţi mămăliga cu orice (am ieşit, îmi pare cu regret, din teza cărţii; mă veţi ierta vreodată?) ! Veţi fi tulburaţi cât de gustoasă este orice combinaţie. Unde mai pui că e mai sănătoasă şi mai uşoară decât făina de grâu! Şi nici nu îngraşă!

Dar bulz este numai dacă e cu brânză de burduf, dacă e copt în spuză, numai dacă a prins coajă groasă şi s-a rumenit cum toamna şi focul ruginesc pădurea şi mămăliguţa româneşti (vedeţi, n-am putut duce trădarea până la capăt!) merge şi la cuptor, sigur că merge, şi încă bine de tot, dar tăciunii şi cenuşa îi dau un gust ce nu păcăleşte.

Dacă bulzul este numai cu brânză, n-ai cu ce să-1 bei decât cu un rachiu de mere, oriunde de prin Subcarpaţi.

Dacă te-ai avântat şi ai copt în „polenta“ şi alte felurite chestii atunci nu mai e neapărat fel de intrare, ci fel-fel, şi deci merge cu vin, dar mai alb şi mai sec, şi obligatoriu zglobiu, ca Mustoasa de Măderat din podgoriile Aradului sau Galbena din Odobeşti sau Crâmpoşia din Drăgăşani sau alte vinuri, tot aşa de jucăuşe, din Moldova, Valahia ori Ardeal.

Anul Nou Pastoral e un scenariu ritual de înnoire a timpului la moartea şi renaşterea anuală a Sângeorzului, zeu hipomorf al vegetaţiei, protector al cailor, vitelor cu lapte şi holdelor semănate, identificat cu zeul antic geto-dac, Cavalerul Trac.

Anul Nou Păstoresc începe toamna, la împerecherea oilor. Comportamentul de reproducere al oilor împarte Anul pastoral în două sezoane simetrice: iarna fertilă, între Sâmedru (26 octombrie) şi Sângeorz (23 aprilie) şi vara sterilă, între Sângeorz şi Sâmedru. Peste Sângiorz, Biserica creştină a suprapus pe Sfântul Mare Mucenic Gheorghe.

În tradiţia populară, Sângiorzul, deschizătorul anului şi al verii pastorale şi Sâmedru, deschizătorul iernii pastorale, ar purta la brâu cheile anului cu

care primul înfrunzeşte codrul iar al doilea îl desfrunzeşte.

Moartea şi renaşterea simbolică a timpului 1a Sângeorz sunt exprimate prin sărbători, obiceiuri şi practici magice de un rar arhaism. Sacrificiul anual al divinităţii, redat în ipostaza sa fitomorfă (Ramura Verde, Pomul de Mai, Sân

jor, Arminden etc.), zoomorfă (mielul sau iedul) sau antropomorfă (Sângeorzul, Bloaja), se alătură cu prepararea unor alimente şi băuturi rituale (colacii de Sângeorz, vinul roşu amestecat cu pelin).

Aprinderea Focului Viu, purificarea de moroi şi strigoi prin strigăte şi sunete de trâmbiţe, tulnice şi buciume, se îngemănează cu sorcovitul oamenilor şi vitelor cu urzică, leuştean şi pelin. Săvârşirea unor acte de bunăvoinţă şi toleranţă, stingerea unor conflicte şi duşmănii sunt înfrăţite cu slobozirea vitelor, în special a vacilor cu lapte, să pască pe unde poftesc, inclusiv prin lanurile de grâu.

Spre deosebire de sărbătorile Anului Nou Civil, la sărbătorile de Sângeorz se desfăşoară şi activităţi practice: alesul oilor, prepararea Unsorii Oilor (medicament magic obţinut din plante şi grăsimi animale pentru vindecarea vitelor pe timpul verii), tunsul şi urcarea oilor la munte, semănatul cu predilecţie a unor plante (busuiocul, meiul), observaţii şi previziuni meteorologice şi climatice.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

BALMOŞ DE BUCOVINA

Un balmoş greu, cu lăptării multe, grase toate, care numai la stână se poate face cum trebuie, în ceaun cât o fântână, mirosind a fum.

• 1 kg mălai • 2 litri smântână • 400 g unt
• 500 g telemea (mai săratăă, că primeşte) • 1 kg caş proaspăt
• Se pun la fiert smântâna şi 200 g unt
• Se mărunţeşte brânza
• Când începe să bulbucească fiertura, se presară mălaiul, puţin câte puţin, amestecând mereu
• Se adaugă brânza, se amestecă până e totul o mămăligă
• Se oferă în blide cu caş fărămiţat şi bucăţele de unt

În ajunul Crăciunului, stăpânii de oi pun un „bruş“ mare de sare, învelit bine, sub pragul casei peste care se umblă, unde îl lasă până în ziua de Ales – 22 aprilie – când îl vor măcina, îl vor amesteca cu tărâţe şi-l vor da oilor în mâncare.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

CIUMPERCI

• 1 poală de ciuperci de pădure • 250 g telemea

• 100 g caş sau caşcaval ras • 1 căpăţână usturoi mare
• 1 legătură ceapă verde • verdeţuri – mărar, leuştean
• 50 g unt • 50 ml vin alb
• Se separă pălăriile de cozi şi se pun la fiert
• Cozile se toacă şi se pun la călit în unt, până se rumenesc uşor, apoi se scot în alt vas

• Când pălăriile sunt fierte se scurg de zeamă, se pun în tigaia în care au fost cozile şi se lasă să se rumenească
• În acest timp se amestecă cozile prăjite cu brânza sfărâmată, caşcavalul şi usturoiul pisat
• Se toarnă în tigaie peste pălării, se lasă până când se topeşte brânza şi se întinde, ca praştia, caşcavalul
• Se adaugă la sfârşit, ca să se stingă, un pic de vin alb
Deci, mai întâi, s-au făcut, la stânile de pe izvoarele Bistricioarei, ciuperci cu brânzeturi şi verzituri. Acum, iată, „ciumpercile“ au coborât (dar nu mult) mai la vale, unde au dat de vin şi altele. Merge cu un vin alb demisec, o Fetească Albă mai lejeră, aş recomanda-o pe cea de Bucium-Iaşi, are corp, deşi rămâne melodioasă şi sprinţară.

URDĂ CU MĂRAR

• 500 g urdă • 100 g smântână • 50 g unt
• sare după gust • 6 fire ceapă verde
• o jumătate cană frunzuliiţe de mărar verde
• Se toacă mărunt mărarul şi ceapa
• Se freacă untul cu urda, sarea şi smântâna, până devin o cremă
• Se lasă la rece câteva ore, se oferă cu mămăligă caldă
Lângă Bacău, pe Valea Uzului, acolo unde Moldova e un pic Ardeal, şi dealul e mai mult munte, împreună cu acest foarte primăvăratec şi românesc aperitiv şi se dă o ţuică un pic mai tare, în care cineva a uitat peste iarnă, parcă pentru a schimba mersul timpului, o mână de prune uscate!

Timpul se măsoară în Calendarul Popular prin personificări mitice care se nasc, trăiesc, îmbătrânesc şi mor la anumite date calendaristice. Astfel, începând cu noaptea morţii şi renaşterii lui Crăciun, divinităţile populare nasculine care au preluat în mare parte numele sfinţilor creştini se metamorfozează, ca vârstă şi atribuţii, împreună cu mediul înconjurător şi cu derularea implacabilă a timpului calendaristic: Sânvăsâi este un tânăr chefliu care stă călare pe butoi, iubeşte şi petrece pentru că a avut şansa să primească, la împărţirea sărbătorilor, prima zi a anului (1 ianuarie); Sântoader şi Sângiorz (23 aprilie) sunt voinici, călări pe cai, personificări autentice ale primăverii; Sântilie (20 iulie) este matur; Sâmedru (26 octombrie) este matur, în drum spre bătrâneţe, personificare a toamnei; Moş Andrei (30 noiembrie), Moş Nicolae (6 decembrie), Moş Ajun (24 decembrie) formează o generaţie de sfinţi bătrâni care prevestesc, prin vârsta lor, moartea şi renaşterea anuală a timpului la solstiţiul de iarnă.

În schimb, metamorfozele divinităţilor feminine (amintind de matriarhatul neolitic) încep de la moartea şi renaşterea Dochiei (9 martie, echinocţiul de

primăvară pe stilul vechi), străvechi început de an, care deschide generaţia zeiţelor fecioare (Sânzienele, Drăgaicele, Lăzăriţele, Ielele, Fata Pădurii) după care urmează generaţia zeilelor mumă (Maica Precesta, Muma Pădurii)

şi, în fine, generaţia zeiţelor bătrâne (Sfânta Vineri, Varvara, Baba Dochia).

Reprezentările mitice îşi exercită puterea în timpul ce le aparţine: Zeiţa Mamă (Dochia), Zeul Tată (Crăciun) şi Fiul lui Dumnezeu (Iisus) de-a lungul întregului an; Sângeorzul în anotimpul călduros, Sâmedrul în anotimpul friguros; Ielele în nopţile de vară, Strigoii mai ales în nopţile de iarnă; Sântoaderul este temut în Săptămâna Caii lui Sântoader, Filipul cel Şchiop în perioada de împerechere a lupilor; Marţolea pedepseşte femeile care lucrează în seara zilei de marţi; Dumnezeu pe cei care lucrează duminica; Miezul Nopţii are putere noaptea, înainte de cântatul cocoşilor, Miezul Zilei la amiază, când Soarele se odihneşte o clipă la Zenit etc.

Viaţa persoanelor-timp este însoţită de scenarii rituale în care se celebrează naşterea, maturitatea şi moartea divinităţilor prin sărbători, ospeţe, obiceiuri, sacrificii rituale, formule magice etc.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

BUJENIŢA

Aproape dispărută, bujeniţa e afumătură de munte, tipic românească – fum rece de cetină şi rumeguş de brad – din carne de vânat – iepure, căprioară, cerb, mistreţ etc.

• Carnea jupuită, spălată şi bine scursă se aşterne cu sare destulă şi o
cană de vin în covată
• Se întoarce în zeamă din 12 în 12 ore, timp de 1 săptămână (dacă nu-i aproape acoperită se mai pune vin)
• Se scurge şi usucă, atârnată de vânt, o zi şi o noapte
• Se freacă cu cimbru şi usturoi
• Se dă la fum rece (1 săptămână) de cetină şi rumeguş de brad
• Se mănâncă aşa cum e sau se coace în aluat simplu de apă, făină şi un pic de ulei

Bunicii noştri moldoveni mâncau bujeniţă şi beau Crăcană (Băbească Neagră) de Uricani, după care trăiau o sută de ani, timp în care, între lucrările agricole, posturi şi sărbători, îi înfruntau pe păgânii tătari, turci, pe fraţii creştini polonezi, unguri şi ruşi, turnau zece copii şi doineau Mioriţa. Bujeniţa să fie? Crăcana să fie?

SFÂRÂIALA DOBROGEANĂ

O mâncărică de munte... dobrogean, pe care am întâlnit-o lângă „culmile“ Pricopanului, la stâna fraţilor Ungureanu, ciobani al căror bunic a coborât cu oile din Siriu, la început de secol, la Dunăre şi n-a mai plecat.

• măruntaie de miel şi ceva carne de la coadă şi de la gât
• 3 linguri unt • 1 polonic de smântână
• sare câtă vă place • 2 cepe
• 1 mămăligă tărişoară (500 g mălai, 2 litri apă)
• Se taie măruntaiele şi carnea îmbucături şi se sărează după chef, apoi se lasă să se-ndulcească vreo oră
• Se pune mălaiul la fiert
• Se toacă ceapa
• Când a trecut destul timp, se pune untul la încins în ceaunel
• Se pune ceapa şi carnea la prăjit, să sfârâie niţel, până se rumenesc
• Se adaugă smântâna, se lasă să se potrivească cu carnea vreun sfert de oră la foc potrivit, timp în care se amestecă mămăliga
• Mămăliga se întinde pe fundul mare de lemn, scobind-o uşor şi larg în mijloc, ca o farfurie
• Se toarnă sfârâiala în farfuria de mămăligă şi se şi mănâncă, repede, cât e fierbinte

Era o după-amiază ciudată. Plouase torenţial, un sfert de oră, apoi un soare aspru uscase totul în câteva minute. Torentele de noroi se întăriseră deja, ca nişte brazde de lavă neagră. Broaşte ţestoase cu carapace galbenă se târau printre măslinii sălbatici, piperniciţi de secetă.

Fraţii Ungureanu lucrau deodată, unul la tigaie, altul la ceaun, şi vorbeau deodată: nu văzuseră turişti până atunci, la stâna lor.

Câinii ne miroseau mârâind hainele ude, aburind, era august, cel mai august cu putinţă, nu plouase în Dobrogea de două luni, eram cei ce aduc ploaia. Traian a scos din lada stânii o sticlă de vin, era Riesling de Măcin, sec, energic.

Nu ne displăcea postura de zei ai ploii, de Caloieni adolescenţi, primeam zelul grav al celor doi tineri ciobani cu voluptate ostenită (nu s-ar zice, dar cei patru sute de metri ai „crestelor“ Pricopanului sunt tot atât de greu de urcat ca şi cărările Bucegilor ori ale Retezatului) aproape firesc.

Ion, celălalt frate a început să cânte „Pe dealul Siriului“, fără pic de bucurie, ca şi cum ar fi cântat un imn. Un stârc a lăsat să-i scape din cioc o viperă gălbuie, a recuperat-o din zbor şi s-a pierdut peste Dunăre.

Caloianul apare ca rit iniţiatic sacrificial, metamorfozat cu timpul în obicei agrar de fertilitate. Păpuşa din lut (sau cârpe), împodobită cu coji de ouă (simulacru al riturilor de împodobire a victimei înainte de moarte), dată apoi pe apă sau îngropată, poate fi echivalată unei zeităţi, unui idol agrar ce urmează a fi sacrificat.

În egală măsură, ea poate fi substitut al unei victime umane destinată crificării, al cărei sânge (în vechi practici sacrificiale), răspândit pe ogor, avea capacitatea să mărească puterea germinatoare şi fertilizatoare a pământului.

În obiceiul „caloianului“, aşa cum este el practicat în forme de viaţă tradiţională, „uneori păpuşa se lega la gard cu un fir roşu“ (Mehedinţi), firul roşu sugerând sângele rezultat în urma sacrificiului; alteori (Făgăraş), păpuşile erau aprinse şi aruncate pe apă, amintind vechile practici de incinerare a victimelor (sau numai a măruntaielor lor).

La fel de plauzibilă ar fi corelaţia cu sărbătoarea romană a „argeilor“, păpuşi ce erau date pe apă în cadrul unor complexe scenarii ceremoniale şi rituale ce aveau ca finalitate provocarea ploii.

Masa ce urmează îngropării sau aşezării pe apă a păpuşii (uneori dezgropării ei peste trei zile), denumită „pomana caloianului“, dar şi „ospăţul caloianului“ duce gândul mai departe de o pomană de înmormântare, la o masă comună urmând unui sacrificiu.

Alcătuită, în genere, numai din produse cerealiere (în sudul ţării, scovergi, pâine, plăcintă, bulgur cu lapte), prin asimilare cu mesele comuniale care încheiau ansamblul ceremonial al vechilor sacrificii agrare, masa din practica tradiţională a „caloianului“ devine un argument în relevarea caracterului sacrificial al obiceiului.

Mitologia păstrează tema fundamentală a sacrificării zeului, cel mai cunoscut fiind mitul lui Osiris, zeul egiptean care, aruncat în apă, s-a înecat, cadavrul i s-a dezmembrat, dar, cu ajutorul soţiei sale, Isis, a reînviat, devenind simbolul morţii şi reînvierii periodice a naturii, a vegetaţiei.

(din Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

BRÂNZETURI CARPATINE

Laptele, „aliment primordial“ suprem, este asociat în imaginarul cultural românesc cu mierea. Există o întreagă mitologie privind izvoarele de lapte şi miere specifice Paradisului, privite ca echivalente ale hranei ce asigură fericirea deplină.

Considerat băutură cu virtuţi magice, „dătător de viaţă, sănătate, vigoare deci, în mentalitatea primitivă, de nemurire“, laptele reprezintă simbolul vieţii şi al sănătăţii, fiind, „prima băutură folosită la serbările populare“ (în amestec cu miere). Simbolismul lui iese în euidenţă în secvenţe ale obiceiurilor de nuntă (consumul ritual al laptelui din aceeaşi strachină cu aceeaşi lingură de către cei doi tineri, sau, în comun, cu naşii şi druştele – colac cu lapte) şi, mai ales în obiceiuri de pomenire a morţilor – „pomana cu lapte“ fiind răspândită în întreaga ţară, cu precădere la „Moşii“de Sân Georgiu, de vară sau de Rusalii), când se împart oale cu lapte (simplu sau cu grâu, tăieţei, arezi, păsat, caş sau balmoş). Şi în alte obiceiuri laptele şi produsele lactate în combinaţie cu cereale sau produse cerealiere) constituie principali agenţi rituali, dovedind încărcătura lor simbolică, cu reflexe purificatoare şi regeneratoare.

Pentru „Datul de veri şi verişoare“ (surate), laptele (simplu sau în combinaţie cu cereale – grâu, păsat, tăieţei, colarezi) – constituie darul ritual cu forţă de consacrare a noii legături de rudenie alături de pâine sau colac; asemenea, colindătorilor li se oferă, uneori, brânză; darurile pentru naşi sau moaşă conţin produse lactate.

Laptele (şi simbolica sa purificatoare) este utilizat cu funcţii rituale nu numai în ipostaza sa de aliment. În multe zone el este adăugat în apa pentru scăldătoarea rituală la naştere. Conform unor informaţii mai vechi, el este agent ritual de aceeaşi natură la nuntă – adăugat în scăldătoarea mirilor şi chiar la înmormântare (în scalda celui mort). Consemnăm, totodată, utilizări ale ale laptelui în vechi obiceiuri de udare a paparudei cu lapte, ca faţete inedite ale receptării simbolismului purificator şi fertilizator al acestui aliment fundamental în hrana omului.

(din „Paşi spre sacru“ – Ofelia Văduva)

200

Dintre foarte puţinele brânzeturi strict şi tipic româneşti, cele afumate sunt cele mai interesante. Cetina de brad care le afumă, coaja de brad în care se păstrează le dau un gust şi un parfum unic ce bine merită.

CAŞCAVAL AFUMAT CA LA BRĂDET – ARGEŞ

• E poate cel mai bun caşcaval afumat din Carpaţi (şi nu sunt puţine!)

.
Nu e prea sărat, nici nu ustură; suculent şi destul de moale, totuş
i
ferm; de gust nu mai zic, e superlativ!
• Se înveleşte prin înmuierea într-o peliculă de ceară de albine, are
o
splendidă culoare roşie-maronie
• Afumarea e îndelungată, cel puţin o săptămână la fum rece de rumeguş
şi cetină de brad
Gustul de fum şi fineţea texturii dau acestei brânze şanse totale în toată
lumea – dacă va fi promoţie!

Noi, care ţinem la inimă (chiar inimă să fie?) caşcavalul afumat de sute de
ani, am descoperit, în timp, nu numai că e un aperitiv dumnezeiesc, dar şi că,
dus spre sfârşitul mesei, lângă fructe, face faţă bună cu tot ce se adună pe
acolo. Ba chiar devine unul din lideri!

Aşa că vă recomand să-1 încercaţi nu numai ca intrare (cu o ţuică bătrână,
gălbuie şi uleioasă de Argeş, învechită în butoaie de dud sau de stejar): se comportă
admirabil, aproape fastuos, şi ca brânză de închidere (cu o Tămâioasă
Românească care, la Ştefăneşti-Argeş, e aproape tot atât de conturată şi de
parfumată ca la Drăgăşani sau Pietroasele, dar e, într-un fel interesant, mai
aspră).

BRÂNZĂ ÎN COAJĂ DE BRAD

E şi nu e brânză de burduf, pentru că nu e usturoasă – un defect din păcate
destul de neplăcut şi de răspândit al burdufului obişnuit.

E mai degrabă un caş foarte gras de oaie (sigur că ştiu ce e, dar sunt secrete
ciobăneşti pe care e bine să te prefaci că le bănui doar, dacă vrei să mai calci
pragul stânii).

• Scurs şi uscat foarte bine, caşul se frământă cu ceva sare, cât să-i dea
gust
• Se îndeasă caşul sărat şi frământat în burdufuri cilindrice de coajă de
brad, cusute cu sfoară
• Se coase şi un capac
• Se dă la fum rece de cetină şi rumeguş de brad, cel puţin o săptămână
• Se poate şi fără fum – coaja bradului lucrează remarcabil şi neafumată,
dând caşului un atrăgător iz de cetină
Brânza – ea însăşi foarte bună – ia şi de la coaja bradului şi de la fum unamestec de
gusturi şi mirosuri extrem de savuroase. În tot Argeşul de sub

munte dar şi în ţinuturile Rucărului, Branului şi Bârsei, precum şi în Vrancea, brânza aceasta, afumată sau nu, e vânată de toţi cunoscătorii, ca o bucată de preţ (păcat că derbedei lacomi şi necontrolaţi, profitând de notorietatea deja europeană a culoarului gastronomic Rucăr-Bran – unde zeci de ţărani îşi vând produsele direct în şosea – ascund sub coaja de brad toate mizeriile).

Aperitiv prin excelenţă, brânza în coajă cere ţuică, o ţuică parfumată de Domneşti sau Băbeni, egală numai cu cea de Văleni de Munte.

Hora Sântiliei e un obicei prenupţial din ziua de Sântilie, când ciobanii coborâţi de la stână îşi „băgau în joc“ drăguţele. În zonele pastorale, fetele câştigau statut de „fete mari“ şi puteau fi peţite în vederea căsătoriei numai după intrarea lor în horă, după un anumit ceremonial, la Sântilie. De aceea, fetele aşteptau cu nelinişte Hora întrucât cele nebăgate în joc de feciori aueau să privească hora de pe margine încă un an (şi încă tot atâta până la căsătorie).

Cu o zi înainte de Horă ciobanii făceau cadou drăguţelor lor câte o furcă de tors crestată din dorul aprins în singurătatea şi liniştea munţilor şi câte o cocuţă de caş modelată în tipar, simbol al afecţiunii şi intenţiilor de căsătorie.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

CAŞ AFUMAT

Caş sărat şi foarte uscat, tare şi aspru, bine afumat cu cetină şi rumeguş de brad.

Are un gust dur, fiind, în cele mai multe dintre cazuri, şi foarte picant. Se oferă felioare subţiri, homeopatice, să aţâţe setea şi foamea.

În combinaţii însă, mai ales în cele cu mălai, caşcavalul afumat de Bran sau de Vrancea e perfect, comportându-se ca un parmezan de soi.

Ras nu prea gros, peste o mămăligă fierbinte, cu unt şi ochiuri, şi dat o minută la cuptor, nu are egal. Totul e să ştii cât pui, ca să degaje esenţele de fum, brânză de munte şi sare din care e făcut fără să devină agresiv.

În Ţara Vrancei şi în Ţara Bârsei, precum şi în satele româneşti dinCovasna (Întorsura Buzăului etc.) deopotrivă cu caşul rotund, sărat şi afumat, destinat consumului, se mai fac şi păpuşi de caş, cocuţi de caş tipăriţi în formă dreptunghiulară, care au o destinaţie mai degrabă decorativă şi magică, dovedind „o concepţie singulară în organizarea artistică a interiorului. Atârnate de „coarda casei“ în număr cât mai mare, ca nişte „lari“ ai universului domestic păstoresc, păpuşile de caş, prin strania lor frumuseţe şi prin străvechimea preistorică a motivelor decorative, sunt un martor al unor milenii de artă pe pământ românesc.

Dacă matriţele rotunde, cu motive solare, se regăsesc în arta populară europeană, tiparele dreptunghiulare din Vrancea cu siluete şi figuri umane,

sunt unice pe mari distanţe în timp şi în spaţiu.

Aparţinând unui „tip preistoric“ de plastică, tiparele se aseamănă statuetelor şi desenelor rupestre neolitice şi din epoca bronzului. Mici opere de artă

ce tind, prin stilizare, să plece din realitate, din figurativ, spre simbol, spre un „cod preideografic“, tiparele vrâncene sunt „cea mai tulburătoare imagine a omului din întreaga artă populară românească“.

Corespondent hieratismului măştilor de priveghi din Ţara Vrancei, tiparul de caş pare mai degrabă un obiect de cult decât de folosinţă laică. Fiecare faţă este obligatoriu individualizată după sex (sunt marcate vulua şi phalusul) iar cele două feţe se cuplează întotdeauna, tipărind caşul, indicând apartenenţa la cel mai vechi sistem de credinţe şi obiceiuri al umanităţii: cultul fecundităţii.

(după Ion Cherciu – „Păpuşile de caş din Ţara Vrancei“ – Datini, 1996)

URDĂ

Se obţine prin fierberea zerului de caş şi caşcaval la toate stânile din România. Are un gust plăcut, poate puţin plat fără sare (spre deosebire de caşul dulce, care e o minunăţie în sine).

În combinaţie cu diverse ierburi sau mirodenii şi frecată cu sare devine brusc extraordinară (şi chiar dacă n-ar fi, asta e, alta n-avem!)

BRÂNZĂ DE BURDUF

O brânză foarte strânsă (la un chil de telemea intră cam 4-5 litri de lapte de oaie, în timp ce pentru unul de burduf trebuie 7 până la 10 litri). Se obţine din caş sau telemea frământate îndelung, să le iasă zerul. Se păstrează în burdufuri de piele sau alte băşici, timp îndelungat.

E o brânză aperitiv gustoasă, agresivă (sărată-picantă) ce, spre toamnă, umple toate cămările stânelor româneşti.

Chiar dacă caşcavalul şi telemeaua nu sunt „de-ale noastre“ ci italian primul şi grecească a doua (deşi nici Telemos din Thracia şi nici Feta din Peloponez nu sunt decât vag asemănătoare cu telemeaua noastră, care e mult mai fermă şi mai sărată) pot fi numite naţionale prin prezenţa pe mai toate mesele autohtone, tot anul. Mai mult, sunt o prezenţă aproape exclusivă, datorită producţiei de tip industrial ce domină brânzeturile manufacturale de mai sus.

La Brăila se face totuşi o telemea mai altfel, cu piper şi „neghină bună“ încorporate, ce nu se regăseşte nicăieri în lume.

CAŞ DULCE

E ceva ce am lăsat special la urmă, nu numai pentru că face parte, într-un fel, din bucatele noastre obişnuite de primăvară şi de Paşti.

Fie proaspăt; deci alb-zăpadă şi încă ud de zer, fie mai uscat, cu găuri şi trecut uşor spre culoarea untului, fie el de oaie sau de vacă, caşul dulce e o brânză simplă, de bază, generoasă la gust, ce se mănâncă cu ceapă verde şi soare de aprilie.

Şi 1-am lăsat la urmă pentru că e un caz special: în lume, caşul e doar o materie primă, necomestibilă, primul pas spre brânzeturi mult mai complicate.

Dar, de câte ori 1-am oferit marilor degustători de brânză care sunt francezii, avut, toţi, o reacţie superlativă şi surprinsă la fineţea texturii şi a gustului. Politicoşi-politicoşi, nu zic, dar toţi? Şi cu aceleaşi cuvinte?

Fabricat la scară industrială pretutindeni, ca produs intermediar şi materie primă, caşul dulce e (totuşi) românesc, cel puţin în Europa, pentru că noi, românii, îl vedem diferit: noi îl iubim şi mâncăm ca atare.

Şi, dincolo de (citesc şi m-apucă râsul) carpatizarea (pe când caşul tricolor?) pedantă a bucatelor de care e evident că suferă cartea asta a mea, continuă să mă surprindă revelaţia pe care o au totuşi galicii, gustând pentru prima dată o brânzică pe care ei o fac cu miile de tone, de o mie de ani.

Şi cine n-ar putea iubi un cocuţ de caş, dat asupra mămăligii cu unt?

În Argeş, pe văile Doamnei, Vâlsanului şi Bratiei (adică la Mircea Diaconu asă) se fac, din caş bine închegat, şi nişte covrigei mai speciali.

Când caşul e aproape uscat, se frământă cu ceva sare şi se alungeşte în suluri de un deget grosime. Vergelele acestea se împletesc în formă de covrigi şi pun la uscat şi afumat.

Covrigeii se ronţăie – sunt piatră – pe lungi drumuri de creastă, ca să-ţi înşeli foamea sau la chef, ca să-ţi aţâţi setea.

Moţii de Ispas sunt pomeni pentru sufletul morţilor date în ajunul în dimineaţa zilei de Ispas. Se crede că merindele de drum, de obicei caş dulce, azimă, ceapă verde şi rachiu, sunt mâncate de spiritele morţilor în yiua de Înălţarea Domnului, în timp ce urcă spre cer. Femeile merg cu mâncare pe uliţa satului pentru a ospăta spiritele care, în drum spre cer, plutesc în aer (Banat, Muntenia, Dobrogea, Bucovina)

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

BRÎNZA ZBURATĂ

O brânzică de casă, care se poate face şi cu lapte de la băcănie, şi care are calitate rară: e uşoară ca brânza dulce de vaci, dar e mult mai delicată

• 2 litri lapte dulce (nefiert) • 3 litri lapte (fiert)
• 5 litri lapte prins
• Se pune laptele dulce la fiert
• Când a fiert, se adaugă laptele prins şi cel nefiert şi se amestecă de câteva ori cu lingura de lemn
• Se lasă să se încingă: va coagula după un prim clocot
• Se toarnă într-un tifon pe măşură şi se lasă să se scurgă o zi şi o noapte
• Se freacă brânza asta cu câtă sare vă place (eu unul nu-i pun sare deloc, căci are o fineţe fără egal, care nu merită stricată)
Tainã: se poate face brânză zburată din lapte de bivoliţă sau de vacă, dar şi

din cel de capră sau de oaie, cu condiţia să-i adaugi pujin cheag, cât o alună. În funcţie de proporţia de lapte fiert, nefiert şi lapte prins se obţine o brânză mai moale sau mai tare.

O ciudăţenie locală, această brânză zburată (spun locală pentru că se poateface la faţa locului, în bucătărie), seamănă şi cu caşul (dar nu răsare!). În Ţara Făgăraşului, dar şi în alte locuri se mai face aceeaşi brânzică dulce din lapte de bivoliţă sau de vacă nefiert şi altfel, după cum urmează:

• Se pune laptele la fiert
• Înainte de a da în clocot se picură puţin oţet de mere
• Un fel de, bineînţeles, brânză coagulează şi se scoate cu sita din zerul brusc limpede ce o înconjoară

E o chestie foarte rafinată, cu gust blând şi carnaţie piersicoasă. Ori de câte ori mi-o face Teodora Tătar de la Breaza Făgăraşului, vreau şi-a doua seară. Am întrebat ciobanii şi brânzarii despre „tehnologia“ asta de închegare: toţi

o ştiu, toţi o fac, dar acasă şi numai pentru acasă. N-are nume peste tot, nu se conservă în principiu, e un fel de reţetă a bunicii de pe o zi pe alta.

VALAHIA
DE MIAZĂZI

CÂMPIA NESFÂRŞITĂ

Câmpia, câmpia nesfârşită îngenunchiind spre fluviu, câmpia între mare şi râuri de praf, râuri de grâu şi râuri de apă.

Dobrogea, Covurlui, Muntenia şi Oltenia, o mare de cereale şi o salbă de porturi la Dunăre, tot de cereale, plus Bucureştii cei mari şi neliniştiţi.

O Muntenie de pâine, de turme de vite, de grădini, de secetă, dar şi de vis-cole cumplite iarna, de sate ascunse parcă sub pământ, o planetă de ghiveciuri sofisticate şi zemuri acre, de mititei şi chiftele, de musacale construite după proiecte baroce, de plachii, de telemea – cu ceapă verde şi roşii, şi pâine caldă.

O Oltenie de legume, campioană absolută a fierturilor cu verdeţuri, a prazului ca simbol, a zarzavaturilor şi legumelor de cultură şi de strânsură.

Acreli neobişnuite – aguridă, măcriş, agrişe, corcoduşe verzi – însoţesc ciorbe din zeci de legume (şi orice fel de carne); mâncăricile încropite din ce

o fi prin grădină, cu mărar şi leuştean, însoţesc călătoria celui ce se-ncumetă prin arşiţă.
Va descoperi de la Galaţi la Severin, de la Constanţa la Orşova, conace şi mânăstiri frumoase şi necunoscute, podişul dobrogean, marea, o Dunăre însorită şi pitorească, tradiţii stranii şi unice (Căluşarii, Paparudele, Caloianul) şi vinuri tari, grele, de câmpie (dar şi vinuţuri din alte vremuri: Băbeasca Neagră, Roşioara).

Şi o bucătărie zemoasă, picantă, pestriţă, senzuală, plină de prospeţime.

AZIMA

Azima (alţii îi mai spun şi turtă dar nu e chiar, chiar acelaşi lucru) e a Munteniei, aşa cum adjectivul e al substantivului, tresa a subofiţerului şi Nelu Bănşoiu al restaurantului „Nicoreşti“ via „Bolta Rece“.

• 500 g făină • sare, câtă credeţi de cuviinţă
• apă, cât primeşte pentru un aluat bine frământat
• Se cerne făina
• Se frământă cu apă şi sare
• Coca se împarte în bucăţi cât pumnul care se turtesc şi se îngroapă în spuză, unde se lasă până prind coajă
Azima poate fi făcută în câmp, în cuptor, în pădure, oriunde a fost un foc bun ce-a lăsat spuza încinsă.

Când s-a întărit bine coaja, se scoate azima din cenuşă şi se bate cu un băţ, să-i cadă arsura.

În Dobrogea este datină ca mai multe femei şi babe să ia, cu o zi înainte de Înălţarea Domnului sau Ispas, „cu ele azime calde, ceapă verde şi rachiu şi, mergând prin sat, să le dea de pomană pentru sufletul morţilor, zicând ca să aibă pe drum, căci în această zi cred ele că zboară morţii în cer . Românceledin unele părţi ale Munteniei, care au morţi în familie, împart asemenea azime calde, ceapă verde şi rachiu pentru sufletele morţilor, însă nu în ajunul, ca celedin Dobrogea, ci în ziua de Înălţarea Domnului, crezând că în această zi sufletele morţilor se înalţă la cer şi ceea ce dăruiesc ele le va serui ca merinde pe drum.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile la români“)

O ZI ÎN DOBROGEA

MIDII

Mănâncă şi românii scoici, dar mai ales ca o joacă exotică, de vacanţă intelectuală la mare (deşi, la Palanca, pe Sabar, am găsit nişte ţigani dâmboviţeni care scormoneau mâlul după scoici mari, ovale, de apă dulce pe care le fierbeau şi le mâncau cu mămăligă şi mujdei!)

• 1 sac de midii (ca să iasă 1 crăticioară de cărniţă) foarte, foarte proaspete, atunci smulse de pe stânci
• 1 ceapă • 1 pahar untdelemn
• 1 ceaşcă orez • 1 pahar bulion roşii
• sare, piper, cât vreţi
• Se opăresc midiile, ca să se deschidă, se scoate carnea, se curăţă de picioruşul vegetal şi nisipos, se lasă într-un vas, să aştepte
• Se pune ceapa la rumenit în ulei, se adaugă orezul, să se călească puţin, 4-5 minute
• Se pun scoicile, se adaugă şi bulionul, sare, piper şi încă 1 ceaşcă de apă; se amestecă şi se dă la cuptor, 1 jumătate de oră
La Costineşti, într-un septembrie fierbinte, m-am scufundat şase ore la rând,

la 2-3 metri adâncime, să culeg midii.

Nu mâncasem scoici niciodată, eram curios, aşa că, numai în slip şi un pulovăr, fără neopren şi alte mofturi cu care m-am învăţat mai târziu, în echipa Cousteau, am îndurat, în plină arşiţă, un frig cumplit, venind din epuizare. Când am ieşit dârdâind pe mal, cu sacul de scoici în braţe, eram vânăt, muream.

În fine, seara, ceva mai încălzit şi mai rumen în obraji, m-am dus târâş-târâş cu amicul ce mă provocase la aventură, să-mi iau răsplata: cratiţa mea cu scoici în sos de lămâie.

Când am intrat în curte, la coana moaşă, toată gaşca – Sălăgeanu, Cătălina, Maca, Veronica, Mavro, Blezu, Ciobi, Iulică, alte zgornele – lingeau ultima picătură de moluscă, udată cu „corăbioara“ (citeşte breaşcă) de Murfatlar.

Mi-au mulţumit în cor, mi-au dat fiecare câte un leu doi, să-mi iau o porţie de cartofi prăjiţi de la braserie (unde am şi plecat cu toţii, fericiţi, să-1 ascultăm pe Gioni Răducanu cântând la contrabas).

Nu mai era nimeni în tabără şi aşa minusculă, abia înfiripată în acei ani ’69. Scoici, însă, n-am apucat să mănânc vreodată.

PEŞTII MĂRII

Cei ce, după buna tradiţie a verii, vacanţele româneşti, au mers „pe litoral“ şi au ales drumurile prăfuite ale satelor, de la Vadu-Năvodari şi până la Vama Veche, sau s-au nărăvit la cherhanalele de la Sulina, Câşla Vădanei, Sf. Gheorghe, Portija, Perişor, Periboina etc., au descoperit bunătăţi rare.

E deja loc comun că românii mănâncă şi preferă aproape numai peşte de apă dulce. La Iaşi sau la Buzău, la Ploieşti sau la Turnu Severin, după cuvântul peşte, urmează automat cuvântul crap (la Cluj poţi spune orice, că tot slănină urmează!) şi aproape nimic altceva.

Dar uite, există, totuşi, şi peşte de mare! Puţin cât e! E foarte gustos, e uneori mai bun decât cel de râu şi fluviu. Nu se face altfel, tot ciorbe, tot prăjit în mălai sau în făină, tot la cuptor, cu roşii, ori grătar. Insă reţineţi această enumerare:

• Guvizii şi hanuşii, tăvăliţi prin mălai şi prăjiţi crocant, cu mujdei de usturoi cu roşii
• Ciorba de chefal ori lufar, cu legume multe, oţet de vin şi ardei iute
• Calcanul, cambula, limba de mare la grătar, cu usturoi
• Stavrizii dolofani (dar şi rara scrumbie albastră) făcuţi saramură, cu o ciuşcă însorită de Tuzla
• Batogul de rechin – sărat, afumat- cu felii de ceapă crudă şi oţet subţire
• Zărganul sărat uscat pe sfoară şi bătut, ca ţârii, până e făină
• Aterina, hamsia, rizeafca – toată albitura mării – grijite un pic de maţe şi aruncate-n ulei încins, până se fac galbene şi uscate precum cartofii prăjiţi, şi apoi lepădate cu bucurie în zeamă parfumată de oţet cu usturoi şi roşii, că acolo le e locul

Sunt câteva din marile găteli ale pescarilor mării pe care podgoriile excepţionale ale Dobrogei – Babadag, Istria, Tulcea, Oltina, Ostrov, Murfatlar, Medgidia, Sarica Niculiţel, Măcin şi altele, nu-mi vin în minte acum – le susţin cum se cuvine, cu felurite vinuri, şi subţiri şi mai groase, şi tinereşti, zvăpăiate dar şi solemne, majestuoase, imperiale.

Dar aş vrea „să atac“ cu ocazia asta un fetiş uzat, o poruncă a unei religii mult mai rigide decât s-ar crede şi s-ar cuveni în zilele noastre, cea care ne obligă, sub pedeapsa de a fi consideraţi ţoape prost crescute, să bem la peşte doar vin alb.

De acord, pentru peşte rasol, pentru copturi uşoare de legume cu peşte alb, pentru saramură. Dar ce te faci cu peşte prăjit, sau grătar, cu peştele la cuptor, în sosuri grase vânătoreşti, cu usturoaie şi vinuri?

Chefalul, guvidul, lufarul, calcanul, dar şi somnul, crapul, morunul, scrumbia sunt peşti deosebit de graşi. Dacă-i prăjim sau frigem, cer vinuri seci, ferme, cu un clar contur bărbătesc.

Dacă-i coacem la cuptor, în grăsime şi vin, cu o liotă de legume zemoase, ohoho, cer un vin tăios ca un paloş, cu puteri de explozie.

Şi există, mai ales în România (dar şi aiurea), excelente vinuri roşii seci, cu

o superbă şi atrăgătoare aciditate, care se însoară din dragoste şi perfectă potrivire de caracter cu peştele gras, prăjit sau copt.
Nu ştiu ce vechime au aceste reguli ale codului manierelor elegante la masă (altfel foarte aspre, care acuză şi taxează brutal pe cel ce le încalcă) şi nici nu-mi dau seama bine ce legătură pot avea ele cu mâncărurile şi vinurile noastre. „Legea“ franceză – vin roşu egal vânat şi carne roşie, vin alb egal peşte şi carne albă – nu prea se potriveşte nici cu ciorbele şi mămăligile intracarpatice, nici cu vinurile de aici fie subsolarizate, în Ardeal, fie suprasolarizate, în câmpie.
Avem alte gusturi.

Dar îmi dau seama că acum teoria nu-i bună şi n-ajunge: trebe faptă!

Aşa că, prieteni, tot ce vă pot oferi, ca dovadă a spuselor mele, e să vă pro-pun (ca o revoltă împotriva unor tabuuri pe care le cred desuete şi nepotrivite cu ce-avem noi) să gustaţi:

a) la o felie de somn sau de lufar la grătar, o Cadarcă de Miniş (nu vă uitaţi că vine de departe!);

b) la un crap sau un calcan la cuptor, pe roşii şi ceapă, să beţi o Fetească Neagră de Valea Călugărească (domnul profesor Stoian Viorel mi-a oferit de curând, la început de februarie 1998, o mostră magnifică);

c) să încercaţi, la scrumbie ori la guvid prăjit, o cană bolborosind de

Băbească Neagră de Dealurile Bujorului.

Eu, unul, dacă mai aveţi un pic de încredere în mine, cred că se pupă îngereşte-diavoleşte, că fac, adică, un angrenaj perfect.

SARMUZAC

Meşterii mari ai mujdeiului în Dobrogea trăiesc, pentru că soarele aspru şi uscat al podişului format prin tocire de cei mai bătrâni munţi ai Europei şi, totodată, cel mai secetos loc din România (învecinat însă cu Marea Neagră şi Delta Dunării – ce paradox!) a născut o bucătărie ciudată, deopotrivă aspră şi catifelată.

Spre exemplu, usturoiul, după ce, la fel ca peste tot, e pisat cu sare până se face pastă, e frecat apoi îndelung cu ulei bun, de măsline, dacă e să fie (Dunărea, Marea Neagră şi Dobrogea – locul de întâlnire al tuturor neamurilor din

Orient şi Occident!) până maioneză se face!

Sarmuzacul astfel objinut, deşi fin şi chiar sofisticat la înfăţişare, mai ales dacă e ornat cu câteva f runzuliţe de verdeaţă – ţelină, leuştean, cimbru, pătrunjel, tarhon – se adresează cărnetului şi mai ales peştelui, într-un fel sincer, ca să nu zic agresiv, pentru că uleiul ţine usturoiul viu şi guraliv, împiedicându-1 să oxideze sau să se marineze, cum fac apa şi oţetul.

FRIGĂRUI DE BERBEC

În Dobrogea, berbecul şi cu doamna sa, oaia, împărăţesc fără concurenţă: o singură vară de arşijă pe dealurile sterpe ale Casimcei ar metamorfoza orice vacă-ntr-o mâţă costelivă şi orice cal în măgar însetat.

I. Numai din carne:
• 2 ardei graşi • 2 cepe
• 4 roşii tari • sare, piper, cimbru, usturoi
• 1 păhărel de unt topit (sau de seu de rinichi)
• 1 kg carne, de pe unde o fi, şi grasă şi slabă, juma' juma
• Carnea se taie în bucăţele subţiri de-un deget, rotunde cât o prună mare, şi se freacă cu piper, usturoi, cimbru
• Roşiile se taie felii groase de 1 deget, ardeii în pătrate de 2-3 cm lăţime, ceapa se desface în foi
Ţăpuşa se înşiră aşa:

• 1 felie roşie, 1 ardei, 2 foi ceapă, carne slabă, carne grasă, roşie, ardei, ceapa etc.
• Se încheie tot cu legume
• Se unge frigăruia cu unt topit
• Se unge şi grătarul, bine încins, cu unt
• Se aşază frigăruile la pârjolul jarului
• Când s-au rumenit un pic pe o parte, se şi întorc, ca să se strângă şi să rămână ce-i bun în ele
• Se mai ung cu puţin unt şi se lasă să se coacă la jar potolit, pe toate părţile
• La urmă se sărează
Sunt bune cu azimă caldă şi mujdei şi un vin roşu de Istria, un Pinot Noir energic, dar discret, cu muşchii bine dosiţi sub fracul elegant şi sărbătoresc.

II. Din măruntaie:
• Rinichi, ficat, carne grasă de la coadă şi gât
• La fel ca mai sus, dar înşiruirea iese aşa: legume, carne, ceapă, rinichi, ceapă, ficat, ceapă, carne, legume etc.
• Se ţine frigăruia mai puţin pe foc mic, că sunt fragede toate
Ia să vedem, ce ştiţi despre vinurile roşii de Istria, de Babadag, de Niculiţel, de Oltina, de Măcin? Puţin, nu-i aşa? Nici eu n-o să mă adaug cu prea multe (n-am loc, şi aşa editorul Nelu mi-a promis – m-a ameninţat! – o sclavie îndelungată la cultura de jos dacă trec de cinci sute de pagini – şi sunt deja la opt sute!) decât că sunt din belşug şi după toate gusturile.

La Niculiţel şi Măcin se face, printre altele, o plăcută Băbească Neagră, veselă şi generoasă. La Istria şi Babadag m-a atras un Pinot Noir cu miros de strugure copt şi gust de mură zaharisită, iar la Oltina, un Cabernet Sauvignon, incendiar colorat, cu discurs atletic (însă discret, înmănuşat) m-a făcut să mă simt leu (dar degeaba, că era un chef fecioresc).

MUJDEI DOBROGEAN

Iată o altă reţetă, folosită (nu zic inventată, că nu se ştie cine a navigat mai iute şi mai încotro, grecii şi romanii din polis-urile sau castrele dobrogene ori lusitanii umblând hămesiţi, încă de la sfârşit de mileniu, după lemn drept de brad şi miere românească) de pescarii de pe malul Mării Negre.

Iulică Serafim, zis, iertaji-mă, „Muie“, ne dăruia pe toţi la Schitu-Costineşti cu astă creaţie – ce cuprinde usturoi, sare, roşii, ardei iute, oţet, untdelemn. Blond, uriaş, cu mânuţe cât bolovanii de râu de munte, freca mai întâi 3 căpăţâni de usturoi – din cel mare, aşa zis bulgăresc, nu şoriceii aceia minusculi din Oltenia – cu o lingură de sare.

Pe timpul ăsta mă-sa, coana moaşa (în casa ei de la malul mării ne-am petrecut noi verile tinereţii, în cămăruţele ei uscate şi răcoroase am iubit noi, cât pentru două vieţi, fetele sărate de val şi încinse de briza deceniului şapte) curăţa de coajă, cu răbdare şi grijă – avea, de, manualitatea meseriei! – 6 roşii mari, răscoapte, pe care Iulică le făcea iarăşi pastă lângă usturoi.

Un ardei iute, copt pe plită, era şi el pasat spre a îmbărbăta zeama roşiatică la care nu mai lipseau decât lingura de oţet de vin şi o lingură de untdelemn fierbinte, să prindă cheag la sosul ăsta crud şi parfumat.

După ce se toca şi un pic de pătrunjel, acest mujdei trecea unde-i era locul, adică pe o căpiţă de guvizi prăjiţi în mălai, crocanţi.

Disperat era momentul când se termina vinul sec şi alb, numit Riesling de Murfatlar (legenda spune că vinul „de gheaţă“ a fost descoperit datorită războiului de treizeci de ani care a întârziat culesul pe Rin până când strugurii erau aproape stafidiţi) şi începea trista epopee a „corăbioarei“.

PLĂCINTĂ DIN FLORI DE SALCÂM

Stranie şi binecuvântată plantă, acăţul (aşa i se spune salcâmului la mine acasă, în insula Transilvania, accacia, dovedind – dacă mai e nevoie – o latinitate veche şi izolată) e o adevărată sinteză de paradoxuri!.

Creşte fulgerător, oriunde nu e apă destulă şi nu creşte altceva, dar lemnul e tare şi vânos. Uscat de viu, arde şi când e verde. Ţepii sunt lungi ca nişte lăncii, florile în schimb sunt dulci ca mierea.

Salcâmul era venerat cândva, cu mii de ani în urmă, pentru forţa şi generozitatea lui. Dobrogenii îl şi mănâncă, de tare ce-1 iubesc.

Umplutura:

• 1 kg flori salcâm • 100 ml apă
• 1 ceaşcă miez nucă măcinată • 1 albuş

• Se grijesc florile – se curăţă de codiţe şi frunze, se spală
• Se pune apa la fiert, se adaugă florile, se amestecă până se-nmoaie şi devin o pastă
• Se lasă să se răcească
• Se amestecă insistent cu nucile şi albuşul, se lasă să respire
Aluat: un aluat obişnuit, din

• 1 jumate kil făină • 1 pahar untdelemn
• sare • 1 ceaşcă apă caldă
• 1 gălbenuş
• Se frământă bine, se întinde să ajungă foaia groasă de 2-3 mm
• Se umple câte puţin cu pasta de flori şi se rulează, tot câte puţin (sau se întinde aluat pe fundul tăvii de cozonac, apoi se pune umplutură, apoi iar foaie de aluat şi tot aşa – deasupra trebuie să fie aluat, care se unge cu gălbenuş)
• Se lipeşte bine aluatul şi se unge cu ulei şi gălbenuş, să nu crape
• Se pune în cuptor cu foc potrivit, circa 3 sferturi de oră, poate 1 ceas

MUHALEBIU DE MUST

Dulce fanariot, se făcea (şi se mai face încă, rar, în viile dobrogene) la culesul strugurilor (crisovul viilor).

• 5 litri must dulce, proaspăt • 1 kg făină
• 1,5 kg mieji nucă • 250 g zahăr pudră
• Mustul se filtrează prin pâslă
• 4 litri se pun la fiert
• 1 litru se freacă bine cu făină
• Când mustul fiert a scăzut la jumătate, se adaugă făina, să îngroaşe
• Se lasă să fiarbă până se leagă, amestecând des cu o lingură de lemn, să nu se prindă
• Se pregătesc castronaşe pe jumate cu nuci, se toarnă siropul
• Se lasă să se răcească, se presară cu zahăr şi se dă ca desert, după o zi de muncă şi chicoteli ruşinoase, ca la vie

ÎNTRE BĂRĂGAN ŞI FLUVIU

BRÂNZOAICE DE BRĂILA

Aluat:

• 1 kg făină • 3 ouă • 500 g unt
• 250 g caş dulce • 100 g caşcaval • 250 ml lapte
• 250 g telemea de Brăila (din cea cu piper în ea)
Seara: • Se frământă toate cât de bine şi se lasă să respire o noapte la rece
Dimineaţa: • Se taie pătrate (cercuri, romburi, cum vreţi)

Glazură:

• 2 ouă • 200 g caşcaval ras
• 200 ml smântână (dacă vă place)
• Se bat ouăle
• Se ung brânzoaicele cu ou şi se presară cu caşcaval ras
• Se pun în cuptor, foc mic, până se rumenesc
• Se oferă cu o cană de smântână la-ndemână
Cu smântână sau fără, brânzoaicele sunt o magnifică gustare între două ţuici sau o intrare grandioasă între o ţuică şi o ciorbă.

RACI

Stacojiii de pe la noi cunosc mai ales cazna fierturii şi mai rar, însoţirea pilafului. Se făceau, pe la casele boiereşti, şi prăjiţi, şi cu smântână şi oricum, dar era lucru copiat după fiţuică occidentală. Noi ştim una şi foarte bună despre raci: fierţi în apă înmiresmată cu beuturi şi zarzavaturi şi zburaţi prin mujdei, imediat după o ţuică scârţâind în dinţi de tare şi de rece.

• apă cât să mai fie un pic şi să-i acopere
• 1 litru vin cât mai parfumat
• 1 pahar oţet

• zarzavat: morcov, ceapă, ţelină
• mirodenii: foi de dafin, piper
• sare, cam 1 lingură
• 40 de raci (dacă nu-s vii când îi puneţi în oală nu-i mâncaţi, că poate fi mult, mult mai rău decât credeţi!)
• Se pune apa cu de toate la fiert
• Se scoate maţul din curul racilor foarte bine spălaţi (se suceşte solzul din mijlocul cozii şi se trage cu opinteli dar fără smuceli)
• Când apa a dat în clocot se pun stacojiii, de vii, c-aşa-i dichisul, să senro şească, la vedere şi dintr-o dată, şi se lasă să fiarbă molcom spre 1 jumătate de oră
Tainã: De vreţi să le fie mai uşor şi mai bine mesenilor, după ce aţi scos racii din oală, scăpaţi-i iute de coaja cozii cu o foarfecă mai tare şi aranjaţi „gâturile“ (aşa le spuneau bătrânii cozilor de raci) fragede pe un platou. Ornaţi platoul pe margine cu cleşti, câte un rac întreg, pentru faţă, iar în mijloc, peste cărniţa dulce, presăraţi pătrunjel verde.

O căniţă cu mujdei mai gros, acrit cu puţin oţet, va da călătoriei dumneavoastră pe Dunăre un parfum merituos şi energic.

Unii fierb racii în bere, alţii numai în vin. O fi. Încercaţi şi vedeţi ce alegeţi.

Vin? Poate. Cât mai uşor, mai senin şi mai suav: Aligote de Sarica sau Sudiţi.

Bere? Sigur. Dar numai după o ţuică întoarsă! Şi să nu fie o berică prea eterică şi nici prea transparentă, ci, aşa, mai îndesată (cum am băut eu la Reghin şi la Solca, nefiltrată, cu gust gros de orzoaică şi hamei).

SCRORDOLEA

Un sos balcanic foarte folosit cândva în România, azi rar făcut, şi doar la Galaţi şi la Brăila, unde şi racii şi grecii încă se mai întâlnesc în număr apunzător.

• miezul de la 30 de nuci • miezul de la 1 franzelă mică
• 1 pahar de ulei • 1 – 3 linguri oţet (după gust)
• sare, piper (tot după gust)
• 6 căţei usturoi (vreţi mai tare? puneţi o căpăţână întreagă)
• Se înmoaie pâine-n apă rece, se stoarce
• Se pisează usturoi
• Se macină nucile
• Se freacă toate împreună cu ulei, oţet, sare şi piper până se fac pastă
În primul rând, dacă racii se potrivesc cu sosul ăsta şi cu Aligote-ul alb, par

fumat şi sec, de Sudiţi, nici crapul mare de Strachina (care n-are niciodată gust

de nămol, ci de iarbă uscată) sucit în mălai şi prăjit până se-nroşeşte, nu se fereşte nici de scordolea, nici de un alt vin senin, dar sever, al câmpiei brăilene şi ialomiţene: Riesling-ul. Nici n-ar avea de ce, sunt fraţi de cruce în arşiţa unei veri buimace, vorba tinerească a unuia Fănuş.

SIROP DE SĂMÂNŢĂ DE PEPENE GALBEN

Pe la Brăila şi Galaţi, când se revarsă munţii de turkestani şi parfumul e atât de năucitor încât miroase frumos până şi portul pescăresc, la casele vechi, din chirpici şi cu stuf păzite de soare, se face un sirop vechi şi ciudat.

• Peste sămânţa multă şi descojită de penene galben se pune apă cât să o acopere, apoi se pisează până se face pastă
• Se pune terciul în tifon gros şi se aşază în teasc
• La zeama scursă se adaugă zahăr: 1 parte zahăr – 2 părţi zeamă – şi se pune la fiert, câteva minute
• Se bea cu apă gazoasă rece, în vipia verii covurluiene, lângă o mână de nuci prăjite şi sărate, şi un lighean de cozi de raci (dacă nu-i vin!)

PLACHIE DE CRAP

Nu-i mâncare din Deltă şi nici la artelurile pescăreşti de pe Dunăre nu se găseşte. E lucrătură de târg valahicesc, de cucoană cu musafiri joia şi ifose în fiecare zi. Dar de bună e bună, că nici rea n-ar avea de ce să fie (scălâmbăiala asta verbală, destul de facilă din păcate, a intrat în conştiinţe şi chiar şi în abecedare ca „scriitura calofilă“ „plăcerea muntenească de a scrie frumos“, „culoare balcanică“ , „vis artistic al seminţiilor de la Dunăre“, fiind – în multe cazuri celebre şi admirate, transformate chiar în model – doar o jonglerie cu

umbre).
• 1 kg ceapă (şi mai multă) • 200 ml untdelemn
• 250 ml vin alb • 500 g roşii coapte
• sare, piper • pătrunjel
• 2 foi dafin

• 1 crap de 2 kg (dacă vă spun că-i treabă cu musafiri?)
• Se curăţă ceapa, se taie peştişori
• Se toarnă ulei într-o tavă încăpătoare, se pune ceapa pe foc mic, lanmuiat
• Crapul, grijit bine, curăţat de solzi şi tăiat bucăţi, se freacă cu sare şi se unge cu ulei, apoi se aşază în tavă peste stratul gros şi transparent de ceapă
• Se presară piper cât vă place
• Se taie roşiile felii, se pun pe unde e loc în tavă, şi pe peşte şi pe lângă el, cu foile de dafin

• Vinul se toarnă acum, pe lângă uleiul dat în undă
• În cuptorul domolit nu va sta mai mult de un ceas, să scadă sosul şi să se rumenească uşor carnea şi roşiile
• Se presară pătrunjel, e moale, e dezmierdat de parfumuri, e acrişor, deci e plachie

O variantă de plachie ceva mai întărită (ardei gras, ciuperci, usturoi) cu mirodenii (cimbru) şi supă de oase se face în Bucovina, unde sunt mari bucătari cu amintiri de la ospeţe chezaro-crăieşti.

Fiind noi în Covurlui, ori la Galaţi ori la Brăila, vinul alb, aţi văzut, vine ori de la Sudiţi ori de la Sarica, ori de la Iveşti. Dar, de oriunde ar veni, tot Aligote, Fetească Regală şi Riesling Italian va fi, pentru că vinuri albe şi seci, cam astea sunt pe aici.

Şi sunt foarte bune, expresive, în darul soiului lor, cu un plus de vigoare în verile fierbinţi şi lungi.

Dar pe Valea Covurluiului – la Dealul Bujorului – podgorie de mare viitor

– se mai fac două vinuri albe, recent create şi mai puţin cunoscute. Am vorbit şi vom mai vorbi despre ele, efortul de înnoire şi îmbogăţire a patrimoniului românesc de vinuri, mult prea sărac azi, binemerită. Cercetătorii de la Odobeşti-Vrancea fac treabă bună şi îşi înnobilează numele cu fapte. Băbească Gri am gustat, e parfumată, şi are rasă. Despre Şarbă ştiu doar că vine din tradiţia multor vinuri româneşti mici – Frâncuşă, Zghihară, Verdea, Plavaie, Galbenă – proaspete şi mustoase, vinuri extrem de plăcute şi de confortabile la chef şi la masă.

Unde mai pui că nici nu te doare capul după ele, că se beau repede, din primul an, deci nu are timp nimeni să le strice cu „metabisălfut sau altă poznă de neoameni“ („aştia e genocizi, nea Radone, mi-a dat un şut în cur, deşi e membri de sindicat, şi a pus sifon în Zghihară, îţi spun eu!“ îmi continuă veninos la ureche portarul licenţiat al unui liceu moldovean).

ŞERBET DE NUFĂR

Mai puţin cunoscut, şerbetul de nuferi se făcea şi se mai face încă, rar, la Brăila, că bălţile cele mari erau pânză de flori în timp ce nucii şi cireşii nu se prea sădeau pe malurile muşcate ori de secetă, ori de inundaţii, daruri ale fluviului amândouă.

• 1 kg zahă • 1 lămâie
• 40 – 50 frunze mari de nufăr, proaspete, îmbibate bine cu seve
• Se curăţă şi se toacă frunzele de nufăr, se storc de cât suc crud vor să dea, apoi se pun la fiert în 800 ml apă clocotită până se fac pastă
• Se dizolvă zahărul în 1 litru apă călduţă şi zeamă de la 1 lămâie, apoi se pune la fiert

• Pasta de nuferi se stoarce prin strecurătoare peste sucul crud
• Zeama rezultată se toarnă peste fiertura de zahăr, să clocotească împreună la foc iute, până se leagă de şerbet

CARTOFI MUNTENEŞTI

• 150 g brânză de vaci • 1 ou • 4 cartofi mari
• 100 g telemea de vacă • 3 roşii • unt
• sare, piper, cimbru

• Se curăţă şi se rad cartofii, se fierb, se scurg
• Într-un castron, se bate brânza cu oul, cimbrul, sarea, piperul şi se adaugă cartofii
• Se pun într-un vas pentru cuptor
• Se taie telemeaua în feliuţe şi roşiile în rondele
• Se dispun rondelele de roşii în vas (deasupra amestecului de cartofi), iar deasupra se pun feliile de telemea
• Se pune vasul la cuptor, cât să se topească brânza
• Se serveşte caldă, ca intrare

O coptură de vară în câmpie, care se poate mânca între prăşit şi secerat, loc unde vinul se bea de sete, nu de poftă, mai ales dacă este Gordan alb de Drăgăşani, din pivniţă ţărănească, să miroasă a butoi şi să n-aibă mizerii şi chimicale.

MARINATĂ DE PEŞTE

E o mâncare migălită, dar foarte, foarte gustoasă. Iar dacă punem la socoteală şi bucuria că oasele de peşte se înmoaie prin marinare iar omul poate, în sfârşit, mânca un fileu de crap sau de ştiucă fără frică, atunci e numai de bine.

I. În oţet:
• 2 kg peşte proaspăt (fără cap) • 1 pahar oţet
• 5 pahare apă • 2 – 3 foi de dafin
• 2 cepe mari • 1 praf piper
• 1 praf ienibahar • 2 linguri zeamă de lămâie
• 1 ceaşcă untdelemn pentru prăjit
• 1 farfurioară cu făină pentru prăjit
• ceva sare, câtă credeţi (cam 1 linguriţă zic eu)
• Peştele, bine grijit – spălat, curăţat de solzi şi maţe – se taie felii groase, de un deget de om muncit; se sărează uşor, se piperează şi se tăvălesc prin făină
• Se încinge uleiul tot, se pune peştele la prăjit – nu înainte de a scutura bine fiecare bucată de făină – până se rumeneşte pe fiecare parte
• Se taie ceapa felii

• Se pune peştele în borcan, se toarnă uleiul (cu grijă, să nu intre şi făina arsă)
• Se pune apa la fiert cu toate mirodeniile şi cu ceapa, să clocotească câteva minute
• Se ia apa de pe foc, se adaugă şi oţetul, lămâia, 1 linguriţă rasă de sare, se lasă să se răcească şi se toarnă peste peşte
• Se leagă borcanul, se dă la rece, peste 3 zile e gata
La frig, marinata poate fi păstrată şi o lună, dupa aia însă nu mai e bună, că se face pastă

II. În suc de roşii:
• 2 kg peşte proaspăt (fără cap) • 2 cepe mari
• 3 ceşti suc de roşii • 1 pahar vin
• 2 lămâi • 4-5 foi de dafin
• 2 prafuri de piper • ulei pentru prăjit
• sare – cam 1 linguriţă cu vârf • făină pentru prăjit
• Peştele se taie felii groase; se sărează-piperează, se tăvălesc în făină, se scutură bine şi se pun la prăjit în ulei încins
• Ceapa se taie peştişori
• Se dă peştele rumenit deoparte şi în loc se pune ceapa la călit
• Lămâile se taie felii şi se curăţă de coajă până la miez (partea albă e amară)
• Când ceapa s-a colorat, se stinge cu vin şi suc de roşii, se adaugă lămâie, dafin, piper, restul de sare, să clocotească câteva minute
• Se pune şi peştele – zeama trebuie să-1 acopere – şi se dă cratiţa la cuptor, mai puţin de o juma' de ceas, până se leagă sosul
• Se poate mânca imediat sau lăsa la rece 2-3 săptămâni, să lucreze vinul şi lămâia şi să facă oasele catifea
Tainã: Şi peştele sărat poate fi marinat: se desărează câteva ore, se beleşte se scoate şira spinării – iată fileurile!

Se fierbe o marinată cu oţet, se pun fileurile în borcan şi se toarnă marinata rece peste ele.

Se dă borcanul la rece; într-o săptămână sunt un perfect aperitiv (dar se bucură şi la salate).

Conservă şi mâncare citadină, valahă mai degrabă – moldovenii preferă peştele proaspăt iar ardelenii porcul – o s-o întâlniţi des prin casele de pescari amatori înrăiţi, unde doamnei îi plac mesele cu musafiri încântaţi, lucru care îi compensează singurătatea.

Un vinuţ, sec, ferm, alb ca apa – Fetească Regală de Iveşti, Fetească Albă sau Aligote de Dealul Bujorului – duce spre glorie orice marinată.

OSTROPEL DE PUI

• 1 morcov • 1 ceapă • 100 g untură
• 1 căpăţână usturoi • 1 lingură făină • sare, oţet
• verdeaţă: mărar, pătrunjel • 800 ml supă de carne
• 1 pui (merge şi o găinuşă, o răţuşcă, o gâsculiţă, o curcuţă, ceva tineret cu pene, la o adică) de circa 1 kg
• Se grijeşte păsărica, se taie bucăţi
• Se încinge untura şi se rumenesc bucăţile de pui
• Se toacă morcovul şi ceapa
• Se încălzeşte supa de carne
• Se scoate carnea, se pune într-o cratiţă
• În untura rămasă se căleşte puţin făina, se adaugă şi morcovul
• Se stinge cu supă fierbinte de carne; să fiarbă înăbuşit 1 sfert de oră
• Usturoiul se curăţă şi se taie felii subţiri
• Se căleşte în puţină untură, se stinge cu 1 lingură de oţet, se varsă în cratiţa cu carne
• Se sărează-piperează, se mai lasă să fiarbă, tot acoperit, încă 5 minute (la gâscă sau curcă ceva mai mult)
• Verdeaţa se presară când focul e stins; se acoperă iar cu capac, să aburească de arome proaspete
Ostropel înseamnă, pentru cei ce habar n-au de noi, de munteni şi de olteni,

o tocăniţă cu usturoi la rădăcină (lingvistică) la care eu aş bea fie o Seină de Mehedinţi, fie o Băbească Neagră de Covurlui, să sfârâie în căni şi să umple casa de miros de ierburi proaspete.
PLĂCINTĂ NAŢIONALĂ

(Venera general Iliescu-Săveni – „Carte de bucate“)

Aluat:

• 1 kg făină • 3 ouă
• 1 lingură oţet • 1 linguriţă sare
• apă călduţă, câtă primeşte
• 1 pachet sau chiar 2 de unt pentru stropit
• 3 linguri ulei (sau unt ori untură) + 2 linguri pentru uns
• Se cerne făina şi se amestecă cu ouă, grăsime, oţet, sare şi apă până se face o cocă potrivit de moale
• Se bate cu furie mare aluatul ăsta de masă, până face băşici
• Se împarte-n 16 sau 24 de bucăţi ce se ung fiecare cu grăsime şi se lasă la loc cald, să respire

Umplutură:

• 6 linguri zahăr • 100 g stafide
• 250 ml smântână • 1 lingură griş
• puţină sare • 1 kg brânză vaci grasă cât se poate
• arome: coajă rasă de lămâie, zahăr vanilat, scorţişoară şi nucşoară praf
• 6 ouă foarte proaspete (pentru siguranţă, se scot cu forcepsul din găini)
• Se amestecă temeinic brânza cu smântână, zahăr, ouă, apoi cu stafide, arome, griş şi un pic de sare
• Se unge bine tava cu unt
• Se întinde fiecare bucată cât tava, foaie subţire, se şi aşază în tavă, uşor, ca o frunză uscată, şi se stropeşte cu unt
• După ce s-au potrivit jumătate din foi, se toarnă umplutura
• Se continuă treaba cu foile şi cu stropitul cu unt
• La ultima foaie, unsă cu unt de zici că e un aspersor în tavă, se pre-sează uşor marginile, să se lipească foile-ntre ele
• Se da plăcinta la cuptor, la foc potrivit, ba chiar mic, să se coacă totul bine, cam 1 ceas
Trăiască Păcinta Naţională, care nu poate fi decât munteană, undeva, între Hala Traian şi Aleea Cireşului (că mai „naţională“ nu se poate!)

Săptămâna Nebunilor (sau Albă, sau a Brânzei): Românii numesc joia din săptămâna albă Joia nepomenită sau Joia necurată.

De asemenea caracter este şi joia întâia după Paşti şi cea după Rusalii. Tustrele joile acestea formează o treime nefastă, nenorocoasă.

În unele părţi din Muntenia, precum bunăoară în comuna Râjleţu, plasa Olt-Vedea, judeful Olt, joia din săptămâna brânzei se numeşte joia tuturor jivinelor (vietăţilor), în special însă joia furnicilor.

Românii din aceste părţi serbează joia aceasta, ca şi fraţii lor din Banat, în contra tuturor jivinelor şi cu deosebire în contra furnicilor.

Fiecare om are grijă de a se scula în această zi foarte de dimineaţă şi a face

o turtă de mălai sau de făină, cu câte ceva brânză sau unt pe ea, şi a o duce apoi pe câmp, unde o pune pe un muşuroi de furnici, sau în pădure pe un arbore.
(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

CIORBĂ DE BURTĂ

De origine oriental-mijlocie, cel mai probabil arabo-turcească (cinci secole de vasalitate!) ciorba de burtă a devenit bun naţional românesc nu numai prin popularitatea excepţională ci şi prin adaosurile creatoare – smântâna, gălbenuşul, leuşteanul, zarzavatul de supă, oţetul – care au autohtonizat-o.

Oricum, ciorba de burtă, un fel de supă de ceapă a esticilor – mâncare completă

luând mahmureala cu mâna – e la ea acasă mai ales în Bucureşti, în por

turile dunărene şi în Dobrogea (cele mai „turcizate“ locuri prin secole) şi are darul, în Valahia, de a fi oferta principală a oricărei ospătării care vrea clientelă.

Se mănâncă, desigur, în cantităţi notabile şi la Suceava sau Satu Mare dar, de la Severin la Agigea, se mănâncă numai ciorbă de burtă.

• 1 kg burtă de vacă sau viţel • 1 căpăţână mare usturoi
• 2 gălbenuşuri • leuştean, sare, piper
• 2 kg ciocănele şi picioare de vacă • 100 ml oţet
• 200 ml smântână
• 500 g zarzavat supă – 2 cepe, 2 morcovi, 2 păstârnaci
Seara:

• Se pun 5 1 de apă la fiert cu ciocănelele şi picioarele sparte, se spumuieşte
• Se spală burta, se taie în bucăţi potrivite, se aruncă grăsimea, se curăţă de pieliţa „zbârcită“, se freacă cu mălai şi cu oţet
• Se lasă până dimineaţa în apă rece cu o linguriţă de bicarbonat, să-i scoată acidul din musculatură
• După trei ore de fiert se scot oasele şi ciocănelele din oală şi se dezosează, tăind zgârciurile (şi ce mai e) tăieţei de 1 cm lăţime
Dimineaţa:

• Se pune burta la fiert în apa în care au fiert oasele completată la 5 litri
• Se rad morcovii, păstârnacul, se toacă ceapa din cuţit
• După trei ore se trage oala de pe foc se scoate burta şi se taie tăieţei de aprox. 1 cm lăţime – 3 cm lungime (sau cum vreţi)
• Se pune iar totul la fiert – burta, zgârciurile de la ciocănele, oţetul şi zarzavatul – încă vreo oră
• Ciorba trebuie să fie cât gros atâta zeamă, deci să scadă vreo 3 litri din cei 5 iniţiali; ce scade sub, se adaugă
• Se pisează usturoiul, se freacă cu 1 lingură sare (cu vârf), gălbenuşuri, smântână şi puţină zeamă răcită din ciorbă
• Se drege ciorba cu usturoi şi restul, se piperează după gust, se presară leuştean
• Se oferă fierbinte, cu ardei iute, dar să fie la-ndemână şi o „olivieră“ (aşa-i spune?) cu mujdei, oţet, smântână, că fiecare le are pe-ale lui
Cunosc oameni care mănâncă zilnic măcar o ciorbă de burtă iar Bucureştii, Brăila, Galaţii, Constanţa, Craiova, Turnu Severin au, fiecare, cârciumile sale vestite şi căutate numai pentru ciorba asta.

La Brăila, cel puţin, la o cârciumă de vaporeni (nu dau nume, că e reclamă şi n-a plătit) care deschide la cinci dimineaţa, coada începe de la trei, iar primarul îşi pune pile prin şeful poliţiei să-i ţină loc!

Sunt variante, desigur: vara se toacă şi un ardei roşu gras, se stoarce şi o roşie coaptă. Atenţie, se poate şi fără picioruşe şi ciocănele de vacă, dar atunci

trebuie să mărim corespunzător cantitatea de burtă.

Oricum, e ceva ciudat cu ciorba asta subtilă, care vorbeşte cam mult despre noi: pute, dar e gustoasă, dacă ajungi să te obişnuieşti cu ea; face rău, e grea, îngraşă, dar prea e bună şi nu ne-o putem refuza; vine de la turci, dar se preface că e de-a noastră; e vulgară, e din chestii pe care alţii le aruncă scârbiţi dar noi o mâncăm toţi, mai ales elita!

E mâncare de vizitii beţi, dar are cea mai savantă şi pretenţioasă pregătire din toată bucătăria română. E deopotrivă acră şi dulce, picantă şi catifelată, grasă şi totuşi delicată, eclectică şi simplă în acelaşi timp! E Mitică!!

MARII MITITEI

• 1 kg ceafă de viţel (mânzat) • 500 g ceafă de porc
• 250 g pulpă de miel • 2-3 oase mari de vită
• 1 lingură sare • piper (după gust)
• 1 ceapă mare • 1 morcov mijlociu
• 1 căpăţână usturoi • 1 ardei iute
• 1 legătură cimbru • 1 linguriţă bicarbonat
• 1 lingurită praf miroase: ienibahar, rozmarin, chimen
• 250 g muşchiuleţ de cal (nu e obligatoriu, dar cândva aşa se făceau micii)
• Se toacă carnea mărunt (dar cine a şti s-o toace cu satârul, câştig ar avea)
• Se frământă bine cu sarea, piperul, bicarbonatul, miroasele, ardeiul iute şi usturoiul tocate mărunt (până devin pastă), cimbrul măcinat praf, până totul e un aluat
• Intre timp, oasele de vită sparte au fiert împreună cu toate zarzavaturile vreo două ore până când din doi litri de apă s-a ales doar o jumătate litru de supă
• Strecurăm supa şi o răcim, apoi o frământăm bine împreună cu carnea
• Amestecătura asta se lasă să-şi revină din ce-a păţit câteva ore bune la frigider
• Micii se rotunjesc fie în mână, udând-o mereu, să nu se lipească, fie prin ţeava de cârnaţi a maşinii de tocat
• Nu tigaia e rostul micului, ci grătarul şi focul corespunzător, de lemn şi cărbuni
Demâncare veche, luată de prin podişurile Anatoliei şi prefăcută pe româneşte, cu carne de porc, micul s-a desprins de profet şi s-a lipit de Mioriţa şi prin faptul că se bea, se bea temeinic.

Dar nu se bea cu bere, cum zic unii, ci cu vin sec şi vesel de sud, de unde se reţine ceva uşor, o Roşioară de Dolj, – vin vag „rozé“, de nisip – mai ales dacă a fost un an cu ceva ploaie, să fie mai zemos că vine din seceta Dăbulenilor, bietul... Sau, pentru zilele mai friguroase, o Crâmpoşie îndesată de Drăgăşani,

culeasă târziu, imediat după ce a căzut prima brumă şi dusă a fost amintirea verii. Ori o Fetească Albă, subţirică şi rea, de Furculeşti şi Zimnicea.

N-aş uita, la un mititel pufos, chiar şi cu băutură alături, o ciuşcă domesticită în oţet de vin, un muştar frecat cu hrean sau un mujdei în care s-au presărat trei tocături de verdeaţă: mărar, leuştean şi pătrunjel.

PLĂCINTĂ CU DOVLEAC

Un fel de tartă ialomiţeană, aş spune, parfumată şi fragedă, mai ales când e

caldă.
• 1 kg făină • 3 ouă + 1 ou de uns
• 400 g zahăr • 1 nucă de drojdie
• 1 ceaşcă mare cu lapte • 3 linguri smântână
• 1 castron cu dovleac ras

• 1 pachet şi jumătate de unt + 50 g uns tava
• miroase bune: zahăr vanilat, coaja rasă de lămâie, mirodenii după gust
• Se desface drojdia în lapte cald şi smântână
• Se freacă untul cu zahăr până spumă se face, apoi se adaugă ouăle, drojdia cu lapte şi smântână
• După ce s-au amestecat, se adaugă făina, ceva miroase şi se frământă cât de bine; se lasă să respire
• Se unge o tavă cu unt
• Se întinde aluatul foaie cât tava, cu pereţi cu tot, cât să învelească plăcinta
• Se umple foaia cu dovleac, se închide ca un plic, se unge cu unt şi ou, se dă la cuptor, cu foc mic, cam 1 jumătate oră, poate mai mult
URZICI LA CUPTOR

• 1 kg urzici tinere • 1 pahar cu lapte
• 50 g unt + 50 g unt pentru uns tava • 4 linguri făină
• 4 ouă • 1 ceaşcă orez cu bob lung
• 200 g telemea de Brăila • piper
• Se grijesc bine urzicile, cu apă multă, că au nisip şi vietăţi, se pun la fiert
• Ouăle se bat bine cu făina, laptele, untul, piperul, până se fac pastă şi spumă
• Se spală, se fierbe orezul
• S-au muiat urzicile? Se scot, se scurg, se toacă, se amestecă cu orez fiert şi pastă de ouă
• Cratiţa e unge bine cu unt
• Se aştern urzicile cu orez şi pastă
• Deasupra se rade brânza

• În cuptorul cu foc mărunt vor sta o juma’ de oră, să se-nchege şi să se aurească brânza, şi să aibă berea timp să se răcească sloi
Buruiana lui Marţ, populara denumirea a urzicii, e un aliment fortifiant după lunga iarnă, leac pentru vindecarea bolilor.

Prin calităţile sale deosebite (prezenţa perilor urticanţi, rezistenţa la frig şi secetă, apariţia ei concomitent cu topirea zăpezii, valoarea practică şi terapeutică) urzica a fost asemuită cu iutele şi puternicul zeu Marte.

Urzica este o plantă sacră, mâncată în anumite zile sau perioade ale primăverii: Dochia, Săptămâna Patimilor, Sâmbăta Paştelui şi altele. Pentru a fi iuţi şi sănătoşi de-a lungul anului, tinerii se sorcovesc cu frunze de urzică în zilele de Sângiorz, Paşte, Arminden.

La fel procedează şi feciorul îmbrăcat în crenguţe verzi, reprezentând zeul vegetaţiei în ziua lui de celebrare, de 23 aprilie, care sorcoveşte cu un smoc de urzici prinse în vârful unei prăjini pe cei adunaţi în jurul său.

Local, prima mâncare a urzicilor era însoţită de o formulă magică: „Atunci să mă doară în pântece, când va face femeia mânz şi iapa copil!“
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PEŞTE CA LA GIURGIU

Lângă un mare port de grâne şi un vad „bătătorit“ al fluviului (pe aici treceau turmele apa, abandonându-şi câinii celebrului proverb, vechi mesaj alînţelepciunii populare: „Îţi dau una de auzi câinii din Giurgiu“) giurgiuvenii au inventat o mâncărică de săturat docherii şi harabagiii, în care peştele e doar pretext şi dare de gust printre altele, mai serioase.

• 1 kg grâu (sau arpacaş) • 500 g ceapă
• 2 kg fileuri peşte • 1 pahar untdelemn
• 1 pahar vin alb • 500 g roşii
• sare, piper cât vă place • 1 legătură pătrunjel
• 1 linguriţă praf de cimbru • 1 linguriţă boabe de muştar măcinate
• Se fierbe grâul (arpacaşul) până se-nmoaie
• Ceapa se toacă cât se poate şi se pune la călit în ulei încins
• Se stinge prăjeala cu grâu (sau arpacaş) fiert
• Se adaugă vin, boabe de muştar măcinate, cimbru, sare, piper, se amestecă bine, se lasă să fiarbă înăbuşit încă 5 minute
• Se taie roşiile felii
• Se încinge cuptorul
• Peştele sărat, piperat se aşază pe pătura de grâu şi se acoperă cu felii de roşii
• Se pune la cuptor, la foc potrivit, cam o jumătate de oră, poate mai puţin
• Se toacă pătrunjelul, se presară peste peşte

Ciudată mâncare asta, peşte pe grâu fiert! Aud un sunet antic, Europa coerentă scurgându-se spre Asia convulsivă şi magică, peste Istru, purtând mesajul unor sinteze simplificatoare până la esenţe ce vor fi uitate...

Înainte de a mă rătăci printre viziuni stufoase, să vă spun ceva: pe dealurile dintre Călăraşi şi Turnu Măgurele au fost dintotdeauna vii celebre, iar vinurile albe de Greaca, ca să dau numai un exemplu, împânzeau Bucureştii şi porturile Dunării până departe spre vest.

Am puţine ştiri recente despre ce se mai întâmplă cu vinul din sudul Munteniei. Mai primesc, rar, câte un Berbecel subţire şi mustos de Comana ori de Prundu, mesaj nesemnificativ, dar dealurile cu excepţională expunere sudică şi pământ pricinos, făcut numai pentru vie, sunt tot acolo.

Pentru tradiţia populară, prezenţa lui Hristos se manifestă în grâu de-a lungul întregului său ciclu de creştere şi de transformare. În România se crede că se poate întrezări faţa lui pe fiecare bob de grâu. Şi în strofele ce însoţesc ritualul Pluguşorului gospodarul se duce să vadă „Grâu frumos, Ca şi faţa lui Hristos“.

(Marianne Mesnil – „Etnologul, între şarpe şi balaur“)

CHIFTELUŢE DE BURTĂ

• 2 kg burtă • 4-6 ouă (după cât îs de mari)
• 1 jumătate de franzelă • 1 căpăţână mare usturoi
• 1 morcov • 1 ardei gras
• sare, piper, boia • făină pentru tăvălit chiftelele
• ulei pentru prăjit • 1 legătură mărar
• 2 cepe + 1 lingură de ulei pentru călit
• Se pune burta bine grijită la fiert, câteva ore, până „se topeşte-n gură“
• Franzela se-nmoaie-n lapte
• Mărarul se toacă pastă
• Ceapa şi ardeiul se toacă şi se călesc în ulei, apoi se scurg bine
• După ce a fiert, burta se trece prin maşina de tocat, împreună cu franzela stoarsă un pic, ceapa şi ardeiul, usturoiul şi morcovul
• Tocătura se freacă cu ouă, boia şi mărar, se sărează-piperează
• Se pune ulei la încins
• Se formează chiftele, se tăvălesc în făină şi se rumenesc uşor în tigaie, pe ambele părţi
Încercaţi chiftelele astea munteneşti extraordinare cu un piure suav de cartofi, mazăre şi fasole verde.

Şi, la mâncare veche, măcelărească, puneţi un vin chefliu de Valea Mostiştei, un vin alb de Ulmu sau de Mânăstirea, care ţopăie prin căni de fraged ce-i şi nu se astâmpără dacă nu-i băut tot până-n Paşti!

PLĂCINTĂ PRIPITĂ
Aluat:

• 500 g făină • 50 g osânză
• 100 g unt + 50 g pentru uns • 1 ou
• 1 linguriţă oţet • 1 linguriţă sare
• 100 g zahăr pudră – pentru presărat
• Se amestecă şi se frământă toate până se fac cocă; se întinde foaie şi se împătureşte de mai multe ori, să se aerisească
• Se lasă să se odihnească 1 sfert de oră
Umplutura:

• 500 g brânză de vaci • 3 ouă
• 3 linguri zahăr
• Se amestecă toate
• Se împarte aluatul în 2 şi se întind foi cât tava
• Se unge tava cu unt, se întinde una din foi, se toarnă umplutură, se aşterne a doua foaie şi se stropeşte bine cu unt
• Se dă la cuptor cald, la foc mic, cam 1 oră
Caloianul. După ce au aruncat acuma Scaloianul în atare fântână sau i-au dat drumul pe atare apă curgătoare, se adună toate fetele la o casă şi acolo fac

o plăcintă mare, numită ghizmană sau şi mai multe plăcinte, precum şi alte bucate, şi apoi, cumpărând şi aducând flăcăii satului vin şi lăutari, se pun cu toţii la masă, mănâncă şi beau împreună din pomana Caloianului, iar pe urmă se dau la joc şi joacă până de către seară.
Dacă fetele sunt mici şi nu au ouă, unt, făină, precum şi celelalte trebuincioase pentru pomana Caloianului, îmbracă un sul cu haine femeieşti şi pleacă cu el pe la oameni acasă, şi la casa la care se duc gazda trebuie să ude acel sul cu apă, apoi le dă ouă, unt, făină, etc., şi cu ceea ce adună fac şi ele plăcinte, bucate, şi cumpără vin, şi aceasta se cheamă pomana Caloianului, iar acel sul îmbrăcat, care mai pe urmă se leagă de vârful cumpenei unui puţ, i se zice ca şi omului celui de lut, asemenea Caloian sau Scaloian.

Iene, Iene, Scaloiene,
Iene, Iene, Scaloiene,
Du-mi-te la Dumnezeu

Să umple şanţurile,
Să crească legumile
Şi toate ierburile.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

PASTRAMĂ DE MÂNZAT

• Se taie bucăţi late de carne de 3-5 cm grosime
• Se dau cu sare multă şi se lasă în copaie 8-10 zile de-a rândul prefă-
când zilnic susu-n jos
• Se spală carnea-n trei ape şi se pune sub teasc, o zi şi o noapte, să-
i
iasă zemurile cele rele
• Se amestecă într-un litru de vin bun şi vechi 3 linguri de silitră, 250 g
chimion praf, 5 căpăţâni de usturoi pisat, 5 ardei pipătuş praf
• Pastrama se freacă cu această pastă şi apoi se lasă să-şi ia damf bun,
încă 2-3 zile, în copaie, cu zeama asta, întorcând-o tot mereu pe amândouă
părţile
• Se scurge, se pune-n vânt, să se zvînte bine, apoi se spânzură în loc
uscat şi răcoros
Aperitiv răspândit în toată Valahia, pastrama de vacă e totuşi mai aproape
de Dunăre decât de munte şi rimează cu ţuica slabă şi parfumată de la Oieşti şi
Strejeşti.

Sarea. Simbol de puritate, curăţenie şi perfecţiune, sarea apare în viaţa
rituală, de obicei, alături de pâine, semn al armoniei, al păcii, prieteniei şi
ospitalităţii (tânărul cuplu trebuie să mănânce pâine cu sare din acelaşi vas,
copilul proaspăt botezat se aşază pe pâine şi sare, întâmpinarea oaspeţilor cu
pâine şi sare).

La „scosul“ plugului, la 9 martie sau de Sfântul Gheorghe, „dimineaţa ciobanii
mănâncă ceva sărat şi pleacă cu oile la păşune“. În aceeaşi zi, acte ceremoniale
în care pâinea şi sarea au rol ritual major sunt practicate de fete (în
Bucovina) pentru purificare şi mărirea forţei de atracţie. Obiceiul „prinderii
de surate sau fârtaţi“ (în Moldova) sau „mătcălăul“ (în Banat) se petrec sub
semnul ritual al sării, acelaşi fiind semnul sub care se fac focuri rituale (în
Bucovina) la Blagoveştenie.

(din Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

MUJDEI CALD

Înspre Dunăre, afumătura, rasolul şi friptura se ung şi cu un mujdei cald.

• 1 lingură de unt • 1 lingură de făină
• 1 ceaşcă de supă de carne • 2 linguri oţet
• sare, 1 linguriţă
• 1 jumătate căpăţână de usturoi mare
• Untul se topeşte pe foc, se amestecă cu făină şi se stinge cu supă
• Usturoiul se pisează pastă
• Când a-nceput să fiarbă zeama, se adaugă usturoiul, oţetul, sare
• Se lasă să freamete 10 minute pe foc dulce, amestecând din când în când

GHIVECI MĂCELĂRESC

Mâncărică de zahana şi de vară-toamnă, s-a născut probabil lângă ospătăria murdară a unei pieţe şi a unui obor de tăiere a animalelor.

Carnea, mai toată, e „căzătură“ şi măruntaie, adică, ce mai, rămăşiţe pe care nu le cumpără nici slujbaşii, darmite boierii (e interesant că multe din marile reţete româneşti – şi nu numai, dacă aţi umblat prin lume – provin din măcelării şi cherhanale, din birturi populare, unde se gătea tot ce rămânea, tot ce nu se vânduse după o zi de negoţ).

Şi ar fi poate amuzant să ne imaginăm ucenicul obosit şi flămând, trimis de meşterul casap sătul de carne şi numai carne, să caute prin piaţă – într-o seară de august – să adune de pe tarabe ce o găsi şi i-or da oltenii. Sunt tot felul de verzituri pe lângă cobiliţe, e o vară bogată, preţurile sunt mici, aşa că un fel de mizerie vegetală suculentă şi perfect recuperabilă dar fără valoare zace abandonată, rostogolită în rigole. Tot ce au dat deoparte servitoarele unguroaice mânate de doamna să facă piaţa, mai ales răscopturile puţin înmuiate, roşii, vinete, dovlecei, ardei – cele ce fac deliciul fierturilor – ajung în ceaunul afumat şi unsuros al măcelăriei, lângă zecile de „căzături“, de bucăţele de carne şi mai grase şi mai slabe, rămase din tăieturi prea largi sau prea hapsâne.

Fierbe o noapte, vegheat de ucenicul somnoros, chinuit, sub primejdie de moarte, să primenească covăţile şi podele sângerate, să cureţe cu sare butucii, să ascute până sclipesc bărdiţele şi cuţitele.

Vin dis-de-dimineaţă nebunii oraşului, artişti beţi şi beizadele zăpăcite, dandys firoscoşi şi cheflii din lumea bună, podărese şi curve de lux, se înghesuie să mănânce, cu prostimea laolaltă, o lucrare măiastră şi să o facă, iată, celebră.

• 250 g piept de vită • 150 g piept de porc
• 250 g momiţe viţel • 250 g măduvioare
• 250 g gât berbecuţ (sau alte „căzături“ de la aceste animale)
• 200 g măduvă de os mare • 150 g untură de la rinichi
• 600 g cartofi • 400 g morcovi
• 1 ţelină • 1 conopidă mijlocie
• 1 vânătă potrivită • 1 varză mică
• 2 dovlecei • 5 ardei graşi
• 2 fire praz • 1 gulioară
• 2 cepe mari • 300 ml bulion roşii
• 500 g fasole verde • 500 g mazăre verde
• sare, piper, după gust • 1 kg roşii
• 250 ml vin alb
• câte 1 legătură frunze ţelină, mărar, pătrunjel
• Se pun la fiert fasolea verde şi mazărea
• Carnea; momiţele şi măduvioarele se taie îmbucături mari şi se sărează, piperează
• Se toacă mărunt verdeaţa

• Se încinge untura într-o tigaie mare, de neam prost, cum se zice, şi se rumeneşte uşor carnea (acoperită, să se şi înmoaie)
• Gulioara, cartofii, morcovii, ţelina, prazul, ceapa se curăţă
• Se taie bucăţi de-o gură cartofii, morcovii, ţelina, prazul, conopida, vânăta, varza, dovleceii, ardeii, gulioarele
• Se toacă mărunt ceapa
• Se scoate carnea într-un vas, se acoperă
• Se pun la călit, în aceeaşi untură, vegetalele: cartofii, morcovii, ţelina, prazul, conopida, vânăta, varza, dovleceii, ardeii graşi, gulioara cam un sfert de oră, să ia gust
• Se scoate zarzavatul, se dă deoparte, se mai toarnă untură
• Se pune ceapa la călit; când s-a îngălbenit se stinge cu bulion de roşii şi se potriveşte de sare şi piper pentru toată mâncarea
• Se amestecă fasolea şi mazărea fierte cu restul de legume
• Ceaunul primeşte mai întâi, frumos aşezate, o jumătate din legume
• Acum se aşază carnea, momiţele şi măduvioarele, presărate cu bucăţi de măduvă grasă
• Se acoperă cu restul de legume, se toarnă ceapa cu sosul de roşii
• Se presară verdeaţa tocată
• Se aşterne un capac de jumătăţi de roşii, aşezate cu miezul în jos
• Se dă pe plită, să clocotească o dată, apoi se lasă – în cuptorul cu foc mic – spre două ore
• Mâncarea trebuie să scadă bine de tot, dar n-are voie să se ardă nici pe dedesupt nici pe deasupra (de aia e aşa de grasă) deci trebuie vegheat şi strunit focul
• Când mai e un pic mai mult de sfert de oră până-i ghiveciul gata, se pune vinul la-ncălzit câteva minute, apoi se toarnă peste lucrare, făcând-o capodoperă
Taine: O modernizare obligatorie a făcut, în timp, ca untura măcelarului să fie înlocuită cu untdelemnul măslinarului (pentru cine-şi permite), a eliminat măduva, ba chiar şi toată carnea grasă, lăsând ceaunului numai cărniţa macră. De ce nu?

Vasele de Jena şi cu teflon fac să scadă mâncarea fără să se ardă, aşa că nu mai e mare nevoie de aşa multă grăsime.

Mai mult, unii au ajuns să degreseze la sfârşit toată chestia, pentru a o face şi mai digerabilă.

Oare ce beau ei, craii, tolăniţi pe butucii lustruiţi din faţa crâşmei, cu coatele îngropate în scândurile groase ale mesei, înfulecând fapta deasă a casapului, înmuind în sos bucăţi de pâine neagră? Ce le turna, pe doi bani buni, stăpânul locului, în cănile de lut? Un Roze de Mehedinţi, pentru că sigur suntem în sud

– ghiveciul a vorbit ! – deci un vinuleţ acid şi onest ar putea fi la locul lui? Un Berbecel de Greaca? Un Parmac de Călăraşi? Toate sunt întru câtva istorie, pentru că cineva le-a abandonat, nu demult, într-un cimitir discret şi depărtat al

vinurilor româneşti, gospodăriile ţărăneşti de pe malul Dunării (dar nu numai!)

Viţe vechi, unicate mondiale, după o viaţă înfloritoare de sute şi sute de ani, abia mai pâlpâie amorţit pe lângă garduri mărunte în toată România. Cineva a decretat, lua-l-ar dracu în Sahara, că gata, deajuns cu diversitatea, cu nuanţele, cu originalitatea! Gata cu exprimările minore, chiar dacă unice! De acum încolo vom mânca toţi doar caviar şi foie-gras şi vom bea toţi doar marile Bordeaux-uri! Nu v-apuca deja greaţa?

Gata cu fetele drăguţe despre care să poţi spune „o iubesc că are ochi frumoşi, gura mică, glezna fină, fundul sus etc.“ Vom clona trei manechine perfecte, aşa că două milioane de români se vor culca cu Cindy Crawford, două cu Brigitte Bardot iar restul, cei care preferă inteligenţa, cu Marie Curie. Nu vapucă isteria?

Aşteaptă să fie redescoperite, reparate sau reconstruite zeci de vinuri de altădată, fără pereche, nu neapărat prin valoare ci prin caracteristici unice în lume. E şi asta o excepţionalitate!

Mii de vinuri ale mapamondului fac fala unor vitrine celebre nu numai pentru că sunt bune, ci pentru că sunt altfel!

Şi iată o mică listă de amator, în aşteptarea celei a profesioniştilor, completă:

• Roze de Mehedinţi (un cupaj nervos, cu fibră)
• Gordan-Drăgăşani (superproductiv, simpatic)
• Crâmpoşie-Drăgăşani (deschis, gustos, cu ambiţii de parvenire)
• Băşicată-Dealul Mare (vesel şi simplu)
• Seină (Negru moale) – Maramureş, Vrancea, Sălaj şi Mehedinţi (nu-i clar?)

• Corb (Negru Vârtos) – Maramureş, Sălaj, Vrancea şi Mehedinţi (nu-i şi mai clar?)

• Roşioară-Dolj (senin, confortabil)
• Berbecel – Bechet (zglobiu, parfumat)
• Parmac – Calafat (de cursă lungă)
• Somoveancă – Tulcea (onest, sprinţar)
• Majarcă – Timiş (tineresc)
• Creaţă – Timiş (trei gusturi succesive)
• Mustoasă – Arad (adolescent, etern)
• Plăvaie – Vrancea (ştrengar, fierbe-n oală)
• Iordană – Târnave (texturat, bună remanenţă)
• Negru de Sarichioi – Tulcea (catifelat)
• Verdea – Panciu (neastâmpărat, simpatic)

Doamne fereşte, nu spune nimeni să alungăm ca pe nişte invadatori pe post filoxerici! Mai întâi că e loc pentru toată lumea, apoi, sunt deja valori ferme, sunt acasă. Aşa că ar fi mare păcat şi mare pierdere. Dar de ce să continuăm această

uniformitate monotonă? De ce mereu, de la Oltina la Cotnari, de la Huşi la Tere

mia, de la Halmeu la Urziceni, să cultivăm aceleaşi şi aceleaşi 8-10 vinuri?

Suntem mai săraci cu câteva zeci de soiuri, în timp ce tocmai originalitatea noastră levantino-carpato-danubiano-balcanică ne-ar putea îmbogăţi, oferind lumii altceva! Altceva decât are deja, din belşug, şi mult mai bun decât copiile noastre sărăcăcioase.

Puneţi un franţuz, oricât de mofturos şi de rafinat, la o paradă de vinuri „de pe aici“: Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Merlot ş.a.m.d. Plus o Băşicată de Dealul Mare! Ce va alege Savarin-ul nostru, mort de sete şi curiozitate? Băşicata, domnilor! Pentru că Băşicata e, pentru el, tot ce căuta aici; o descoperire, o valoare locală, o însuşire regională interesantă. Pentru el, Băşicata e un ambasador!

ALVIŢA
Umplutură:

• 5 albuşuri • 400 g zahăr tos
• 300 g miez nucă • 300 g miere
• 1 lingură zeamă de lămâie • 1 plic zahăr vanilat
Foi de plăcintă fără grăsime (de tăieţei)

• 6 ouă (60-70 g oul) • 600 g făină
Aluat:

• Se face de cu seară: se bat ouăle spumă, se amestecă cu făină şi se frământă până nu se mai lipeşte de mână. Se întind 6 foi subţiri de mărimea vasului în care vom pune alviţa, se pun în tavă şi se coc uşor douăzeci de minute, la foc mic, în cuptor, una câte una
Umplutura:

• Miezul de nucă se încinge uşor într-o tavă, câteva minute, fără să se rumenească, apoi se freacă între mâini, să le cadă cojile; se sparg în bucăţi mici
• Într-o cratiţă de aproximativ 3 litri se bat albuşurile spumă
• Se pune mierea la foc mic, până ajunge să clocotească (atenţie să nu dea în foc)
• Se adaugă zahărul şi zeama de lămâie, împreună şi deodată
• Vasul se aşază pe marginea plitei, şi se mai bate amestecul (cu telul) încă vreun sfert de oră, până se întăreşte
• Se toarnă fierbinte peste spumă, amestecându-le pe foc potrivit (cu acelaşi tel în formă de pară) nebuneşte, cu toată forţa, să nu se pândă, alt sfert de oră
• Se ia în sfârşit de pe foc, se adaugă zahărul vanilat şi nucile, amestecându-le uşor

• Se căptuşeşte un vas cu o coală mare de hârtie pergament
• Se pun 3 foi de aluat în vas este hârtie se răstoarnă umplutura

fierbinte şi se nivelează

• Se acoperă cu celelalte 3 foi şi se presează, să se lipească
• Se înveleşte bine alviţa în foaia de pergament
• Se acoperă cu o altă tavă sau o scândură, să se preseze, şi se lasă la rece, 3-4 zile, să se-ntărească
Sub Baterea alviţei însă se înţelege o datină, care se face totdeauna în ziua de Lăsatul secului şi care e uzitată mai cu seamă între copiii din Muntenia.

Leagă o sfoară de o grindă, în dreptul mesei sau în alt loc undeva; de capătul sforii leagă un cocoloş bun de alviţă, şi apoi toţi copiii stau roată de jur împrejurul mesei cu gurile căscate ca să poată prinde cocoloşul de alviţă.

Unul poartă şfoara de jur împrejur pe la toţi şi, când se apropie boţul de alviţă pe la gurile lor, ei se răpăd asupra lui ca să-1 prindă, căci care-l prinde a lui este toată alviţa aceea.

Pe urmă, dacă s-a prins cocoloşul cacela, mai pune altul şi tot aşa până se găteşte toată alviţa, pe care o cumpărase în scopul acestei petreceri.

În Brăila, în Galaţi, precum şi în oraşe oraşe de pe malul Dunării, alviţa care e făcută din zahăr, miez de nuci şi făină şi care e dulce şi cleioasă, se joacă sau se bate astfel:

Se bate în tavan un cui, de cui se prinde o aţă, iar la capătul aţei se leagă

o bucată de alviţă în care se pune un franc sau un galben.
Tatăl balanţează aţa şi toţi cei din casă stau cu gura căscată ca să prindă alviţa.
Cine-o prinde cu gura o mănâncă şi ia banul. Ceilalţi îl invidiază. Copiii care n-o pot prinde plâng.
Iar când se prinde alviţa de părul vreunuia şi nu se poate desface, atunci se nasc râsete.
Astfel petrec cu toţii până după miezul nopţii, anume ca să fie străji, pentru că după credinţa lor în ziua aceasta va sta Domnul nostru Iisus Hristos la judecată.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

GHIUDEM

• 2 kg carne vacă • 2 kg carne vier
• chimen, usturoi, piper, după voie • 500 g osânză
• maţe de vacă, bine grijite • 500 g slănină crudă
• sare, câtă vă place (dar nu prea puţină, că e cârnat aici, nu cartof fiert de regim)
• 0,5 litru vin vechi, tare
• Carnea se mai poate toca şi la maşină, dar osânza şi slănina numai la cuţit

• Se freacă bine tocătura cu sare şi miroase, se înmoaie-n vin
• Se umplu maţele îndesat, se leagă şi se pune ghiudemul la teasc, 1 zi, apoi

la vânt, 3 zile, şi iar la teasc l zi; apoi se lasă să se usuce, la rece, în cămară, destul, până-i vine rândul

Prin excelenlă sudic, ghiudemul este un mezelic de ţuică, lângă o telemea şi

o măslină, cu niscai „icre moiu“.
SUPA MOŞIERESEI
• 3 cartofi • 2 morcovi • 1 gulie
• 1 vărzucă dulce • 1 pahar mazăre verde • 1 ceapă
• 1 ceaşcă fasole verde • 2 litri supă de oase • 2 linguri unt
• 1 legătură pătrunjel • 1 pahar smântână • 1 ou

• Toate legumele se taie tăieţei
• Supa se pune la fiert cu mazărea
• Gulia, varza, morcovii, ceapa, fasolea verde se călesc în unt
• După ce s-au muiat un pic se pun în supă să clocotească 1 sfert de oră
• Se toacă pătrunjelul
• Se bate oul cu smântână şi un pic de supă
• Se adaugă supei şi cartofii, să mai fiarbă încă 1 sfert de oră
• Se drege cu ou şi smântână, se presară verdeaţă
Aşa-i spun fierturii acesteia ialomiţenii, şi ştiu ei de ce.

MUSACA DE VINETE

Şi grecul şi turcul fac, fiecare în felul lui, mâncarea asta, şi o fac prea de demult (se pare că totuşi grecii au inventat-o) ca să putem noi măcar visa la vreun dreptuleţ de autor. Dar, cum se-ntâmplă de obicei în ţara asta destabilizantă – mi s-au plâns destui străini oneşti că „una vin şi alta pleacă“, că vin marţi cartezieni-sceptici şi pleacă joi balcanici-exaltaţi – n-am fost în stare să ţinem minte nimic, nici ce ne-au învăţat turcii şi grecii, nici ce înseamnă respectul faţă de copyright!

La nord de Dunăre, musacaua şi-a pierdut nu numai „K“-ul originar, ci şi mai toată tehnologia, păstrându-şi doar, asta-i drept, principiile primare.

• 750 g carne viţel tocată • 2 cepe • 500 ml supă vită
• 2 ouă • 2 kg vinete • 1 kg roşii
• pătrunjel verde • sare, piper • 100 g unt
• 100 ml ulei floarea soarelui • 1 pahar vin alb parfumat
Lucrarea anevoioasă:

• Se taie vinetele felii rotunde de l-1,5 cm grosime
• Săraţi puţin fiecare felie, pe ambele părţi, presaţi-le între două scânduri cu ajutorul unei greutăţi, să iasă apa, cam 1 oră
• Până se scurg, tocaţi ceapa şi pătrunjelul, tăiaţi roşiile felii, bateţi ouăle, puneţi supa la-ncălzit, aşa, ca să treacă vremea

• Puneţi feliile de vânătă într-o cârpă fierbinte de uscată, ca o tuşă finală a pregătirii
• Încingeţi untul împreună cu untdelemnul, puneţi vinetele la prăjit un pic, până se rumenesc pe ambele părţi – apoi le daţi deoparte (e ceva de lucru!) s-aştepte, c-a veni iar vremea lor
• In aceeaşi tigaie, continuaţi cu rumenirea cepei
• Când ceapa s-a-nmuiat şi îngălbenit uşor se adaugă carnea
• Când începe să sfârâie se toarnă un polonic de supă fierbinte, se acoperă şi se lasă să fiarbă înăbuşit, la foc mic, adăugându-se supă din când în când, până când s-a-nmuiat carnea
• S-a muiat? Perfect. Daţi capacul deoparte şi măriţi focul, să scadă şi să se rumenească ce-i de scăzut şi ce-i de rumenit
• Când a rămas numai grăsime, încă 3 minute de prăjit, dar amestecând, să nu se prindă şi ardă carnea
• Gata, daţi deoparte, să se răcească, scoateţi de pe grăsime, adăugaţi piper, sare; când s-a răcit se bate carnea cu ou şi pătrunjel verde
• Într-o cratiţă de fontă groasă (deşi e mai „adevărat“ într-un vas de Jena sau de lut) unsă cu un pic din grăsimea rămasă de la prăjeală puneţi un strat de felii de roşii, apoi un strat de vinete, urmează, aţi ghicit, carne tocată, iar roşii, vinete, carne, până se umple vasul; închidem tot cu un strat de roşii

• Stropim cu vin
• Dăm la cuptor, la foc mic, până se rumenesc bine roşiile, zeama s-a
uscat şi nu mai putem trăi de poftă
E, ia să vedem, ce vin? Ce vin roşu, mai precis? Sunt vreo trei care intră pe culoarul acestei foarte fine dar totuşi viguroase copturi.

Ce-aţi spune de un Merlot de Oancea (Dealurile Bujorului)? Culoarea lui de mac fanat ascunde un corp de gladiator. E exploziv în arome, plăcut şi rotund la gust şi se lasă băut fără mofturi, deşi e vin din cea mai aleasă castă.

N-aş ocoli însă nici ideea unui Pinot Noir de Sadova-Corabia, vin robust, umblând sfătos în haine rubinii, dar având un suflet poetic, deprins cu luxul şi lenea. Sau, şi mai interesant, un Merlot cât de tânăr de Brădeşti (Dolj), cu gust limbut şi acidulat, mărşăluind în zăngănitul militar al celor 12,5 grade prin pahare, prefăcându-se doar, din moment ce mascula sa forţă e sigur îngemănată cu ceva muieresc, blând şi alunecos.

Lucrarea simplă:

• Cere un ceaun mărişor, că la început vinetele şi carnea au un volum mult mai mare decât sfârşitul savuros
• Se taie feliile de vânătă, se sărează foarte puţin pe ambele părţi, se lasă în aşteptare
• Se toacă ceapa şi pătrunjelul, se taie roşiile felii
• Se pun untul cu uleiul la încins direct în ceaun

• Se prăjesc o treime din ceapă şi o treime din roşii
• Se amestecă carnea cu ceapa rămasă, ouă, pătrunjel, piper, sare
• Se pun felii de vinete în ceaun, peste ceapa prăjită, apoi carne tocată, roşii; vinete, carne, roşii şi tot aşa; ultimul strat e de roşii
• Se toarnă vinul, supa fierbinte – se acoperă, se dă la cuptor, cu foc minuscul
• După ce a fiert cam 1 oră se ia capacul, să se rumenească încă o juma' de oră (şi să scadă cel puţin la jumătate)

ALTE MUSACALE

După aceleaşi găteli şi cantităţi ca la musacaua de vinete, cartofi şi ţelină, se pot găti cu carne tocată şi varza, dovleceii, morcovii, gulioarele, castraveţii şi alte legume.

În Banat am mâncat o musaca de ceapă, la Halmeu una de mere, pere şi gutui, amestecate.

La Săveni, lângă Botoşani, moldoveanca a pus între carne şi cartofi şi câteva felii subţiri de caş; la Vişeu de Sus (nu vă miraţi, am fost reporter de teren cincisprezece ani) pe Valea Scradei, coana preotească a făcut o musaca de ciuperci (pălării de burete şerpesc şi ghebe) de nu ne-a ajuns vinul şi am băut „busuioaca" de la IAS Huşi.

Va fi grea şi noduroasă la-nghiţit aşa mâncare, fără alt ajutor prietenesc: un Merlot coacăziu şi pisicos de Cozieni-Olt, un Burgund Mare de Pleniţa (Mehedinţi) cam din topor dar cinstit, şi un Pinot Noir de Chirnogeni (Dobrogea) înfocat şi alunecos (vă e de-ajuns?)

BRÂNZOAICE

Aluat:

• 250 g făină • 75 g zahăr • 70 g unt
• 2 ouă • 125 ml lapte • 1 linguriţă rom
• 10 g drojdie • 1 vârf cuţit sare

• 100 g zahăr pudră – pentru tuşa finală

Umplutura:

• 150 g brânză vacă • 150 g telemea • 2 ouă
• 50 g zahăr • coaja rasă de portocală şi lămâie • vanilie

Aluat:

• Se moaie drojdia cu puţin lapte călduţ şi 1 linguriţă zahăr
• Se opăresc 2 linguri de făină cu lapte fierbinte, amestecând până la omogenizare
• Când s-a răcit, se amestecă cu drojdia şi se bate până face băşici (asta-i plămădeala)
• Se lasă să crească

• Se freacă gălbenuşurile întâi cu sare, apoi cu zahărul până se face
o
cremă spumoasă
• Se toarnă plămădeala bine crescută peste făina rămasă şi se amestecă şi gălbenuşurile, ceva lapte cald şi albuşul făcut spumă
• Se frământă aluatul, adăugind untul topit şi restul de lapte
Umplutura:

• Se frământă toate cele, brânzeturi şi miroase
• Se întinde aluatul la 2 cm grosime
• Se taie în pătrate
• Se umplu şi se împăturesc
• Se ung cu ou
• Se dau la cuptor, la foc potrivit până se rumenesc
• Se oferă presărate cu zahăr pudră
CAVIAR CU VINETE

Ciudăţenie ajunsă la putere între cele două războaie mondiale, recomandată şi de Păstorel şi de Casa Capşa – pe vremea când în Europa, ca şi azi, „Caviar d'aubergine" înseamnă doar salată de vinete şi nimic mai mult.

• 100 g vinete • 100 g icre negre tescuite
• 50 g untdelemn măsline • 1 linguriţă zeamă de lămâie
• Se alege o vânătă mică, bine coaptă, se pune pe plită
• Odată pătrunsă, se curăţă de pieliţă şi de seminţe – trebuie să rămână 4-5 linguri de substanţă albă care se toacă mărunt
• Se amestecă cu icrele, se toarnă uleiul, puţin câte puţin, şi zeama de lămâie
• Se dă la rece
• Se oferă cu pâine prăjită de secară şi cu un păhărel de afinată tare, făcută acum un an, din afine de munte, rom alb şi 300 ml miere la 1 litru alcool
Dar nu aş ignora deloc o şampanie cât de seacă – Brut de Brut – de Panciu sau de Blaj, de Iaşi sau de Silvania (şi, să ştiţi, fără prejudecăţi, că şi Zarea face o şampanie excelentă!). E drept, băutura superspumoasă simbolizează sărbătoarea,
unicitatea, şi se bea homeopatic, dar tot ea deschide, vaporos şi
bogat, celor care se pricep, multe drumuri minunate.

Aperativ ignorat în România, spumosul sec şi senin binemerită lângă lucruri rafinate ca vinetele cu icre negre sau ficăţeii de pui în unt...

SARAMURĂ

• 2 ardei iuţi • 500 g sare grunjoasă
• 50 g oţet • 1 1 apă
• verdeţuri (pătrunjel, ţelină, leuştean, cimbru, mărar)
240

• 2 kg peşte de apă dulce, de preferinţă peşte alb – bibani de 200-250 g,

mârliţe (ştiuculiţe) sau strapazani (şălăiaşi) de 500 g, (dar merge şi orice alt peşte)
• Se pune apa la fiert
• Pe plita încinsă moderat sau pe o tablă aşezată pe jar blând se aşterne un strat de sare
• Se curăţă peştele de maţe, dar nu şi de solzi; se spală în apă rece
• După ce sarea s-a înfierbântat bine, se aşază peştele pe tablă; la fiecare trei minute se întoarce, în total de două-trei ori, până se închide maroniu la culoare; chiar dacă apar pete negre de arsură, nu-i bai, că doar solzii apără carnea cea albă, dulce şi coaptă în ale ei; focul mic face saramurica bună
• Se ia peştele de pe sare şi se pune într-o tavă curată
• Se presară cu verdeaţă şi ardei iute tocat
• Se stropeşte cu puţin oţet (lămâie pentru obrazele fine)
• Se toarnă apa clocotită până la grosimea peştelui (bibanii să pară nişte insuliţe joase, bătute de valuri)
• Se mănâncă îndepărtând pielea cu solzi
Născută pe malul Dunării, într-o ţară bogată mai ales în sare, saramura sigur că exprimă sărăcie şi grabă: nu tu oale, nu tu uleiuri sau smântânuri fine, poate că nici timp să nu prea fi fost destul pe vremea haiducilor Calafatului, doar „ciuşchi“ de la vecinii bulgari şi verdeaţă dintr-o grădiniţă dintre stufuri.

Dar uite că tot lucrarea veche e bună: carnea coaptă pe sare, între solzii ei, are o savoare excepţională. Însă odată desfăcută de pe pielea solzoasă, se cuvine udată cu o lingură două din zeama parfumată în care a zăcut, precum şi cu o cană de vin de baltă, o Roşioară de Mavrodin sau din alte vii de pe lângă Dunăre. E un vinuţ alb totuşi, nici prea mare nici prea mic, cinstit şi de masă adică, ca şi mămăliga fără de care saramura e ciungă.

SARAMURĂ DE BURTĂ DE CRAP

• 1 crap mare – de la trei chile în sus • ca mai sus
• Cu cât e crapul mai mare, cu atât e saramura asta mai gustoasă
• Crapul mare se taie pe spate, de la cap spre coadă
• Se scot maţele; se spală, solzii rămânând bineînţeles la locul lor
• Se obţine un fel de roată care se aşază pe sarea încinsă cu solzii în jos
• Dacă aveţi o cratiţă destul de mare, aşezaţi-o pe plită (tablă) peste peşte, cu gura în jos, să se coacă carnea mai uniform
• Dacă nu-i vas, după douăzeci de minute peştele se întoarce cinci minute şi pe faţa fără solzi

Dacă saramura-i aceeaşi – high technology – peştele-i altul, mai gras, deci cere un vin mai înfipt, cum e Crâmpoşia muntenească, mai ales la Drăgăşani.

Vin românesc vechi, prefiloxeric ca şi Roşioara, şi la fel de răspândit (cândva) Crâmpoşia are un parfum agreabil şi ceva mai multă fermitate. De o culoare gălbui-verzuie, frumoasă ca toamna, tăricel în anii buni, vinul acesta ţărănesc dar şi cu ceva ambiţii se îmbină cu peştele mai gras, chiar şi cu cel de mare, ca patronul de bordel cu relaţiile oculte şi inocenţa cu copilăria.

CIULAMA

• 1,5 kg carne pasăre sau viţel • 300 g unt
• 250 g făină• sare, piper
• 1 legătură pătrunjel
• Se fierbe carnea bucăţi în apă sărată, cât s-o acopere (cam 1 litru)
• Se toacă pătrunjelul
• Se lasă să scadă jumătate, se scoate carnea fiartă, se pune pe platou
• In zeamă se pune puţin piper, unt şi făină; se amestecă bine, până se omogenizează
• Se lasă să dea în câteva clocote şi se toarnă pastă peste carne
• Se presară verdeaţă
Mâncare muntenească mai ales, subţire, asemănătoare cu „blanquette“ franluzească, la care un păhărel de Reisling de Dealul Viilor-Mehedinţi, sec şi triumfal, ar echilibra o lucrare cam princinoasă stomacului nostru fragilizat.

CASTRAVEŢI MURAŢI DE VARĂ

Principala condiţie a valahului ce pune murături şi vara: prospeţimea. Deci, să fie castraveţii tari, mici, lucioşi, să respire sănătate şi tinereţe.

• 5 kg castraveciori • sare, 2 linguri la 1 litru zeamă
• 2 căpăţâni usturoi • mărar uscat, crengi
• Castraveciorii se potrivesc în borcan (unii le taie capetele, să se mureze mai repede) cu căţei de usturoi pe ici pe colo, şi se căpăcesc cu crengi de mărar
• Apa cu sare se pune la fiert, şi, după ce a clocotit câteva minute, se lasă să se limpezească
• Se toarnă zeama, un pic răcită, şi se leagă borcanul
PLĂCINTĂ BUCUREŞTEANĂ CU MERE
Aluat:

• 1 pachet şi jumătate de unt • 2 linguri zahăr
• 250 ml smântână 1 ceaşcă mare de făină – 300-350 g

• Se amestecă bine untul, smântâna, făina şi zahărul
• Bulgărele obţinut se lasă la frigider 1 noapte şi se scoate cu 1 oră înainte de copt
Umplutura:

• 1,5 kg mere • 3 linguri unt
• 2 linguri bune zahăr • 100 g stafide
• 2 plicuri zahăr vanilat

• Merele se curăţă şi se rad mare
• Se încinge unt într-o crăticioară şi se pun merele la aurit
• Când şi-au schimbat culoarea, adăugaţi zahărul şi stafidele, amestecaţi bine şi lăsaţi să se răcească
Coptul:

• Se unge o tavă de cuptor cu unt
• Aluatul se împarte jumătate şi se întinde în 2 foi cât tava
• Se întinde prima foaie în tavă, se înţeapă cu furculiţa (marcaţi bine unghiurile) şi se dă 1 sfert de oră la cuptor încins
• Se scoate tava, se aştern merele, se acoperă cu a doua foaie, care şi ea se înţeapă cu furculiţa
• Se dă la cuptor 1 jumătate de ceas
Tainã: Plăcinta se taie mai uşor când e călduţă.

• Plăcinta se scoate mai uşor din tavă când s-a răcit dar e bună caldă, aşa că, după ce aţi dizlocat-o, reîncălziţi-o!
CAŞCAVAL LA CAPAC

• 200 g caşcaval • 50 g unt • piper, boia, dacă vă place
• Se unge cu unt o tigăiţă
• Caşcavalul se taie felii de un deget (unii le spală în lapte şi le trec prin ou)
• Se potrivesc feliile acestea în untul încins, se presară cu picanterii, se acoperă cu un capac
• Pe foc se lasă nu mai mult decât e nevoie ca să se înmoaie
• Se oferă imediat, în tigaia în care s-a prăjit
Mult mai banal decât „fondu“-urile franceze (care se fac într-un cor savant de cinci-zece brânzeturi, în amestec cu vin alb licoros – e şi o maşinărie specială, cu cărbuni şi zeci de tigăiţe, un cuptoraş care se pune direct pe masă) caşcavalul la capac – mâncare de târgoveţi şi de cârciumă – depinde mult de pâinea cu care se asociază.

Imi place, gros cum sunt la gusturi, cea neagră, de secară, caldă de proaspătă sau prăjită. Alţii însă, preferă, pe bună dreptate, pâinea ardelenească, cu cartof, sau pâinea săsească, cu ceapă, nuci şi altele (că e plin Bucureştiul!).

Vinul îl simt alb şi parfumat, demisec, un Sauvignon Alb de Drăgăşani, că acolo e prinţul acesta luminos la el acasă.

CIORBĂ DE PERIŞOARE

Mâncare muntenească prin excelenţă – dar se face, de secole, în toată ţara, de la Săveni la Cerna şi de la Carei la Vama Veche, după aceeaşi reţetă:

Perişoare:

• 250 g carne viţel sau mânzat • 30 g făină
• piper, mărar • 30 g orez
• 1 albuş ou mare • 1 linguriţă ceapă tocată
Zeama:
• 1 kg oase viţel • 1 1 borş • 1 roşie
• 1 ceapă • 1 ardei gras • 1 gălbenuş
• 100 ml smântână • sare • 2 1 apă

• albitura: 1 morcov, 1 păstârnac, 1 ţelină mică
• leuştean (dacă leuştean nu e, nici ciorbă nu e, şi dacă ciorbă nu e, nimic nu e, c-aşa-i în România)
• Se curăţă ceapa şi albitura, se rad mărunt
• Se pun la fiert o jumătate de oră împreună cu roşia şi ardeiul tocate, oasele sparte şi o linguriţă de sare
• Se toacă carnea
• Se spală orezul, se scurge
• Se amestecă bine carnea cu linguriţa de ceapă rasă, orezul, făina, albuşul, piper după gust, o linguriţă de sare, mărar
• Se scot oasele din zeamă
• Se ia din amestec cu linguriţa, se rotunjeşte un pic – udaţi-vă mâna cu puţină apă rece – şi se pune în ciorba clocotind
• Se lasă să mai fiarbă, încet, acoperit, încă o jumate de oră cu perişoarele înăuntru
• Se adaugă borşul, să fiarbă 2-3 minute
• Se potriveşte de sare
• Se aromează cu leuştean tocat, se drege cu smântâna bătută cu gălbenuş
Fără să fie strict românească, ciorba de perişoare, alături de alte câteva ciorbe de zi cu zi, are un pronunţat caracter naţional, fiind prezentă cel puţin o dată pe lună pe mai toate mesele nord-danubiene.

Produs de sinteză asiato-european: orez (noi şi islamul), borş (noi şi Troţki),

leuştean (noi şi fanarioţii) – perişoara are totuşi şi un zvâcnet patriotic – apa e indigenă iar vaca de la Răcari.

Amintit în cântecele populare, Leuşteanul este o plantă folosită în descântece împotriva Ielelor, de întoarcerea laptelui şi împotriva şarpelui. Este cea mai însemnată plantă din grădina de legume, având o influenţă magică asupra întregii grădini.

De aceea se spune că dacă ţi se fură Leuştean din grădină, ţi se vor uscatoate verdeţurile. În Carpaţi, rădăcina Leuşteanului se pune în jurul sicriului unui mort, alături de alte plante, pentru ca mortul să nu se facă strigoi.

(Cornel Dan Niculae – „Leacuri şi remedii magice din Carpaţi“)

TUSLAMA

• 1 kg burtă de vacă • 3 kg picioare vacă
• 1 căpăţână usturoi • 1 lingură oţet
• 2 cepe, 1 morcov, 1 păstârnac, sare
• 1 borcan mic iaurt (sau 100 ml lapte prins)
• Se curăţă burta, se taie zbârciturile, se spală în mai multe ape cu oţet
• Se pune totul la fiert în 3 litri apă, cinci ore, opt ore, o noapte
• Se scoate carnea, se dezosează; zeama se lasă să scadă cremă până la 100-200 ml
• Se taie peştişori burta şi tot ce-a căzut de pe oase, se pun într-un cas-tron preîncălzit
• Se freacă usturoiul tocat pastă cu sare, iaurt şi oţet şi cu ce-a mai rămas din zeamă, se toarnă peste burtă, foarte fierbinte
E tot o fiertură muntenească, în fond, dar mult mai tare, mai nervoasă! Trebuie mai degrabă „atinsă“, calmată, cum se face la aprigele înfruntări de hochei, cu muzică lejeră.

Deci nu o tărie v-aş recomanda, ci un vin alb, subţire, demidulce chiar (după cum vedeţi, toate canoanele şi credinţele se-ncearcă şi se mai şi zdruncină din când în când: să vedem ce rămâne-n picioare).

Eu am încercat un Muscat Ottonel de Corcova, de la nea Gheorghiţă Constantinescu, şi a mers (aşa cum a mers telegramă fulger şi un Sauvignon de Ştefăneşti).

Noaptea Strigoilor (29-30 noiembrie) noapte înfricoşătoare, amintind de haosul primordial, e scena cumplită a luptei strigoilor ieşiţi din morminte.

Dacă nu au de ce să se lupte între ei, tabără pe oameni.

Fetele şi feciorii fac o petrecere mare toată noaptea (Păzitul Usturoiului) mâncând, bând, jucând şi chefuind în jurul unor legături de usturoi protectoare. Acel usturoi păzit e bun de purtat când pleacă omul la drum lung ori la negustorie.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

DULCEAŢĂ DE COAJĂ DE HARBUZ

În casele bune, de pe lângă Dunăre, când venea vara de mirosea a toamnă, cucoanele legau tot felul de taine dulci pentru iarnă, că nu ştiai ce mănânci, iar dacă erai copil îndrăgostit şi naiv cum eram eu, şi întrebai, dădeai prilej severinencei să râză tare, de auzea bărbat-su, şi nu era bine.

• 1 kg de coajă groasă de pepene verde • 1 kg de zahăr
• 2 linguri zeamă de lămâie • 1,5 litri apă
• Se taie cubuleţe coaja de lubenii-ă şi se pun la fiert în apă
• Când s-au muiat, se scot pe o sită, să se scurgă
• În aceeaşi apă se pune zahărul, şi se fierbe un sirop destul de bine legat
• Se adaugă cuburile de coajă şi se mai lasă să fiarbă până zici că-i destul de legat
• Atunci se pune zeama de lămâie, se mai dă în două-trei clocote şi se pune în borcane

PLĂCINTĂ CREAŢĂ

Pe malul Ialomiţei, aproape de Dunăre, se face o plăcintă ciobănească îndesată, care multă băutură cere.

Aluat:

• 1 kg făină • 4 linguri untură + 1 lingură pentru uns tava

Umplutura:

• 500 g brânză telemea • 10 ouă

Glazura:

• 1 ceaşcă lapte bătut • 1 ou

• Din apă şi făină se face un aluat care se poate întinde foi
• Se împarte aluatul în 4 bulgări şi se întind 4 foicele (logic!)
• În mijlocul fiecărei foicele se pune o lingură de untură
• Se împătureşte fiecare foicică ca o scrisorică şi se întinde iar, cât tava
• Brânza se rade şi se freacă cu ouă
• Umplutura se împarte şi se întinde pe cele patru foi
• Fiecare foaie se împătureşte şi încreţeşte
• Se unge tava, se potrivesc plăcintele
• Laptele prins şi oul se bat şi se toarnă peste plăcinte
• Se lasă în cuptor, să se rumenească

Pentru cine cunoaşte Ialomiţa, pe malul Borcei, între Făcăieni şi Borduşani, istă câteva vii întinse, cu un strugure alb-ruginiu.

Vinul lor roşcat e ciudat: ai zice că-i căpşunică dar parcă totuşi are ceva nobil. Dacă-l laşi însă să se resfeţe şi-l aşezi la masă domnească, odată-şi pune fustele-n cap, de i se vede buturuga. Ca românul cel mai numeros de pe planetă, nici sătean nici târgoveţ, nici tu clasă ţărănească aliată cu etc. nici tu clasa

muncitoare aliată şi ea cu etc.! Ci amândouă la un loc, şi seceră şi ciocan!!

Nu cunosc însă ceva mai potrivit la plăcintă creaţă!

SCRUMBII SĂRATE

Iată cum sărau băcanii din Bucureşti scrumbiile luate cu butoiul de la Tulcea, Galaţi şi Brăila

• 100 de scrumbii • sare câtă trebuie (grunjoasă!
)
• oţet de vin – cât va fi nevoie • ceapă
• 1 litru untdelemn
• foi de dafin, boabe de piper şi ienibahar
• Se grijesc scrumbiile (maţele se scot pe la urechi), se umplu pe jumătate cu sare
• În putină se presară sare, apoi straturi de scrumbii şi sare
• Se lasă 2 zile, se scurge saramura şi se pune-n loc o zeamă din oţet slab – 1 parte oţet, 8 părţi apă, 1 ceapă, 1 pumn boabe piper şi ienibahar, foi de dafin, cât să acopere peştii
• După 7 zile, zeama asta se scurge şi se pune alta, la fel, cu 1 pumn de sare totuşi, peste care se toarnă ulei bun, să-i ia aerul scrumbiei
Tainã: Se desărează în apă multă, o noapte. Se oferă după meremet dunărean: tăiată felioare, cu multă ceapă, 1 lingură de ulei, 1 lingură de oţet, ceva verdeaţă.

CIORBĂ DE CIOCĂNELE

• 1 ceapă • 1 morcov • 1 ţelină
• 1 pahar de orez • 250 ml zeamă de varză • leuştean, pătrunjel
• 1 kg copite, 1 kg cozi, urechi, limbă (dar şi alte bucăţele din capul porcului), şorici de purcel, 2 kg oase vită
• Grijite bine (opărite, curăţate, belite), marginile porcului şi ceva oase vită sparte se pun la fiert în 3 litri apă; se culege spuma
• Se toacă ceapa, morcovul, ţelina şi se pun la fiert cu carnea
• Se spală orezul
• După o oră şi jumătate se scot oasele, se adaugă orezul şi zeama de varză, care vor fierbe împreună o jumătate de oră, indiferent ce cred ele despre asta
• Se toacă leuştean, pătrunjel, se presară în ciorbă

Poate cea mai muntenească dintre ciorbe, după cea de burtă, un fel de pomana porcului cu multă zeamă, fierbinte ca şi sudul bărăgănean, ciorba de ciocănele e accesibilă tuturor, dar într-un fel aparte: vine cine vrea, rămâne cine ţoate.

MĂMĂLIGĂ PRIPITĂ

Dacă ciobanii au timp o seară întreagă de vară să făcăluiască mămăliga şi o fiarbă până e tare piatră, leliţa de pe Jii nici n-a intrat bine în casă, venită ruptă de la praşilă, şi copiii strigă deja de foame iar bărbatul o măsoară crunt din ochi, să vadă unde dă prima dată, în cap sau în şale. Pripită va fi mămăliguţa!

• 2 litri apă • 1 lingură sare (sau câtă vă place)
• 600 – 700 g mălai
• Apa sărată se pune la clocot
• Când apa fierbe, se presară mălaiul ploaie şi se amestecă până se face pastă (atenţie la cocoloaşe) şi se-ntăreşte cât de cât
• Se netezeşte, se mai încinge o dată bine, să răsufle din rărunchi, se răstoarnă pe un fund rotund de lemn-dă bine!
Covaşa – (coleaşa?) – Toamna târziu, înainte de lunga şi întunecata iarnă, se amestecă în oale de lut făină de grâu şi mălai de porumb, se îndoieşte cu apă şi se lasă să fermenteze.

De Ovidenie şi de Sf. Andrei se fierbe mustul acesta şi se împarte prin uecini. Are gust dulce-acrişor şi păzeşte oamenii şi vitele de forţa malefică a strigoilor.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

TOCANĂ CU ROŞII

Ce-i o tocană? O gătează din bucăţi de ce-o fi – carne, legume, ciuperci, cu ulte cepe prăjite în grăsime, roşii ori bulion, ceva sare şi piper, şi, eventual, o groşală de făină – făcută la cantină. Ce-i o tocăniţă? Tot aia, dar făcută de mama.

• 2 linguri untură (ulei) • 5 cepe
• sare, piper, cât să fie bine • 1 linguriţă făină
• 1 kg roşii răscoapte (sau 1 pahar bulion)
• 1 kg carne de vită ori porc, mai împănată (piept, gât, coaste), ori de pasăre tânără
• Se taie carnea bucăţi, se pune la prăjit în untură
• Se toacă ceapa peştişori, se pune peste carne
• Când a luat culoare, se stinge cu apă puţină, se acoperă şi se lasă să bolborosească pe foc mititel
• Când şi când se mai pune un picuj de apă fierbinte, să nu se ardă

• Când carnea s-a frăgezit „de mai că se topeşte-n gură“, se pasează câteva roşii (sau se pune 1 pahar de bulion) se dă cu sare şi piper, se presară făina

ploaie, se amestecă şi se dă la cuptor, să se lege sosul
Tainã: Nişte pătrunjel ori mărar verde tocat la sfârşit, o lingură de smântână şi o mămăligă, piatră de aur pe fund de lemn, sunt formula finală pentru intrarea în paradisul tocăniţei româneşti.

Altă taină: Dacă punem în mâncarea asta (fără vârstă şi poate că şi fără patrie), aproape de sfârşit, diverse legume – fie cartofi curăţaţi şi tăiaţi, fie morcovi tăiaţi felii, fie câteva tulpini de praz îmbucătăţite, fie dovlecei, ţelină, sau altă verzitură (ciuperci bunăoară) – iese „tocană de cartofi cu carne“, „tocăniţă de carne cu ţelină“, etc.

Românii pun la tocană ce nu merge la friptură: bucăţi mai grase şi oscioare căptuşite cu cărniţă. Iar tocana, în sud se face mai mult!

Aşa că Roşioara de Sadova, vin mic, dar savuros (la Dăbuleni îl cupajează cu vinuri acide, să-1 împrospăteze), băut cu ulcica, cu prieteni buni şi cu bucuria unei mese fără mofturi, ifose şi pârţaguri, e exact ce trebuie unei fericiri mai mici, diminutivală, fericirică, ca şi tocăniţa cu mămăliguţă.

Dacă vrem un vin mai acătării, trecem pe la Costeşti şi pe la Balaci, ori pe la Iancu Jianu (că tot suntem între Piteşti şi Slatina) şi ne-ncercăm norocul cu un Sauvignon alb, demisec, ca să aflaţi ce face soarele din viţă şi omul din strugure: mireasmă de floare abia înmuguritã, culori de chihlimbar, gusturi senine, vegetale, primăvăratice...

SALATE DE CIUPERCI

• piper, sare, după chef • 1 pahar vin
• 1 lingură oţet • 1 vârf cuţit cimbru uscat
• 1 kg ciuperci, din cele cărnoase, ce se întăresc la fiert – păstrăviori de fag, mânătărci, ciuperci albe de cultură
Sos

• 1 lingură untdelemn • 3 căţei usturoi
• 1 lingură oţet (sau cât vă place) • puţină zeamă de la ciuperci
• verdeaţă: mărar, pătrunjel
• Ciupercile se grijesc bine în mai multe ape; asta e mai uşor dacă se rupe piciorul de pălărie
• Se pun la fiert într-o zeamă de 1 litru apă cu piper, sare, vin, oţet şi
cimbru
• După un sfet de oră de clocot ciupercile se scurg şi se lasă să se răcească
• Verdeaţa se toacă

• Usturoiul se pisează pastă
• Se taie ciupercile felii subţiri, se stropesc cu oţet, ulei, usturoi, 1-2 linguri din zeama lor
Ciupercilor fierte – o mâncare elegantă, deci bucureşteană (în clipa asta prietenii mei tomnatici şi crescuţi prin Giuleşti şi Bolta Rece urlă de bucurie – li se pot adăuga alte diferite sosuri şi mai ales maioneze (ca să devină, din salată – acompaniament, salată solistă). O maioneză clasică – 1 ou, 1 pahar ulei

– poate fi amestecată cu mărar tocat, o lingură de smântână acrişoară, piper, zeamă de lămâie, câţiva căţei de usturoi pisaţi şi iaca o minunăţie.
Un sos de roşii ori sos oltenesc de iaurt sunt alte întâlniri de dragoste ale ciupercuţelor fierte, prilejuind plăcute deschideri de ospeţe alături de vinul sec adecvat: Fetească Regală (că se face de la Moldova Nouă la Tulcea)..

COMPOT DE VIŞINE

Nu e muntenesc, e naţional cât cuprinde! E un compot, românaş de-al de peste tot – nu e raft de magazin sătesc fără el. Dar ce era să vă dau la închidere?

• 1kg vişine frumoase
• 200 g zahăr 1 ceaşcă cu apă (sau mai puţin)
• Se pune zahărul în apă, pe foc
• Se grijesc vişinile
• Când a dat apa în clocot, se pun vişinile să fiarbă molcom, nu mai mult de 1 sfert de oră
La fel se face compotul de cireşe.

PLĂCINTĂ CU CARNE

La Bucureşti, plăcinta cu carne o făceau şi grecii şi măcelarii, fiecare pe-a lui.

Elinii, depărtaţi de la patrida, strigau (cu tablele-n cap) „Hai la placsinte, palicarii!“ şi trăgeau, isterizaţi de căldură, trecătorul de mânecă. Cârnăţarul se mulţumea să deschidă larg cuptorul, să iasă damf ameţitor, urmărind, cu rânjet diabolic (nu-i aşa?) cum încremenea trăznit, mahalagiul, cum venea întins, hipnotizat, la tejghea, tras de miros ca pe sfoară.

Iarna era şi mai simplu: ţuica şi vinul fiert nu merg singure.

Foi:

• 1 kg făină • 2 gălbenuşuri •1 ou
• sare • 250 g unt • apă caldă câtă trebuie
• Aluatul potrivit de moale se frământă bine, bătându-l şi de masă, şi se lasă să se repauseze 1 jumătate de oră

Umplutură:

• 100 g unt
• 1 – 2 cepe
• sare, piper, cimbru praf • 1 păhărel mic de ţuică
• 1 pahar de vin dulce
• 1 legătură mărar verde (de o fi vară-primăvară)
• 1 kg carne bună de viţel (unii pun de miel) tocată
• Ceapa se taie mărunţel şi se prăjeşte uşor în unt
• Când s-a muiat se adaugă carnea, să se călească un pic
• Se stinge cu vin şi o ţuiculiţă, se adaugă puţină apă, sare, piper, cimbru şi se lasă să se gătească vreo jumătate de oră
• La sfârşit se pune mărar tocat (eventual)
Foi:

• Se unge o tavă cu unt
• Se împarte aluatul în 24 de bucăţi egale
• Se întinde fiecare bucată foaie de mărimea tăvii, subţire ca hârtia
• Fiecare foaie se pune în tavă şi se unge cu unt
• Când s-au împlinit 8 foi se pune jumătate de umplutură apoi alte 8 foi, iar umplutură, şi în sfârşit şi ultimile 8 foi, şi ele îmbibate cu unt topit
• Se dă la cuptor cu foc potrivit, până se coace rumen
Tainã: dacă focul arde foile de deasupra, fără ca miezul să se fi pătruns, se acoperă tava cu o coală de hârtie.

O plăcintă muntenească cu carne ne trimite cu gândul la nişte vii mai puţin cunoscute dar destul de performante: Manasia-Urziceni. Mă refer mai ales la un Burgund onest, rubiniu deschis, cu „nas“ plăcut şi destul de rotund construit (poate puţin prea tare în anumiţi ani călduroşi – „boală“ a multor vinuri sudice care ori se aspresc ori rămân, oprite din fermentare, prea dulci).

BORŞ ROMÂNESC

(Maria general Dobrescu „Bucătăria modernă“)

• 500 g piept vită
• 1 os mare, cu măduvă
• 1 – 2 litri supă de carne
• 2 cepe
• 1 morcov
• 1 felie varză
• 1 jumătate rădăcină pătrunjel
• 1 sfeclă
• 1 jumătate păstârnac
• 1 jumătate ţelină
• 4-5 cartofi
• 1 jumătate litru borş
• sare, piper boabe
• 2 dl smântână
• foi verzi de leuştean, mărar, pătrunjel

• 3 pătlăgele roşii (merge şi bulionul, 2 linguri)

• Carnea şi osul spart se pun la fiert în apă rece
• Se spumează la timp, se lasă apoi să fiarbă pe colţul maşinii (de gătit n.n.) 4 ore
• Zarzavatul se taie astfel: morcovul feliuţe, ceapa bob de orez, varza tăieţei
• Pătrunjelul, sfecla, păstârnacul, ţelina, roşiile se opăresc şi se taie aşa, mai mărunt
• Cartofii se taie cubuleţe
• Borşul se fierbe separat, cu 1 ceapă
• După 3 ore de fiert se scoate osul, se scutură, se curăţă-n ciorbă şi se dă la câini ori la ordonanţe
• Se pune tot zarzavatul, fără cartofi
• După 20 de minute se pun şi aceia, să fiarbă încă, destul
• Se toacă foile, se bat cu smântână
• La sfârşit se pune şi borşul, se potriveşte de sare şi piper
• Se varsă în castron frumos, peste smântână şi verdeaţă

Între 1900 şi 1948, în România au apărut, pe lângă nenumărate fascicole şi broşuri cu tematică restrânsă, („101 găteli din ciupercă“, „Ouăle şi ce foloase dau ele“) şi câteva cărţi de bucate monografice, cu sumar şi registru complete. Fiind tomuri serioase, simfonice, groase cât cărămida, cu mii de reţete, au adus imediat autoarelor o remarcabilă notorietate în epocă. Toate erau doamne mari, profesoare de menaj cu studii în toată Europa iar cărţile lor vădesc talent şi doxă gastronomică.

Dar numai Sanda Marin a rămas o autoritate sigură a zilelor noastre, şi asta nu pentru că reţetele ei au fost mai bune sau mai numeroase decât a altora, ori mai limpede şi mai convingător scrise, ci pentru că Sanda Marin a propus bucătăria cea mai apropiată de tradiţia şi mai ales de realitatea, de posibilitatea românească; cartea ei cu zeci de ediţii e legată în primul rând de ce se găseşte şi deci de ce se mănâncă, de mii de ani, în Carpaţi.

Drept aceea, partea cea mai mare a româncelor de la ţeară au datină chiar in ziua cea dintâi a Postului mare, adică luni, de a înăcri sau a umple borş. Iar înăcrirea aceasta se face în următorul chip: moaie tărâţe de secară cu apă rece într-un vas de lemn făcut anume pentru acest scop şi num borşeică, borşeriţă, borciuşcă, putinică de borş, budâi de borş, şi budăiaş de borş, toarnă după aceea uncrop clocotit peste dânsele, le amestecă bine şi lasă puţin ca să se răcorească; pe urmă pun huşte în borşeică anume ca borşul umplut să dospească şi să se înăcrească mai repede.

O seamă de romînce, pe lângă cele arătate, mai pun încă şi ureo câteva frunze curate de vişin, anume ca broşul să aibă gust mai bun; iar altele pun şi vreo câteva felioare de sfeclă roşie, ca să fie roşu ca sfecla.

Iar după ce au făcut-o şi aceasta, pun borşeica în cotruţă.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

CHIFTELE

• 250 g carne miel tocată • 2 cepe
• 500 g carne viţel tocată (piept mai împănat)
• 250 g carne porc (nu chiar slabă) tocată
• 2 morcovi potriviţi • 2 ouă
• 1 legătură mărar • sare, piper, după gust
• 1 felie groasă de franzelă înmuiată în lapte
• 2 cartofi, nici prea mari, nici prea mici
• făină cât trebuie pentru o tăvăleală generală
• untură (untdelemn) cât să prăjească o tavă de chiftele
• Se toacă cepele (altădată se şi rumeneau în puţin ulei), morcovii, cartofii, mărarul
• Pâinea se scurge bine şi se toacă şi ea
• Se amestecă bine carnea cu tot ce s-a tocat, cu ouăle şi apoi cu sare şi piper
• Se formează după dorinţă chiftele turtite, cât palma de copil, sau chifteluţe rotunde, cât nuca, şi se tăvălesc prin făină
• Se încinge untură destulă, să le îmbrace până la jumătate, şi se pun chifteluţele la prăjit pe foc potrivit, acoperite, până se rumenesc
• Se întorc şi pe cealaltă parte
• Când s-au colorat, se scot din tigaie şi se oferă
Taine: Moda degresării trimite chiftelele aburinde pe foaia de sugativă, să şi lase grăsimea.

Pe alocuri, oltenii pun şi câte o căpăţână de usturoi la tocătură, să-i urce damful.

CHIFTELE CU SOS DE ROŞII

• Chiftelele fierbinţi de mai sus aşezate frumos într-o cratiţă
Sos

• 2-3 ceşti bulion de roşii nu prea gros • 1legătură frunze de ţelină
• 1-2 linguriţe zahăr, după gust • piper, sare, doar un pic
• Se toacă pastă ţelina
• Se fierbe 5 minute bulionul cu zahăr, sare şi ţelină
• Se toarnă peste chiftele şi se pune pe plită, să dea în clocot la foc molcom vreo 5 minute
CHIFTELE MARINATE

Chiftelele sunt aceleaşi, abia scoase din tigaie şi potrivite într-o cratiţă

Sos

• 2-3 ceşti bulion roşii nu prea gros • 1 păhărel oţet
• 1 lingură zahăr (sau cât vă place) • 1 linguriţă piper boabe

• 2-3 căţei usturoi (facultativ) • 3-4 foi de dafin
• sare, puţină
• Se pune la fiert 5 minute bulionul cu oţet, zahăr, sare, piper şi foi de dafin
• Usturoiul se toacă pastă şi se adaugă (dacă vă place usturoiul) la sos, să-şi dea mireasma, 2-3 minute, după care
• Se toarnă sosul peste chiftele, se mai lasă cratiţa pe foc, să dea în câteva clocote şi se pune, acoperită, în cuptor cald sau pe marginea plitei, să se marineze
Taine: Sosul poate fi bucurat cu câteva frunze de tarhon, tocate, sau ceva mărar, în loc de foi de dafin.

Nimic nu poate fi mai bun decât o farfurie plină de chiftele calde, cu sau fără sos, lângă o căpiţă albă de piure de cartofi, dres cu lapte şi unt, şi doi gogoşari roşii, muraţi în oţet, lucind şi pârâind de tari, dacă este la mama acasă!

Şi nimic nu poate fi mai rău decât chifteaua rece, dubioasă (era şi-un banc: care e locul cu cea mai multă pâine din lume? Chifteaua!) a bufetelor şi restaurantelor!

Biata chiftea! A fost compromisă, ca şi delicioasele ravioli sau caneloni, de propria-i generozitate, de capacitatea extraordinară a mantiei ei de făină şi prăjeală de ceapă de a primi, de a ascunde totul, fără urmă... Darul ăsta minunat a aruncat-o în braţele vulgare ale falsificatorilor – lipsiţi de scrupule ca şi diavolii drogurilor – şi a transformat chifteaua, (o spun cu tot curajul iritat ce mă bântuie în preajma acestui subiect) dintr-un miracol arabo-turc – românizat vitejeşte, încă de pe vremea ocupaţiei – într-o ladă de gunoi.

Ce crâşmă mai are azi curajul să scrie în listă „chiftele prăjite cu salată de cartofi“ după ce, atâtea decenii, chifteaua a fost compromisă cu tot ce s-a putut imagina?

Vă amintiţi? Găseai în tocătură orice, sârmă, pâine, păr, gloanţe, zgârciuri, în fine, nu mai insist că vă îngreţoşez.

Şi totuşi, a cui datorie este să „restitutio in integrum“ chifteluţele, la întreaga lor splendoare, dacă nu a ospătarilor şi bucătarilor publici, direct răspunzători de prostituarea şi degradarea lor totală?!

Prăjeală mai ales muntenească, chifteluţa se potriveşte oricând cu un vinsec, alb sau roşu. Îmi place ideea unui Cabernet tânăr de Babadag – la chiofté! – sec, energic, cu un uşor şi fin gust calcaros. Sau, ca să încadrăm Valahia din mal în mal, susţin alegerea tot a unui Cabernet Sauvignon, de Severin însă, aromat, dens, bine articulat, dar cu un ce oriental lenevos, pe care vinul acesta nervos şi tranşant nu-1 are-n alte părţi.

Şi îmi stă pe limbă să vă mai spun ceva ce-o să vă mire din partea mea: Bordeaux, o foarte mare podgorie a Franţei (mult mai întinsă decât toate podgoriile româneşti la un loc) produce doar patru-cinci soiuri de struguri.

Cu toate acestea, nu bei niciodată acelaşi vin. De la un castel la altul, vinul diferă. Subtil, abia simţit, dar diferă. Asta pentru că viţa produce diferit în funcţie de pământ, expunere la soare, înclinaţie, şi încă altele, multe, nu vreau să vă plictisesc. De asemenea, un vin se construieşte încet, meticulos, depinzând de mii de amănunte, după sute de tehnologii, care de care mai rafinate. Culegibobul azi, iese sec vinul, dar pierde din aromă, să zicem. Îl mai laşi o săptămână, gata, e copt, dar are prea mult zahăr, iese vin dulce sau prea tare, deşi miroase ca o livadă înflorită (iar un vin care e ori prea tare, ori prea acid, ori prea taninat, ori prea într-un fel, nu e Mare. Vinul bun, Vinul cu V mare, e rotund, fără gâlme şi gropi).

Deci nu numai soiul dă diversitate, ci într-o anumită măsură şi locul sau vinificaţia. Asta nu înseamnă însă, să ne mărginim la două-trei viţe celebre, super productive şi valoroase.

Ar fi, repet, o eroare gravă, o mare pierdere patrimonială, o amputare a însuşirilor şi tradiţiilor româneşti. Diferenţa de nuanţe e una, diversitatea e altceva. Francezii înşişi îşi caută azi, cu lupa şi cu lumânarea, soiurile vechi, pentru a le reintroduce în cultură.

E loc pentru toată lumea. Şi lumea noastră e mai frumoasă şi mai gustoasă aşa, şi cu Cabernet, şi cu Beşicată, şi cu Riesling, şi cu Băbească!

Şi e grozav că avem şi vinuri rasate, de mare nobleţe, ce se beau cu picătura din pahare de cristal, şi e de toată bucuria că avem şi vinuturi mustoase şi beşicate, care se beau cu oala şi cu burta (că nu-i nici o ruşine să bei cu ulcica, veţi vedea.).

Spargerea Oalei e o practică magică prin care se transferă sufletul de la lut la trup, din adăpostul geomorf în adăpostul antropomorf.

În graiul popular, oala şi părţile ei componente sunt umane: oala are gură, buză, burtă, toartă sau mănuşă, picior, fund. În peste o sută de proverbe româneşti referitoare la vasele de lut oala reprezintă, de la caz la caz, cinstea, fecioria, puritatea, sărăcia, zgârcenia, vârsta, boala şi moartea omului.

Fecioara este asemuită cu oala nouă, fata „greşită“ cu oala dogită, iar femeia bătrână cu hârbul şi oala hodorogită; când e bine arsă are glas frumos, când e nearsă sau ciobită sună răguşit etc.

De aceea, oala devine frecuent un actant, deci o personificare, manipulat de persoane iniţiate în practicile magice: spartă de moaşă sau folosită la scaldă rituală, oala poate realiza transferul sănătăţii şi glasului frumos de la lut la noul născut spartă de nănaşă poate „repara“ necinstea fetei la căsătorie; spartă de Mutul Căluşarilor vindecă bolnavul „luat din Căluş prin transferul sănătăţii din oala sănătoasă în corpul bolnav; aruncată în fântână sau în râu devine un mesager trimis la divinitatea care leagă sau dezleagă ploile.

Oala este însă şi o ascunzătoare in care se furişează forţele malefice (dracii, moroii, strigoii, bolile), motiv pentru care, în momentele critice din viaţa omului (perioada de lehuzie, nopţile şi zilele cât stă mortul în casă, când se fac vrăjile şi descântecele de alungare a spiritelor rele şi a bolilor din corpul omului) se scot oalele din casă.

Dar cea mai cunoscută practică magică este spargerea oalei mortului de pragul casei, imediat după scoaterea trupului neînsufleţit. Atunci, omul şi substitutul său ritual, oala, devine ceea ce au fost, lut, şi se întorc în pântecele de unde au plecat, Pământul-Mamă.

Pentru a reda perioada îndelungată scursă de la moartea şi înmormântarea unui om românii folosesc o expresie tulburătoare prin modul sintetic de a ilustra principiul devenirii pe Terra: „S-a făcut oale şi ulcele!“

Dar oala şi colacul, ofrande obişnuite împărţite astăzi în sâmbetele morţilor şi la moşii de peste an, în special la Moşii de Vară, erau, înainte de a fi sacrificate (colacul mâncat sacramental şi oala spartă ritual) însufleţite.

Tehnica neolitică a obţinerii şi însufleţirii oalei de pământ este identică cu prepararea pâinii şi colacului: pământul este zdrobit şi fărâmiţat în particule minuscule, bobul de grâu este pisat, râşnit sau măcinat; pământul amestecat cu apa formează lutul, făina amestecată cu apa formează aluatul; din lut se modelează oala, din aluat pâinea şi colacul; oala este însufleţită prin ardere în cuptor, pâinea şi colacul prin coacere în ţest sau cuptor.

În vremurile biblice, Dumnezeu a modelat din lut omul după chipul şi înfăţişarea Sa (antropomorfismul indo-european), aşa cum femeia neolitică modelase din lut oala şi din aluat pâinea şi colacul după chipul şi înfăfişarea Pământului Mamă (geomorfismul neolitic); Dumnezeu a însufleţit trupul suflând viaţă asupra lui, omul neolitic a însufleţit oala (idolii, statuetele), pâinea şi colacul, arzându-le în cuptor.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PLĂCINTĂ BUCUREŞTEANĂ CU BRÂNZĂ
Aluat:

• 1,5 pachete unt (300 g) • 250 g smântână
• 1 ceaşcă mare făină (300-350 g) • 1 praf sare
• Se amestecă unt, smântână, făină şi sare şi se pune coca la frigider 1
noapte; cu 1 oră înainte de copt se scoate
Umplutură:

• 500 g brânză de vaci • 3 plicuri zahăr vanilat
• 3 ouă • 200 g stafide
• 1 pahar zahăr tos • 1 lingură de făină
• Brânza se freacă cu ouă, zahăr, făină
• Se adaugă stafidele şi se amestecă
Copt:

• 1 nucă de unt • 1 pahar pesmet
• 3 linguri zahăr pudră (glazură)
• Se împarte aluatul în 2 şi se întind foi cât o tavă de cuptor

• Se unge tava cu unt apoi se presară cu 2-3 linguri de pesmet
• Se aşază 1 foaie, marcând bine colţurile şi înţepând-o cu furculiţa şi se dă la cuptor 1 sfert de oră
• Se scoate tava – foaia are o frumoasă culoare aurie – şi se presară restul de pesmet
• Se aşterne umplutura, se acoperă cu a doua foaie, şi se pune în cuptor, la foc potrivit, 1 jumătate de oră (ochii pe ea, să nu se ardă!)
• Se oferă presărată cu zahăr pudră şi caldă-caldissimă

ŞNIŢEL DE CAŞCAVAL

Cine crede, cinstind vorbind, că aşa ceva ar putea fi o reţetă românească? Însă, dacă tot văd franţujii minunându-se în faţa chestiei ăsteia, – care e curentă-n Bucureşti, dar mai rară aiurea – forţez şi îmi zic, de ce nu, hai, treacă şi ciudăţenia asta (creată probabil de un bucătar de vagon restaurant blocat de viscol la Chitila).

• 200 g caşcaval • 1 ou • 1 lingură făină
• 2 linguri lapte • 3 linguri untdelemn • piper
• Se taie caşcavalul în felii groase de un deget
• Se trece prin lapte
• Se bate oul cu făină şi piper
• Se scurge caşcavalul de lapte, se trece prin oul bătut şi apoi se tăvăleşte în pesmet
• Se prăjeşte la foc mic până se rumeneşte pe ambele părţi
• Trebuie mâncat imediat altfel se face piatră

Fiind o brânză caldă (mai ales dacă e caşcaval de Brădet afumat, preferatul meu) merge cu un vin alb, jumătate dulce – jumătate parfum, un Muscat Ottonel de Severin, desigur, ars de soarele Dunării până a-nceput a mirosi a caisă răscoaptă. Dar mai abitir mă leg de un Chardonnay de Murfatlar – vin fierbinte, mirosind a fân proaspăt cosit şi depunând straturi de satin în juru-i şi-n oricine-l atinge.

CIORBĂ DE POTROACE

Tot o fiertură rituală, dar deloc religioasă, ci, vai, foarte laică, încheind de obicei, ca un balsam acrişor, o noapte de petrecere şi abuzuri – nunta.

• 2 cepe • 2 linguri orez •2 ouă
• 200 ml smântână • 20 boabe piper •leuştean
• 1 litru zeamă de varză limpede şi parfumată
• 400 g zarzavat (morcovi, păstârnac, ţelină)
• 500 g alte chestii păsăreşti – gâturi, capete, spate, târtiţe, creste etc.
• 300 g măruntaie – inimi, pipote de (fireşte) pasăre – raţă, porumbel, bibilică, găină, curcan, gâscă (Doamne, ce alintare adus-ai lumii!
)

• Se îndepărtează ciocurile, se taie carnea bucăţele cât înghite un om cuminte o dată
• Se toacă cât mai mărunt zarzavatul şi ceapa
• Se pune carnea la fiert în 4 litri de apă cu o linguriţă rasă de sare (cât să adune spuma)
• Se spumuieşte
• Se adaugă zarzavatul şi ceapa
• După circa 1 oră de fiert molcom se pune orezul bine spălat
• A fiert şi orezul, 20 de minute, urmează desigur zeama de varză murată – potroaca – care sărează şi acreşte fiertura minunată
• Se mai dă în clocot 3-4 minute
• Se bat ouăle cu smântâna şi ceva zeamă din ciorbă
• Se stinge focul, se drege cu ouăle bătute şi se presară leuştean tocat

Potroaca înseamnă sărătură, nu altceva, o zeamă reparatorie care scoate în mod tradiţional veninul din beţivi, mahmureala din naşi şi untul din bucătari. E ciorba dimineţilor obosite şi înfrigurate de excese, panaceul valah, dezintoxicant al râurilor întunecate de vin ce poluează noaptea perversă, sardanapalică şi aventuroasă a nunţii.

GHIVECI NAŢIONAL

(Un fel de ghiveci măcelăresc mai uşor, naţional, dar ilfovean)

În ghiveciul naţional (Doamne fereşte, ce alăturare!), râdea cineva, au încăput atâtea încât ar trebui să-i spună ghiveciul naţional federal şi atunci mai că ar semăna, în sfârşit, cu scumpa noastră latinitate intraimperială – senină, armonioasă, olimpiană! Imperfectibilă.

• viţel 400 g • porc 400 g • miel 200 g
• 150 ml untdelemn • 2 cepe • 1 morcov
• 1 pătrunjel • 1 ţelină mică • 1 dovlecel
• 1 vânătă • 1 ardei gras • 1 conopidă mică
• 1 cartof mărişor • 3 roşii răscoapte • 1 cotor de varză
• 1 pahar fasole verde • 1 pahar mazăre • sare, piper

• verdeaţă: – mărar, pătrunjel, leuştean, tarhon
• Ceapa şi verdeaţa se toacă
• Celelalte – carnea şi legumele – se grijesc: se taie în îmbucături, rondele şi cubuleţe, după felul şi firea legumei
• Carnea şi ceapa se prăjesc în două linguri de untdelemn, se sting cu roşii
• În restul de untdelemn se prăjesc rând pe rând morcovi, pătrunjel, ţelină, dovlecei, vânătă, ardei gras, cartof, conopidă, varză. Fasolea şi mazărea se opăresc 30 minute în apă clocotită şi sărată
• Se aşază într-o tavă mai mare, întâi carnea cu sos, apoi legumele, cu

uleiul lor cu tot şi puţină apă de la fiertul fasolei

• Se sărează, piperează
• Se pune în cuptor, să scadă, acoperit, la foc mic, circa 30 de minute
• Se presară verdeaţă
Mă întorc uneori la vinul de buturugă (ananas, o mie unu, zaibăr, berbecel, pichet, sau cum Doamne i-o mai fi zicând), la roşuleţul nostru cel de toate cănile, care o zbugheşte spumegând din butoaie încă din noiembrie, de zici în mai că nici n-a fost vreodată! Mă liniştesc atunci şi mă las de gânduri negre, ca la o casă bătrânească, veselă şi primitoare.

Las deoparte toate ţâfnele, uit că n-am bani şi vize, nici ambiţii, că nu iau premii dar mă-njură mulţi, că vine iarna şi e frig, că vine vara şi e cald, şi mă las în voia bucuriei mici de a trăi, de-a mă bucura prosteşte de ce e şi nu de ce-aş vrea să fie, cum fac de-obicei, de mă chinui şi mă zvârcolesc şi nu merită, zău.

COMPOT DE MERE

• 1 kg mere tari, de toamnă • 250 g zahăr
• 2 ceşti cu apă (ori mai puţină) • scorţişoară, vanilie
• Zahărul se pune în apă cu mirodenii, la marginea plitei, să se topească şi să fiarbă
• Merele se grijesc: se scoate miezul cu sâmburi, se curăţă de coajă şi se taie felii
• Când siropul începe să fiarbă, se pun merele pe foc minuscul, până-şi schimbă faţa
La fel se face compotul de pere ori de gutui.

Iar n-am ce vă pune pe masă la sfârşit! Iar cotrobăi prin cămara naţională, iar improvizez, iar mă abat de la rigoarea culinar-geografică, dând Bărăganului ce-i al tuturor.

Dar ce să fac? Cum s-o scot la capăt şi cu unitatea stilistico-logică, şi cu veridicitatea (nici măcar nu mă gândesc la autenticitate) geo-bucătărească? Cartea asta s-ar fi vrut o călătorie prin România, din ciorbă tipică în altă ciorbă tipică, din meniu local în meniu local. Azi aici mâine-n Focşani! Acu’ să mâncăm plăcinte bucureştene la Bucureşti, mâine prânzim a la Băileşti culmea, la Băileşti! Dar poţi? Te lasă cineva? Ba n-ai felu’ntâi, că nu ştiu cine din Iaşi n-are aperitive, ba mâine nu-i ciorbă, că aşa-s ardelenii, preferă slană şi prăjeli...

Ca să nu vă dau zeamă de lobodă lângă cârnaţi de Crăciun, mi-am citit şi răscitit de o mie de ori cartea! Că nu reţetele, mâncatul şi adunatul de mâncări, douăzeci de ani, prin toată ţara, a fost partea grea, ci aşezatul lor, ca să nu vapuce râsul citind „la Halmeu, pe dreapta, lângă Tulcea“...

Aşa că să facem o înţelegere: v-o fi dumneavoastră foame şi sete (de exactitate) dar nu se poate să iasă perfect: cinci feluri tradiţionale la Gherla, cinci la Lugoj (intrare, ciorbă, mâncare, garnitură, desert) şi cinci la Bereşti, ca la

nuntă. Mai sărim prin Cluj, ne mai întoarcem prin Caransebeş, mai rotunjim şi închidem ochii, că doar nu mănâncă oamenii după paravan şi nici după gratii şi se mai iau unii după alţii.

Există totuşi o ordine în cartea asta, o succesiune cât de cât logică a lucrurilor, dar, deocamdată, numai eu o văd (nu vă spun ce zice editorul despre „ordinea“ asta, că vă cutremuraţi).

Există chiar şi o unitate, după norme clasice. Cartea urmăreşte consecvent o idee, fără să o poată prinde la fel de consecvent (în Moldova sunt vreo zece feluri de plăcinte, dulci şi strict siretene, dar numai câteva borşuri prutimorfe, cum „aranjaţi“ să prindeţi vreo idee de ordine şi simetrie printre excesele acestea?)

Totul e dezordine, anomie şi bun plac, iar călătoria promisă e doar un fel de vagabondaj. De unde până unde succesiuni echilibrate şi unitare de meniuri, cum scrie în turul operator?! Asta e.

Ce nu vă place dăm la prieteni şi la câini, că ei ne iubesc şi ne mănâncă aşa cum suntem, de unde şi cât pot, şi nu strâmbă din nas, că altfel şi altceva scria în pliantul agenţiei de turism.

CASTRAVEŢI CU SMÂNTÂNĂ

Mâncare evident fanariotă, dar drapată în costum naţional Vlaşca-Romanaţi.

• 2 linguri untdelemn • 1 ceaşcă smântână
• 1 legătură mărar • sare, piper cât vă place
• cimbru, foi de dafin, boia, frunze de ţelină
• 1 kg castraveţi mari, plini şi îndesaţi
• Se curăţă castraveţii de coajă, se taie felii de două degete, se sărează puţin
• Se pune apa la fiert cu ulei, cimbru, foi de dafin, frunze de ţelină
• Când clocoteşte apa se pun castraveţii să fiarbă, nu mult, dar nici puţin, să se pătrundă doar
• Se scot, se lasă să aştepte până mai fierbe zeama şi scade de-un sos
• Se toacă mărarul
• Se toarnă sos şi smântână peste castraveţi, se piperează, „mărărează“ aşa, ca un moft final, lumea zice că e un aperitiv de nici nu mai mănânci altceva
Moşii de Sânziene sunt pomeni date pentru morţi în ziua de Sânziene, reprezentând primele legume (castraveţi) şi fructe (mere văratice, caise, zarzăre şi pere) care se coc în preajma solstiţiului de vară (Oltenia, Banat).

ÎNTOARSE DE VINETE

• 3 vinete mari • 150 g brânză de burduf • 150 g brânză de vaci
• 1 ardei gras • 1 fir praz • 6 căţei de usturoi
• 1 roşie • sare, piper • 2 ouă

• rozmarin, leuştean, pătrunjel, mărar

• 2 linguri de ulei de floarea soarelui
• Se taie vinetele în lungime în felii subţiri
• Se prăjesc în ulei până devin aurii pe ambele părţi
• Se scurg de ulei pe hârtie absorbantă
• Se sărează şi se piperează
• Se amestecă brânza de vaci cu brânza de burduf, cu ardeiul, prazul şi roşiile tocate, cu usturoiul pisat, ouăle şi verdeaţa tocată şi se presară peste vinete
• Se dă la cuptor
Suntem în Câmpia Dunării, la Carmen Oprescu acasă! E vară: legume, zarzavaturi, o fărâmă de brânză! Vinul trebuie să fie glacial, un pic dulceag poate, ca vânăta bine coaptă, deci Pinot Gris de Murfatlar sau Tămâioasă de Ştefăneşti.

MUSACA DE VARZĂ

În Teleorman, chiar la Alexandria, se face o musaca care seamănă mai degrabă cu o coptură ardelenească.

• 1 pahar orez • 1 varză
• 2 cepe • 1 pahar untdelemn
• 6 ardei graşi • 1 kg roşii
• 1 pahar smântână • 500 g carne slabă de porc
• 1 cană supă de carne • 1 lingură pastă de roşii
• 1 linguriţă pastă de ardei • piper, sare, cimbru
• Cepele şi carnea se toacă, apoi se pun în 2-3 linguri untdelemn, la călit (se mai adaugă apă, să se-năbuşe)
• Orezul se spală şi se pune la fiert
• Varza se toacă mărunt (dacă e acră se spală bine în 2-3 ape, să se desăreze)
• Când a fiert orezul, se clăteşte şi, scurs bine, se pune peste carnea tocată
• Se amestecă cu pastă de roşii şi ardei, se piperează din belşug, se potriveşte de sare (gustaţi varza mai întâi)
• Se taie roşiile şi ardeii felii
• Pe fundul cratiţei se pune restul de untdelemn, o parte din roşii şi ardei şi un strat de varză
• Urmează un strat de carne cu orez, roşii, ardei, un praf de cimbru, iar varză, carne şi tot aşa până se termină; căpăceala e de varză, ardei şi roşii
• Se toarnă supa, smântâna, se dă la cuptor, acoperit, să se coacă şi să se călească varza – cam 1 oră

Pe dealurile dintre Zimnicea şi Caracal e vie destulă, şi nobilă şi ţărănească.

Am băut în câteva rânduri un vin de buturugă sec, colorat uşor de pe lângă Turnu-Măgurele, probabil un Berbecel sau o Roşioară.

M-a surprins, dincolo de onestitatea tradiţională şi voioşia tinerească, un relief impetuos, rar la asemenea vinuţuri mici.

SALATĂ DE FASOLE VERDE

• 500 g fasole păstăi (tinere!) • sare, la poftă
• 2 linguri untdelemn • 2 linguri oţet bun
• 1 legătură mărar
• 2 căpăţâni usturoi (sau mai puţin, dacă nu vă place un gust agresiv)
• 1 pahar iaurt (în post nu se mai pune, dar tot bună rămâne)
• Se grijeşte fasolea, se taie bucăţi de 3-5 cm, se pune la fiert
• Se toacă usturoiul pasta, se freacă cu ulei, sare, iaurt şi oţet
• Se toacă mărarul
• Se scurge fasolea, se amestecă într-un vas de salată cu sosul de mai sus, se presară mărar
Tainã: Fasolea nu se fierbe să se deşire (că se face piure când o amestecaţi) se ia de pe foc cu puţin înainte să se-nmoaie de tot.

Şi aperitiv, şi garnitură (ce cuvânt!) şi salată, fasolea verde cu usturoi tot crăiască e, de la Băileşti la Caracal!

TOCANĂ NAŢIONALĂ

Luaţi şi vedeţi în cărţi de bucate mai vechi, cele dintre cele două războaie şi mai ’nainte: aşa se cheamă, tocana naţională!

Vă daţi seama ce izvor de caricaturi colosale, ce matcă de poante, glume, aluzii piperate, titluri sărate ocnă, ce mană cerească căzuse pe flămânzii gazetari, gata să muşte în tocană vie?

• 250 g carne mânzat • 150 g untură
• 2 ardei graşi • 1 linguriţă boia
• 250 g carne porc (spată, piept) • 2 cepe mari
• 500 g roşii răscoapte • sare, piper
• Ceapa, ardeii, roşiile se toacă mărunt
• Carnea se taie felii
• Se rumenesc feliile de carne în grăsime încinsă
• Într-o cratiţă mai mare se pune ceapa la prăjit până se îngălbeneşte puţin
• Se adaugă peste ceapă carnea, se freacă cu boia, apoi se stinge cu roşii şi ardei

• Se sărează-piperează, se adaugă apă fierbinte să o cuprindă şi se lasă

pe foc mic, acoperit, să se pătrundă
• Când e cam gata, se dă la cuptor, să scadă un pic şi să se rumenească
Naţională, naţională, dar sub ce drapel? Că e şi secuiască un pic, şi „stroganoff“ oleacă şi tochitură o ţâră! Las altora răspunsul, rigoarea e a oamenilor de ştiinţă aşa cum e Fetească Neagră de Urlaţi a acestei fripturi însosate şi capitaliste (în România, oriunde scrie naţional, citim bucureştean şi încă fără nuanţe).

Vin catifelat şi spiritual, cu subtilităţi de aromă şi gust sofisticate tare, (chiar dacă tot la fruct negru de pădure trage), Fetească Neagră de Urlaţi este, teoretic, tot ce a produs la un moment dat mai bun viţa veche şi istoria ei românească.

Păcat că prea puţini vinărari de la noi ştiu azi să conducă bine mustul către vin. La ce strugure, pământ şi soare avem, ar trebui să înnebunim lumea (şi noi) de bucurie!

Dar, din câte sticle pe care scria Fetească Neagră am cumpărat în ultimii ani, numai câteva au fost cu vin. Restul cu amestecuri, cupaje improvizate, breaşcă. Păcat (deşi, la cea mai importantă expoziţie românească de vinuri, Salonul National NOVVIN’98, zona viticolă Dealu Mare – adică Valea Călugărească, Tohani, Ceptura, Urlaţi, Pietroasele – a oferit câteva capodopere! Dar de ce nu le găsim şi pe piaţă? Sau, mai bine zis, pe ce piaţă şi sub ce nume le găsim?)

ALTE LEGUME UMPLUTE DIN BĂRĂGAN ŞI DOBROGEA
(ROŞII, CARTOFI, DOVLECEI, VINETE)
Umplutură:

• 1 ceapă • cimbru (facultativ)
• sare, piper, cam cât v-ar plăcea • 2-3 linguri supă de carne
• 1 ou (se poate, la o adică, şi fără) • 2 linguri orez (merge şi fără)
• 1 legătură mărar (nu e obligatoriu)
• 1 felie de franzelă înmuiată în lapte (dacă vreţi)
• 500 g carne tocată (mai mult sau mai puţin împănată, după gust)
• Ceapa se taie mărunt şi se pune la călit
• Franzela se trece prin maşina de tocat
• Când ceapa s-a muiat se adaugă la prăjit orezul şi carnea
• Mărarul se toacă pastă
• Oul se bate binişor
• Se stinge prăjeala cu supă, se amestecă totul cu mărar, ou, franzelă, cimbru, se sărează, piperează
Tainã: Baza umpluturilor româneşti e făcută din carne tocată, ceapă călită în grăsime, supă, sare; restul adaosurilor sunt dependente de ce credeţi dumneavoastră despre ele (eu unul cred de bine).

Sos:

• 1 pahar bulion roşii • 1 pahar supă de carne
• 1 linguriţă zahăr • 1 păhărel vin
• 1 praf de sare • cimbru
• ceva piper
• Zahărul se pune pe foc la caramelizat
• Se stinge cu bulion şi supă
• Se adaugă, să fiarbă, vin, sare, piper, cimbru praf, până se leagă niţel
Tainã: Un sos de roşii sau un sos românesc (le găsiţi pe-aici prin cartea asta) sunt perfecte la umpluturi.

ROŞII:

• 10 roşii mari şi tari • 1 lingură untură (2 linguri ulei)
• 1 pahar smântână
• Se taie capac de la partea cu verde, se scobesc roşiile cam cât se poate fără să se spargă
• Se umplu, se pune capacul
• Miezul se amestecă cu sos
• Cratiţa se unge cu grăsime
• Se potrivesc roşiile, se toarnă sos, se dau la cuptor, acoperit, la foc legumit, cam 3 sferturi de ceas
• Se oferă cu smântână
CARTOFI: (gătealã dâmboviţeană mai ales)

• 6 cartofi frumoşi • grăsime
• Se curăţă, se scobesc, se umplu, se aşază în cratiţă bine unsă, se îneacă în sos, se acoperă, se pun în cuptor, la foc mic, sub 1 ceas
DOVLECEI:

• 6 (li se spune dovlecei în floare) • 2 roşii
• grăsime • 1 pahar smântână
• Se taie dovleceii în două, pe lung sau pe lat, cum vă e mai la-ndemână, şi se scobesc
• Se umplu, se aşază în cratiţă, se acoperă şi se împănează cu felii de roşii
• Se toarnă sos (cel românesc merge cel mai bine) şi se dau la cuptor acoperiţi, să molcomească până se fierbe-coace carnea, cam 3 sferturi de oră
• Se oferă cu smântână

VINETE:

• grăsime • 100 g caşcaval
• 2-3 roşii • 6 vinete potrivit de mici, cât mai frumoase
• Se taie cozile, se crapă vinetele pe lung, se scobesc aşa ca să rămână ceva carne, se umplu cu ce ştiţi, apoi

• Se potrivesc în cratiţa unsă
• Se toarnă sos
• Roşiile se taie felii şi se înşiră câpac
• Caşcavalul se rade şi se presară peste mâncare
• Se acoperă şi se dă cratiţa la cuptor încins, să se gătească în foc domol
Umpluturile sunt parte muntenească, de la Constanţa la Turnu-Severin, grijite de o gospodină harnică ce nu se teme nici de munca de furnică, nici de zăpuşeala de cuptor.

Vinurile ce vin lângă aşa găteli elegante pot fi seci sau demiseci, mai degrabă albe şi mai bine de rasă.

Podgoriile dobrogene mai puţin cunoscute (nu vă speriaţi, nu ne întoarcem din drum decât pentru o clipă) – Medgidia (într-o excepţională creştere calitativă), Nazarcea, Ostrov, Oltina, Babadag, Istria, (Tulcea şi Măcin făcând parte, cel puţin geografic, din istorica şi celebra Sarica Niculiţel) – oferă pe lângă excelente vinuri roşii (o ştiţi) şi asemenea vinuri albe, sigure şi expresive, de soi bun. Riesling-ul Italian, Sauvignon-ul, Fetească Albă, Aligote-ul, Pinot-ul Gris sunt destul de constante de la an la an, cu o excelentă solaritate. Echilibrate, „dobrogenele“ au darul de a plăcea mesei, de a se lăsa legumite, de a însenina lumea.

BURTĂ DE PORC UMPLUTĂ

Mai puţin cunoscută, această reţetă din Muntenia de sud l-a entuziasmat la vremea ei pe Păstorel dar şi pe generalul Burtălău (Berthelot) fost militar de mare carieră franco-română în primul război mondial, om falnic şi mâncău, azi nume de stradă în buricul Bucureştilor – unde e şi... Paideia! (vedeţi cum se ţese încet o plasă de cuvinte ademenitoare, menită să vă seducă introducă, prin atmosferă – burtă, Burtălău, buric...?)

• 3 burţi de porc • 5 cepe
• 1 linguriţă piper pisat • 2 legături groase de mărar
• 2 legături groase de pătrunjel • 1 jumătate lingură sare
• 1 morcov • 1 lingură untură de rinichi
• 3 linguri iaurt • 100 ml oţet
• 1 căpăţână usturoi
• Se spală burţile, se opăresc, se rad de pieliţele zbârcite, se freacă cu sare şi mălai, se mai opăresc o dată

• Se pun 2 burţi la fiert, în 3 l apă, cu 2 cepe
• După 1 oră se scot, se scurg, se toacă cu încă 2 cepe crude
• Se toacă verdeaţa
• Se freacă burţile tocate cu jumătate din verdeaţă, sarea şi piperul pisat
• Se umple burta nefiartă, se coase bine, se dă la fiert în zeama de la celelalte burţi, la care se adaugă oţet
• Se completează cu apă, să fiarbă îmbelşugat 2 ore
• Se încinge cuptorul
• Se toacă 1 ceapă, 1 morcov
• După 2 ore aproximativ, la zeamă se adaugă ceapa, morcovul şi untura
• Se dă la cuptor, acoperit, la foc molcom încă 1 oră şi mai bine
• Se toacă usturoiul, se freacă cu iaurt şi zeama de la fiertură
• Se toarnă usturoiul peste burtă; sosul n-ar trebui să fi rămas mai mult de 1 litru
• Mai fierbe încă o jumătate de oră, să se îngroaşe sosul ca lumea
• Se scoate din cuptor, se presară cu verdeaţa rămasă, se oferă fierbinte, cu mujdei, ardei iute sau murături

Dacă un general francez, învăţat la furculiţă fină, s-a lăsat destabilizat de vârlavele bucate munteneşti, vă puteţi imagina cum am reacţionat noi, cei deja plimbaţi pe lângă ciorbele şi tuslamalele de zahana, când am avut o surprizăatât de neaşteptată ca burta umplută! În primul rând trebuia să-i găsim vinul, unul roşu, desigur, că e lucru porcesc şi cu fală întocmit. Dar nu unul greu, că avem, uite, verdeaţă, iaurt: merge şi ca intrare, merge şi ca fel de mijloc. Aşa că roşu-roşu, dar mai blând.

După câteva tocmeli iritate, am ales un Merlot, un vin care se poartă foarte frumos în toamnele lungi de la Vânju Mare – ieşind într-o haină roşie-violetă cu buchet net, scurt ca un fulger, de, cum să zic, cupru pur frecat cu păpădii şi boabe de mure uscate – dăruind lumii delicateţe şi nerv sportiv, şi mai ales fineţe în gust.

Tainã: Regula, devenită pravilă straşnică pentru mulţi, cum că vinul roşu se bea la temperatura camerei, e din ce în ce mai relativă: pe vremea când s-a bătut în cuie legea asta, între zidurile groase ale castelelor frânce nu erau mai mult de paisprezece-optsprezece grade. Or, în chiţimiile noastre de la etajulopt, vara, sunt patruzeci de grade sub pat ! În etuva asta vinul roşu „şambrat“ devine un ceai cu emanaţii greţoase !

Păstrat la patru grade şi băut la nu mai mult de cincisprezece, hai, douăzeci de grade, vinul roşu e el însuşi, suprem şi plin de forţe declarate.

CIORBĂ DE LEGUME

Zarzavat:
• 2 cepe • 2 morcovi • 1 pătrunjel
• 1 păstârnac • 1 ţelină mică

Legume:

• 2 cartofi • 1 dovlecel
• 1 mână de mazăre verde • 3 roşii
• 1 vărzucă mititică • 1 conopidă tot aşa
• 1 sfeclă mică • 1 vânătă
• 1 mână de fasole verde • 2 ardei graşi
• 1 castravete • 1 praz
• 1 gulioară
Dres:

• 2 ouă • sare, piper, după gust
• 1 ceaşcă lapte bătut (iaurt, smântână, zer, jintiţă)
Verdeaţă:

• leuştean, mărar, pătrunjel, ţelină
• Zarzavatul şi legumele se toacă zaruri mari de „Nu te supăra frate“
• Mai întâi se pun la fiert în 2 litri apă zarzavatul, fasolea şi mazărea, varza, gulioara, sfecla, roşiile, ardeii graş
i
• După 20 de minute de la primul clocot se adaugă cartofii, vânăta, dovlecelul, castravetele, conopida, să fiarbă mărunt încă 20 minute
• Se bate dresul cu sare, piper şi puţină zeamă din ciorbă
• Se toacă verdeaţa
• Se drege ciorba, se presară verdeaţă
Tainã: Ciorba asta mai groasă iese perfectă dacă, în loc de apă, puneţi supă de oase. Dacă o mai şi acriţi, cu ce o fi – măcriş, agrişe, corcoduşe verzi etc. – iese divină.

Fiertură oltenească dar şi muntenească, de toamnă frumoasă, când ardeiaşul iute şi o ţuică moale de Băileşti, de-o bei cu cana (cum îi plăcea amicului Amza Pellea, Dumnezeu să-l ţie la loc cu de toate, că mult a iubit viaţa şi lumea omul ăsta) dau ciorbei strălucirea pe care numai românii ştiu să i-o dea!

MÂNCĂRICĂ ŢĂRĂNEASCĂ

• 600 g carne de viţel • 10 cepe
• 500 g pătlăgele roşii • puţin piper, sare
• 400 g carne purcel • 15 ardei graşi roşii
• 200 g unt • 1 legătură verdeaţă
• Carnea se taie bucăţi mici şi se prăjeşte în unt, într-o cratiţă pe măsură
• Ceapa se taie feliuţe şi se pune peste carne
• Ardeii se taie felii subţiri, se adaugă la mâncărică

• Roşiile se taie felii şi se varsă în cratiţă
• Verdeaţa se toacă mărunt
• Mai vine şi ceva piper, sare câtă vreţi şi vă place şi, dacă aţi tocat verdeaţa, şi verdeaţă
• Acum, cratiţa se pune la cuptor vreo oră, acoperită, să năduşească până-i gata carnea

Nu ştiu dacă doamna Nelly Fântână a inventat ea însăşi mâncărica de ardei sau a găsit-o pe undeva. Eu am încercat-o la Pleşoi – Slatina – avea şi un ardei iute tocat în sos – cu azimă proaspătă, puţin hrean şi o cană spumegândă de Sauvignon tânăr de Cruşeţu şi mi s-a părut Oltenia de zece ori mai frumoasă!

HREAN OLTENESC

• 4 linguri hrean ras pastă • 2 mere rase
• 1 linguriţă sare • 2 linguri morcov ras
• 1 lingură oţet • 4 linguri sfeclă roşie rasă
• Se curăţă hreanul, morcovul, merele, sfecla, se rad pastă
• Se freacă cu oţetul şi sarea
• Merge cu orice (în afară de peşte)

COMPOT“ DE PERE ÎNTREGI ..

Compotul de casă mare nu era nici pe deparţe, mai ales pe la conacele muntene şti şi olteneşti, zeama lungă de azi. Era tot un fel de dulceaţă, potrivită din spirtoase bune şi mirodenii.

• 1 kg pere de toamnă, tari şi mari • 1 kg zahăr tos
• 1 ceaşcă de vin licoros (tare şi dulce) • 1 litru apă
• 1 pahar de cognac (de Segarcea!) • 1 praf de scorţişoară
• Se curăţă perele de pieliţă şi de sâmburi (dar nu şi de codiţe, ce rămân ca un alt chichirez în farfurioara de cristal)
• Se presară cu zahăr pisat şi scorţişoară, se toarnă apă şi se pun la fiert, să se topească zahărul şi să se-nchege un pic
• Dacă s-a legat compotul cât de cât, se ia de pe foc şi se lasă să se răcească
• După ce s-a răcit bine, se pune iar pe foc, cu vin şi coniac, 1 sfert de oră

LEGUME LA CUPTOR

• 4 morcovi • 100 g mazăre fină • 1 conopidă
• 2 roşii mici decojite • 3 linguri de ulei • 4 cartofi
• 1 dovlecel • 1 ardei verde mic • 6 ouă
• 4 cepe mici • 1 vânătă • 1 ardei capia mic
• 1 pahar smântână • sare, piper, tarhon

• Se curăţă şi se taie în cuburi toate legumele
• Într-o tigaie se călesc ceapa, morcovii, ardeii şi mazărea 5 minute în ulei
• Se adaugă celelalte legume şi se lasă la foc mic 10 minute, se dau la o parte

• Se bat ouăle omletă, se adaugă smântâna, sarea, piperul, condimentele
• Se amestecă cu legurnele
• Se varsă amestecul într-un vas ce merge la cuptor – foc mic; e gata când e rumenit

Aşa e vara oltenească: iei de toate din grădină, mulgi vaca, cauţi prin cuibar şi gata masa. Vin nu mai e din mai, aşa că te mulţumeşti cu bere blondă răcită în fântână.

CIORBĂ OLTENEASCĂ DE VĂCUŢĂ

• 3-4 kg oase mari • 1 kg carne de văcuţă • 2 cepe
• 1 morcov • 1 păstârnac • 1 ţelină mică
• 1 pătrunjel • 1 fir de praz • 1 cotor de varză dulce
• 4 cartofi • sare, câtă trebuie • 1 legătură leuştean
• 1 pahar smântână
• Oasele sparte se pun la fiert în 2 litri apă rece
• Carnea se taie bucăţele
• Când s-a spumuit bine şi au şi fiert 1 oră, oasele se scot, ce-i bun pe ele se pune înapoi în ciorbă, se mai adaugă apă şi se dau oasele la câine
• Se pune şi carnea la fiert, se spumuieşte, se lasă să bolborosească, acoperită, vreo trei sferturi de oră
• Toată verzitura se grijeşte şi se toacă peştişori, feliuţe, zaruri, fideluţă, cum vă vine mai uşor
• Se pune totul la fiert, nu şi cartoafele, care mai aşteaptă 1 jumătate de oră
• Acum se pun şi cartofi, să clocotească mărunt, încă 20 de minute
• Se toacă verdeaţa
• Se potriveşte de sare, se ia de pe foc, se presară verdeaţă, se toarnă smântâna

Tainã: Cică gorjenii habar n-au să pună smântână în mâncări, în schimb oltenii aceştia ai noştri, da, şi e de bine.

VARZĂ CU MĂRAR

Când vine primă-vara, cea a trufandalelor, vărzica tânără şi fină ca un miez de fruct se cunună regeşte cu mărarul.

• 3 linguri untdelemn • 2 morcovi, tot tineri şi fragezi
• sare, piper, paprică • 1 lingură pastă roşii
• 2 legături de mărar • 200 ml supă de pasăre
• 200 g iaurt • 200 g carne albă (piept pui dezosat)
• 6 vărzuce, cât mâţii cei mici şi orbi, abia născuţi
• Varza se împarte în patru sau se toacă fideluţă
• Carnea se taie cubuleţe, morcovii se rad
• Se încinge uleiul, se căleşte puţin varza cu morcov, boia şi piper, se stinge cu supă
• Se adaugă carnea, pasta de roşii, sare, se lasă să înăbuşe 30 de minute
• Se toacă mărarul
• Când e gata, se drege cu iaurt şi se presară mărarul
Taine: Varza mai în puteri, dinspre vară-toamnă, se frăgezeşte aşa: se taie fideluţă, se freacă cu sare grunjoasă îndestul, să i se spargă pielea şi se lasă în pace un sfert de oră şi mai bine, că ajută.

• Se spală apoi în apă rece: acum e bună de călit.
Pe cât de solemnă şi de grea e zicerea verzei toamna, pe atât de senin şi jucăuş e gânguritul ei primăvara-vara.

Oltenii sărbătoresc clipa primei verze cu paradoxul ultimului butoiaş de vinuţ alb, salvat de pârjolul Paştilor.

Prospeţimea uşor dulceagă a unui unic Cordeşti de Jiu, vioiciunea de must a Roşioarei de Dăbuleni, spumozitatea exuberantă a Crâmpoşiei de Drăgăşani îşi trăiesc ultimele clipe în iunie, înainte de dogoarea care le va ucide, înjosindu-le întâi.

Trebuie băute! Acum, în iunie! Oricât ne-ar costa, cu orice sacrificiu!! Altfel se vor betegi şi borşi, sfârşind în umilinţă şi lătură.

Ceea ce nu merită, pentru cât bine ne-au făcut toată iarna.

Prima varză a verii olteneşti este şansa ultimului tango ameţitor şi eliberator al vinului de-un an!

DOVLECEI UMPLUŢI

Dovlecei găseşti pe toate cărările şi autostrăzile Europei, dar, ca şi roşiile şi ardeii, odată umpluţi după principiile geto-daco-latine (influenţate şi de principiile gepide, hune, gotice, avare, ungureşti, pecenege, cumane, secuieşti, tătare, turce, greceşti, slave, franceze, hispanice, lusitane, arabe, saxone, şvabe) devin româneşti, în cazul de faţă afectat mehedinţene.

• 1,5 kg dovlecei mai mărişori • 2 roşii
Umplutură:
• 100 g unt • 4 ouă • 1 legătură mărar

• 1 ceapă • 500 g carne slabă tocată de viţel
• sare, piper, după cum vă e voia şi sănătatea
• 2 ouă se pun la fiert 10 minute
• Ceapa, ouăle fierte şi mărarul se toacă
• Carnea se înăbuşă în unt pe foc potrivit, douăzeci de minute amestecând mereu
• Se amestecă totul, carnea, cele 2 ouă crude, tocătura, sare, piper
• Dovleceii se curăţă de coajă, dacă aţi găsit mai mari – 7-8 cm diametru, ceea ce e bine pentru mâncarea noastră – dacă sunt mici, lăsaţi-i aşa, în coajă, că-i fragedă
• Se scoate miezul şi se scobeşte un pic peretele cu o lingură, să se facă loc de umplutură (şi ne mai trebuie şi nişte „carne“ de dovlecel, pentru sos)
• Se umplu dovleceii, se căpăcesc cu felii de roşii
Sos:

• 2 linguri unt • 1 legătură mărar • 1 ceapă
• 4 roşii răscoapte • 1 ceaşcă smântână
• Se toacă fin de tot ceapa
• Se taie cubuleţe roşiile
• Se încinge untul, se pune ceapa la rumenit; se stinge cu roşii şi miez de dovlecel
Unirea cea mare:

• Într-o cratiţă unsă cu puţin unt se aşază dovleceii cu capacul în sus
• Se toarnă sosul, apă aproape să-i acopere, se pun în cuptor la foc potrivit, acoperiţi, 1 ceas
• Se toacă mărarul
• Se descoperă 5 minute, să se rumenească, a şi scăzut zeama
• Se toarnă smântâna, se mai lasă cât să dea în trei clocote
• Se presară mărar, acum sunt cum nu se poate mai buni
Fiind potrivire oltenească, mă-ntorc la vinurile de Drâncea sau de Oreviţa. Necunoscut, ascuns nouă tuturor, sau Dumnezeu ştie, prea puţin, Cabernet Sauvignon-ul de pe dealurile Severinului e unul din cele mai bune roşii de la noi. L-am găsit cu bucurie cândva, ca vin de partid şi de stat, inaccesibil maselor băutoare şi văd că şi azi e tot departe de mesele noastre (nici la Turnu-Severin nu-l găseşti!)

Mehedinţii făceau cândva fala României cu două vinuri roşii... ardeleneşti de origine, Seină şi Corb, iar Cabernetul de azi e şi el excepţional.

Aprig şi tandru în acelaşi timp, consistent, tare, generos, catifelat, cu culori ferme şi strălucitoare, vinul-rege de Drâncea suferă de un singur defect, repetat de decenii: nu se găseşte.

Umplutura poate fi şi altfel, mai păstoasă, înlocuind, de ochii lumii, carnea cu brânză de vaci şi telemea, juma'-juma'. Nu se schimbă mare lucru, da' vinul tot trebuie să-1 schimbi. Aşa că dai fuga la Vraţa şi iei Roşioară tânără, să fiarbă-n ulcică. Sau, dacă vrei să-ţi inviţi prietenii şi să ţi-i faci duşmani (că invidia asta face) iei Sauvignon Alb de Corcova, tot din Mehedinţi, ca şi Roşioara, dar mai de pahar (deşi eu aş prefera un Muscat sec şi înmiresmat cum mi-a adus Daniela de la tat-su, nea ingineru' Georgică Constantinescu, un mare, foarte mare vinărar român).

SOMN PRĂJIT

Reţetă sârbo-română de la Orşova culeasă, pentru care îi mulţumesc frumos lui Dan (Cheşon) Nicuţă (ştiam eu, Dane, că asceza, renunţările dramatice şi măsura în toate la care ne-am hotărât noi trebuie să nască o aberaţie enormă, fără margini de populară).

• 1 somn • sare, piper
• untură cât să-1 prăjească (dacă se poate, untură de gâscă!)
Foarte interesantă soluţie de a scoate grăsimea din somn, un peşte gras şi cu miros de mâl. Dar cui pe cui se scoate!

• Se încinge untura
• Se taie peştele felii, se freacă cu sare, piper
• Se pune la prăjit, până se rumeneşte galben-arămiu
Am gustat cu mari ezitări o bucăţică crocantă de somn prăjit în untură. Apoi, nu mă mai puteam opri!

Nu numai că e parfumat şi surprinzător de fin în carne (care, fiartă sau friptă, e un pic moale şi are gust special care unora le displace) dar nu mai are pic de grăsime.

Vinul la care mă gândesc este un Riesling Italian sec şi alert, de Podgoria Dacilor, pentru că Severinul are mari podgorii – şi mari vinuri.

Erau celebrissime până la filoxeră. Azi, nimeni nu ştie ce se întâmplă cu ele, unde ajung şi cine le bea !

FILOSOFIA CIORBEI

Ciorba românească (în care oltenii excelează), de o varietate şi o bogăţie unice în lume, are câteva constante cărora ponto-carpatinii ar trebui să le ridice statuie (m-aş bucura mai mult să depun o coroană la Statuia Leuşteanului decât la poala cine ştie cărui general, vai, merituos).

• zarzavatul (cam 500 g): ceapă, morcov, păstârnac, pătrunjel (rădă-

cină!), ţelină (tot rădăcină!
)
• acreala: borş (cam 1 litru), aguridă, măcriş, corcoduşe verzi, zer, jin-
tiţă, oţet, potroacă
• dresul (cam 100 ml): smântână (iaurt, lapte prins) bătută cu ou
• verdeaţă: leuştean (o legătură)
Reunind prima şi măcar încă două din aceste premise (sarea e subînţeleasă) avem deja schiţată o concluzie a supravieţuirii confortabile.

Adunându-le pe toate, avem de partea noastră irefutabilitatea şi suntem deci în măsură să înfruntăm strălucitor aporiile iernii şi gingaşa spagirie a singurătăţii.

Adăugând orice – cam 1 kilogram, ca să rămânem în proporţiile de mai sus

– carne, cereale, ciuperci, legume, ierburi, fructe – suntem în capodoperă, epistemologia începe şi sfârşeşte cu noi.
Din entropia unei aşteptări se poate ajunge la barocul unui roman, iar din schemă în dezlănţuirea de fantezie a anarhiei şi contradicţiei ca lege: cu alte cuvinte, plecând de la proporţiile, bunătăţile şi principiile de mai sus, puteţi alinia, cu puţină creativitate, o listă de câteva mii de ciorbe, combinate după cele mai năstruşnice asocieri: nu veţi rata niciodată.

Cine a-nvăţat să facă cinci ciorbe diferite, poate să facă şi o sută, din orice, fără nici o carte de bucate!

CIORBĂ OLTENEASCĂ DE PUI

• 1 pui mare • 2 cepe • 1 morcov
• 1 legătură lobodă roşie • 1 pătrunjel • 1 ardei gras verde
• 1 legătură ceapă verde • 1 ou • sare, piper
• verdeaţă: leuştean • 200 g tăieţei de casă sau zdrenţe
• acreală: 1 litru borş (0,5 1 zer, 2 pumni de corcoduşe verzi, 1 păhărel oţet etc., 0,5 1 lapte prins etc.)
• Se pun la fiert, întregi, ceapa, morcovul, pătrunjelul, 20 de minute
• Se toacă ceapa verde, loboda, ardeiul gras
• Puiul se taie bucăţi
• Se adaugă carnea cu celelalte verzituri tocate la fiert, 30 de minute

• Se pune borşul la fiert, separat
• Se fac tăieţeii sau se pregăteşte zeama groasă de zdrenţe
• Se toacă verdeaţa
• Se bate oul cu puţin borş, să dreagă, şi verdeaţă
• Se adaugă ciorbei borşul şi tăieţeii (sau zdrenţele), încă 10 minute de clocote
• Se potriveşte de sare şi piper
• Se ia de pe foc şi se pune dresul cu verdeaţă

PRAZ UMPLUT (SAU SARMALE DE PRAZ

• 1,5 kg praz • 500 g carne viţel tocată
• 500 ml supă vită • 2 ouă
• 1 pahar vin alb sec • sare, piper, 1 linguriţă miere
• 50 g piure ardei gras şi roşii • 100 g unt
• Se spală, se taie prazul – partea cea groasă – în bucăţi de lungimea unei ţigări „Mărăşeşti“ (spun asta pentru traducătorii mei din Sidney şi Anchorage)
• Se scoate miezul, lăsând una-două-trei foi
• Miezul se toacă, se freacă cu carnea, ouăle, sarea şi piperul
• Se umplu „ţevile“ de praz, se rumenesc în unt
• Se sting cu supa fierbinte de vită şi cu vin alb (amestecat cu piure de roşii şi ardei şi miere)
• Vor fierbe, circa 1 oră, acoperit cât de cât, pe un foc mic
• Când zeama a mai scăzut, se trec în cuptor la foc potrivit, să se rumenească frumos încă 10 minuţele

Galbenă de Odobeşti scrie pe mâncărica asta inventată în Moldova, dar mâncată mai ales la Băileşti şi Caracal (pentru că Galbena ghiduşă şi energică, cu neastâmpărul ei acid şi linia ei de gusturi succesive, potenţează această combinaţie delicată, timidă fără motiv).

Iar dacă nu aflaţi Galbenă, mulţumiţi-vă cu ceva de-al casei, un Roze de Mehedinţi, ori un Parmac de Calafat, să facă spume în ulcică, de bucurie, să se gudure ca un căţel de pripas când îl scarpini pe burtă.

SOS OLTENESC DE IAURT

• 300 ml iaurt • 3 fire ceapă verde • 1 lingură muştar
• 1 roşie coaptă • 1 tulpină praz • 10 g sare
• mărar, leuştean, pătrunjel
• Se rade prazul, se cojeşte roşia
• Se freacă toate până se leagă
• Se adaugă verdeaţa, tocată mărunt
• Rasolul, legumele, dar şi ochiurile se înfrăţesc cu acest sos de vară

CIORBĂ DE LOBODĂ

Toată România, din martie până prin mai, lasă deoparte orice tradiţie şi experienţă rafinat-regională pentru a se îneca în ciorba de lobodă (sau ştevie,

măcriş, urzici, păpădie, podbal, untişor) un fluviu naţional, pre-pascal mai ales.

Simbol al primăverii, aceste buruieni au fost înzestrate de credinţa populară, pe bună dreptate, cu puteri magice.

• 1 kg lobodă • 1 litru borş • 200 ml iaurt
• 1 ou • 1 ceapă • 1 morcov
• piper, sare (după gust) • verdeaţă: leuştean • 1 linguriţă hrean ras
• 1 căpăţână mică usturoi (asta-i contribuţie oltenească!)
• Se spală bine loboda, se taie în tăieţei laţi
• Se toacă ceapa, se rade pastă morcovul
• Se pun toate astea la fiert cu piperul în 2 litri apă clocotită
• După 30 de minute se acreşte cu borş, se adaugă usturoi pastă, sare – încă 1-2 minute de clocote
• Se bate oul cu iaurt şi puţină zeamă de ciorbă
• Se toacă leuşteanul
• Se trage de pe foc, se drege cu iaurtul bătut şi hrean, se presară leuşteanul

După cum vă spuneam, la olteni, zemurile de buruieni sunt un fetiş cu multiple înfăţişări.

Dacă, din nepăsare sau din nebăgare de seamă, ar sta borşeica cu borş până sâmbătă, adică până în ziua de Sân-Toader, în cotruţă, atunci e rău, căci în cazul acesta, vineri seara, spre ziua de Sân-Toader, după ce au cântat cocoşii o dată, vine Ucigă-l-Crucea, şi cine gustă apoi din borşul acesta, acela capătă plescaiţă.

Cele mai multe romănce însă, nemijlocit după ce au umplut borşul, descântă cărbuni, iau apoi trei dintre cărbunii descântaţi şi, făcând mai întâi cruce cu dânşii în gura borşeicei, îi aruncă înăuntru. Facând aceasta, nu numai că borşul e cu mult mai bun, mai curat şi mai limpede, ci în acelaşi timp sunt sigure că şi Ucigă-l-Crucea nu se poate apoi apropia de putinica cu borş.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

TOCANĂ OLTENEASCĂ

• 200 g cârnăciori • 5 tulpini de praz • 2 ardei graşi
• 3 roşii mari, răscoapte • 6 cartofi mari • 1 ardei iute (ciuşcă)
• 1 legătură mărar • 1 pahar vin alb • 1 legătură pătrunjel
• 1 pahar untdelemn • sare, câtă credeţi că îi trebuie

• 500 g carne slabă de mânzat (pasăre, purcel)
• Carnea, cârnăciorii şi prazul se taie îmbucături şi se pun la prăjit în ulei încins, până se rumenesc uşor
• Ardeii, roşiile, ciuşca se grijesc şi se toacă mărunt din cuţit
• Se stinge prăjeala cu roşii, se lasă 10 minute să dea bine în câteva clocote
• Se curăţă cartofii, se taie îmbucături
• Se adaugă 1 ceaşcă cu apă la tocană, se acoperă, să fiarbă molcom 1 jumătate de oră
• Se adaugă cartofii, ardeii, ciuşca şi vinul, se potriveşte de sare, se lasă tocana să bulbucească, acoperită, pe marginea plitei sau în cuptor, cam 1 juma' de ceas
• Se toacă verdeaţă
• Se ia de pe foc, se presară mărar şi pătrunjel

Roşioara, vinul cel mai răspândit al Doljului dar şi al Severinului – ambele cu întinse terenuri nisipoase şi secetoase – are, printre multe daruri şi păcate mici, o mare calitate: se poate bea cu burta, fără alte consecinţe decât veselia zăpăcită şi plângăcioasă, asociată obligatoriu cu răcnitul entuziast de cântece imbecile (spune-mi ce cânţi ca să-ţi spun ce-ai băut).

Cade la pace destul de repede cu o tocăniţă, mai ales dacă te pricepi şi îl amesteci (cupajezi) cu un alt vinuţ, acid.

Altfel, deşi gustoasă, modesta Roşioară poate fi, în unii ani, plată (românii spun, superb, „apoşită").

Cu toate astea, n-am să uit niciodată aventura mea din biroul directorial al nu mai ştiu cărui IAS doljean, când un şef de cramă, stârnit de curiozitatea mea pentru vinurile prefiloxerice, a scos de printr-un raft de fişet de contabil o sticlă prăfuită de Roşioară, veche de patru-cinci ani. Nici el nu mai ştia de când

o abandonase, indiferent, acolo.
A destupat-o fără chef, vinul avea o culoare proastă, alb-roşie, şi depuneri urâte, şi a turnat în silă în două pahare de plastic.
Surpriză!! De la buchetul admirabil până la gustul fin, cu nerv stăpânit tămâios-fructuos, plin de forţă, totul era perfect!
Cramagiul, şocat, nu-şi mai amintea nici anul, nici partida din care-i rămăsese sticla de Roşioara, adusă probabil pentru analize şi uitată în fundul dulapurilor

A ignorat paharul meu gol şi pofticios, a pus dopul la loc, îngrijit şi a fugit cu sticla la directorul general, iluminat de revelaţii.

Învechirea e un proces – o spun pentru cine nu ştie – extrem de complicat, cu chimii şi alchimii necunoscute, prin care vinul coboară şi urcă pe un drum imprevizibil.

Un an după îmbuteliere e poşircă, doi ani mai târziu e nectar zeiesc. Îl pui aguridă groasă şi-l scoţi limpede şi mieros, trei ani mai târziu. Pui însă la învechit

o Tămâioasă magnifică şi, când dai s-o bei, e borş.

276

Nu ştiu cum controlează francezii învechirea, dar e sigur că, deocamdată, oenologia română are dificultăţi în a conduce riguros şi a stăpâni mustul spre vin şi vinul tânăr spre maturitate.

CHISĂLIŢĂ DOMNEASCĂ

• 3 linguri zahăr • 5 ouă (gălbenuşe) • 3 linguri făină
• 1 pahar smântână • sare • pătrunjel verde
• 1 kg de coacăze coapte (vişine, prune văratice, caise, corcoduşe coapte)
• Se grijesc fructele de cozi ori sâmburi
• Se pun la fiert în 2 litri apă cu zahăr circa o jumătate de oră; cât scade, atâta rămâne, că doar n-o să purtăm grija tuturor
• Se bat gălbenuşurile, se amestecă cu făina şi smântâna, apoi cu supa de fructe călduţă
• Se potriveşte de sare, se presară pătrunjel
Mâncare de post şi de Oltenia la rădăcină, chisăliţa asta domnească e nici aşa nici altcum, şi nici supă sau compot nu e. Dar e bunisssimă (rece!) şi

trezeşte nostalgii.
TURTĂ DE PRAZ
Aluat:
• 250 g făină • 125 g unt
• 1 gălbenuş de ou • 1 jumătate linguriţă de sare
Garnitura:
• 800 g praz• 50 g unt
• 2 gălbenuşuri de ou • sare, piper

• Se face un aluat cu făina, untul, gălbenuşul de ou, sare şi puţină apă, cât să iasă un aluat fraged
• Se face o bilă şi se lasă 1 oră la rece (nu în frigider)
• Se taie prazul în bucăţi de 2-3 cm
• Se fierbe în apa sărată 10 minute
• Se călesc 10 minute în unt cu sare, piper
• Se bate un gălbenuş cu smântână, se adaugă peste praz
• Aluatul se separă în 2 părţi
• Partea mai mare se întinde şi se pune într-o formă de tartă
• Se umple cu prazul
• Se acoperă cu a doua foaie de aluat
• Se lipesc marginile celor 2 foi cu puţină apă
• Se înţeapă cu o scobitoare
• Se pune la cuptor până se rumeneşte
277

Olteanul şi prazul se ţin de mână, ca doi îndrăgostiţi, cine nu ştie, dar faptul că Oltenia e ţara zarzavaturilor nu exclude marile vinuri de Corcova, Severin, Segarcea, Drăgăşani, Sâmbureşti, Dobroteasa.

Ce s-alegem de aici? Orice vin alb sec, uşor, poate pufin parfumat. Să zicem deci o Fetească Regală, de Corcova.

MÂNCARE OLTENEASCĂ DE VINETE

În Ialomiţa şi Călăraşi, dar mai ales în Craiova şi Turnu-Severin e bine cunoscută mâncărica asta, care are în plus faţă de Imam Baialdî carne şi sos românesc.

• sos românesc, 1 ceaşcă • 500 g carne de vită
• 6 vinete • 1 pachet unt (1 ceaşcă de ulei)
• 1 căpăţână usturo • 500 g roşii
• sare, câtă vă place • 1 legătură mărar
• Carnea se taie bucăţi şi se pune la prăjit în 100 g unt
• Vinetele se taie îmbucături, se sărează şi se lasă să se scurgă, între două funduri de lemn, 1 sfert de oră
• Carnea rumenită fiind, se stinge cu apă, cât s-o acopere
• Când s-au scurs vinetele, se sbicesc între petice uscate şi se pun la prăjit în 100 g unt, până se rumenesc şi fac coajă, când se scot
• Se face o ceaşcă de sos românesc (asta vă va obliga să răsfoiţi puţin cartea mea) şi se toarnă peste carne
• Roşiile se taie felii
• Usturoiul se toacă
• Când carnea mai că a fiert, se adaugă vinetele prăjite, roşiile, usturoiul, să fiarbă un pic
• Se toacă mărarul
• Se potriveşte mâncarea de sare, se presară mărarul şi se trece la cuptor, să scadă bine
Taine: Vinetele pot fi puse, imediat după ce au fost scoase din tigaie, pe sugativă, să se mai uşureze de grăsimi.

Înainte de a pune vinetele la fiert, mâncărica se poate degresa şi ea, dacă aşa vi se pare mai bună.

Untul amestecat cu ulei e mai bun pentru prăjit.

Subtilitatea mâncărilor de vinete cere, cred eu, un vin mai exotic.

Aşa că, de la Craiova la Călăraşi e aproape, iar de acolo până la Aliman nu-i decât un pas, iar un Pinot-Gris dobrogean, aromat cât o grădină de crini şi, cu puţin noroc, bine rotunjit, e mănuşa acestei fine găteli solare.

PUI LA CEAUN

• 1 pui de I kg • sare, piper, paprică
• ulei destul (untură!)

• Puiul scutit de tacâmuri şi măruntaie se freacă cu sare, piper şi boia
• Se încinge grăsime într-un ceaun, cât să acopere păsăroiul
• Se pune puiul gras şi cărnos să fiarbă în untură (asta usucă şi închide pieile în uluitoare scoarţe roşii-arămii) cam o juma' de ceas
• Se oferă cu mujdei smântânos, pâine caldă şi şervete multe, să-şi poată şterge mâinile mesenii, că n-o să aibă timp de furculiţe
Iar vinul, la bardacă, chiar dacă suntem pe lângă Dunăre, numai Băbească Neagră de Uricani poate să fie, mustos, acruţ şi pisicos – de, îşi permite, că orice ar face tot se vede că-i de stirpe bună!

Dar, la casa pădurarului Ionică din Hunia-Maglavit – la aceeaşi masă cu un Petrache Lupu senil şi decăzut care îşi bâiguia fericit vedeniile angelice – am băut un „zaibăr" gros şi cu vâna nobilă (dom' profesor Stoian Viorel, cine se duce să vadă ce-i cu viţele alea de-acolo, că numai o mie unu sau pichet nu sunt!) care ar putea sta cu fruntea sus lângă orice vin roşu românesc (şi nu numai).

Corb (Negru Vârtos) nu era, hibrid nu era, Seină nici atât! Era altceva, apropiat de un Cabernet bine mineralizat, dar fără acea rotunjime specifică, ci mai dur, mai colţuros. Oricum, cu cocoşelul (de două chile!) făcut de Ionică în unturi de gâscă şi raţă – venisem cu şeful lui cel mare – vinul acela a fost agheasmă şi balsam, şi bine ne-a adormit la umbră de nuc, în linişte de ţară depărtată, cu lătrat de câine şi scârţâit metafizic de roţi de căruţă.

SALATĂ DE CASTRAVEŢI

• 2-3 căţei usturoi • 1 lingură oţet de fructe
• 1 lingură untdelemn • 1 legătură mărar
• piper, sare, cum vă place
• 500 g castraveţi verzi, tari şi deşi în carne
• Castraveţii se grijesc, se curăţă de coajă (cei buburoşi) se taie felii transparente de subţiri
• Se sărează uşor, se lasă să respire
• Usturoiul se pisează pastă, se freacă cu oţet, ulei, piper, puţină apă
• Se toacă mărarul
• Se scurg castraveţii, se amestecă cu sosul, se presară cu mărar
• Se lasă o jumătate de oră deoparte, să se rotunjească
CIORBĂ DE PEŞTE CU ZEAMĂ DE VARZĂ

Între două foste cetăţi, Turnu-Măgurele (v-aţi gândit vreodată ce cuvânt splendid e măgurele? Dar unde o fi fost turnul cel din nume?) şi Turnu-Severin, ciorba de peşte nu se acreşte numai cu oţet sau borş, ci şi cu zeamă de varză.

• 3 morcovi • 3 pătrunjei • 1 păstârnac
• 2 cartofi • 3 cepe • 1 ardei gras
• 3 – 4 roşii • 1 litru zeamă de varză

• verdeaţă – leuşean, pătrunjel, ţelină
• 2 kg peşte (de preferinţă alb – ştiucă, văduviţă, biban, şalău, dar e bun şi crapul)
• Zarzavatul şi legumele se toacă mărunt şi se pun la fiert în 2 litri apă
• Zeama de varză, limpede, parfumată, acrişoară, se pune şi ea pe foc
• După primele clocote ale fierturii se toarnă zeama de varză fierbinte peste legume, să fiarbă împreună, 1 jumătate de oră
• Peştele, tăiat bucăţi de-un blid, acu se pune la fiert, 20 de minute
• Verdeaţa se toacă şi se presară peste ciorba fierbinte
Tainã:

Dacă, fără ciuşcă, ciorba asta pare handicapată, atunci gândiţi-vă ce cred cei din Corabia dacă le-o puneţi în faţă fără hrean?! (există şi o reţetă simplissimă: hrean ras, apă, un pic de sare, 1 lingură de oţet).

MUSACA DE ŢELINĂ
Umplutura:
• 500 g carne tocată viţel
• 100 g pâine albă
• sare, piper
• 2 linguri pastă ardei gras
• 1 pahar bulion gros de roşii
• 1 pahar lapte
• 100 g unt
• 1 ceapă
• 2 ouă
Zeama:

• 500 ml supă de carne • 1 ceapă
• 100 g pesmet • 50 g unt
• 300 g roşii • 1 lingură făină
• 2 ouă • 2 pahare smântână
Suport:

• 2 kg ţelină • cam 50 g unt
• Ţelina se curăţă, se taie felii subţiri, se pune la prăjit în unt
• În altă tigaie se încinge untul pentru tocătură
• Se toacă ceapa, se pune la rumenit în acel unt
• Se înmoaie pâinea în lapte, se amestecă cu carnea tocată, sare, piper
• Se pune carnea peste ceapa călită şi se amestecă
• După cinci minute se adaugă şi bulionul de roşii, pasta de ardei şi se mai lasă vreo zece minute, să ia gust de prăjeală, apoi se dă deoparte, să respire
• Ţelina se întoarce, să se rumenească ţe ambele părţi
• Se unge bine un vas mare cu unt, se presară pesmet
• Se aşază feliile de ţelină, pat

• Se bate tocătura cu 2 ouă şi se toarnă în cratiţă, peste ţelină

• Se ascunde tocătura cu felii de ţelină, să nici nu bănuim c-a fost pe-acolo
• Se prăjeşte ceapa tăiată peştişori şi mai mărunt
• Se prăjeşte şi făina lângă ceapă, se sting cu supă de carne
Toate se adună acum:

• Se acoperă ţelina cu felii de roşii
• Se toarnă zeama peste musaca
• Se pune în cuptor, focul abia pâlpâie, mâncarea sfârâie un ceas, subţire, roşiile se rumenesc încet, arătând că se apropie sfârşitul cel aşteptat
• Se bat ouăle bine cu smântână şi se toarnă peste musaca, să ascundă ce-au păţit roşiile
• Când s-a colorat arămiu deschis smântâna, chiar că e gata!
N-am gustat, până acum un an, vreun vin de Jiu, că nu ştiam că se poate! Dar uite că s-a pomenit un prieten de prin Retezat să aibă soacra la Cordeşti (mare pricopseală!) şi aşa ne-am luminat noi că Jiul nu e numai un râu gros de cărbune ci şi podgorie în putere.

Cabernet-ul de Jiu e negru-peşteră (tot cărbunele săracu'!) şi forţos tare. Cel puţin cel adus de Costică Crăciunescu (avea cinci ani vechime!) era deacum un munte de bazalt lichefiat şi adunat în pahar. Întâi am crezut că-i Sâmbure şti de pe vremuri, atât de bine era rotunjit! Şi avea şi un buchet vânos de flori uscate, violete de Parma şi păpădie amăruie, cum numai pământul întunecat al Gorjului poate să dea.

Împlinit cum nu se mai poate, falnic, cu o ţinută sigură şi teribil de arogantă, a născut următorul dialog profund: „Costică, ce bem noi aici, cu musaca de ţelină, sânge de câţi draci?" „E vin de Jiu, drăguţă Radule, vin vechi de Jiu, n

o fi de mirare să fie şi draci şi îngeri în el!"
SOS DE MĂCRIŞ

Românii nu-s prea tari la sosuri în sine şi nici lipsă nu putem spune că duc, având ei mai mare bucurie la tocăniţe, ostropeluri şi alte chestii, unde zeama-i parte şi consecinţă, şi nu întreg şi adaos.

Dar mai găseşti ici şi colo câte un lichid de udat carnea şi-nmuiat dumicatul de pâine, cum e sosul acesta oltenesc.

• 1 farfurie de măcriş bine grijit • 1 lingură cu vârf de unt
• 2 linguri de făină • 2 linguri de smântână
• 1 ceaşcă zeamă de carne • sare, cât vă place
• Se toacă măcrişul şi se pune la prăjit în unt cam un minut, nu mai mult
• Imediat se adaugă făina şi smântâna, să dea în câteva clocote ratate
• Acum se toarnă zeama de carne, se sărează şi se lasă să fiarbă cu adevărat, să scadă

UN PRANZ ARMÂNESC

(Mulţumesc doamnei Irina Paris)

CORNURI MACHEDONEŞTI

Lungile caravane de măgari ale aromânilor străbătând Levantul, căutându şi un loc liniştit unde să-şi prăjească „pitele“, sunt o comunitate unită şi bogată, slavă Domnului, dar măsurată în cheltuieli, aşa cum se cuvine la oameni cinstiţi, singuri şi duşmăniţi de mulţi. Printre foarte puţinele fantezii ale bucătăriei lor de „brânzărari“ sunt cornurile.

Maia:

• 500 ml lapte călduţ • 4 linguri zahăr (ce risipă!)
• 1 linguriţă drojdie (cât o nucă) • 2 linguri făină
• Se amestecă totul şi se lasă la crescut o jumătate de oră

Aluat:

• 3 ouă + 2 gălbenuşuri pentru uns • 3 ceşcuţe untură (ulei)
• 1 kg făină • 1 pachet unt (margarină)
• Se înmoaie untul, se amestecă cu făină, ouăle şi untura, se frământă apoi foarte bine cu maiaua, se lasă la dospit 2 ore într-un vas acoperit
• Coca se împarte în 5 părţi egale
• Fiecare bucată de aluat se întinde foaie de 0,5 cm grosime
• Se taie foaia în 8 părţi

Cornurile pot fi:
a) umplute cu diverse, mai ales brânză
b) simple, adică fără nimic înăuntru
• Se unge o tavă cu untură (ulei)
• Se rulează fiecare bucată, se aşază în tavă, se lasă să mai respire încă o jumătate de oră
• Se ung cornurile cu gălbenuş şi se presară cu mac, chimen, susan, sare, brânză rasă
• Pe fiecare corn se pune o bucăţică de unt (margarină)
• Se pun în cuptor aproape 20 de minute, până se rumenesc

PITĂ ARMÂNEASCĂ

Urmaşi ai traco-ilirilor romanizaţi din Macedonia, Epir şi Tesalia, veriga de legătură dintre latinitatea sudică (Italia) şi cea nordică (România) – aromânii sunt, de milenii, oieri şi cărvănari“ (cărăuşi cu caravane de măgari).

Migrând spre Carpaţi, în parte datorită persecuţiilor şi în căutarea unora de

o simţire şi o limbă cu ei, „machedonii“ au adus în România o bucătărie simplă, densă din care nu lipseşte aproape niciodată brânza de oi.

Aluat:

• apă călduţă • 600 g făină
• 30 g sare • 5 ml oţet
• 100 ml untdelemn (pentru uns tava)
• 350 g untură (azi se pune margarină)
• Se cerne făina pe o planşetă, se amestecă cu 1 lingură de untură, oţet şi sare
• Adăugându-se treptat apă călduţă se obţine un aluat potrivit de tare, cu băşici, care se lasă – acoperit – în repaus binemeritat o jumătate de ceas şi mai bine
• Se împarte aluatul în aproximativ 30 de bucăţi
• Fiecare bucată se întinde foaie până ajunge de mărimea tăvii
• Se pune o foaie pe platou presărat cu făină, se unge cu untură (margarină) călduţă
• Peste ea se aşază altă foaie, care se unge şi aceea, apoi alta, se unge şi tot aşa, până se termină foile (e preferabil să se pună foile în 2 platouri – stau mai bine). Se pun la rece
Umplutură:
I • 1 kg spanac (ştevie, urzici, praz) • 5 ouă

• 300 g telemea oaie • 200 g lapte bătut (iaurt))
• 100 ml untură (azi, untdelemn)
• Se spală, fierbe, scurge, toacă verzitura
• Untura (uleiul) se încinge şi în ea se căleşte puţin verzitura, să-i iasă apa
• Se bat ouăle, se rade brânza
• După ce verzitura s-a răcit, se freacă cu brânză, ouă şi lapte bătut
• Se scot foile din frigider
• Se unge o tavă cu untură (margarină)
• Se aprinde cuptorul
• Se aşază o foaie în tavă, peste ea se întinde umplutura; apoi o acoperim cu o altă foaie, lipindu-se uşor marginile – aşa se umple tava cu „pite“ care se pun în cuptorul încins, la foc potrivit, circa 30 minute (până se rumenesc)

II • 100 g telemea de oi • 4 ouă

• 3 cepe
• 150 ml lapte
• sare, piper, după gust
• 1 kg carne tocată slabă de oaie (vacă,
porc)
• Se căleşte ceapa cu carnea tocată, se lasă să se răcească
• Se bat ouăle cu lapte, brânză, sare, piper, se amestecă cu carnea ş
i
gata, la umplut!
III• 1,5 kg dovleac • 150 ml lapte

• zahăr vanilat, după chef • 50 g unt
• Se rade dovleacul, se înăbuşă cu puţină apă clocotită, se fierbe în lapte
până se-nmoaie
• Se freacă cu zahăr şi unt, pe foc, până devine un piure, se umple „pita“
Porecliţi „ţânţari“ pentru că spuneau pe cinci ca grecii, ţinţi, puţinii păstori aromâni (nici azi nu sunt prea numeroşi – o sută de mii, poate) au împânzit, în câteva decenii – încă de la începutul secolului nostru – nu numai Dobrogea ce le-o hărăzise guvernul român – ci mai toate etajele societăţii româneşti. Au ocupat foarte repede poziţii cheie în orizonturile comerciale dar şi politice şi artistice, integrându-se desăvârşit şi la vârf, fără nici un complex de minoritate (deşi, solidaritatea, exclusivismul – chiar dacă discret – şi, în bună măsură, endogamia „machedonească“ trimit automat la psihologia comunităţii minoritare).

Şi-au abandonat dialectul şi au devenit chiar un fel de români între români
, complex constant care, adăugat eredităţii fericite de foşti cărăuşi şi negustori descurcăreţi, decişi şi eficienţi într-o ţară ostilă (grecii nu-i prea iubesc) i-a aruncat în numeroase poziţii de lideri din România.

Din viaţa de altădată, de pe muchiile Pindului n-au rămas decât o „pita“ cu brânză şi o cârjă păstorească, uitată într-un pod.

„Armânii“ mai fac o „pită“, tot din acelaşi aluat, cu foi mai groase însă:

• Se împarte aluatul în două, se întind 2 foi puţin mai mari decât mări-
mea tăvii
• Se unge tava cu untură, se pudrează cu făină
• Se aşază 1 foaie – marginile depăşesc puţin tava – se stropeşte cu untură
• Se aranjează umplutura
• Se acoperă cu a doua foaie
• Marginile foilor se lipesc, oarecum încreţit – umplutura va creşte
• Se stropeşte cu untură, se pune în cuptorul încins, să se umfle repede
• Dacă s-a umflat, se domoleşte focul şi se mai lasă la cuptor încă cel
mult o jumătate de oră
• Tăiaţi-o caldă, dă mai bine

Venite de lângă muntele artelor, Parnassos, plăcintele astea s-ar bucura de un vinuţ „de stâncă“ alb şi uşor, lichid şi transparent până la imponderabilitate. Şi m-am gândit la un adolescent, la Aligote-ul de Sarica, care mai c-ar semăna cu vinişorul grecesc de calcar, unde s-au născut plăcinta, mitul lui Tantal înfometatul şi epopeile marilor călători.

ARDEI CU BRÂNZĂ
Mâncare:

• 0,500 kg ardei • 2 ouă
• 100 g telemea sau urdă • 500 g untdelemn
• sare, piper, după gust • 100 ml bulion de roşii
• Se taie ardeii bucăţele
• Se încinge uleiul, se pun ardeii la prăjit
• Când s-au muiat se adaugă ouăle şi bulionul şi se amestecă până se-ncheagă
• Se adaugă brânză sau urdă, sare, piper
Conservă:

• 1 kg ardei capia • 1 căpăţână usturoi
• 200 ml ule i • 800 g urdă de oi sărată
• Ardeii se prăjesc uşor în ulei, se curăţă de pieliţă, se taie bucăţi
• Se aşază straturi în borcan împănaţi cu căţei de usturoi tăiaţi felii, alternativ cu straturi de urdă
• Ultimul strat să fie de ardei. Se toarnă ulei, se leagă, se pune la rece
GĂINĂ MACHEDONEASCĂ

Se putea ceva fără brânză la aromâni? (apropo de a-români: cineva, nu spun cine, autor de teorii şi speculaţii care de care mai trăznite şi mai a-ştiinţifice – dacă nu a-cerebrate – îmi spunea că dovada daco-getico-tracităţii noastre care anulează toate teoriile suprimării dacilor de către romani şi mai ales a retragerii totale a populaţiei daco-latine de pe teritoriul Daciei la 273 – sunt chiar ei, aromânii: dacă întâlnirea traco-iliro-latină a născut armâna, o limbă indiscutabil soră cu româna – până la a fi considerată dialect – şi asta la o mie de kilometri depărtare de Carpaţi, asta dovedeşte clar că româna însăşi este rezultatul fuziunii dacităţii – limbă şi populaţie de asemenea tracice – cu latina!)

Dar să ne întoarcem la brânză:

• 1 găină
• 1 căpăţână usturoi
• 1 lingură untură (untdelemn)
• 400 g brânză (ori caşcaval)
• 200 g şuncă afumată
• 4 ouă
• 200 ml lapte acru (iaurt)
• piper, cimbru, busuioc, după gust
• 1 linguriţă sare (dacă n-au destulă sare brânza şi şunca)

• Găina se fierbe, împreună cu măruntaiele
• Se toacă pastă usturoiul
• Se dezosează carnea, se toacă totul bucăţi mici cu cuţitul
• Se unge o tavă cu grăsime şi se aşază jumătate din carne
• Se presară cu usturoi, piper, cimbru, busuioc
• Se acoperă bine cu straturi de brânză rasă, bucăţele de şuncă şi iar brânză rasă, apoi carnea care a rămas
• Se presară iar miroase
• Se bat ouăle cu laptele şi se toarnă peste carne
• Va sta în cuptor cam 1 ceas, la foc mic
Mâncare „albă“ la carne şi cu trup de lapte, ce poţi să-i dai decât un vin subţire, demisec, adus din lumea largă, un Pinot Gris de Murfatlar de exemplu, superb şi elegant?

TARATOR

Dacă aromânii-i zic tarator, grecii îi zic „tzatziki“ (nu ştiu să orto-fonetografiez chestia asta) turcii şi bulgarii îi zic şi ei într-un fel, că salata asta-i bal

canică mai întâi, şi apoi alt fel.
• 500 g iaurt (de oi) • 3 căţei usturoi
• 1 lingură ulei de măsline • 1 legătură mentă verde
• 1 legătură mărar verde • 250 g castraveţi
• sare, piper (după gust)

• Castraveţii se curăţă de coajă, se taie-rad
• Se toacă usturoiul, mărarul, menta
• Se amestecă toate şi toată chestia se pune în frigider
Carnea friptă se lasă mângâiată cu bucurie de acest sos discret în fond, descoperit de mine cu mulţi, mulţi ani în urmă la o casă de păstori „ţinţari“ din Cogealac-Dobrogea.

SĂRMĂLUŢE CU URDĂ

De la „machedoni“ sau bulgari ne vine şi bucuria asta de Săptămâna Brânzii, că sunt oameni cu frica lui Dumnezeu şi cu oi destule, iar viţa nu lipseşte nici în Balcani nici în România.

• 1 kg urdă • 2 cepe • 3 linguri orez
• 1 lingură bună de mărar • 1 ml untdelemn • 2 ouă
• piper, sare după gust • frunze de viţă sau ştevie
• Ceapa se toacă prima şi se rumeneşte în ulei
• Se adaugă şi orezul, să se călească un pic, împreună cu ceapa
• Se mai şi opăresc, în apă cu sare, frunzele, să se înmoaie

• Se amestecă ceapa, orezul, urda, ouăle, mărarul, piper, sare
• Frunzele se umplu rulou

• Cratiţa se unge cu puţin ulei, se tapetează cu frunze
• Se aşază apoi primul strat de sărmăluţe, urmează un alt strat de frunze şi un nou rând de sărmăluţe
• Ultimul strat e de frunze
• Se toarnă apă cât să acopere sărmăluţele şi se fierb, 30 de minute, să se umfle orezul
• Se oferă calde sau reci, cu iaurt în loc de sos
Gust interesant, o variaţie binevenită după atâta cărnărie! Ar merge un vin care se bea singur, de sete, mai aproape de suc de struguri decât de alcool, ca Gordanul de Severin... Sau, şi mai bine, un vinişor cu ştaif şi cu gust natural de boabă însorită, un Sauvignon de Oltina, că şi machedonii şi Sauvignon-ul tot în Dobrogea au schimbat şi geografia şi secolul.

PITĂ DULCE

I-o fi spunând ei, aromânii, pită dulce, dar mie-mi miroase de la o poştă a sarailie şi a placsinta dulce grecească, deci a Balcani.

Aluat:

• 250 g făină • apă
• 100 ml ulei • sare
• Se frământă până nu se mai lipeşte de mână, se întinde foaie, se taie în bucăţi late de-o palmă şi lungi de două
• Se unge fiecare foaie astfel obţinută cu ulei
Umplutură:

• 250 g nuci măcinate
Sirop:

• 100 ml apă • 1 lingură zahăr • 1 lingură miere
• 1 lingură zahăr vanilat • coajă portocală (rasă)• 1 linguriţă rom
• Se aşterne cu nuci fiecare foaie
• Foaia se rulează şi apoi se încolăceşte melc
• Se unge tava cu ulei, se aşază pituţele corespunzătoare, se pun în cuptor 15 minute (până se rumenesc)
• Se lasă să se răcească, apoi se toarnă siropul fierbinte şi se lasă să zacă, să se însiropeze

VALAHIA
PE SUB MUNŢI
ŢĂRILE ŢUICII ŞI ALE VINULUI

De unde mă uit eu, de pe fundul cratiţei, Gorj, Vâlcea, Argeş, Dâmboviţa, Prahova, Buzău sunt tot una: dealuri mai mult, ceva munţi, sate fără sfârşit niciodată nu ştii când se termină unul şi începe altul – păduri, livezi şi podgorii uriaşe, nenumărate grădini de casă, o foială incredibilă de animale, de copii, de maşini, de căruţe.

Ţară a ţuicii – Novaci, Vâlcea, Govora, Moroeni, Sălătruc, Pietroşiţa, Câmpulung, Domneşti, Curtea de Argeş, Văleni de Munte, Breaza, Nehoiu sunt repere absolute ale prunatei naţionale – şi a marilor vinuri – Sâmbureşti, Dobroteasa, Drăgăşani, Pietroasele, Tohani, Urlaţi, Ceptura, Valea Călugărească (ce se mai poate adăuga?) – această Valahie de nord adună o bucătărie bogată, cea a mânăstirilor şi a târgurilor înşirate pe câte-o vale, de roboteală îndelungată pe lângă plită şi cuptor, excelând în găteli de fructe – dulceţuri şi şerbeturi rafinate – şi în ciorbe şi tocăniţe de neuitat, precum şi cea ţărănească, de fierturi, mămăligi şi brânzeturi unice.

Amatorul de „arheologie oenologică“ se poate întâlni şi el cu vinuri româneşti foarte vechi, unele remarcabile: Pietroasa, Fetească Neagră, Băşicata de Dealu Mare, Gordan, Braghina, Crâmpoşie, Tămâioasa de Drăgăşani ş.a.

PÂINE DE SECARĂ

• 1 kg făină de secară • 1 linguriţă rasă de sare
• 1 măruţ de drojdie • apă caldă
• 1 lingură chimen pisat pudră
• Drojdia se desface în apă caldă

• Se cerne făina
• În mijloc se face groapă, se pune zeama de drojdie, sare, chimen şi se frământă
• Se tot adaugă apa caldă, până se face un aluat potrivit de moale şi se lasă să crească 1 ceas, la loc cald, acoperit cu un ştergar
• Se rotunjesc pâinici, alungite, se tăvălesc prin făină de secară şi se pun în tavă presărată cu făină din belşug
• În cuptor potrivit de cald se lasă 20 de minute, se scot, se crestează, se ung cu apă sau cu ou şi se pun la loc, până se rumeneşte bine coaja (40-60 minute)
Tainã: Pâinea se lasă să se răcească încet, la cald, altfel devine cleioasă.

Semnificaţii speciale pentru vechea civilizaţie românească derivă din credinţa în forţa pâinii de consacrare a unui jurământ. „Jurământul mare/ Pe pâine, pe sare/ Pe sfintele icoane“ cerut de meşterul Manole lucrătorilor (de remarcat locul pâinii, anterior, chiar, icoanei) este regăsit şi în practica „însurăţirii“ sau „înfârtăţirii“, în care pâinii îi este rezeruat un rol ritual central.

Cu rădăcini istorice dovedite documentar pentru Evul Mediu românesc „jurământul pe cruce, pe pită şi sare“ are încă valoare de validare a unor înţelegeri la începutul secolului nostru, parţial fiind valabil şi pentru zilele noastre în relaţiile din unele comunităţi rurale.

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

SĂRĂŢELE MUNTENEŞTI

I. • 500 g făină • 1 pachet unt • 4 ouă
• 1 păhărel lapte • 2 linguri smântână • 1 lingură sare
• 2 linguri chimen

• Se amestecă întâi făina cu unt, apoi se adaugă 2 ouă, lapte, smântână, sare
• Se frământă bine, apoi se lasă la rece, să se-ntărească
• Se taie tăieţei subţiri şi laţi, se tăvălesc prin ou, sare şi chimen şi se pun în tavă, la cuptor, până se rumenesc
II.• 300 g făină• 1 pachet unt
• 2 gălbenuşuri (albuşurile merg la uns) • 1 ceaşcă smântână
• 150 g brânză telemea (la aluat) + 150 g glazură
• Se amestecă toate, se şi frământă cât de cât
• Se întinde foaie subţire, se taie fel de fel, se ung bucăţile cu albuş, se presară cu brânză rasă şi se dau la cuptor iute, până prind puţină culoare

„Distrează fleanca“ (amuse-gueule) spun franţujii la aşa fel de bucăţele. „Să meargă vinul“ le spunem noi, cei câţiva flăcăi tomnateci şi cheflii, bucuroşi în seara asta de o oală de Crâmpoşie adevărată, un vin de masă vechi mustos şi vesel pe care staţiunea de cercetări de la Drăgăşani 1-a readus întru veşnicie

pe masa românească.

Şi suntem bucuroşi nu numai pentru că vinul e bun, ci şi pentru că, în sfârşit, îmbătrânim!

De abia de acum putem şi noi, Doamne ajută, scăpaţi de grija fustelor, să ne ocupăm de lucruri serioase, de pescuit, de citit literatura mare, de mâncat şi de băut fără grija pântecului, de gândit la idei filosofice măreţe.

De abia de acum, eliberaţi de obsesia mică dar sexuală, a pârdalnicei tinereţi, putem şi noi să dăm omului ce-i al omului: cultură şi tocăniţă, fără limite, profunzime şi sărăţele munteneşti, meditaţie şi ciorbă de ciocănele cu leuştean...

DROB DE URZICI

În Argeş şi Vâlcea, urzicile se culeg până târziu, chiar şi după ce au înflorit şi s-au ridicat ciupercile verii.

• 1 poală de urzici • 6 cepe • 1 căpăţână usturoi
• 12 ouă • 2 linguri unt • sare, piper
• cimbru şi mărar verde
• 1 coşuleţ de ciuperci de vară (bureţi de rouă, urechiuşe, vineţele, iuţari)
• Urzicile grijite bine se pun la fiert 1 sfert de oră în apă clocotită
• Cepele se toacă, bob de porumb, şi se pun la călit în unt
• Ciupercile se taie cât de mărunt şi se pun peste ceapa aurie, să se călească 20 de minute
• Se sărează, se piperează mâncarea din când în când
• Usturoiul, mărarul şi, cimbrul se pisează pastă
• Urzicile se scurg bine şi se toacă
• Se bat ouăle, se învârt bine cu usturoi, mărar şi urzici şi se amestecă cu ciupercile; se aranjează într-o formă de cozonac
• Se pun în cuptor, la foc molcom, să se închege şi să se rumenească (vai, ce bune sunt!)
Tainã: În loc de urzici, merge la drob orice buruianã: ştevie, lobodă, ştir, păpădie, podbal etc.

Ce-aţi zice de un vinuţ alb şi sec de Dobroteasa, un Sauvignon Alb, zburdând tinereşte prin pahare, la ceas de zi? Dar, unduind prin noaptea împănată de stele căzătoare, de o Fetească Albă, tot de acolo, fină, dramatică, semănând ceţuri parşive şi un alint poruncitor (ce vreţi, dulcegării feminine!) lângă budinca cea gogonată şi aburindă?

PUI DE VOINEŞTI

• 1 kg cartofi + ulei pentru prăjit • 2 pui
• 600 g mazăre boabe + 50 g unt • 1 ceaşcă vin alb sec
• 1 ceaşcă supă de carne • 8 roşii coapte
• 50 g unt • 1 căpăţână usturoi
• sare, piper, după poftă • câteva crenguţe cimbru
• Puii se taie în două pe lung, se sărează-piperează şi se pun în unt la prăjit
• Usturoiul se toacă pastă
• Când carnea s-a rumenit se stinge cu supă şi vin alb, se adaugă usturoiul şi crenguţe de cimbru şi se dă la foc potrivit, să scadă
• Roşiile se curăţă şi se taie felii rotunde
• Când zeama a scăzut de se vede carnea ca nişte insule de bazalt în marea de lavă clocotind, se căpăcesc puii cu felii de roşii şi se pun în cuptor la foc mic, încă 1 sfert de oră
• Mazărea se-năbuşă în unt cu apă şi puţină sare, până se-nmoaie şi se leagă sosul
• Cartofii se prăjesc în ulei încins până se rumenesc
Se oferă, pe un platou pe măsură, carnea rumenă şi pictată cu roşii în mijloc, mazărea verde şi cartofii în jur, implorând un vin sec de Costeşti-Argeş, un Riesling bărbătesc şi reţinut, care nu se laudă, dar are cu ce (deşi eu nu 1a ş asculta, ci m-aş întoarce şi spre răsărit, şi nu m-aş opri până la Tohani, să mă bucur de acea forţă a naturii numită Cabernet Sauvignon, să vedem care pe care: el, „seniorul“, „regele sălbatic“, „rubinul universului“, „seva atotputernică a zeilor“, impunător şi solemn, sau eu, lacomul şi neputinciosul?)

ŞERBET DIN FLORI DE TEI

Tot din Muntenia floralã şi subtilă a dulceţurilor uşoare ne vine şi această cremă parfumată.

• 500 g flori de tei • 1 kg zahăr • 1 lămâie
• Florile se pun la fiert o jumătate de oră într-un litru de apă
• Zeama obţinută – rup se cheamă – se strecoară printr-un tulpan mai des şi se pune iar pe foc
• Zahărul se dizolvă în rup, apoi, ca să se închege, se face focul iute
• Când clocotele se fac cleioase, se adaugă zeama de lămâie
• Se amestecă crema cât se poate, să-şi schimbe faţa, cum se zice (adică culoarea) şi se lasă să se răcească
• Tradiţia cere ca, la sfârşit, să se frământe crema ca pe aluat, cu mâinile, ca să fie şerbetul pietros
• Se pune în borcane, e gata

CARTOFI NOI CU MĂRAR

• 1 kg cartofi noi • 50 g unt (untdelemn)
• 1 legătură mărar • sare

• 100 ml lapte bătut
• Cartofii cât nuca se fierb 15 minute de la primul clocot
• Se toacă mărarul
• Se pune o tigaie cu untul la foc
• Se rumenesc cartofii în unt, încă 5 minute
• Se pun în castron, se presară mărarul, se toarnă şi iaurtul frecat cu sare
Uşoară, uşoară ca fulgul, trufandalizând (trufaş!) în pieţele bucureştene, mâncărica de cartofi noi din Dâmboviţa se potriveşte cu „ultima“ găselniţă a românilor, socata.

E drept, de 10 ani m-am săturat să tot aud de sirop – vinul ăsta ciudat (un fel de cvas ucrainean, dar... din flori), însă sunt clipe şi potriviri pe care nici cea mai cruntă antipatie nu le poate evita.

SOCATĂ

• 11 litri apă • 10 g drojdie • 5 lămâi
• 600 g zahăr • 600 g miere
• 10 pălării de floare de soc (merg şi flori uscate)
• mirodenii, după gust: vanilie, scorţişoară, nucşoară
• Într-un borcan de 12 litri se aşază pe fund florile de soc
• Lămâile se taie-n patru, se storc un pic peste flori, cojile se pun şi ele la suc, împreună cu mirodeniile
• Drojdia se desface în puţină apă şi se varsă în borcan
• Se dizolvă în apă zahărul şi mierea, se adaugă florilor
• Se umple borcanul cu apă, se acoperă cu o farfurioară
• În câteva zile fierbe (mai agităm şi noi zeama), se limpezeşte, se trage de pe drojdie în sticle bine legate, se bea rece, că e mai-iunie, şi e vipie – şi e exact ce trebuie – spumoasă, dulce, acrişoară (cică şi diuretică)!
De prin ’85 încoace, socata se amestecă destul de imprudent în borcanele noastre. La-nceput am crezut că-i vreo idee pestriţă de-a mai minţi sărăcia, dar, văzând câte lămâi şi cât zahăr înghite (mai ţineţi minte cât era raţia pe lună la ţară şi cât era la oraş?) a trebuit să recunosc că au înnebunit românii (de foame şi sete) şi dau bunătate de raţie pe flori.

Noi, care adunam tot anul raţia de zahăr de la gura copiilor şi mătuşilor bolnave (să spună Ileana Dehelean cât a furat de la ceaiul nepoatelor),

Noi, care mituisem asistentele de la toate spitalele de diabetici ca să ne dea liste cu adrese de bolnavi (nu îndrăznesc să-mi amintesc că proiectasem un aparat de dializă ca să le luăm, la schimb, sângele cel dulce),

Noi, care convingeam familiile îndoliate (dându-le raţia noastră de ulei, brânză, carne şi ce mai era drămuit, adică totul!) să ascundă decesele în tăcere (şi decedaţii în debara) câte o lună pentru a le putea ridica noi raţia de zahăr şi aşa nefolositoare,

Noi ne-am văzut brusc şi dur concuraţi de cazanele de socată din toată ţara! Dar să vă lămuresc chestia, că povestea e mai lungă: inventasem, prin ’78, vinul de sufragerie. Dorel Vişan depusese brevetul la Teatrul Naţional din Cluj, eu la primăria din Bobohalma iar Nicu Ciolovan – cel mai curajos şi mai hotărât dintre noi – scrisese o vedere la Paris, la o verişoară de-a nevesti-sii.

Disperaţi de sărăcie seacă, revoltaţi de poşircăreala – citeşte pişorceală progresivă a vinurilor din comerţ, ne-am hotărât să ne facem noi înşine vinul nostru cel de toate zilele.

După ce Nicu s-a întors de la studii din Rahova, cu o mână ruptă şi fără limbă-n gură, că l-au pus tovarăşii profesori să dea extemporale în franceză (dacă tot scrisese la Paris) şi i-au făcut observaţie cu ranga, „parce-que il s’obstinait ŕ matraquer la langue“, ne-am apucat de treabă.

Ne-am vândut cămăşile de pe noi, drepturile de autor, cultura generală, şi ce mai aveam nefolositor şi am cumpărat butoaie şi damigene.

În sufragerie am montat instalaţia de fermentare. În balcon am pus damigenele la limpezit. În dormitor am aranjat vinoteca, învechind vinul cum se cuvine, pe perioade lungi şi foarte lungi – cinci până la zece zile maximum, că mai mult nu rezista, mai ales dacă trecea vecinul Guţă Băieşu cu Ştefan Bănică pe la noi.

Ne-am cumpărat şi un storcător modern (puţin cam costisitor, ce-i drept) pe Dan Condurache, foarte eficient dar care consuma mult (din ce storcea) şi ducea şi la copii, la teatru, că Fane Iordache mai gusta pe vremea aceea.

În fine, ne-am organizat. Dar, spre surprinderea noastră nedisimulată, oricâţi struguri luam şi vin făceam, era, în fiecare an, şi mai puţin!

Măi drăcie!

Dorel Vişan, care era specialistul nostru tehnic – întrucât jucase într-un film cu Mereuţă iar Clujul era la numai 200 km de Blaj – s-a gândit să facem şi vin de-a doua. Adică, după ce am tras mustul, să punem apă şi zahăr peste boască, că tot vin iese, şi chiar mai limpede.

Zis şi făcut! A ieşit minune! Mari specialişti, unii de talie mondială – un maşinist de la „Bulandra“ şi o vecină de a lui Sebi Ştefănescu – au declarat vinul nostru secund ca vin cu origine controlată controversată (Turda 121, et. 10, ap. 123 pt.conf.) iar podgoria din sufragerie a primit o medalie din miez de pâine pe care a mâncat-o la o beţie Ovidiu Iuliu Moldovan şi s-a balonat.

Succesul uluitor ne-a dus la vin de-a treia, de-a patra mână şi aşa mai departe, colectând, după cum v-am spus, zahărul din toate sursele cu eforturi, idei şi sacrificii enorme şi umane.

Când am ajuns la vin de-a şaptesprezecea mână, lucrurile arătau aşa: vinul roşu era în sfârşit limpede cu luciu – mai alb ca apa după o lună de fermentaţii îndrăcite – dar, dacă-l trăgeam în pahar, se făcea maro şi-ncepea să plângă în hohote.

Eram în culmea succesului! Nimic nu ne-ar fi oprit. Probabil că în ’89 am fi ajuns la vin de a mia două sute treizeci şi doua mână, după calculele mele, dacă n-ar fi apărut concurenţa asta scârboasă a socatei, băutură nealcoolică, culmea! Am devenit însă victimele modei care ne-a distrus o industrie prosperă şi modernă, şi ne-a superhidrosocatat.

Albinăritul se subordona unor ritmuri cosmice (succesiunea anotimpurilor astronomice, evoluţia anuală a temperaturilor) şi biologice (ciclul de dezvoltare a plantelor melifere, împerecherea mătcii şi depunerea ouălor) fundamentale.

Urmărind cu atenţie comportamentul albinelor în perioadele de schimbare a vremii, prisăcarii au obţinut date meteorologice foarte utile pentru prevederea timpului: „Dacă albinele se grăbesc dis-de-dimineaţă să culeagă miere şi nu zboară departe, ci îndată se întorc, e semn de ploaie“; „Dacă huiesc albinele ziua şi noaptea la prisacă, se îndepărtează puţin de stup sau intră cu grămada înăuntru mai înainte de a se însera, aceasta anunţă stricarea vremii, va ploua“; „Când albinele vin cu grămada de pe câmp şi altele nu mai pleacă, e semn că ploaia e gata“; „Când albinele astupă toamna urdinişul (intrarea albinelor în stup) e semn că iarna va fi grea şi timpurie“; „trântorii când umblă pe dinaintea stupului e semn de ploaie“.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MĂDUVIOARE, MOMIŢE ŞI ALTE ALEA DE VIŢEL

• 200 g creier • 200 g momiţe • 200 g uger
• 200 g fudulii • sare, piper • 200 g untură
• 200 g măduvioare • 200 g mălai (sau mai mult)
• Se curăţă de pieliţe toate

• Creierul se opăreşte scurt, ca o înjurătură nervoasă, să se întărească, şi se taie felii (la fel şi ugerul)
• Se scurg, se sărează-piperează, se tăvălesc, până se-mbracă ca de iarnă, în mălai
• Se încinge untura, se pun măruntaiele la prăjit, foc potrivit
• Sunt gata când s-a rumenit frumos mălaiul

Bucăţelele de soi ale zahanalei! De câte ori nu mi le-am dorit, până-n ’89, alăturate unui Cabernet Sauvignon de Dealu’ Mare (vinul muntean are de obicei un roşu intens şi totuşi transparent, are miresme de afină prea coaptă şi

coajă de arţar, e frate cu rafinata zahana).

Visam (după câte o coadă la raţia de brânză cu făină) la gustul vegetal şi asprit al licorii, la fidelitatea lui excepţională (şi a treia zi te trezeşti tot cu gustul acesta păduros, de fruct) şi la frăgezimea (necunoscută occidentalilor!) fină a măruntaielor de rasă şi mă-ntorceam, neputincios, la pâine cu socată, că aşa se-ngraşă omul, una visând şi cu totul alta bând!

CEAPĂ DE CÂMPINA

Cu smântână, e de frupt şi e delicioasă, şi ca intrare şi ca însoţitoare de cărneturi. Fără smântână, vai de mama ei.

• 6 cepe trupeşe, tari la carne • 3 felii de pâine
• 100 g miez de nuci • 1 pahar lapte
• 2 legături mărar • sare, piper, cât chitiţi
• 1 ceaşcă smântână • 1 ceaşcă vin alb
• 1 lingură untdelemn • 1 legătură pătrunjel
• Cepele curăţate se pun la fiert

• Miezul de pâine se înmoaie în lapte (apă)
• Nucile se macină
• Mărarul se toacă
• Când cepele s-au muiat, li se scoate miezul
• Se freacă un piure din miez de ceapă, pâine şi nuci (e o mâncărică de chintesenţe) cu sare, piper, mărar şi se umplu cepele
• Se unge o tavă cu ulei, se aşază cepele cu gura-n sus
• Se bate vinul de smântână, se toarnă peste, se dă tava la cuptor, să scadă sosul şi să prindă culoare
• Se toacă pătrunjel, se presară peste această intrare (sau garnitură) simpatică care merge, când e singură, şi cu ţuica de Doftana, uşoară şi înmiresmată, şi cu o Beşicată de Dealu Mare, să spumege-n căni şi să ne aducă aminte de primăveri şui pe care n-o să le mai trăim şi de prieteni nebuni pe care n-o să-i mai vedem decât rar
Când e întovărăşită, ceapa umplută are discreţia de a se da pe după soţ.

DULCEAŢĂ DE NUCI VERZI

Strângem cu grijă, direct de pe creangă, o sută de nuci verzi, abia rotunjite, le punem în paner, pe masă, e vară, roua din grădină abia s-a uscat. Adastăm, leneşi şi contemplativi. Câmpulungul e spionat de o ceaţă uşoară, munţii Iezerului se simt doar, ca o adiere rece. Cafeluţa cu caimac gros aşteaptă în ceşcuţe, pe terasă. S-a trezit Arina, începe încă un ritual muntenesc: dulceaţa de nuci.

• 100 de nuci verzi, mici • 1,2 kg zahăr
• 900 ml apă • 1 albuş de ou
• 2 linguri zeamă de lămâie • 3 grame vanilie (1 plic zahăr vanilat)
• Se curăţă nucile, prin fierbere îndelungată sau cu cuţitul, de o pieliţă foarte subţire, până la coaja cea albă
• Se opăresc de 3 ori, lasându-le să se încingă în apa clocotită câte 10 minute
• Apoi nucile se spală în 5-6 ape reci, lăsându-le de fiecare dată să-şi

piardă taninul câte un sfert de oră (unii le ţin o zi întreagă în apă de var)

• Se dizolvă zahărul în apă şi se pune la fiert

• După primul clocot, se pune în fiertură albuş de ou şi 1 lingură zeamă de lămâie
• Se strecoară zeama fierbinte şi se pune iar pe foc, să se lege
• Dacă s-a-ncleiat un pic, se adaugă vanilia şi nucile, lăsându-le să fiarbă până se va lega dulceaţa, după voie
• Se pune şi 1 lingură de zeamă de lămâie şi se amestecă bine, să se strângă ca lumea
• Se lasă să se răcească şi se pune în borcane: mai bun de atât nu se poate face dulcele pe lume, nici mai fin

ÎNTOARSE DE ŞTEVIE

Cunoscută în lume şi ca plantă de leac, ştevia acrişoară şi bogată în vitamine e un fel de mesaj temporar al primăverii.

• 1 kg frunze tinere de ştevie • 200 g telemea
• 2 cepe • 1 ceaşcă iaurt
• 300 ml bulion roşii • 100 g unt
• 1 ceaşcă cu orez • sare
• Frunzele de ştevie se opăresc, se scurg
• Se toacă ceapa, se înmoaie în unt încins
• Orezul spălat se căleşte şi el în unt, împreună cu ceapa
• Se umplu frunzele de ştevie ca sarmalele şi se aşază într-o cratiţă
• Se acoperă cu un sos de roşii, puţin sărat, şi se pun la fiert
• După vreun ceas sunt gata, şi-s tare bune cu iaurt şi telemea rasă

Oltenia ciudată de pe Jiu şi Motru, adică Gorj, nici de post, dar nici cu carne.

Plantele de leac se culeg la noi după un calendar exact, cu zile şi momente ale zilei şi nopţii riguros fixate de tradiţie. Zilele în care se consideră că plantele de leac au calităţi tămăduitoare maxime sunt sărbătorile de hotar ale timpului de la echinocţiile de primăvară şi de toamnă şi, mai ales, sărbătoarea care marchează solstiţiul de vară, Sânzienele.

Tradiţia precizează nu numai zilele, ci şi momentele diurne sau nocturne cele mai favorabile (noaptea, dimineaţa în zori, la răsăritul Soarelui).

Se consideră neeficace plantele culese la Rusalii sau în preajma Rusaliilor, întrucât acestea „sunt pişcate de Iele“.

Culesul plantelor e un adeuărat ritual care se desfăşoară în anumite condiţii de timp şi de loc (terenuri curate, neumblate de animale, păsări şi oameni, unde nu se aud câinii lătrând etc.)

Persoanele care le rup trebuie să fie curate trupeşte şi sufleteşte, să spună anumite cuvinte, să aibă o anumită ţinută vestimentară (îmbrăcate, dezbrăcate

până la brâu sau de tot, cu capul descoperit), să răsplătească Pământul pe care a crescut floarea ruptă sau smulsă cu pâine, sare, seminţe.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MIEL HAIDUCESC

Asemănător berbecului la groapă, mielului haiducesc descris de Păstorel tipic podgoriilor vâlcene – îi lipsesc câteva amănunte obligatorii. In primul rând i se scot maţele printr-o tăietură dosnică (că doar n-o să se coacă cu măţăria puturoasă în el); tot pe acolo, burta se spală apoi se umple, în vie la Dobroteasa, cu mentă, iar în deal între viile Gorjului cu mentă şi cetină; la sfârşit se coase des cu rafie şi cu sfoară de in.

Iar de acum, să lăsăm poetul să vorbească:

„După ce se cinătuia, mielul era închis într-un cuptor improvizat sub cerul liber, unde se cocea înăbuşit, cu blană cu tot, la foc de cetină – la munte, de râpcă – în podgorie. În prealabil, se desprindea blana de carne şi, cu ajutorul unui ţurloi de soc sau de trestie, se sufla aer prin picior (de preferat stângul, dar eu cred că se băsneşte) în spaţiul dintre ele, până se umfla bine, şi se lega locul să nu iasă aerul. O puternică detunătură provocată de explozia aerului vestea convivii că friptura e gata.

De altfel, iese el singur din piele şi se cere mâncat.

Un păstrăv pârjolit pe piatră arsă, înainte, şi o bucată de brânză, după, un păhărel de vin alb de Drăgăşani sau Odobeşti, la peşte, şi mai multişoare de vin roş de Nicoreşti la friptură şi brânză... şi iată un meniu căruia nu-i lipseşte decât un Brillat-Savarin sau un Grimaud de la Reyniere pentru a-l impune atenţiei universale. Şi nu mai rămâne îndoială că, suculenţa mielului haiducesc, al cărui năstruşnic izvoditor a rămas anonim prin veacuri, ar stârni unui Antoine Careme sau Prosper Montaigne aceeaşi sinceră şi spontană admiraţie pe care o resimt marii poeţi la auzul unei frumoase balade populare.“

*

Jos pe iarbă stau întinse lăicere înflorite,
Şi pe ele se arată străchinile smălţuite,
Pânea albă stă alături cu mălaiul auriu,
Iar de-o parte mari ulcioare pline toate cu rachiu.
La o vatră pe cârlige spânzură un ceaun mare
Şi alăturea aşteaptă melesteul ţărănesc;
Mielul gras, încet, cu lene se învârte pe frigare,
Şi găluştele cu clocot în ulcele se sfădesc.

Jos, sub nucul aromatic, toţi la umbră se aşază,
Cobza, naiul şi vioara pe Arminden îl serbează;
De voiţi o primăvară cu flori albe de la rai,
După datinele ţării să cinstim pe întâi mai;
Şi de vreţi coşare pline şi de vreţi pline hambare,
Luna roadelor iubite o primiţi voios, cu vin;
Iar de vreţi în poloboace să nu prindă vinul floare,
Faceţi cum făceau strămunii: la Arminden beţi pelin!

(N. Beldiceanu – „Armindenul“ – fragmente)
PELIN

Despre pelin – băutura românească a primăverii – nu am cum spune mai mult decât a făcut-o acelaşi Păstorel. De aceea, după ce vă prezint o reţetă culeasă de mine la Dobroteasa, o să-i las, ca un ucenic respectuos, cuvântul.

• 1 legătură bună de pelin uscat • 1 legătură cu floare de peliniţă
• 1 kg felii mere uscate • 1 kg felii gutui uscate
• 1 kg felii pere uscate
• 48 litri vin, jumate roşu, jumate alb, demisec (nu mai tare de 11 grade)
• Se pun toate împreună la macerat cam 15 zile într-o damigeană mare sau un butoi de 50 litri umplut până la cep; se agită bine, de mai multe ori pe zi
• Se scoate pelinul şi peliniţa, se lasă la-nvechit trei luni de zile
„Pelinul e, pe româneşte, numele absintului. În loc să boteze planta în alcool, ca Pernot sau, ca italienii, s-o asocieze cu alte plante pentru a face vermut, românul a tratat buruiana cu mai multă blândeţe şi, domesticind-o, a obţinut o băutură mai puţin savantă, dar mai blajină.

Pelinul nu e decât un vin bun, de preferinţă uşor şi sec, aşa cum se face azi (greşeau acei ce-1 făceau din vinuri dulcege), în care a macerat planta cu acelaşi nume. Cu toate că formula pare simplă, pelinul din două vii uecine nu e niciodată acelaşi. Şi asta nu numai din cauza vinului, ci şi a modului de preparaţie. Fiecare podgorie îşi are tainele ei.

În luna mai, i se adaugă peliniţa (armonise absinthe), care atunci dă în floare. De asta i se şi spune Pelin de mai şi nu cum afirmă unii, că în această poetică lună pelinul trebuie băut până la ultima picătură (scornitură de beţiv). Cei pripiţi, în adevăr, îl beau, cei cuminţi aşteaptă.

Am cunoscut un podgorean care, aplicând pelinului metoda champenoise, în al patrulea an a obţinut un pelin spumos, în genul vinului pe care francezii îl numesc Cremant, dar amărui şi c-o aromă din cele mai aperitive. Pelinul are toate culorile sub bairacul cărora luptă, de la verzui, auriu şi trandafiriu, până la porpură, rubin, granată şi zamă de mure. În prepa

rarea lui, totul depinde de calitatea vinului, de dozaj... şi de timp. Cunoscătorii care i-au dat de gust îl aşază pe prima linie a băuturilor cu adevărat aperitive (deschizătoare de drumuri şi perspective), pentru că nu supără cu nimic susceptibilitatea vinurilor fine care, eventual, ar sosi după el la o masă (îşi respectă rudele bătrâne). Ceva mai mult: deschide drumul şi pune în valoare vinurile care îi urmează. E destul pentru a-1 impune respectului amatorilor."

Acum iau din nou eu microfonul, povestindu-vă o altă tehnică, de la Drăgăşani:

Să zicem:

• 45-48 litri must dulce de Braghină sau Crâmpoşie (la un butoi de 50 de litri)
• un buchet de pelin uscat
• Se pune mustul dulce, cu pelin cu tot, la fermentat
• Se agită zilnic, în prima săptămână de fermentaţie, suflând aer cu un furtun în tot butoiul
• Ca la 10 zile de la începutul fermentaţiei se scoate pelinul.
Se completează cu tulburel până la cana şi se lasă vinul să fermenteze în legea lui
• Când drojdiile s-au depus, vinul se trage de pe boască într-un vas curat, care se agită cam o oră până vinul nu mai „joacă" (adică nu rnai face bule) şi s-a oxigenat
• Se trece într-o damigeană curată, e decembrie, să aştepte primăvara
• În mai i se adaugă un buchet de floare de peliniţă, să se rotunjească încă o săptămână, după care se poate bea, da la prieteni sau face cu el ce veţi vrea, după cum vă taie capul şi vă lasă inima
Pelinul (artemisia absinthium L.), e o plantă cu miros specific din familia Compositae considerată a avea puteri miraculoase asupra lelelor şi relelor produse de acestea („lovituri de lele", „luatul din Rusalii").

La Rusalii era purtat la pălărie, la brâu, în sân sau se punea pe mese şi în paturi pentru a alunga spiritele şi duhurile rele.

Pentru protectia magică a cetei de căluşari se lega pelin în vârful steagului şi se mesteca în gură în momentele cheie ale Căluşului (Legatul Căluşului, Doborârea Căluşarilor).

În zonele extracarpatice, la Armiden, se organizau petreceri câmpeneşti la care se mânca carne de miel fript şi se bea vin Pelin pentru „subţierea şi schimbarea sângelui".

În medicina populară, pelinul era un leac apreciat pentru tratarea malariei, durerilor de stomac, umflăturifor, bolilor de ochi etc.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri "...)

ŞERBET DE TOPORAŞI (MICŞUNELE)

Parfumată şi fină, delicatesa moşiereselor din Muntenia s-a păstrat ici şi colo, mai ales în oraşele mici, cu promenadă şi fanfară, cu scandaluri mici şi alte delicate macrameuri.

• 1,200 kg frunze şi flori toporaşi • 1,200 kg zahăr tos
• 300 ml apă • 1 lămâie
• Se grijesc frunzele, se pun la fiert în apă clocotită până se fac pastă moale
• Se lasă să se răcească
• Se scurg bine, când s-au răcit, şi se storc
• Zeama obţinută se strecoară printr-un tifon des, devenind rup
• Zahărul se pune într-o oală şi se toarnă rupul peste el
• Se dă la foc mic, să se topească zahărul
• Când zahărul e tot o apă, se dă foc iute, să se lege
• Când s-a-ngroşat zeama şi s-au încleiat clocotele, se stoarce zeama de lămâie şi se lasă să mai bolborosească de câteva ori, apoi se pune la răcit un pic
• Dacă s-a răcit cât poate suferi degetul, se ia la frământat până se face alifie şi e bun

MÂNCARE „VERDE“

Aşa îi spun gorjenii la coptura asta de primăvară.

• 1 pachet unt • 3 ouă
• 1 pahar lapte • sare, piper
• 1 kg verdeţuri: măcriş, hasmaţuchi („asmăţiu“), salată verde, untişor, podbal, lobodă
• Ierburile se fierb un pic, cât să se-nmoaie
• Se toacă, cât sunt calde, se freacă cu unt, ouă şi lapte, sare şi piper
• Se dau la cuptor, nu mult, până se leagă
• Se oferă cu mămăligă caldă şi o oală de vin alb de Rovinari, ţărănesc, care să nu fie chiar sec, dar nici demisec, ci abia abia să nu-ţi pară acru

ZEAMĂ DE COACĂZE

O zeamă ce-i leagă pe gorjeni de haţegani, aşa cum îi leagă vodca pe ruşi de ucraineni şi idealurile umaniste pe islamici de evrei.

• 100 ml smântână • zahăr (miere) după gust
• sare • 150 ml lapte dulce
• 1 creangă cimbru • 500 g tacâmuri şi măruntaie de pasăre
• 1 kg coacăze pârguite (cireşe, zarzăre, fragi etc)

• Se curăţă fructele de codiţe (dacă au sâmburi, de sâmburi!)
• Carnea se pune la fiert în 1 litru de apă, împreună cu coacăzele
• Dacă au fiert, se adaugă zahărul, sarea, laptele şi crenguţa de cimbru, să mai fiarbă împreună, să se cunoască
• Se scoate cimbrul
• Se bate smântâna cu un pic de zeamă, se toarnă peste supă, gata, Doamne ajută!
Taine: Vrei zamă bună? Pui carnea şi restul la fiert în apă rece. Vrei rasol? Pui carnea şi verzitura la fiert în apă clocotită.

Moşii de Rusitori, practici rituale de pomenire a morţilor la Rusitori, după Rusalii. Se împart pomeni (colaci, cireşe, fragi, flori), se amenajează un loc după uşă unde se crede că vin şi se odihnesc spiritele morţilor, se cară apă pe la vecini pentru morţii de curând decedaţi.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI (de pe Jiu)

• Mămăliga • 250 g ciuperci fierte • 250 g dovlecei
• 250 g vinete • 3 bucăţi ardei gras • 250 g varză tânără
• 250 g conopodă • 300 ml bulion roşii • 5 ouă
• 400 g roşii • 250 g caşcaval ras • 1 căpăţână usturoi
• 200 mg smântână • 250 g fasole verde tânără
• sare, piper, cimbru, mărar, leuştean
• 100 g ulei floarea soarelui sau măsline
• Pe fundul ceaunului se pune untdelemnul, apoi primul strat de mămăligă – 1 – 2 cm
• Strat de roşii (200 g), ardei gras, ciuperci
• Se bat împreună smântâna, bulionul, sarea, piperul, cimbrul, ouăle
• Se toarnă o treime din sos peste ce e deja în ceaun
• Se aşterne strat de mămăligă
• Strat de dovlecei, varză, conopidă, vinete
• Se toarnă sos
• Mămăligă
• Fasole verde, roşiile rămase tăiate felii, usturoiul pisat
• Mămăligă
• Caşcavalul se presară peste tot (gratin d’une petite mămăliga) şi se acoperă cu sosul rămas
• Se dă la cuptor (foc mic, 20 de minute, acoperit, 10 minute descoperit
• Se oferă cu sos de smântână cu mărar
Dacă la mămăliga pe pături din Ardeal nu se bea decât un singur lucru, horinca, ca mare prilej de bucurie, în Oltenia asta colinar jioasă merge şi un

rachiu fin de cireşe de pe lângă Baia de Aramă (sau, dacă veţi găsi, un Gordan Negru – vin uşor, de cursă –, adus de pe dealurile Severinului).

Dar, în fond, merge orice, pentru că improvizaţia şi creativitatea fac casă bună cu mămăliga pe pături.

Eu am pus, iarna, şi câte un strat de murături între alte rânduri de carne (gogoşari, castraveciori sau gulioare în oţet) ca să mai uşurez mâncarea asta de mălai, grea şi deasă tare, mai mult de zilieri sănătoşi, înfriguraţi şi flămânzi, decât de hârţogari ca mine.

Dar, tot spre Baia de Aramă, mi-a dovedit călugărul Irineu că încă n-am aflat totul, dacă mămăliga lui pe pături era de fructe – mere, pere, gutui, prune pe pat mic de unt, cu caşcaval, smântână şi ou din belşug, glazurând ciudăţenia asta dulce-acrişoară. Părintele strecurase, numai pentru mine, că post era şi început de iarnă, nişte tocătură din bardă de piept de curcan şi de copan de pui „confit“ (adică prăjite şi păstrate apoi în untura lor la borcan, până devin un fel de minune). Aleasă lucrare.

SOS DE MĂRAR

Înspre dealurile vâlcene veţi întâlni des o fiertură de lapte cu mărar, care se pune în toate – ciorbe, tocăniţe, fripturi.

• 1 legătură groasă de mărar • 2 linguri smântână
• 1 ceaşcă cu lapte • 1 lingură de făină
• 1 lingură de unt • 1 linguriţă sare
• Se pune untul pe foc şi, când s-a topit, se freacă cu făină
• Se toarnă şi laptele, dintr-o dată, să dea în clocot
• Mărarul se toacă cât de mărunt
• După ce a clocotit de câteva ori, se adaugă smântână, mărar şi sare şi se lasă să se încingă la foc mic

DULCEAŢĂ DE AGURIDĂ

Strugurii necopţi nu se fărâmă la fiert iar fructul împreunării, zahăr-bob de strugure necopt, este o rafinată dulceaţă acrişoară.

Ştiau bunicile noastre muntence ce ştiau...

• 1 kg boabe aguridă mai mari • 1 kg zahăr
• 1 litru apă • 2 linguri zeamă de lămâie
• 1 plic zahăr vanilat
• Se pune apa la fiert împreună cu zahărul, să dea un sirop legat bine
• Se curăţă agurida (cu un ac de siguranţă) de sâmburi şi se spală în mai multe ape – vreo 15 – şi se lasă să se scurgă
• Când siropul s-a închegat, se stropeşte cu lămâie şi se mai fierbe încă, să zici că-i şerbet

• Când e bine legat, se pun boabele de strugure, zahărul vanilat şi se lasă să dea în undă, până se leagă iar
• Se răceşte forţat, într-o tavă cu gheaţă, şi se pune în borcane

CHIFTELE DE CARTOFI

I. • 500 g cartofi • 2 ouă
• 150 g făină • untdelemn pentru prăjit
• mărar (merge şi uscat)
• 200 g brânză de vaci
• sare
• Se fierb cartofii, se curăţă, se rad fin
• Se freacă cu ouă, făină, brânză, sare, mărar

• Se formează chifteluţe cât nuca, turtite, care se prăjesc în ulei
• Ca aperitiv se oferă cu ţuică (iarna neapărat fiartă), telemea sau caşcaval ras şi smântână, dar e şi o excelentă garnitură

II • 1 kg cartofi • 2 ouă • 300 g telemea

• piper • 200 g mălai • 100 ml ulei
• 1 legătură mărar (şi uscată)
• Cartofii se fierb bine şi se curăţă
• Se toacă mărarul
• Se frământă cartofii cu brânza, piperul, ouăle şi mărarul
• Se formează chiftele, se tăvălesc prin mălai
• Se prăjesc în ulei încins
• Se oferă cu smântână, ca intrare

Dacă telemeaua e destul de sărată, lucrătura seacă cere, după o ţuică, vin sprinţar, alb, ori o bere (cuvântul e desprins din latină iar băutura a venit spre nord din antichitatea sud mediteraneană), rece şi multă, că bere puţină nu există.

MÂNCARE DE CASTRAVEŢI MURAŢI

Gorjenii, înfiguraţi, grăbiţi şi practici, pun în aceeaşi cratiţă şi carnea şi murăturile, că doar tot acolo merg, şi merg mai bine fierbinţi toate.

• 1 pahar bulion roşii • 1 kg castraveţi muraţi (în saramură)
• 3 cepe • 1 kg carne (porc, mânzat, miel)
• 2 linguri untură (ulei) • piper
• 1 creangă de cimbru uscat
• mărar uscat iarna şi verde (când, ia ghiciţi!) vara
• Ceapa se toacă peştişori şi se pune la călit în grăsime
• Când s-a muiat se adaugă carnea, să se rumenească
• Când a prins coajă se stinge cu apă caldă şi se lasă să fiarbă 1 jumătate de oră

• Castraveţii se taie îmbucături, se spală bine, să nu fie prea săraţi şi se pun în mâncare, cu piper şi cimbru
• Se toacă mărarul

• Dacă s-au muiat niţel, se toarnă şi bulionul; după încă 1 jumătate de oră mâncărica e gata, se presară mărarul
Acrişoară şi plăcută, proaspătă iarna şi răcoroasă vara, tocăniţa se potriveşte, paradoxal, cu un vin demisec, cu o Fetească Albă sau un Sauvignon Blanc, esenţe nobile, fine, armonioase, ce reuşesc remarcabil şi pe plaiurile Dealului Mare, la Boldeşti sau Cricov, şi la Dobroteasa Oltului şi la Rovinari pe Jiu.

MERE COAPTE

Merele româneşti, cele rezistente la frig, nu prea mari, tari, dulci-acrişoare creţeşti, ionatane, ş.a.m.d. – s-au dat deoparte ca să se aşeze în rafturi şi livezi Golden, Parmen auriu, Bot de iepure şi alte asemenea venituri superproductive, dar cam făinoase şi cam plate.

• 1 păhărel rom (facultativ) • 50 g unt
• 12 linguriţe dulceaţă fructe (facultativ)
• 12 mere (cultiv mereu ideea mesei de şase persoane)
I. • Merele bine spălate se grijesc şi se pun în tava unsă cu unt la cuptor, la foc mic, până se-nmoaie
II • Se scobesc merele pe cotor, în gropiţă se pune 1 linguriţă de dulceaţă

• Se unge tava cu unt, se pun în cuptor până se-nmoaie merele
• Se picură rom în scobituri, se oferă
Unii fac şi un aluat fraged în care învelesc şi coc merele, alţii le prăjesc în unt, felii, şi le presară cu zahăr şi frişcă. De ce nu?

PÂINE DE URDĂ

• 250 g făină • 20 teci de fasole verde fină • 100 g urdă
• 1 ou • sare, piper, chimen • 50 g unt
• 2 cartofi • 2 pahare de smântână • 2 morcovi

• 1 ţelină mică (se pot folosi orice fel de legume de sezon)
Aluat:

• Se amestecă într-un vas urda, untul, făina şi oul întreg
• Se frământă bine cu mâna, se adaugă 1 lingură de apă ca să se lege dacă e nevoie
• Se face un guguloi, se acoperă cu o cârpă şi se lasă la frigider 1 oră şi apoi încă 1 sfert de oră la temperatura camerei

Umplutura:

• Se taie legumele cubuleţe şi se pun la fiert
• Se scurg, se pun puţin la călit în unt şi se adaugă smântână, până se îngroaşă puţin
• Se lasă să se răcească
• Se întinde aluatul în foaie groasă
• Se pune umplutura în centru pe lungime – ca un cârnat gros
• Se rulează foaia, se lipeşte bine la capete, să nu se desfacă
• Se pune la cuptor 45 de minute, până se rumeneşte
• Se taie felii, care se oferă calde sau reci

Dacă telemeaua e grecească, caşcavalul italian (sau turcesc?) brânza topită savoiardo-flamandă, iar caşul dulce şi brânza de vaci sunt universale, nouă ce ne rămâne? Puţină urdă pe fundul ceaunului... (oribilă, tristă imagine).

E un produs ciudat, n-are pic de grăsime, e o misteriosă proteină pură, graşii pot mânca oricât, îi slăbeşte!

Mie pâinea asta îmi place cu bere neagră, foarte rece.

OAIE LA GROAPĂ

O friptură de altă dată, care aminteşte de lumea dionisiacă a Istrului, de sacrificii şi violenţă, o dezlănţuire de patimi şi febre vitale care au născut nu numai povestea Colhidei şi a lânii de aur, ci şi sunetele torturante ale naiului, ale flautului lui Pan. Orfeu, Medeea, Herakle sunt numai câteva din amintirile convulsive, făuritoare de culturi, ale acestor vechi ţărmuri tracice, azi româneşti.

• 1 oaie tânără de 20 – 30 kg • 5 căpăţâni de usturoi
• piper, sare, cimbru, rozmarin, mentă • 500 g miez de nuci
• 5 cepe • 4 ouă
• 2-3 litri vin • 250 ml rachiu de vin
• 750 g prune uscate fără sâmburi
• Se jupoaie oaia, păstrând blana, care se spală bine pe interior şi se întinde la uscat
• Se sparge fin, cât să bagi mâna în oaie, pe burtă, se scot maţele, măruntaiele şi plămânii
• Se scurge şi se spală de sânge şi de orice
• Se taie picioarele de la genunchi şi capul cu gât cu tot
• Se dezosează pulpele şi spata pe cât posibil
• Ar trebui să fi obţinut o chestie aproximativ ovală, care se freacă peste tot cu o zeamă din 100 g sare, piper, 250 ml vin, 50 ml rachiu, cimbru, 3 căpăţâni usturoi pisat
• Măruntaiele, plămânii, carnea de pe gât, limba curăţată de pieliţă şi creierul se toacă din cuţit împreună cu prunele, ceapa, usturoiul rămas şi nucile măcinate

• Se freacă tocătura cu ouăle, 250 ml vin, 50 ml rachiu, 10 g sare, cimbru,

multă mentă tocată, rozmarin, piper
• Se umplu burta şi coşul coastelor cu tocătură, se coase burta cu rafie, in sau cânepă
• Se coase strâns întreaga oaie în blană – flocii în afară – cu rafie şi in (sau cânepă)
• Înainte de a o închide, se toarnă în deschizătură vinul, rachiul şi zeama rămase; picioarele, coada şi alte părţi din blana ce atârnă se taie ca inutile
• Normal, ar trebui să aveţi în faţa ochilor un fel de cocon
• Lăsaţi-1 să zacă vreo trei ore, cu cusăturile în sus, să se marineze niţel (în via de la Corcova, unde am mâncat prima oară barbaria asta, podgorenii au aşezat berbecuţul într-o covată, să nu se scurgă)
• În ăst timp cineva tot trebuie, până la urmă, să facă şi treaba cu adevărat murdară: groapa; ea trebuie să fie adâncă de vreun metru şi mai lungă şi mai lată cu vreo două pălmi decât mumia ovină ce se va incinera
• Se face foc mare, groapa asta trebuie umplută cu un jar înalt de circa 80 cm (via e locul cel mai bun toamna, când se adună curpenii uscaţi în căpiţe)
• Parte din pământ se înmoaie cu apă; cu noroiul ăsta se unge blana oii, gros, până se face o crustă
• Când s-a făcut jarul-jar, de nu mai pâlpâie nici o flăcăruie, se scoate o parte cu lopata până rămâne pe fund un strat de jăratec de circa 50-75 cm grosime
• Se aşază jertfa (cum Zeus sau Silen să-i spunem altfel, când îi simţim pe Theseu şi Iason adulmecând prin preajmă?!) pe jar, cu cusătura în sus, şi se acoperă cu jarul cel scos afară – tot vreo 50 cm grosime stratul
• Se face alt rug peste groapă şi acum putem pleca la culesul viei lăsând cuptorul acesta de toamnă să-şi facă treaba
• Când ne întoarcem, peste vreo trei ore, obosiţi şi flămânzi, dar cu sentimentul datoriei împlinite (faţă de setea remarcabilă a României postbelice) găsim o spuză abia fumegând
• Măturăm, îndepărtăm cu lopata mare tăciunii şi dăm de o mogâldeaţă înnegrită, din argilă carbonizată, puţind a păr ars
• Scoatem chestia pe iarbă şi începem să o dezghiocăm, cu grijă, spărgând coaja şi tăind arsura pe cusătură

O, Doamne al păstorilor şi vierilor (adică podgorenilor)! Ce miresme izbucnesc! Ce nectar şi dezmierdare! Cât de frumoasă şi de gustoasă devine lumea dintr-o dată!

• Tăiem burta, larg, şi scoatem carnea şi umplutura – drobul – pe un platou
• Se oferă pe loc, fierbinte, o bucată de carne parfumată şi fragedă cu o

felie de drob
E într-adevăr o mâncare de regi greci şi traci, de satiri şi sileni, e o moştenire, un legat imperativ, aşa cum sunt toate miturile antice.

Se poate face mult mai simplu, la cuptor: învelind carnea în staniol, se coace – fierbe, bine şi etanş, în sucurile ei. Dar oaia la groapă numai aşa se face, de mii de ani. Şi se bea de către podgoreni cu must asprit, Tulburel de Drăgăşani sau Văratec de Jiu, acelaşi de pe vremea lui Deceneu dacul.

Eu v-aş propune totuşi, la cea mai dramatică şi arhaică gătează românească,

– un spectacol şi un ceremonial! – alte vinuri, majorele Munteniei: Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagră, Merlot, Pinot Noir.
Dealul Mare – adică Urlaţi, Valea Călugărească, Tohani, Ceptura, Merei, Săhăteni – Drăgăşani şi Sâmbureşti (dar şi Drâncea şi Târgu-Jiu) sunt redutele performante ale celor mai bune vinuri roşii româneşti.

Uluitoare, aceste sinteze de sânge de pământ şi de soare se potrivesc după gustul şi bucuria fiecăruia – cu sacrificiul antic al berbecului.

Unii vor prefera forţa colosală şi patetică a Cabernetului, alţii eleganţa princiară şi sentimentală a Fetească, sau fineţurile, delicateţea şi perversitatea Pinotului, alţii vor iubi sinceritatea tinerească şi generozitatea subtilă a Merlot-ului.

Dar toţi vor avea privilegiul unei întâlniri excepţionale care se atinge, în felul ei, de cultura lumii. Sigur, e ridicol, dacă nu e derizoriu, e jenant, penibil, idiot, cum vreţi, să aşezi istoria şi arta şi miturile nu numai unde acrobaţiile spiritului le aşază de obicei, ci şi (Doamne, unde am ajuns!) între sosurile sleite ale unei tocăniţe. Dar, doamnelor şi domnilor, mâncăm o dată, de două ori, de zece ori pe zi, toată viaţa! Şi o facem de un milion de ani! Pictăm de numai zece mii de ani: Lascaux, Tassili, Altamira. Scriem de numai cinci mii de ani. În schimb, gătim, la jarul focului, de sute de mii de ani! E o artă la fel de veche cât şi omenirea.

Dar să nu uit începuturile oficiale: păcatul originar se defineşte prin tentaţia unui măr copt. Omenirea e vinovată, în eternitate, de a fi vrut să mănânce un fruct mai gustos!

Arminden: Sărbătoare dedicată zeului vegetaţiei, protector al vitelor, cailor, holdelor semănate, viilor şi livezilor numit Arminden în Transilvania, Banat, Bucovina şi Moldova, Sângiorz în Muntenia şi Oltenia şi Rusalii în Lăpuş. Ceremonia are semnificaţie apotropaică şi fertilizatoare.

Obiceiurile caracteristice sunt: împodobirea cu ramuri verzi a stâlpilor porţilor şi caselor, a intrărilor în adăposturile vitelor şi în alte anexe gospodăreşti pentru protecţia oamenilor şi animalelor de forţa distrugătoare a spiritelor malefice; împlântarea în curte, în mijlocul satului, la stâna de oi, în ţarină, între hotare a unei prăjini înalte cu crengi verzi în vârf sau chiar a unui arbore întreg curăţat până spre vârf de crengi şi împodobit în cununi de flori şi spice de grâu numit Arminden, Maial, Maiaga, Pomul de Mai; organizarea

petrecerilor câmpeneşti, la „iarbă verde“, la pădure, la vii şi livezi unde se mănâncă miel fript şi se bea vin roşu amestecat cu pelin pentru schimbarea sângelui şi apărarea oamenilor şi vitelor de boli, în special de ciumă.

310

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

Nici un mit, oricât de dramatic, nu-i e străin ideii de gastronomie (ce spuneţi de bucatele rafinate ale Medeei?) nici o secundă a istoriei nu se poate izola de o artă care se desăvârşeşte de aproximativ o veşnicie. Mâncăm zilnic, o viaţă, gătim, zilnic, aproape o sută de ani.

Deci sigur suntem, avem dreptul să fim, măcar o clipă, regii sălbatici şi rafinaţi ai Traciei, îngropând berbecii cu lâna de aur în viile incandescente ale Istrului!

Sâmbra oilor marchează începutul sezonului pastoral la prima mulsoare a turmei, în ziua de Sângeorz sau altă sărbătoare de la sfârşitul lunii aprilie şi începutul lunii mai. După numeroase activităţi practice (închiderea ţarinelor, construirea sau repararea stânilor, inţărcatul mieilor, tunsul oilor şi berbecilor) şi juridice (asocierea proprietarilor de oi pentru formarea stânei, însemnarea oilor, angajarea ciobanilor, plata păşunatului etc.), se măsoară şi se crestează pe răbojul de lemn laptele de la oile fiecărui sâmbraş, pe baza căruia se calculează cantitatea de brânză cuvenită la spargerea stânei.

Pentru a obţine o cantitate de lapte mai mare la „măsurişul“ oilor, proprietarii îşi păşunează şi păzesc ei înşişi oile în noaptea de 22 aprilie şi apoi le mulg în ziua de 23 aprilie. După împodobitul găleţilor de muls cu flori de câmp şi tulpini magice de leuştean, se unge ugerul oilor cu Unsoare magică preparată anterior din untură de porc şi plante medicinale. Laptele se mulge prin gaura unui colac mare, Colacul de Sângiorz, aşezat pe găleata de muls.

Din primul lapte al stânei se prepară un caş care se împarte la proprietarii oilor.

Activităţile practice şi juridice sunt însoţite de numeroase acte rituale menite să apere stâna şi ciobanii de forţele malefice: aprinderea Focului Viu, afumarea ciobanilor şi oilor, alungarea prin strigăte şi zgomote a vrăjitoarelor care fură sporul laptelui, anularea puterii cucului de a lua sau de a strica laptele prin practică magică, purificarea oilor şi stăpânilor de oi prin stropirea lor cu apă sfinţită, scăldatul ritual în apa curată a râurilor sau spălatul cu roua plantelor, preparea unor alimente rituale, sacrificarea mielului, pronunţarea formulelor magice etc.

Sâmbra Oilor se încheie cu o frumoasă petrecere câmpenească unde se mănâncă alimente specifice: balmoşul, bulzul, oaia friptă haiduceşte, colacii de Sângeorz, caşul de la prima mulsoare. Se cântă şi se joacă după melodii păstoreşti.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PRĂJITURA DE ARMINDEN
Aluat:

• 1 kg făină • 1 ceaşcă lapte călduţ • 1 lingură drojdie
• 8 gălbenuşuri • 200 g zahăr pudră • zahăr vanilat
• 1 lingură coajă rasă de lămâie
• 1 jumătate pachet unt + 1 sfert pachet pentru uns
311

Umplutură:

• 500 g miez măcinat de nuci • 500 g zahăr pudră
• 1 plic zahăr vanilat • 1 lingură zeamă lămâie
• 200 g stafide • 2 ouă (pentru uns)
• Se freacă făina cu unt până se face un fel de nisip
• Se desface drojdia într-un pahar cu lapte călduţ
• Se frământă făina cu restul de lapte, tot călduţ, vreo jumătate de oră
• Se adaugă laptele de drojdie, se frământă aluatul şi se lasă la cald, să dospească
• Se bat gălbenuşurile cu zahăr pudră şi zahar vanilat până se fac spumă
• Se amestecă cu aluatul şi coaja de lămâie; dacă aluatul e prea vârtos, se mai adaugă lapte, să fie potrivit; se mai lasă să dospească
• Nucile măcinate se freacă cu zahăr, zahăr vanilat, zeama de lămâie şi stafide
• Se unge o tavă mare cu unt din belşug
• Se formează turte cât palma, subţiri cât o muche de cuţit, se pun în tavă şi se ung cu ou
• Se aşază umplutura pe turte şi se unge cu ou; se dă tava la cuptor, să se rumenească

VIN „DE GORJ“

Ideea că vinul îndoit cu apă (sau alte alea) ar fi o modă relativ recentă, un kitsch produs de curând de gusturile grosolane ale teutonilor moderni, devoratori de cârnaţi cu varză şi băutori vulgari de spritz, e falsă.

Latinitatea antică târzie, cea mai rafinată, cea contaminată de perversiunile greceşti, cea a ospeţelor celor mai sofisticate din lume, considera o grosolănie să bei vinul simplu.

Ţăranii vâlceni şi gorjeni beau şi ei, din străvechime, vinul dulce de Cordeşti şi Drăgăşani amestecat cu o băutură nealcoolică. Numai că această băutură e atât de neaşteptată, încât nici nu-mi vine să v-o spun aici, ca să nu vă şochez.

În fine: Pe dealurile Oltului şi Jiului vinul se bea amestecat cu... zeamă de varză!

Ce-i ce-1 beau aşa susţin că „şpriţul“ ăsta nu te îmbată niciodată.

Am gustat de curiozitate, o combinaţie de Sauvignon Blanc foarte dulce cu puţină potroacă limpede: e ciudat, nu mai are prea multă legătură cu ce ştie gura despre vin, dar, spre surprinderea mea, nu e neplăcut.

Probabil e o chestie de obişnuinţă. Şi mie, vara, când mi-e îngrozitor de sete, mi se întâmplă să mai beau câte un şpriţ foarte slab: vinul curat m-ar pocni instantaneu în moalele capului şi aşa încins de arşiţă.

Altfel, prefer vinul curat, de care mă apropiu cu emoţia şi atenţia pe care

ştiu că le merită un mare dar: sunt printre cei puţini fericiţi care au aflat şi au înţeles, ca o revelaţie, că vinul e deopotrivă o operă de artă, o operă colectivă

a unei comunităţi iniţiate, dar şi un miracol dumnezeiesc (în care-şi bagă adeseori dracul coada).

Pe dealurile cu vii ale Gorjului, orice trecător poate intra în pivniţele cu vin, unde există o cană specială pentru el, iar în orice stână de munte, chiar în absenţa ciobanului, călătorul poate înnopta, având posibilitatea să se hrănească din alimentele existente.

Pentru ţăranul român, ospitalitatea este o formă de a dărui din bunurile sale, o formă de a oferi ofrande fără a aştepta un răspuns material, ci doar unul moral, oaspetele fiind mediatorul în relaţiile cu forţele supreme, cărora, de fapt, le este adresată ofranda. Privite din această perspectivă, cerinţele ospitalităţii se înscriu în sfera spirituală a credinţei „dă ca să primeşti“ (ajutor divin).

(Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

ŞERBET

Balcanic, obsedând la un moment dat marea bucătărie imperială otomană care şi-a însuşit de la greci şi arabi poate cele mai rafinate zaharicale ale vremii (halvalele, sarailiile şi baclavalele, locumul, cataifurile şi încă altele) şerbetul e o artă a jupâneselor din Muntenia şi Moldova, ajunsă azi la mâna pricepută şi grăbită a orăşencelor.

ŞERBET DE CAISE

• 1 kg zahăr tos • 1 kg caise foarte coapte
• vreo 10-15 sâmburi de caise • 1 lămâie
• Se scot sâmburii, se fierb caisele împreună cu un pahar cu apă până se lichefiază
• Se storc-strecoară (presa de bulion de roşii e perfectă) cât se poate
• Se toarnă sucul peste zahăr şi se pune la fiert până se leagă, amestecând mereu
• Se sparg sâmburii, se pisează miejii
• Se stoarce lămâia
• Când siropul s-a legat, se adaugă sâmburii şi zeama de lămâie, se amestecă bine
• Se lasă să se răcească dar numai un pic, apoi se toarnă în borcane
La fel se face şerbet şi din alte fructe: vişine, cireşe, piersici, prune, mere, pere, gutui, corcoduşe, struguri (uşor stafidiţi).

Se pot adăuga şi arome exotice – vanilie, scorţişoară, nucşoară, cuişoare sau alţi sâmburi – nuci, alune de pădure.

Menta dă şi ea un şerbet răcoros şi cu oarece puteri terapeutice.

La fel petalele de trandafiri şi florile de salcâm.

313

Trebuie:

• 1 kg zahăr • 1 lămâie • alte arome, după gust
• 1 kg frunze mentă (petale trandafir, flori de salcâm)
• Se pun frunzele bine spălate şi tocate la fiert în apă puţină, cât să le acopere
.
• Se stoarce lămâia
• Când zeama a clocotit cam 30 de minute şi a scăzut la mai puţin de o jumătate de litru, se strecoară şi se toarnă sucul peste zahăr
• Se pune iar la foc, să clocotească până începe să se lege
• Se dă deoparte, se toarnă zeama de lămâie şi se freacă cu făcăleţul până zici că se-ntăreşte
• Se păstrează în borcane bine închise
Tradiţia cere o zi de vară cu arşiţă teribilă. Ai intrat într-o cameră răcoroasă, cu perdelele trase şi obloanele inchise.

Pe mese sunt milieuri de dantelă îngălbenită. Ai fost poftit în fotoliu. Pe pereţi lucesc stins goblenuri. O vază de China şi două trei bibelouri au încremenit în aerul solemn de pe bufet. Aştepţi într-o linişte crepusculară, lumina orbitoare a zilei se simte, dar nu se vede de aici.

Fata din casă bate la uşă... Sau nu, mai bine Ea, chiar Ea, intră pe uşa înaltă, surâzătoare, purtând o tavă cu cafeaua fumegând în ceşcuţele de porţelan, chiseaua de zahăr, paharul de cristal aburit, în apa rece sclipeşte o linguriţă de şerbet rozaliu din petale de trandafir.

Ai voie doar să-i reţii mâna o clipă, e singura aluzie admisă la tumultul de sentimente ce îţi taie respiraţia, intră, ca din întâmplare, maman. Conversaţia uşoară şi elegantă e un moment aşteptat, dacă ai reuşit să depăşeşti, dar să şi respecţi acest ritual, peste o săptămână îţi vei putea îngădui să o inviţi la plimbare pe sub castanii din centru.

Ce-i greu a trecut, de aici încolo totul e previzibil. Lumina îndulcită ce se strecoară pe sub obloane dă o fosforescenţă diabolică candelabrului.

Ea pune un disc vechi, un tango, aceasta e mărturisirea Ei, de care nu te mai poţi îndoi, nu mai ai voie să te îndoieşti, maman te întreabă cum îţi place şerbetul, Ea 1-a făcut. Eşti prins.

TURTE DE MĂLAI

Între Cheia şi Tismana, în toate satele valahe de sub munte, am mâncat turte de mălai cu orice sau ca oric

I. • 250 g mălai • 50 g unt • 50 ml smântână
• sare • untură pentru prăjit
• Se freacă mălaiul cu untul, smântâna, sarea ca un aluat, se formează turta, se prăjeşte în untură încinsă până se rumeneşte

II • 500 g mălai • 1,5 litru lapte + 1 litru apă

• 250 g brânză de burduf • 50 g unt + 100 g pentru prăjit
• Se fierb laptele şi apa, împreună
• Se face o mămăligă, ceva mai moale
• Se freacă bine cu brânză şi unt
• Se fac turte, se prăjesc în unt încins
Se oferă ca pâine, ca garnitură şi ca aperitiv (când se mai presară cu brânză rasă şi smântână)

III• apă (cât primeşte aluatul) • sare, după gust

• 1 kg mălai mai grosier, zis integral (adică cu tărâţa în el)
• Se frământă aluatul, se formează turte .
• Se face foc bun pe „masa“ (vatra) ţestului (pentru cine nu ştie: ţestul e un fel de lighean din fontă sau lut gros); când vatra (de obicei tot din argilă, din cărămidă groasă sau din piatră) s-a încins, se mătură focul de-o parte; se aştern turtele, se acoperă cu ţestul şi se adună focul în jur, să le coacă (la fel se pot face, cu rezultate superlative, pâinea, carnea, orice; ţestul coace cum nici un cuptor de aragaz sau cu microunde, nu coace)
Dar iată ce ne învaţă dicţionarul lui Ion Ghinoiu:

Ţestul e un cuptor preistoric pentru coacerea pâinii şi turtei sacre.

A devenit, prin timp, cuptor ţărănesc universal şi s-a desacralizat în bună măsură. E modelat din lut de femei în ziua populară de Ropotin (Cerina), în marţea a treia după Paşte. Prelucrarea şi modelarea lutului se face numai de femeile căsătorite. Întrucât e interzis să-l facă în alte zile ale anului, iar cuptorul mobil din lut se poate sparge sau crăpa, fiecare femeie îşi modelează două sau mai multe Ţeste.

Fazele de lucru, însoţite de numeroase credinţe şi practici magice, urmează succesiunea fazelor parcurse de olar la confecţionarea ceramicei şi de femei când prepară pâinea: tăiatul şi fărâmiţatul pământului; înmuierea pământului cu apă şi obţinerea lutului; frământatul şi călcatul lutului amestecat cu pleavă; modelarea trupului divin cu mâna; înfrumuseţarea ţestului prin spoirea (lipirea) lui cu lut foarte fin şi prin ornarea lui cu crenguţe verzi şi flori de câmp; aşezarea lui pe frunze de nuc sau lipan în bătaia razelor de Soare.

Femeile, după efortul fizic apreciabil, petrec şi se ospătează din belşug cu mâncare şi băutură, în compania Ţestului, pe care îl stropesc cu vin. În această zi, femeile cred că au dreptul să se poarte brutal cu bărbaţii.

Pentru cei vechi, Ţestul forma, împreună cu vatra pe care se aşeza, o pereche divină: Zeiţa Mamă, simbolizată de vatra sau culcuşul Pământului şi Zeul Tată, Soarele, simbolizat de Ţestul semisferic, încins în foc, care zămislea pâinea sacră.

Ţestul este o mare pierdere a bucătăriei moderne. Sau ar putea fi, la un moment dat, marele ei câştig!

Cuptorul bătrânesc, preîncălzit (şi apoi golit de tăciuni) şi ţestul preistoric erau cele mai echilibrate metode de a coace bucatele.

Fără flacără directă, cu căldură uscată şi uniformă, „de piatră“, cum se zice, venind de pretutindeni, cuptorul şi ţestul făceau pâinea colac pufos şi carnea cea mai aţoasă fragedă ca untul, fără să le ardă vreodată!

E ştiut că mâncarea gătită „pe ţiglă“ (piatră, cărămidă) încinsă e cea mai sănătoasă şi mai „vie“, mai ales prin comparaţie cu cea „pe fier“, în flacără incineratoare.

Industriaşul care-i va aplica principiul într-un aparat modern va schimba faţa şi masa lumii.

Turta Arieţilor e o coptură din mălai sau făină preparată în ziua de Arhangheli (8 noiembrie) când se amestecau oile cu berbecii pentru împerechere.
Pentru a afla dacă le va fi bine sau rău oilor peste aproximatiu 21 de săptămâni, durata de gestaţie a ovinelor, turta se arunca în mijlocul turmei şi se făcea pronosticul: dacă cădea cu faţa în sus era semn bun, dacă cădea cu faţa în jos era semn rău.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PASTRAMA

• carne de oaie tânără • sare grunjoasă
• cimbru mult, boia, piper, rozmarin, busuioc, ienibahar
• Carnea se scurge bine de sânge, se spală, se usucă puţin în vânt, (practica cere să se pună la pastramă jumătate de oaie iar pulpele trebuiesc crestate des şi până la os, să ajungă sarea peste tot)
• Se freacă bine cu cimbru şi celelalte condimente
• Se cerne bine cu sare şi se pune într-un vas curat, de preferinţă de lemn
• Se ţine în saramura pe care o lasă două – patru zile (mai puţin, dacă e frig), întorcându-se de trei ori pe zi
• Se atârnă în vânt o zi, să se usuce cât de cât, dar nu mult, ca să rămână fragedă; se păstrează rulată, să-şi ţină un pic de zeamă
• Se frige pe cărbuni, la grătar. E epocală cu mămăligă pripită şi ardei iute murat
Se poate afuma, la fum rece de rumeguş de foioase: se rafinează şi conservă mai mult; totul e să nu se usuce prea tare, că-i toval!

În ţara de oieri şi ocne care e România, pastrama de berbecuţ a coborât de pe la stânile din creasta muntelui către mustăriile bărăgane împodobite cu stuf, de altă dată. E o mâncare de toamnă, de timp mai rece, pentru că pastramagiul dibaci nu pune sare cu pumnul ci presară doar pânza cărnii până albeşte, ca să nu se usuce şi miezul şi să devină piatră. Pastrama cea mai bună e cea care se frige repede, în prima săptămână după ce s-a vânturat. Se mănâncă cu mămăligă şi cu turte de mălai.

În afară de must, e amuzant să mai bei şi altceva din setea toamnei – dar nu vin, căci vinul e o operă de artă, clasică, limpede şi riguroasă, iar pastrama e o provocare primitivă – ci tulburel poznaş, pişcăcios la limbă.

Şi numai tulburelul de Zaibăr (berbecel, „ananas“, o mie unu, pichet, etc.), adică ţoapa mesei şi a viilor nu dă dureri de cap şi stricăciune maţelor. Chiar şi petrecerile cu neamuri proaste au hazul lor, totul e să ştii să te bucuri de viaţă şi de ce îţi dăruie ea, cum i se năzare!

Şi iar intră în discuţie, obligatoriu, celălalt tulburel de pastramă, cel de Drăgăşani, cunoscut dumneavoastră, şi luat în seamă şi în căni imediat după cules, de prietenul Nicu Zinca, cam aşa: „Să bem tulburel, Radule, că a venit toamna!“ De unde ştii? „Se mută soacra-mea la noi şi se agită vinul vechi că-l simte p’ăla nou!“

TOCANĂ HAIDUCEASCĂ

Mâncare grea, temelie a bucătăriei ţărăneşti din Gorj, loc muntos de păduri

înfricoşate şi ciobănie milenară.
• 500 g ciuperci de pădure • 500 g carne porc
• 200 g slănină afumată • 2 linguri unt
• 1 ceaşcă zeamă de carne • 1 lingură făină
• 500 g carne viţel (mânzat) • 2 rinichi din care o fi
• 2 linguri untură (de osânză) • 1 ceaşcă smântână
• 3 cepe • sare câtă trebuie

• Carnea, rinichii, cepele, bine grijite, se taie felii lungi şi subţiri
• Se pune ceapa la călit în untură cu unt, pe foc mic, acoperit
• Când s-a muiat, se adaugă camea de viţel pentru vreun sfert de oră
• Apoi se pune şi carnea de porc, alt sfert de oră
• Se desface făina în puţină apă caldă
• Urmează rinichii şi făina, pentru 5 minute
• Se stinge prăjeala cu zeamă de carne şi se lasă să bulbucească o jumătate de oră
• Se taie slănina felii subţiri, se pune la prăjit într-o altă tigaie
• Se grijesc ciupercile, se taie şi ele felii subţiri
• Când slănina s-a rumenit şi a lăsat zeamă, se pun ciupercile la călit, 10 minute

• Se adaugă apoi la tocană ciupercile şi slana, se potriveşte de sare, se mai lasă să undească încă 1 sfert de oră
• Se ia tocana de pe foc, se pune smântâna, se mai amestecă un pic, aşa e bună, cu mămăligă şi murături
Taine: Între ciupercile de pădure, uscate sau proaspete, ce se pun la tocană, ar fi de mare efect 2-3 iuţari, nişte ciuperci albe, usturoase care dau nerv mâncării.

Un Merlot de Jiu sau de Severin, bine îmbrăcat în culori întunecate, cu miros de agrişe negre zdrobite şi gust bogat, arătând puternice seve solare, ar fi exact ce trebuie la încercarea tulburătoare de mai sus, care uşoară nu poate să fie, dar gustoasă este peste măsură.

CORĂBIELE

Un dulce ieftin, de oraş muntenesc, ce se face în orice duminică, când nu-ţi

vine altă idee mai bună.
• 1 pahar de unt • 3 pahare zahăr tos
• 1 plic zahăr vanilat • 2 ouă
• 1 ceaşcă miez de nucă • unt pentru uns tava
• 1 pahar zahăr pudră

• făină, cât primeşte aluatul ca să nu fie nici moale, nici vârtos
• Se amestecă untul cu zahărul tos, cu cel vanilat şi cu ouăle
• Făina se adaugă puţin câte puţin până se făce un aluat cum am zis, nici-nici
• Se întinde foaie groasă de un degeţel şi se taie forme rotunde cu paharul
• Pe fiecare turtiţă se pune câte o jumătate de miez de nucă
• Se unge tava cu unt, se pun corăbielele cu pânzele în vânt şi se dau în furtuna cuptorului
• Când s-au rumenit, se scot din foc şi se presară din belşug cu zahăr pudră sau se ung cu marmelade şi gemuri
MARMELADĂ DE MERE, GUTUI ŞI PERE

Pastel: de pe dealurile argeşene şi vâlcene vine o ceaţă parfumată, pe coşurile caselor iese mireasmă deasă: până şi urşii, la munte, simt că s-au copt fructele şi rag înfricoşător, dezdoiţi de poftă.

• 4 kg gutui sănătoase • 4 kg mere creţeşti, roşii şi tari
• 4 kg pere tari • 6 linguri apă
• 4 kg zahăr (sau mai puţin, doar 2 kg, dacă vă place mai acrişoară)

• Fructele se taie felii şi se curăţă de sâmburi, cotor şi părţile de coajă pătate
• Se pun la fiert, într-o oală pe măsură, întâi la foc iute, apoi, după primul clocot, la foc molcom, să iasă culoare din coji
• Când s-au muiat pastă, se pune zahar şi se lasă să fiarbă până zeama se

leagă bine, de abia să se-nvârtă făcăleţul
• Se lasă marmelada să se răcească, apoi se pune în borcane

PASTRAMĂ DE GÂSCĂ

De la o gâscă (grasă!) se sărează pieptul, tăiat meşteşugit împreună cu picioarele. Deci:

• Se freacă gâsca (unii o jupoaie) cu sare grunjoasă şi silitră, apoi se pune în saramură astfel:
• 10 linguri sare
• 2 linguri ienibahar măcinat
• 1 lingură scorţişoară
• 5 litri apă
• 5 linguri silitră
• 1 lingură chimion
• 1 căpăţână usturoi
• Se lasă în saramură 3 zile

• După ce i-a trecut vremea de potroacă, carnea se scurge, se înveleşte în tifon subţire şi în hârtie groasă, ca de sac; se leagă şi se dă la fum de paie, 10 zile
• Se mai lasă în vânt încă 3 zile, acuma-i bună, cu o ţuică de Govora şi un pic de hrean înrăit de proaspăt, că la mezelic altceva nu ştiu să meargă

Culmea, nu la Dunăre e cel mai răspândită pastrama de gâscă, ci în Vâlcea şi în Gorjul de răsărit, unde, dacă n-ai grijă şi mâni tare, plăteşti, de la Argeş la Jiu, trei gâşte şi o oaie!

Dar e atât de gustoasă, tăiată felioare, aşternută pe pâine caldă de secară şi sprijinită pe un vin extraordinar – Cabernet Sauvignon de Sâmbureşti încât merită să calci şi să plăteşti tot cârdul.

Super-rafinaţii au descoperit însă, la Drăgăşani, îndreptăţirea unei erezii: un zeu-zeiţă, vin alb, parfumat şi dulce – Tămâioasa Românească – coborât în altar de carne sărată şi afumată.

Ei susţin că discursul acesta dulce-sărat, fluturat pe graiul unor grăsimi aurii şi miresme de flori, tămâie şi fum, este cea mai argumentată strategie de deschidere a unei mese îmbelşugate şi luxoase. No comment!

CIORBĂ ŢĂRĂNEASCĂ

Între ciorbele purtătoare de cocardă tricoloră, ciorba ţărănească de văcuţă sau de purcel – ah, gingăşia ataşantă a diminutivelor – are un loc bine formulat.

E drept, cuvântul ciorbă ne vine direct din turcă, borş din rusă, supă şi cremă din franceză, deci n-avem nimic al nostru. Dar uite că anumite zemuri numai noi le-ncropim, adăugând cel mai adesea reţetei cosmopolite ceva de pe lângă casa noastră, care o face să se schimbe şi să triumfe naţional.

• 1 ceapă mare • 2 morcovi • 1 ţelină mică
• 2 păstârnaci • 2 ardei graşi • 4 roşii
• 4 cartofi • 100 g mazăre • 150 g fasole verde
• 100 g dovlecei • 100 g vinete • leuştean

• sare • 1 kg oase mari (sparte) vacă sau porc
• 1 1 borş (sau 1 l zeamă de varză sau 100 ml oţet)
• 1 kg piept de viţel, vacă sau carne slabă de porc (dar nu pulpă sau muşchi)
• Se pun oasele la fiert, împreună cu carnea, în 3 l de apă – foc mic, să nu se tulbure
• Se curăţă şi se taie bucăţele morcovii, păstârnacul, ceapa, fasolea, roşiile
• După 1 oră, se adaugă la fiert, pentru încă 30 de minute, cele pregătite mai sus plus mazărea
• Se curăţă cartofii, se taie cubuleţe de aprox. 2 cm cartofii, dovlecelul, vânăta
• Se scot oasele, care fierb deja de o oră şi jumătate; zeama se degresează dacă vrem
• Se adaugă cartofii şi celelalte
• Peste încă 15 minute de clocotit mărunt se pun sarea şi borşul (sau zeama de varză sau oţetul; în Oltenia, vara, ciorbele se acresc cu fructe verzi: corcoduşe, agrişe, chiar mere) se mai lasă pe foc încă 3-5 minute
• N-are voie să piardă prea multă apă, aşa că se completează şi se mai dă în clocot
• Se presară leuştean tocat
Se oferă cu o ceaşcă de smântână alături, cu ardei iute şi oţet.

E o mâncare cu caracter frumos, discretă şi energică. Vâlcenii şi prahovenii o fac cel mai bine şi e păcat să nu bei o ţuică de Văleni înainte: va fi de bine şi folos.

Leuşteanul e o plantă din familia Umbeliferae, cu puteri miraculoase, care asigură, împreună cu alte ierburi ca Pelinul, Usturoiul, Odoleanul, Avrămeasa şi Cărstineasa, protecţie magică împotriua Ielelor. La Rusalii, în sudul României, la Ispas, în Transilvania, leuşteanul are funcţie apotropaică, de alungare a Ielelor şi Strigoilor, a bolilor şi relelor aduse de aceştia. Se agaţă la ferestrele şiuşile caselor, se leagă de coarnele şi cozile vitelor cu lapte. În acele zile se amestecă cu tărâţe sau cu turte, anume preparate, şi se mănâncă de întreaga familie.

Femeile se încing cu tulpinele peste mijloc, copiii se ating („se bat“ sau „se sorcovesc“) cu leuştean. Crucile din hotarul satelor se împodobesc cu coroane

din leuştean şi flori de câmp.

Feciorii împodobesc caii cu planta sacră cu care ocolesc în ziua de Ispas crucile din sat (Sibiel, jud. Sibiu).

Mănunchiul din flori şi leuştean sfinţit la Ispas şi păstrat la icoană e folosit în diferite practici pentru depăşirea momentelor de cumpănă ivite de-a lungul anului.

În medicina populară, leuşteanul se foloseşte pentru tratarea durerilor de cap, tusei convulsiue, indigestiilor, junghiurilor oamenilor iar în amestec cu odolean şi aişor (usturoi sălbatic) pentru vindecarea vitelor.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri... “)

MUŞCHI ÎMPLETIT DE CÂMPULUNG

La toate restaurantele bune din Muscel – şi sunt o groază, m-a convins, pe băute şi mâncate, Radu Smigelski – în fruntea listei stă muşchiuleţul ăsta împletit. E o găselniţă simplă şi interesantă a unei tradiţii ţărăneşti vioaie, inventată de o comunitate zburdalnică şi beată turtă, încă de când s-a copt prima prună.

• 1 muşchiuleţ porc • 1 muşchiuleţ viţel • sare, piper
• Se taie muşchiuleţele fâşii, de la un capăt dar nu până la celălalt – se lasă o bandă de 1-2 cm, să aibă fâşiile de ce să se ţină
• Se împletesc şuviţele de carne între ele – un capăt netăiat va sta exact vizavi de celălalt, care e la fel de netăiat
• Se sărează, piperează, se bat, se fac pe grătar
M-a surprins acest adevărat muşchi al lui Columb, prin simplitatea soluţiei! A îmbina astfel savoarea celor două bucăţele de carne merită o medalie de inventator!

Şi am mai avut o surpriză: o Fetească Neagră de Topoloveni, îngrijit lucrată: culoare senină, roşie rubin, aromă uscată, de coacăz negru şi flori de câmp, gust de fruct acid dar hotărât, viguros totodată. Ca la carte!

Un vin bun, ce mai!

MÂNCĂRICĂ DE CICOARE

• 1 căpăţână de cicoare (de grădină) • 2 linguri untdelemn
• 1 ceapă • 2 linguri unt (margarină)
• sare, piper, după pofta inimii • 1 lingură făină
• 1 lingură smântână
• Cicoarea se grijeşte bine în mai multe ape, frunzele se taie fâşii subţiri şi se opăresc iute în apă clocotită cu sare, să le ia amăreala

• Se scurg
• Ceapa se toacă şi se căleşte uşor în untdelemn
• Se adaugă făina peste ceapă, se amestecă puţin
• Se pun feliile de cicoare
• Se pune şi untul, sarea, piperul se amestecă câteva minute
• E gata, se pune smântâna
Fără unt şi smântână, e de post sau garnitură.

Tot din Argeş vine, dar, dacă v-o face Petruţa cea frumoasă din Domneşti, ea-i pune şi nişte caş sărat, frământat, în coajă de brad, c-aşa-i familia Buceloiului, pofticioasă şi largă la mână!

Şi, vorba lui tat-su, Viciu, (de la Iosif): „Să mâncăm bând ce-avem acuma, că putem posti cât vrem între mese“.

Paul de Alep numea, la 1635, vinul de Piteşti „cel mai bun din toate vinurile produse în Ţara Românească“. Fără să comentez un asemenea superlativ, devenit şi mai relativ în timp, spun că Sauvignon-ul de Ştefăneşti e excelent: aerat, atletic, confortabil, cu o originală mireasmă aspră, de muguri de frunză striviţi, şi flori de aprilie.

DULCEAŢĂ DE TOPORAŞI (MICŞUNELE)

După un dejun înfricoşător de îmbelşugat, spre o seară de iunie isteric de fierbinte, la Văleni de Munte, doamna Luminiţa Nicolescu-Dima m-a tratarisit cu această ciudată şi rar gustată minune, pe care o ştia face de la bunica ei, cea care avusese ceva moară şi moşie la Ciolpani.

• 1 kg zahăr • 1,2 litri apă
• 1,2 kg petale şi frunze de toporaşi
• Se grijesc bine petalele şi frunzele, adică se spală, se curăţă, se ciuruie (cum frumos ziceau în ale lor cuvente bătrânii noştri).
• Când s-au scurs bine se pun la fiert într-o tingire, în apa clocotită, până se-nmoaie
• Se lasă să se răcească
• Se adaugă zahărul, se amestecă bine, se pune dulceaţa la fiert, întâi la foc mic, câteva minute
• Dacă s-a topit zahărul, se dă dulceaţa la foc iute, să se lege
• Dacă fiertura s-a legat după plăcerea dumneavoastră, e gata, aşa că, după ce s-a răcit un pic, se pune în borcane

D’ALE SĂRBĂTORILOR MUNTENEŞTI

ZABIC

Merçi bien, dom’ profesor Vlăduţescu!

Lucru vechi, ţărănesc, de prin Gorj, nemaipomenit de gustos, că ştia novăceanul

ce-i sapiditatea şi nu glumea cu chestia asta!

• 250 g mălai • ceva apă • sare
• Se freacă mălaiul cu apă şi sare, ca un aluat
• Se formează turtiţe şi se pun:
1) fie la prăjit în grăsimea care s-a ridicat şi întărit pojghiţă pe zeama în care au fiert caltaboşii
2) fie la copt în cuptor (sub ţest)

• Se folosesc în fierturi, ca nişte crutoane, astfel: 1) în alte ciorbe (cele prăjite în untura caltaboşilor)
2) în zeama grasă de la caltaboşi (turtele simple, coapte)

În principiu, se oferă colindătorilor şi plugarilor, de sărbători, să-i încălzească şi să-i pregătească pentru lunga noapte, dar aceştia n-apucă de copii şi alţi pofticioşi ai casei.

Turtele Domnului sau Scutecele Domnului

Turtele din făină de grâu nedospită se fac în Ajunul Crăciunului de sufletul morţilor. Se înmoaie în apă îndulcită cu zahăr sau se ung cu miere. Se presară cu miez de nucă sau făină de seminţe de cânepă (julfă). Se aprinde o lumânare.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PRAZNICUL PORCULUI

În Prahova, pomana porcului se numeşte praznic şi se face la fel ca peste tot, cu de toate.

• 500 g carne slabă • 100 g inimă • 100 ficat

• 1 rinichi • 100 g limbă • 200 g piept
• 100 g slănină • sare, piper • 1 căpăţână usturoi
• 200 g brânză de burduf • 1 ceapă • 2 linguri untură
• 1 pahar vin roşu (suntem lângă Urlaţi!)
• Ale porcului se taie toate, îmbucături, şi se pun la prăjit în untură
• Ceapa se rade, se freacă pastă şi se pune lângă carne
• Se stinge imediat cu vin şi se lasă să se pătrundă
Când s-a dus vinul şi sfârâie porcăriile în grăsime, se presară cu brânză şi se dau la masă, cu mămăligă şi cu unul din regii vinurilor roşii româneşti Cabernet-Sauvignon de Urlaţi.

Sec, vânjos, nobil, cu desen ferm, tras în linii bine conturate dar extrem de fine, Cabernetul de Urlaţi este un superlativ.

Atenţie, dacă e la sticlă, vinul acesta excepţional trebuie scos la aer cu cel puţin o oră înainte, să nu-i miroasă rufele a dop stătut, şi a alte vânturi (că trage şi vinul vânturile lui, oricât ar fi de aristocrat!)

Sau, ca să vă mai sugerez un vin roşu, tot de stirpe regească dar mai uşor: Merlot de Tohani, (podgorie în vîrf de formă de mai mulţi ani), intens şi frumos colorat, un vin sec, echilibrat (aşa se spune la o bună proporţie acid, tanin, alcool) cu o supleţe aparte, ataşantă.

SARMALE MUNTENEŞTI

„Miroase a sarmale peste munţii Carpaţi
Miroase de-ţi vine să mori!“

Ion Nicolescu

Sarma-ua (cuvânt de origine arabo-turcă, trimiţând la o balcanică frunză de viţă umplută cu orez şi stafide) se încarcă în Carpaţi de magnifice şi grele semnificaţii daco-romane, devenind de Crăciun o importantă componentă a ritualului creştin ortodox român, ceea ce face îndepărtată şi străină clorotica sa formulă originară.

Foi:

• 1 varză murată mare
Umplutură:

• 1 kg carne porc tocată • 200 g slănină afumată
• 500 g carne porc afumată • 1 ceaşcă orez
• 2 cepe
Prinprejur:

• 2 ceşti vin alb • 1 pahar bulion roşii
• 3 roşii în bulion • carne afumată, costiţă, şorici afumat
• cimbru, mărar, foi dafin, boia, piper, sare

Iar foi:

• Se grijeşte varza (se desface foi, se spală, se desărează, se curăţă de vinele tari şi groase); ce nu merge la umplut se toacă fideluţă
Iar umplutură:

• Camea şi slănina afmate se toacă din cuţit cât s-o putea de mărunt
• Se spală bine orezul
• Se toacă ceapa
• Se amestecă toată carnea tocată, slănina, ceapa, orezul – sare, piper, cimbru şi mărar praf, după poftă
• Se umplu foile, se rulează şi se înfundă la capete (nu foarte strâns, să se mai umfle şi orezul) – Le puteţi face mai mari, mai mici, cum vă e plăcerea şi îndemânarea, numai să nu se desfacă la fiert
Fierberea:

• O oală de lut gros se unge cu untură
• Pe fund se pune un covoraş de felii de costiţă şi şorici afumat
• Apoi aranjaţi un strat de varză tocată
• Acum vine primul strat de sarmale, urmat de alt strat de varză, îngrăşat cu carne afumată, şorici, costiţă, apoi iar sarmale, până se umple oala
• Ultimul strat e de varză presărată cu foi de dafin, legături de cimbru şi mărar (piper, sare, boia după gust) şi felii de roşii din bulion
• Se amestecă bulionul cu vinul, se încălzesc un pic, se toarnă peste sarmale
• Se acoperă şi se pun la foc molcom – în nici un caz direct pe flacără – să undească şi să bolborosească înăbuşit de la 5 ore în sus – zeama trebuie să scadă jumătate, chiar două treimi din oală
• Se oferă fierbinţi (a doua zi mai ales, că atunci sunt coapte bine) cu smântână, ardei iute, mămăligă caldă şi vin foarte bun.
Ce vinuri foarte bune putem năpusti peste sarmale? Roşii? Da! Din toată ţara!! Fetească Neagră de Urlaţi (cu gust de mură), de Uricani ori de Vârtescoiu (cea care miroase pronunţat a coacăz negru)! Băbească Neagră de Nicoreşti şi Valea Călugărească, Cabernet Sauvignon de Recaş, de Sâmbure şti, de Drăgăşani, de Severin şi mai ales de Ceptura şi Tohani!

Cadarcă de Miniş! Merlot de Coteşti şi de Oancea! Şi mai sunt destule, România e mare: Pinot Noir, Burgund Mare, Corb, Seină, Oporto, San Giovese, Negru de Sarichioi, Grand Noir de la Calmette, Malbec, Alicante Bouschet, Codană, Novac!

Dar acum vorbim de sarmalele de Crăciun, deci nu avem nici timpul, nici dreptul să facem experienţe! Nu se fac ceremonii religioase experimentale!

Sarmalele merită tot ce e mai bun, ele sunt simbolul nostru naţional, şi fac de gardă la drapelul religiei noastre naţionale. Ele sunt o hermeneutică a fericirii gustative, un cor multimedia organoleptic. Sunt îmbibate de istorie, mai

ceva decât de slăninuţă!

Sărmăluţele sunt aşteptarea şi împlinirea (mai ales cu ardei iute murat)! Sunt bunăstarea râvnită! Idealul blond şi bine rotunjit, ca toate idealurile!

Viitorul luminos, proiectat de un trecut zbuciumat dar creator!

Să dăm sarmalelor ce e al sarmalelor: un vin roşu pe măsură! Dar care; din câteva zeci, care?!

În prima parte a ciclului Crăciunului este creată, prin obiceiuri, acte rituale, gesturi, formule magice, spaima de altădată a oamenilor că lumea merge spre pierzanie la solstiţiul de iarnă, când se măreşte neîncetat noaptea, sporeşte frigul şi vine împărăţia întunericului.

Scenariul ritual cuprinde, printre altele, sacrificiul ritual al porcului şi prepararea alimentelor rituale şi ofrandelor din grâu (colaci, turte) şi din carne de porc.

Abundenţa ospeţelor şi petrecerilor din care nu lipsesc excesele de mâncare şi băutură, cuvintele şi expresiile licenţioase, jocurile cu măşti, dansurile rituale (Periniţa) sunt supravieţuiri ale unor orgii antice, specifice marilor sărbători ale timpului.

Cetete de feciori oficiază, în special prin colinde, drama naşterii şi morţii anuale a divinităţii. Stingerea luminilor la miezul nopţii simbolizează imaginea morţii timpului, a haosului desăvârşit din care urmează să renască divinitatea şi, împreună cu aceasta, lumea înconjurătoare.

Aprinderea luminii la miezul nopvii de An Nou, însoţită de explozia de bucurie, îmbrăţişările şi urările de sănătate şi belşug marchează depăşirea punctului critic al solstiţiului de iarnă, momentul din care Soarele îşi sporeşte treptat urcuşul pe bolta cerului, iar ziua începe să crească, puţin câte puţin, „cu cât se mişcă puiul în găoacea oului .

Alte obiceiuri şi alte acte rituale readuc speranţa, optimismul şi starea de echilibru: alungarea spiritelor malefice prin zgomote produse de bice, buhaie, tulnice, tălăngi etc.; credinţa că se deschide cerul, ard comorile şi vorbesc animalele; purificarea spaţiului prin stropitul şi scăldatul ritual; împăcarea pricinilor şi săvârşirea actelorde toleranţă şi bunăvoinţă; începutul simbolic al lucrului; tradiţii specifice începutului de an (Sorcova, Pluguşorul, Semănatul, Chiraleisa, Vasilca etc.)

Din motive diferite, ordinea logică a riturilor din scenariul prezentat nu mai este respectată întru totul, iar oamenii practică numeroase obiceiuri fără să le mai cunoască sensul iniţial.

Vechimea şi suprapunerea sărbătorilor creştine peste cele precreştine, a celorgreco-romane şi orientale peste cele autohtone, geto-dace, au dat naştere

unei realităţi spirituale unice în Europa, greu de disociat astăzi în elementele care au clădit-o de-a lungul mileniilor.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

326

COZONAC

(Sanda Marin – „Carte de bucate“)

Un alt cozonac clasicizat, intrat în conştiinţa şi tava naţională prin cel mai popular manual gastronomic românesc.

• 1 kg făină bună • 7 gălbenuşuri
• 4 albuşuri • 1 ceaşcă mare zahăr
• 1 pachet şi mai bine de unt • 2 linguri untdelemn
• 1 lingură rom • 50 g drojdie
• ceva zahăr vanilat • glazură: stafide, nuci, alune, rahat
• 1 linguriţă rasă de sare
• 0,500 litri lapte proaspăt (sau mai mult, dacă trebuie)
Taină:

Cozonacii se fac într-o încăpere cât de caldă, chiar în ăduf.

• Drojdia se desface într-un pahar de lapte călduţ şi o linguriţă de zahăr şi se lasă să se trezească la viaţă
• Intr-un castron se opăresc 3 linguri de făină cu 1 pahar de lapte clocotit şi se amestecă bine, să nu facă cocoloaşe
• Când s-a răcorit cât de cât (cât suferă mâna) se amestecă cu drojdie şi se bate plămădeala asta temeinic
• Se presară cu făină şi se lasă deoparte să respire şi să crească
• Gălbenuşurile se freacă cu sare mai întâi, apoi cu zahăr, turnat puţin câte puţin, până iese o cremă spumoasă
• Albuşurile se bat spumă
• Untul se pune la topit
• După ce plămădeala a crescut, se frământă cu făina rămasă, gălbenuşurile, 1 pahar lapte călduţ şi albuşuri, preţ de o jumătate de oră
• Când aluatul s-a conturat, se adaugă la frământat uleiul, zahăr vanilat şi, puţin câte puţin, unt topit
• Dacă aluatul e prea tare, se mai pune lapte călduţ, să-1 înmoaie
• Se lasă aluatul să dospească 2-3 ore, la căldură uscată şi sănătoasă
• Se ung tăvile de cozonac cu unt
• Se unge şi mâna cu unt şi se rup bucăţi de aluat (cât să umple o jumătate de tavă)
• Se alungesc, se împletesc şi se pun în forme
• Se mai lasă să crească vreo jumătate de oră, se ung cu ou şi se presară cozonacii cu stafide, nuci, alune, rahat
• Se dau la cuptor la foc potrivit, cam 1 oră

Tainã: Când se usucă, cozonacii aceştia sunt zăpăcitori de buni unşi cu miere sau cu magiun.

Ca într-un vertiabil spectacol de teatru, principalele sărbători româneşti, fie ele de iarnă, de toamnă sau de primăuară, se desfăşoară în baza unui scenariu precis, în care Colindatul are un loc prioritar.

Moartea şi naşterea divinităţii, sinonimă cu timpul, cu schimbarea anotimpurilor şi a anului, este „povestită“ prin texte ceremoniale (colindele), prin formule magice, dansuri, scenete, printr-o recuzită rituală, arhaică, stranie, prin sacrificii. „Spectacolul“ e interpretat din casă în casă, pe uliţe, în locuri anume din vatra satului sau din afara ei de o ceată sacră.

În Calendarul Popular, solstiţiul de iarnă este marcat în funcţie de regiune cu „titluri“ de spectacole ca Bocetul Andreiului, Boura, Cerbul, Ceata Feciorilor, Ceata Copiilor, Chiraleisa, Iordănitul, Îngropatul lui Moş Vasile, Pluguşorul, Semănatul, Steaua, Sorcova, Turca, Ursul, Vasilca.

La fel se întâmplă la echinocţiul de primăuară (Blojul, Cucu, Prăcşorul, Junii Braşoveni, Joimărica, Vălaritul, Toata, Lăzăriţa etc.) solstiţiul de vară(Boul Înstruţat, Căluşul, Drăgaica) echinocţiul de toamnă (Focul lui Sâmedru) dar şi la ceremoniile de dezlegare a ploii (Caloianul şi Paparuda): ceata de colindători formează curtea sacră cu care zeul se desfată şi petrece, care oficiază, printr-un spectacol complicat şi arhaic, moartea şi naşterea divinităţii, transmiţând urări şi speranţe de sănătate şi rod bogat, bucurii şi împliniri.

Pluguşorul este un uechi obicei agrar structurat după modelul colindelor practicat în Ajunul Anului Nou, în seara şi în noaptea de Revelion, în ziua de An Nou şi, uneori, pe 30 decembrie. Spre deosebire de cetele de colindători, bine ierarhizate şi cu atribuţii precise repartizate pe membrii cetei, în Pluguşorapar puţine funcţii. În unele cete, apar, totuşi, roluri distincte: plugarul, care ţinea de coarnele plugului, mânătorul, care purta traista cu darurile primite, urători, care declamau urătura şi altele. Recuzita, foarte bogată, are funcţii şi semnificaţii uariate: unelte şi animale folosite la arat şi semănat (plugul, biciul, boii, straiţa cu sămânţa de grâu); instrumente de produs zgomote pentru alungarea spiritelor malefice şi purificarea spaţiului (căldări sparte, puşcoaie, pârâitoare, clopote., tălăngi, buhaie, şi mai recent, tobe); instrumente de cântat (fluiere, vioară, cobză, trişcă, acordeon, flaut).

Urarea declamată, fără melodie, este însoţită de acte rituale şi practici simbolice: tragerea brazdei de plug în curtea gospodarului, însoţită sau nu de semănat, pantomima gesturilor şi ritmurilor muncilor agricole etc. Textele agrare (unele variante au peste 400 de versuri) narează drumul pentru obţinerea pâinii, etapă cu etapă, ca într-un tratat de agrotehnică: pregătirea uneltelor de muncă, aratul, semănatul, seceratul, îmblătitul (treieratul), măcinatul şi prepararea pâinii.Treptat, textele vechi, cu referire directă la arat şi alte activităţi agrare, au fost invadate şi, parţial, înlocuite cu texte comice şi fără valoare estetică privind realitatea cotidiană.

De asemenea, la cetele de pluguşor s-au asociat mascaţii de Anul Nou transformându-l într-un ceremonial sincretic în care se regăsesc amalgamate numeroase genuri ale creaţiei populare.

Sorcova este un obicei al copiilor, structurat după modelul colindelor, de invocare a divinităţii vegetaţiei pentru sănătatea şi belşugul persoanelor sorcovite în dimineaţa zilei de Anul Nou.

Copiii, în vârstă până la zece ani, cu sorcova în mână, simbol al vegetaţiei de primăvară, recită un text augural: „Sorcova, vesela,/ Să trăiţi, să-mbătrâniţi,/ Peste vară, primăvară,/ Ca un măr, ca un păr,/ Ca un fir de trandafir./Tare ca fierul,/Iute ca oţelul./Tare ca piatra,/Iute ca săgeata./La anul şi la mulţi ani!“.

Colindătorii sorcovesc mai întâi membrii familiei, apoi merg în grupe mici, de doi-trei, din casă în casă, în special pe la rude şi vecini. În timp ce recită textul, copiii ating ritmic cu Sorcova fereastra şi uşa, dacă colindă în afara locuinţei, şi corpul gazdelor, dacă colindă în casă.

Sorcova era confecţionată din una sau mai multe rămurele de pomi fructiferi (meri, peri, vişini, gutui, pruni) şi, uneori, de trandafir, tăiate şi puse în apă, într-o oală de lut, în casă, la căldură, în ziua de Sântandrei pentru a înmuguri şi înflori peste o lună de zile, la Anul Nou. Copii sorcoveau cu una sau mai multe crenguţe adunate în mănunchi. Ulterior, Sorcova s-a confecţionat dintr-o nuia cu rămurele împodobite cu fire de lână colorată, cu bete, cu tricolorul şi cu un buchet de busuioc în vârf. Astăzi se confecţionează din hârtie colorată şi flori artificiale. După încheierea colindatului, Sorcova, simbol al fertilităţii, sănătăţii şi purităţii, se păstra la meştergrindă sau la fereastra dinspre răsărit a camerei curate lângă icoană.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

Vasilca de Anul Nou: ţiganii din timpul de faţă iau adecă căpăţâna porcului, dacă au şi ei porc, iar de nu, se împrumută de la vreun român, şi apoi, punând

o pe o tavă de dulceaţă sau, în lipsa acesteia, pe o tavă în care se coc plăcintele, o împodobesc cu cercei, cu salbe de mărgele şi de bani, cu basmale de mătasă sau de lână cu flori artificiale, cu beteală şi cu o oglindă. După ce au împodobit-o în chipul acesta, merg cu dânsa pe la domnii şi oamenii mai de frunte ai oraşului sau ai satului, despre care presupun ei că au cu ce-i plăti, ca să le ureze şi să le dea totodată de cunoscut că porcul cel spornic la prăsilă şi bogat în grăsimi are s-aducă la casa, la care urează cu dânsul, spor şi belşug în toate.
Unul dintre dânşii duce tava, pe care e pusă căpăţâna de porc, adică Vasilca, şi după ce ajunge la casa unde voiesc a colinda, intră înăuntru, o pune pe masă în fundul casei sau pat, anume ca toţi cei de casă să se poată uita la dânsa. Ceilalţi inşi însă stau afară la fereastră, sau, intrând şi ei în casă se postează lângă uşă şi aici apoi, stând în picioare şi cu capetele goale, încep a cânta colindul Vasilcei sau Sivei, care „expune cauzele pentru ce a fost scroafa tăiată şi modul cum i se face ultima judecată în cer . După ce-au terminat colindul acesta al Vasilcei, stăpânul de casă îi dăruieşte cu bani, vin, colaci,

carne, muşchi sau limbi de porc etc.

Unii oameni îi pun de colindă şi în ţigăneşte.
(S.FI. Marian – „Sărbătorile la români“)

SĂ VĂ FIE
CU BANAT!

PRIN VESTUL CEL DARNIC

Depuse la picioarele Carpaţilor de apus, dealurile şi câmpiile Caraşului, Timişului şi Aradului sunt împânzite de sate spectaculoase, cu case-fortăreţe şi străzi late, înflorite, curăţate şi îngrijite de şvabi şi de români, de sârbi şi de unguri bogaţi (mai nou şi de ţigani îmbogăţiţi fulgerător după 1989).

Alături de Bucovina şi de Ardealul extramontan (cel al românilor, şvabilor, saşilor, ungurilor şi secuilor) Banatul simbolizează România înstărită, pizmuită, plurireligioasă şi persecutată de dincolo de Carpaţi, de dincolo de frontiera dintre răsărit şi apus, dintre ortodoxism şi catolicism (sau reformaţi), dintre – spun câţiva analişti – sărăcie şi îndestulare.

Călătorul va descoperi nu numai un ţinut îmbelşugat şi elegant, cosmopolit şi cu splendide tradiţii, ci şi o bucătărie opulentă, asemănătoare celei transilvane, cu unele particularităţi: sosuri şi ciorbe îndulcite, fripturi savante şi pilafuri drese cu verzituri şi paprică.

Vinurile în Banat sunt de asemenea abundente şi deosebite, iar unele chiar unice: Creaţa de Tereremia Mare, Cadarca de Miniş, Mustoasa de Măderat.

PÂINE CU LAPTE

• 1 kg făină albă • 1 linguriţă sare
• 2 ceşti mari de lapte (sau mai mult) • 1 nucă de drojdie
În loc de apă, pâinea se frământă cu lapte, ceea ce o tace mai degrabă
corn, chiflă, colăcel

• Se desface drojdia în lapte călduţ
• Se cerne făina, se face groapă, se toarnă lapte cu drojdie, sare şi se frământă
• Se adaugă lapte cald, câte puţin, până se face aluat potrivit: se lasă să dospească
• Se formează pâinişoare şi se coc în tava presărată cu făină, cam 1 ceas, la foc mijlociu, până se rumenesc
Tainã:

Înainte de a le băga în cuptor, bănăţenii presară pe pâiniţe sare, mac, chimen.

CRAP CA LA MOLDOVA NOUĂ

• 1 crap de 2 kg • 6-8 cepe
• 1 kg roşii • 1 ceaşcă untdelemn
• 1 legătură pătrunjel • sare, piper, cât vă place
• 3 pumni de măcriş verde • 2 linguri de lapte bătut
• Ceapa se taie peştişori şi se pune la călit într-o tavă încăpătoare
• Roşiile se taie felioare şi se pun şi ele peste ceapa rumenită
• Peştele se curăţă şi se taie porţii
• Când roşiile s-au muiat-prăjit, se pune peştele, sărat-piperat, şi se dă la cuptor, stropindu-se des cu zeama din tavă
• Pătrunjelul şi măcrişul se toacă împreună şi se freacă pastă cu lapte bătut
• După o jumătate de oră şi mai bine, dacă peştele e rumenit şi pătruns, se toarnă sosul acrişor şi parfumat şi se mai lasă 2-3 minute în cuptor
Moldova Nouă este o mărgică preţioasă în colierul oenologiei româneşti, poate singura care îşi colorează vinurile la blânda briză adriatică. Deşi aici performează (uneori admirabil!) mai ales vinurile roşii postfiloxerice, totuşi şi albele seci şi demiseci – Riesling Italian, Sauvignon, Fetească Regală sunt dăruite cu tot ce trebuie: culoare luminoasă, mireasmă, prospeţime, gust bun, chiar original uneori, datorită climei mai dulci.

La un peşte copt, cu ceva acriturã vegetală, ar merge un vinuţ sec, o Fetească Regală, cu culori, miros şi gust de ierburi sălbatice.

GĂLUŞTE DE MĂMĂLIGĂ
Miez:

• 500 g mălai • 1,5 litri lapte
• 2 linguri unt • 3 linguri brânză
Înveliş
:
• 2 ouă • 2-3 linguri mălai (pesmet)

Prăjeală:

• untură (sau unt mai bine) cât să stea găluştele-n tigaie cum stau copiii-n lighean, numa' cu fundul ud
• Se pune laptele la fiert şi, când clocoteşte, se toarnă mălaiul
• Se mestecă (cu mestecăul) se adaugă şi unt şi brânză (e bine dacă e un pic mai sărată) şi iar se mestecă, în draci, până capătă mămăliga o anume consistenţă
• Se lasă să se răcească, timp în care
• Se pune niţel mălaiul sau pesmetul la prăjit într-o tavă încinsă
• Se bat ouăle
• Se fac găluşte de mămăligă cât o lămâie, se turtesc
• Se înmoaie în ou, se tăvălesc în mălai un pic rumenit şi se pun la prăjit în untură, întorcându-se pe toate părţile
Se dau la masă fierbinţi foc, cu o mazăre cu sos, o sărmăluţă, o varză călită,

o iahnie de fasole, ca fel întâi. Sau, ca aperitiv, cu tăieţei cu varză, ori cu o ţâră de brânză rasă şi oarece smântână.
Obiceiul cărăşenilor şi hunedorenilor e să bea după o găluşcă ca asta şi o cană de vin alb de Berzovia, Sauvignon sau Riesling Italian. Nu-i rău deloc dealul cărăşan pentru vie, ne-o arată şi vinurile de Buziaş şi cele de Berzovia, ambele plăcute şi generoase, ca vecini buni ce sunt (mai ales în anii cu ceva mai mult soare).

Dar are nişte dichisuri care, dacă nu sunt respectate, nasc drame cum e cea de la Teremia Mare.

Dramă care caracterizează stilul stahanovist, brigadierist, ignorant, urechist, fără noimă în care s-au făcut mai toate în România generaţiei mele, de la baraje şi indiguiri pe toate râurile, la fabrici de orice şi din orice.

Fără să se gândească, măcar, la consecinţe, darmite să se ţină cont de ele, fără vreo cercetare ştiinţifică care să permită evaluări şi previziuni corecte, fără să se încerce măcar vreo referire la tradiţie, cineva a decis că o viţă de mare productivitate, Fetească Regală, trebuie să înlocuiască plantaţiile cu Creaţă şi Majarcă de la Teremia, (mai puţin roditoare dar adaptate unui sol dificil şi dând un vin unic).

Rezultatul? Jalea de pe lume! Fetească nu se-ntâlneşte pe nicăieri şi nicicum cu nisipul şi lutul de Teremia, ceea ce e un fiasco îngrozitor (mai ales economic) pentru biată podgorie şi oamenii ei: Creaţa şi Majarca în schimb, specii de viţă unice în lume, de o valoare vinicolă indiscutabilă, sunt pe cale de dispariţie!!

Se mai miră cineva de ce sunt urâţi „inginerii"?! De ce n-avem pic de încredere în aceşti homo faber orbi, creaţi pe bandă de industrialismul socialist „ce învinge şi supune natura"?!

Au făcut, cu o inconştienţă şi chiar, vai, cu o ignoranţă stupidă şi penibilă, zeci de baraje pe mai toate râurile româneşti, în numele unei autonomii energetice ieftine. Rezultatul: în câţiva ani (lucru previzibil încă de la faza de proi

ect!) lacurile de acumulare ce au răvăşit munţii româneşti s-au înnămolit, în aval s-au produs modificări climatice dezastruoase (secete, inundaţii, creşteri sau scăderi grave ale pânzei freatice), culturile s-au distrus, oamenii au sărăcit.

Bilanţul arată pierderi economice generale de câteva ori mai mari decât câştigul energetic.

Nu-ţi vine să-i blestemi pe toţi ăştia? Natura au schilodit-o, socialismul l-au construit, viaţa şi gospodăriile ni le-au nenorocit! Şi culmea, pe banii noştri!

Da, da, noi i-am plătit ca să se joace ei, nepăsători şi prosteşte, de-a demiurgii, cu ţara şi cu noi! Oameni buni, opriţi-i! Salvaţi-vă pădurile, casele, munţii, râurile, peştii, vinurile de inginerismul acesta stupid! Pe voi salvaţi-vă! Daţi-le pe aceste gorile ale buldozerelor pe mâna ştiinţei!

Învăţaţi-i (strig şi eu ca Lenin) ce nu-i învaţă nimeni în nici o facultate tehnică românească: ce e aceea o evaluare globală a efectelor, o prognoză complexă, un calcul asupra tuturor consecinţelor pe termen lung. Învăţaţi-i ce e aceea o concepţie sistemică, şi ce legături sunt între toate pe lumea asta!

Ce efecte nocive poate aduce ruperea unei singure verigi din aceste legături au aflat şi cei din Teremia Mare, aduşi la sapă de lemn şi cană goală de un inginer imbecil, dar activ, plin de iniţiative rele şi intenţii bune!

Şi ar fi drept ca respectivul arierat să fie pus (după ce nişte cercetători au făcut o analiză şi au găsit o soluţie durabilă) să reconstruiască viile de Creaţă şi Majarcă cu mânuţa şi pe banii lui, că pe ai noştri i-a cheltuit de mult.

PILAF DE PUI

• 1 pui frumos • măruntaiele de pui (fără ficat)
• 1 ceapă mare şi tare • 1-2 ardei
• 1 morcov mărişor • 2 roşii foarte tari, dar coapte (!)
• 1 ceaşcă mare cu orez • sare, piper, boia
• 1 păhărel de untdelemn
• Ceapa se toacă... bob de orez
• Morcovul se rade
• Ardeii şi roşiile se taie cubuleţe cât de mici
• Carnea se taie porţii mici
• Se pune uleiul la încins, apoi ceapa, să se înmoaie
• Când ceapa s-a muiat cât de cât,. se adaugă carnea şi se lasă un pic, să se rumenească uşor
• Se spală orezul în două-trei ape, şi se varsă peste carne şi ceapă, să sfârâie şi să ia gust de prăjeală
• După câteva minute, se adaugă apă să se acopere tot, se pun şi ardeii, morcovii, roşiile, sare, piper (boabe), boia şi se dă la cuptor, la foc liniştit
• Dacă a scăzut apa, se mai adaugă
• Într-o jumătate până la trei sferturi de oră, pilaful e gata, cu o frumoasă

crustă aurie deasupra
336

• Se oferă fierbinte, cu murături sau salate oţetite
Tainã: Dacă, în loc de apă, puneţi ceşti cu supă de găină, va fi mult mai bine. Dacă, în loc de untdelemn, veţi prăji ceapa şi carnea în untură de găină sau de gâscă, va fi un deliciu.

Iar dacă aşezaţi pe masă, lângă pilăfior, un pahar de vin cu aparenţe aspre, un militar de carieră vrednic de mult respect pentru forţă, rezistenţă şi demnitate (asta la prima vedere) dar ascunzând gingăşii şi pluşuri rare, de sibarit – am numit Cabernetul Sauvignon de Miniş – atunci cocoşul n-a murit degeaba, căci soartă mai frumoasă nu putea râvni (dealurile Minişului sunt lejer radioactive, ceea ce dă maturitate şi rotunjimi bogate vinurilor de la vârstă fragedă).

PĂPĂDIE BĂNĂŢEANĂ

O salată caldă, „de digestie“, care se face la Lugoj şi la Teremia, şi nu numai cu păpădie, ci cu orice verzitură de primăvară.

• 1 kg de cartofi • 2 farfurii pline cu frunze de păpădie
• 100 g unt • 3 linguri untdelemn
• 3 linguri oţet (după gust) • sare, piper, paprică
• 1 legătură pătrunjel
• Cartofii se pun la fiert

• Păpădia se toacă fâşii, pătrunjelul pastă
• Cartofii odată fierţi, se curăţă şi se taie felii subţiri
• Se amestecă toate, cartofi, păpădie, pătrunjel, sare, piper, boia
• Se încinge unt într-o tigaie, se amestecă cu ulei şi oţet şi aşa, clocotită, se toarnă zeama peste salată
Se şi dă la masă, cât de caldă, ca garnitură sau ca (un fel de) desert (aşa-i obiceiul!), cu Majarcă rece, proaspătă şi multă, că aşa e bun vinul ăsta de Teremia Mare, la butoi, nu la sticlă!

Creaţa, Majarca şi (staţi să mă concentrez, să nu-mi fugă pixul) Steins-chiller-ul au fost, veacuri, vinurile albe şi impoderabile ale chefului bănăţean. Pe nisipuri neprimitoare, de câmpie joasă, s-au păstrat câteva din aceste originale viţe vechi ţărăneşti, cu vin alb plăcut şi cumsecade, licoare de cursă lungă

– dar care are şi inflexiuni ambiţioase – mai ales Creaţa. Din păcate, aţi văzut, prezentul le e nefast.
CIORBĂ DE GÂSCĂ

În câmpiile arădene, gâsca e la mare preţ iar felul destul de sofisticat în care e gătită aminteşte de o anume medievalitate europeană, alchimistă şi obsedată de mirodenii.

337

• 1 gâscă • 2 morcovi • 1 ţelină mică
• 2 linguri pastă ardei • 1 varză mică • 3 roşii răscoapte
• 1 sfeclă roşie mică • 1 gulioară • 1 lingură paprică
• 3 foi de dafin • 1 ceaşcă lapte • 1 pahar oţet
• 2 linguri miere • 2 linguri pastă roşii • 2 cepe
• 1 ceaşcă smântână • leuştean • 200 g slănină afumată

• sare, piper boabe, paprică iute – ce şi cât vă place
• Se pregăteşte gâsca, se taie bucăţi mici de-un blid cinstit, se pune la fiert în 3 litri de apă puţin sărată, cu ceva boabe de piper
• Se grijesc legumele şi zarzavaturile, se toacă din cuţit, se pun toate deoparte, să aştepte urmarea
• Când gâsca a fiert 1 jumătate de oră, se ia cu polonicul grăsimea clocotită şi se aruncă peste legume, să le opărească
• Completăm cu apă din când în când, dacă e nevoie – la sfârşit trebuie să rămână cam 2 litri de zeamă (e o ciorbă mai groasă)
• Slănina se taie bucăţele şi se pune la prăjit într-o cratiţă încăpătoare
• Când şi-a lăsat untura, se adaugă la prăjit paprica, legumele şi zarzavaturile opărite, cu zeama lor, să se călească, amestecând mereu cam 1 sfert de oră
• Gâsca fierbe înainte, de vreo oră, aşa că se pun în ciorbă şi legumele şi zarzavaturile, plus lapte, foi de dafin, oţet, miere, pastă de ardei, pastă de roşii, să dea în clocote mai mult de 1 jumătate de oră
• Leuşteanul se toacă mărunt
• Smântâna se apoşeşte cu un polonic-două de zeamă fierbinte
• Se potriveşte zeama de sare şi boia iute, se mai lasă două-trei clocote şi se dă deoparte
• Se adaugă smântâna şi leuşteanul
Tainã: Celor înfricoşaţi de aventuri periculoase şi colesterol nu le putem oferi această ciorbă cu lapte, oţet şi miere decât degresată şi cu iaurt acrişor în loc de smântână.

Dar tot îţi taie răsuflarea prăbuşirea în această ambrozie!

Românii din unele părţi ale Banatului, pe lângă datinele şi credinţele uzitate în ziua de Sân-Toader, care s-au înşirat în capitolele premergătoare, mai au încă şi aceea de a răteza stupii, anume ca să producă în acel an multă miere şi ceară.

Deci stăpâna casei, făcând în ziua de Sân-Toader sau Sân-Toaderul cel mare, fiecăruia din familie, după cum îi este vârsta şi mărimea, câte o pogace,

o unge cu miere de aceasta sau şi cu altă miere şi o dă apoi fiecăruia s-o mănânce dimineaţă pe nemâncate, anume ca să fie sănătoşi în decursul anului. După Sân-Toader, muierile (mamele), lăsând puţină miere din care au uns pogacele membrilor familiei, sâmbătă, la Calul cel mare, ung fetele în frunte,

pe piept, pe mâini, pe genunchi, atunci când se duc la o atare petrecere.

Tot în miere de aceasta pun puţină făină de la două case ce caută una către alta şi, mestecate cu o bucată de sare ce s-a purtat la poale de marţi până în alta marţi, fac o turtă şi din asta mănâncă fetele şi zic:

- Precum turta asta-i dulce şi o mănâncă toată lumea cu drag, aşa şi eu să fiu dulce şi văzută la cine mă vede, cu cine vorbesc, unde şed şi lucrez! Din aceasta pun apoi bucăţele mici şi soacrei şi bărbatului în mâncare.
(din S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

ŞORICI UMPLUT

Destul de rar gătit, mai ales în ultimii ani, şoriciul se mai umple încă în zonele bogate din Banat, unde se taie porci mulţi şi graşi dar, din cauza căldurii (presupun) slănina nu se afumă sau fierbe, ci ajunge în primul rând untură şi jumări.

Mai întâi se scoate o tablă cât mai mare de slănină cu şorici curat şi alb ca (urmează o banalitate) un popou de suedez.

Meşterii şvabi, breslaşi ai pregătirii porcului din străbunic în nepot, sunt nişte adevăraţi artişti, sculptând în osânză şi cărniţă mai ceva ca moţul în lemn şi propaganda capitalistă în conştiinţe. Ei ştiu să desprindă din scândura groasă de slănină o foaie lată de şorici căptuşit cu un degeţel subtil de grăsime.

• 1 kg carne macră tocată • 5 cepe
• 5 ouă • 3 morcovi
• 2 linguri pastă roşii • 1 păhărel de vin
• 1 căpăţână usturoi • 2 linguri untură
• 1 pahar cu bere • sare, piper, paprică după gust
• cimbru (puţin)
• 1 ceaşcă varză (murată sau crudă) tocată
• 1 kg bucăţi de cap – limbă, alte cărniţe, tocate
• 1 foaie de şorici de 20-30 cm lăţine şi 40-30 cm lungime
• Ceapa se taie peştişori şi se căleşte în untură
• Când s-a rumenit un pic se adaugă carnea, să se prăjească cam 1 jumătate de oră (se mai pune apă caldă din când în când)
• Se rad morcovii şi se toacă usturoiul, se pun peste carne
• Când carnea cu ceapă, morcovi şi usturoi s-a muiat şi colorat, se lasă să se răcească şi se amestecă cu varză, vin, pastă roşii şi ardei, ouă, sare, piper, boia, cimbru praf
• Se coase şoriciul pungă, se umple cu ce-i mai sus, se închide şi se dă la cuptor în tavă unsă cu untură şi udată cu ceva bere spre sfârşit, să se înmiresmeze cald, ca o moară de deal
În Banat, la Moldova Nouă, la Miniş, la Recaş şi în viile Tirolului, vinul roşu e formă de relief foarte răspândită, chiar dominantă, aş spune.

Mâncarea noastră-i lucrare grea, aşa că v-aş sugera un Cabernet sau un Merlot de Miniş, seve nobile, triumfătoare (dar mai discrete decât seniorii întunecaţi şi impetuoşi din Valahia)... Sau, mă gândesc, de ce să nu încercaţi şi un alt Merlot, cel din Moldova Nouă, având un nu ştiu ce vegetal, un nerv viguros, de buruiană de leac împânzit în carnaţia fină şi aristocrată. In sfârşit, încercaţi şi un Cabernet de Dealurile Tirolului, o podgorie cărăşană mai puţin cunoscută, dar meritorie (dincolo de limba de lemn, chiar aşa şi e!)

E un vin remarcabil, în anii buni poţi spune că e o coloană de fier în tencuială de pluş.

Românceie din Banat, voind ca familiei să-i meargă peste întreg anul lucrurile tot înainte şi să facă spor, au datină să fiarbă în ziua de Anul Nou un cap de porc sau un purcel, nicidecum însă o găină, în credinţă că, precum porcul râmuieşte tot inainte, aşa şi lucrurile din casă să meargă tot spre spor; iar defel nu găină, pentru că, precum găina râşchie tot înapoi, aşa şi familiei unde se mănâncă în ziua de Anul Nou găină îi merg trebile tot înapoi.

(din S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

ŞNIŢEL DE CIUPERCI
• 1 kg ciuperci cu pălărie mare • 2 linguri făină
• 2 ouă • sare, piper, după gust
• untdelemn pentru prăjit • 1 legătură mărar
• Se rupe piciorul ciupercilor

• Ciupercile se spală bine, se usucă, se presară cu sare şi piper
• Se toacă pastă picioruşele
• Se bat ouăle cu făină şi pastă de ciuperci
• Se trec pălăriile prin ou, se pun la prăjit în untdelemn încins cu ţuguiala în sus
• Când s-au rumenit se întorc, restul de umplutură se toarnă în scobitură ca-ntr-o farfurioară
• Se acoperă, se prăjesc la foc foarte mic
• Se oferă fierbinţi, cu mărar tocat
Şniţelul de ciuperci e fraged şi fin. L-am întâlnit în câteva rânduri la Arad, ca intrare, lângă o veselă şi simplă Mustoasă de Măderat.

Taină: Vinul alb şi sec se bea glacial de rece („Asta-i taină !?“ strigă careva din sală) iar cel alb şi demisec, demidulce, dulce, licoros, leşinat şi diabetic, care cum îi place.

Mătcătău: Fetele din Banat care se prind surate până la moarte, deşi nu-s rubedenii, se leagă aşa: o femeie „iertată“ sau o fată mare „curată“ (care nu a avut ciclu) face o turtă din făină de grâu.

Se strâng fetele care intră-n legământ sub un măr înflorit, în jurul mesei, în

mijlocul căreia stă turta presărată cu sare. Se taie cu un ban de argint o cruce din turtă şi se înmoaie cu atâţia stropi de vin câte fete se jură mătcuţe. Se taie cu acelaşi ban şi se împarte crucea în mod egal la toate fetele jurate. Se mestecă şi se înghite turta sfântă şi se invocă zeul:

„Mătcălău Mătcălău,

Roagă-te 1ui Dumnezeu,

Să ne ferească de rău,

Că şi noi cât om trăi,

În tot anul te-om cinsti,

Te-om cinsti cu chiţi de flori,

L-aste mândre sărbători,

Te-om cinsti şi pomeni,

Că mătcuţe ne-om numi,

Până-n lume vom trăi.“

Banul de argint se taie în bucăţi, pentru fiecare surată una, şi va fi semnul de recunoaştere după moarte. Urmează un ospăţ de familie, de-acum fetele îşi spun surori, văruţe, surate, mătcuţe.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

În alte părţi din Banat, mătcuţarea se face în următorul chip:

Una dintre fetele care s-au adunat ca să se mătcuţească, aduce o tigaie, iar celelalte fiecare câte 2-3 ouă, unsoare, pâne şi o chită de flori, cu deosebire mătcuţe. Apoi mergând sub un măr, fac foc, pun tigaia cu unsoare pe foc, sparg într-însa ouăle şi fac din ele caigană.

După ce s-a fript caigana, ocolesc cu dânsa toate mătcuţele, câte se află de faţă, mărul de trei ori după olaltă, rostind în acelaşi timp, tot de trei ori, următoarele cuvinte:

Tot mătcuţă să ne zicem

Pân-o fi lumea şi ţara!

Fac apoi cununi de flori şi sărutându-se prin ele rostesc iarăşi cuvintele de mai sus.

În fine se aşază jos şi mănâncă din tigaie în semn de frăţie, bună înţelegere,

dragoste şi credinţă una faţă de celelalte, şi de aici încolo oriunde, orişicând, când se strigă sau vorbesc unele cu altele, îşi zic ori mătcuţă sau văruică, ori soră.

(din S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

PILAF BĂNĂŢEAN

• 500 g orez • 1 gogoşar roşu • 1 ceapă roşie
• 1 ţelină mică • 1 morcov • 1 roşie
• 1 dovleceluş • 1 ceapă albă • 1 vineţică

• 1 ardei gras galben • 2 linguri ulei • 2-3 căţei de usturoi
• 1 litru supă de carne • sare, piper • verdeaţă: mărar, pătrunjel
• Ceapa albă se taie mărunt şi se pune la rumenit în ulei, într-o cratiţă mare
• Ţelina şi morcovul se curăţă, se toacă şi se pun şi ele în prăjeală
• Ardeii, gogoşarul se grijesc de cotoare şi seminţe
• Usturoiul se taie felii minuscule (în general, la mâncarea asta totul se toacă cât de mic – dar din cuţit)
• Ceapa, roşia, vânăta, gogoşarul, ardeii şi dovlecelul se toacă mărunt
• Se pun toate peste prăjeală, s-o stingă
• Se adaugă orez, piper, sare, supă, se amestecă când şi când până începe să clocotească
• Se pune în cratiţă în cuptorul încins, circa o jumătate de oră, la foc mic
• Se toacă verdeaţa şi se presară când e pilaful gata
Tainã: 1 ardei iute roşu, tocat mărunt şi pus la fiert o dată cu supa bagă pilaful în nişte draci foarte atrăgători.

Frumos colorat, pilaful de la Deta şi Jimbolia are şansa de a avea în preajmă Recaşul, cu un Burgund deosebit. Corect colorat şi bogat în gusturi, Burgundul de Recaş e aproape la fel de convingător şi bine educat ca orice vin roşu de soi, dar e şi popular totodată.

Vin bun de băut cu cana şi cu burta, fără dureri de cap a doua zi, (dacă nu tea bătut nimeni şi nici n-ai căzut pe scări – de oboseală, bineînţeles) Burgundul de Recaş e o neaşteptat de plăcută potrivire cu un pilaf atât de verde ca al nostru.

Dacă vă place, totuşi, alb (şi vă dau dreptate), un Sauvignon, fin şi aristocrat, sau un Riesling Italian, mai înţepat, mai pietros, dar cu ţinută, vă aşteaptă lângă Buziaş, la Silagiu cel însorit.

Le veţi preţui pentru rotunjime şi onestitate.

CHEC CA-N BANAT

• 1 kg făină • 8 ouă
• 1 păhărel mic de rom • praf de copt
• 1 ceaşcă mare zahăr (300 g) • 50 g mieji de nucă măcinaţi
• 1,5 pachet unt • 100 g stafide
• coaja de la 1 lămâie • zahăr vanilat
• Se freacă untul cu jumătate din zahăr şi 8 gălbenuşuri până se face pastă
• Praful de copt se dizolvă în rom
• Se adaugă coaja de lămâie, zahăr vanilat, romul cu praf de copt, nucă, stafide, şi se amestecă bine
• Albuşurile se bat spumă deasă cu restul de zahăr

• Se amestecă toate şi, încet, încet, se adaugă făină, câte un pic
• Tăvile se tapetează cu hârtie unsă cu unt şi se umplu cu aluat

• Cuptorul trebuie să fie încins la început şi molcomit apoi; când s-a rumenit şi a prins coajă, e gata checul

PLĂCINTĂ CU CEAPĂ

Aluat:

• 500 g făină • 0,500 litru apă caldă • sare
• 1 pahar untdelemn – plus 4 linguri pentru stropit şi uns
• În moviliţa de făină se face o scobitură în care se toarnă, puţin câte puţin apa, uleiul, sarea
• Se frământă bine şi se bate cu maiul zece minute
• Se întinde pe o planşetă presarată cu făină, se presară la rându-i cu făină

Umplutură:

• 2 cepe • 200 g ciuperci (dacă e post)
• sare, piper • 200 g ficăţei pui (dacă e de dulce)
• 1 legătură mărar
• Se căleşte ceapa

• Când s-a muiat se adaugă ciupercile sau ficatul (merg şi împreună dar micşoraţi puţin cantităţile)
• Se toacă mărarul
• Se sărează-piperează şi se amestecă cu mărar

Plăcinta:

• Se unge o tavă cu ulei
• Se aşterne o foaie de aluat apoi umplutură, iar foaie, iar umplutură etc.
• Ultimul strat e de aluat, care unge bine cu ulei
• Se pune în cuptor încins, 15-20 de minute, la foc mic

E greu să nu-ţi doreşti, la o plăcintă caldă cu ceapă – e iarnă, – o cană de aceeaşi Creaţă de Teremia Mare (zisă şi Riesling de Banat). Dar prea puţini mai au acces la acest vinuţ sec, ce are o superbă vână de parfum bărbătesc în carnea lui senină, uşoară, amăruie (Creaţa e atât de specială, de gustoasă, de generoasă, încât seamănă cu eroina blondă a unui film mut, deghizată în fată de la ţară).

N-aş înlătura de lângă plăcinta noastră cărnoasă nici un roşuleţ sec de Arad, un Burgund Mare – bogat, plăcut, sec, acid – un vin care se bea de sete, dar care totuşi, datorită locului radioactiv, capătă corpolenţă (la Urziceni acelaşi vin, spre exemplu, deşi e mai puţin elegant şi mai plat, e totuşi mai dur – de, căldura!)

GRĂDINUCĂ LA CUPTOR

Mi s-a părut extrem de simpatic numele ăsta, aşezat pe ceva bun de tot, fel de ghiveci cărăşan de pe lângă Voislova.

• 2 morcovi • 1 păstârnac
• 3 roşii • mărar, pătrunjel
• 1 tulpină de rubarbă • 1 ceaşcă smântână
• 1 pahar untură (untdelemn) • 2 gulioare tinere tare
• 1 ţelină • 2 cartofi
• sare, piper • 1 ceaşcă cu mazăre verde
• 1 ceaşcă cu fasole verde
• Toate cele legume ce sunt de fiert se curăţă, se taie cubuleţe şi se fierb în puţintică apă uşor sărată (roşiile nu, că-s pentru altă treabă)
• Verdeaţa se toacă mărunţel şi se amestecă cu smântână
• Roşiile se taie felii
• Se scot legumele când au fiert şi se mai lasă zeama să scadă bine de tot
• Se unge o craţită cu untură şi se potrivesc legumele fierte, împănate cu felii de roşii şi piperate după gust
• Se toarnă zeama rămasă, smântâna şi se pune cratiţa în cuptorul cald, să se gătească împreună, vreo 10 minute
La Tirol (nu visaţi în pas de vals, rămâneţi pe sârbă!) pe lângă roşiile de vârf

– Cabernet Sauvignon, Pinot Noir şi Merlot – se întâmplă şi două albe ceva mai subţiri, un Riesling şi un Sauvignon. În anii buni, conturul accentuat şi prospeţimea efebiacă le fac început de masă plăcut, tonifiant.
IAHNIE DE FASOLE CU CARNE AFUMATĂ

Mâncare complicată tare, care în Banat se împlineşte în paradigme strălucitoare (veţi vedea).

• 300 g pastramă afumată gâscă • 200 g costiţă afumată
• 300 g cârnăciori de porc afumaţi • 1 lingură untură gâscă
• 1 ciolan afumat de porc 500 g • 2 linguri măduvă
• 1 ardei gras • 2 cepe
• 2 morcovi • 2 foi dafin
• 3 legături mărar • 1 legătură tarhon
• 1 pahar vin alb dulce • 200 ml bulion gros de roşii
• 5 căţei usturoi • 1 linguriţă paprică
• 1 lingură pastă ardei • piper boabe
• 1 kg fasole albă cu bob mare (sau cum o fi, dacă vă plac alte soiuri)
Seara

• Se pune fasolea la înmuiat în multă apă rece

Dimineaţa

• Se pun ciolanul, pastrama şi fasolea, cu piper boabe şi paprică la

fiert temeinic în 3 litri apă (trebuie să scadă destul de mult)
• Se taie îmbucături cârnaţii şi costiţa
• Se rad ceapa, ardeiul şi morcovii
• Se toacă pastă usturoiul şi tarhonul
• După o oră – o oră şi un sfert, se scoate ciolanul din fiertură şi se lasă să se răcească puţin
• Se pun în fasole 1 jumătate de oră la fiert molcomit pe marginea plitei ceapa, morcovii, ardeiul, măduva, untura de gâscă, costiţa, pastrama, usturoiul, tarhonul, paprica, pasta de ardei, vinul (se amestecă des, să nu se prindă)
• Se dezosează ciolanul, se taie carnea şi şoricul îmbucături, se pun în fiertură
• După ce a trecut jumătatea de oră se adaugă cârnăciorii şi bulionul de roşii, să mai fiarbă înăbuşit douăzeci de minute
• Zeamă nu prea mai e (mai face doar ceva bulbuci la suprafaţă – nu uitaţi să amestecaţi!) – a devenit sos şi încă unul extraordinar
• Potriviţi eventual sosul din apă fierbinte, să fie cam o jumătate litru zeamă groasă la tot ce-i acolo
• Se toacă mărar
• Când fasolea a fiert în total două ore şi un sfert – doua ore şi jumătate, nu se poate să nu fie gata! – se ia de pe foc, se presară mărar, se amestecă puţin, e o operă de talie mondială

Cabernetul Sauvignon de Recaş, în primii doi ani de viaţă, e un vin frumos, roşu-rubiniu. Are o personalitate unică între vinurile româneşti: mai sec decât cel al familiei sale, are un iz uscat „perfect bărbătesc“. Şi gustul, amplu, narativ are

o severitate aparte, sălbatică, acid-calcaroasă dar satinată, fără colţuri (la maturitate însă, mi se pare mai puţin original-spectaculos: sălbăticia-i nobilă se estompează în favoarea calităţilor sigure dar previzibile ale oricărui Cabernet).
Acest vin îl doresc oricui lângă o mâncare de fasole adevărată.

Numai când marile valori îşi dau mâna în dreptul vieţii noastre, putem spera să ridicăm un colţ al cortinei paradisului, să ne orbească lumina-i miraculoasă, chiar dacă, vai, miroase a ceapă şi îngraşă!

Tainã: Spre Arad, la toată mâncarea noastră se mai adaugă ceva: 1 lingură de miere şi un pahar de oţet, combinaţie dulce-acră care fierbe şi ea măcar o jumătate de oră. Sosul la iahnie nu trebuie niciodată să pară că udă, ci că unge boabele de fasole.

CHIFTELE DIN LEGUME

Mâncărică de vară, un fel de ghiveci în fond, care e perfect numai cu sos de roşii la care se adaugă 2 linguri de smântână, ca să fie totul nebuneşte de fraged.

• 200 g cartofi • 100 g fasole verde • 100 g spanac
• 200 g varză • 200 g conopidă • 200 g telemea
• 3 ouă • 1 vârf cuţit piper pisat • 1 ceapă
• mărar, pătrunjel • 200 g miez pâine albă • pesmet, făină

• 1 lingură ulei pentru prăjit ceapa
• ulei pentru prăjit chiftelele
• 200 g praz (eventual şi alte legume, respectând proporţiile)
• Se fierb legumele, se curăţă, se scurg bine de apă
• Se căleşte ceapa, se scurge de ulei
• Se înmoaie franzela în lapte, se stoarce
• Se trec toate cele de mai sus prin maşina de tocat, se amestecă cu pasiune
• Se adaugă tocăturii telemeaua rasă, piperul, ouăle, mărarul şi pătrunjelul tocate, uleiul rămas de la prăjitul cepei, se amestecă
• Se pune într-o farfurie puţină făină iar în alta pesmet
• Se formează în palmă chiftelele rotunde, discuri groase de un deget
• Se tăvălesc prin pesmet, prin făină, apoi iar prin pesmet
• Se prăjesc în ulei la foc mijlociu, pe ambele părţi
Ca aperitiv, sunt unice fierbinţi, cu smântână.

Nu-s rele nici acompaniament pentru fripturi şi tocăniţe. Dar repet, devin paradisiace cu sos de roşii cu usturoi şi smântână. Iar vinurile lor sunt cele de unde vin, adică diamantul spumos al Banatului de sud – Creaţa de Teremia Mare (nu obosesc să laud acest vin) jucăuş, fin amărui, gălbui şi transparent ca

o glumă de adolescent, mirosind energic a hamei sălbatic şi a păpădie strivită, sau Mustoasa de Măderat, „liftă“ ar ădeană explodând de energie, prospeţime şi bucurie de-a trăi, rătăcind, neobosită şi vioaie, limpede ca un gaz ilariant, prin tot Ardealul (dar tot la Baratca împlinindu-se cu adevărat!
PUI DE ARAD

• 1 pui mare • 1 pui mai mic • 250 g fasole verde
• 500 g cartofi • 500 g roşii • 250 g mazăre verde
• 3 cepe • 2 linguri unt • 2 ouă
• 1 legătură mărar • 1 păhărel de vin dulce
• sare, piper, după sănătatea fiecăruia
• 2 linguri untură + 1 lingură pentru uns
• Puiul mic se dezosează
• Oasele rămase se pun la fiert în apă
• Carnea scoasă de pe oase se toacă mărunt, împreună cu măruntaiele de la amândoi puii
• Ceapa se toacă bob de orez şi se pune la călit în untură
• Când s-a muiat se adaugă şi carnea tocată cu 1 păhărel de vin, să se

înăbuşe

• Fasolea se taie bucăţele

• Morcovii se taie felioare
• Cartofii şi roşiile se taie cubuleţe
• Toate legumele se pun în apă, să aştepte
• Când carnea s-a frăgezit, se lasă să se răcească, apoi se freacă cu ouă, sare şi piper
• Cu pasta asta se umplu burta şi pielea puiului mare şi se cos cât de cât
• Se unge puiul cu untură şi se dă la cuptor, într-o tavă scăldată în unt
• Când s-a rumenit puţin, se adaugă supă de oase de pui clocotită şi se udă puiul des, să nu se ardă
• După 1 jumătate de oră de cuptor, lângă puiul deja pătruns (dacă e încă crud, se mai lasă să fiarbă) se adaugă mazărea, fasolea, roşiile, morcovii şi cartofii
• Se potriveşte de sare şi piper şi se lasă să se înăbuşe, acoperit, încă 1 jumătate de oră (dacă mai trebuie, se mai pune apă)
• Se ia capacul, se lasă să se rumenească totul 10 minute
• Se toacă pastă mărarul şi se presară peste legume, pe lângă pui, care tronează auriu şi dolofan, în mijlocul unui curcubeu vegetal aburind

Nu-i deloc rea găteala asta bănăţeană, care se potriveşte de minune cu orice vin roşu din zonă, dar mai ales cu cel mai discursiv, mai proaspăt şi mai celebru: Cadarca de Miniş (nu rataţi întâlnirea cu acest tineresc vin: dacă e din an bun şi bine făcut, o să vi se pară că beţi exuberanţa primăverii şi nostalgia senzuală a toamnei la un loc).

Dacă preferaţi o reuniune mai solemnă, atunci lăsaţi-vă provocaţi de Cabernet-ul de Moldova Nouă. Brusc, masa dumneavoastră se va încărca de dramatism, seve nocturne şi grave vor risipi îndoielile zilei. Forţa şi siguranţa unui vin masiv vă vor linişti, dând glumei aproape vegetale de mai sus un patos de ceremonie solară.

ARDEALUL, LA POHTA
CE POHTIM NOI
ARDEALUL SLĂNINII CEL GUSTOS

Podişuri între munţi, coame de dealuri nesfârşite, păduri fără capăt luminos, văi largi închise ca nişte insule între creste înzăpezite... Cum aţi descrie toate astea unui om care n-a văzut Transilvania?

Ardealul, fără a fi unitar geografic sau cultural – dovadă că e împărţit în „ţări“ cu identitate destul de bine conturată – Ţara Bârsei, Ţara Făgăraşului, Mărginimea Sibiului, Amlaşul, Ţara Haţegului, Ţara Lăpuşului, Oaşului, Maramureşului, Năsăudului şi încă altele – are aceeaşi înfăţişare: munţi şi dealuri şi, între aceste frontiere, largi depresiuni – „ţările“ – bine populate, cu sate şi oraşe înstărite.

Locuite de români, de maghiari, de secui şi de saşi, aşezările acestea – chiar şi cele mai mici – sunt un model fermecător şi pitoresc de prosperitate, de stabilitate: arhitecturi masive, ca nişte fortăreţe în piatră şi cărămidă, cu faţada continuă, monumente religioase (mânăstiri şi biserici ortodoxe străvechi, lăcaşuri romano-catolice, reformate, biserici săseşti fortificate) – totul în locuri foarte frumoase.

Cine încearcă să şoferească vara prin satele ardelene, dimineaţa devreme sau pe-nserate, va trebui să aştepte, răbdător, trecerea spectaculoasă, fascinantă, copleşitoare a turmelor de mii de vaci, bivoli, cai, porci, capre, oi.

Apoi, va conduce maşina pe şosele puţin circulate printre câmpuri de secară şi grâu, porumb şi cartofi, urmărind zborul berzelor şi crestele munţilor, pătate de zăpadă.

Oamenii locului sunt gazde bucuroase şi înlesnite, ar fi păcat să nu încercaţi un rasol de viţel cu sos dulce de roşii, nişte clătite monumentale şi o supă cu găluşte, la Braşov, o cană cu lapte cald de bivoliţă, o bucată de slană cu ceapă

roşie şi pâine proaspătă cu cartofi, la Făgăraş, un bulz şi o tigaie de rotogoale prăjite cu cartofi săraci în Mărginime, un sloi de oaie cu usturoi şi o farfurie de vişli iuţi de Haţeg (toate udate cu celebrul rachiu tare de fructe, prefript). Gustaţi apoi, din mersul maşinii, o pomană a porcului la Aiud, cu pogăci şi vărzări, varză ca la Cluj, o omletă cu creier la Oradea sau o tocană de purcel la Zalău, mămăligă cu lapte şi caş la Sighet şi un gulaş ori un papricaş, în secuime, Miercurea Ciucului ori la Sfântul Gheorghe.

Şi, dincolo de ţuica întoarsă de prune şi rachiul (palinca, horinca, vinarsi ginarsul) de fructe, descoperiţi mari vinuri, eleganta Fetească Albă, Feteasca Regală, Iordovanul cel vesel, Traminerul cel Roz, Furmintul cel solemn, Riesling sec, Neuburger-ul, Muscatul Ottonel, prinţul de aur.

Ardealul e o lume generoasă, din totdeauna nehotărâtă între răsărit şi apus

PÂINE CU CARTOFI

O pâine dulceagă, cu gust bogat, preferată de ţăranii ardeleni şi pentru că se poate păstra săptămâni întregi fără să se usuce

• 1 kg cartofi • 100 g drojdie • 1 lingură sare
• 2 linguri zahăr • 1-1,5 litri apă caldă
• 2 kg făină (Transilvania e ţara pâinilor „cât roata carului“)
• Drojdia se desface în puţină apă călduţă şi un pic de zahăr
• Cartofii se fierb, apoi se cojesc cât sunt încă fierbinţi şi se sfărâmă pastă
• În covată, peste făină, se răstoarnă cartofii, drojdia, zahărul, sarea, apa caldă cât suferă mâna
• Se frământă bine, trebuie să iasă un aluat destul de ţapăn, se lasă să crească cam 1 oră
• Se presară cu făină tăvile (sau, la ţară, vatra cuptorului)
• Se formează pâini rotunde (sau de forma tăvii) şi se pun la copt, la foc potrivit, cam 1 ceas

Respectul aproape mistic faţă de pâine a impus norme severe de comportament, „legi“ nescrise, conform cărora aruncarea pâinii rămase de la masă sau chiar a firimiturilor echivalează cu săvârşirea unui păcat.

Trasarea unei cruci imaginare pe pâine înainte de a fi tăiată, aşezarea pâinii cu partea „de vatră“ întotdeauna în jos, aşezarea ei pe un ştergar neapărat alb şi curat (gest care nu se referă numai la igienă, ci, mai degrabă, la crearea cadrului de puritate implicat de simbolistica pâinii), toate acestea fac parte din semantismul comportamentului faţă de pâine.

Interdicţii speciale de viaţă tradiţională se referă la înţeparea pâinii cu vârful cuţitului sau lăsarea cuţitului înfipt în pâine, gest echivalent unei crime imaginare şi, de aceea, condamnat în mentalitatea populară.

„Pâinea este om“, străuechea credinţă care personifică pâinea (credinţă preluată de creştinism) îi conferă acesteia însuşirile unui organism viu, fală de care se impune un anumit comportament.

Prescripţii speciale se referă la gestul ruperii sau tăierii pâinii şi al împărţirii ei la masă, gest solemn prin care tatăl familiei marchează, în vechi tipare de viaţă tradiţională, începutul mesei, creând atmosfera emoţională caracteristică unei ceremonii.

Prima bucăţică (mai ales din pâinea de grâu nou) este considerată ofrandă entru cei morţi şi trebuie aruncată ritual pentru aceştia.

Ultima, numită şi „bucăţica norocului“, „bucăţica puterii“, concentrează, în gândirea populară, o putere magică de influenţare a viitorului copiilor, dar şi al adulţilor. Captarea acestei forţe concentrată în ultima bucăţică exclude lăsarea ei pe masă, ea este mâncată în credinţa că, în acest fel, este asimilată întreaga energie benefică a pâinii.

(din „Paşi spre sacru“ – Ofelia Văduva)

CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE LOBODĂ

• 500 g carne afumată • 1 poală de lobodă
• câţiva căţei de usturoi • 1 lingură de făină
• 1 pahar lapte dulce • 1 ceaşcă lapte acru
• 1 legătură mărar • 1 legătură pătrunjel
• Se fierbe carnea
• Se grijeşte loboda, se taie fâşii
• Se toacă verdeaţă şi usturoi
• Se desface făina în lapte dulce şi se amestecă cu verdeaţă şi usturoi
• Când a fiert carnea se pune şi loboda în oală, să clocotească 10 minute
• Se adaugă fierturii laptele cu ce-i în el şi se lasă să mai dea câteva clocote
• Se înăcreşte cu lapte bătut şi se dă la masă, cu mămăligă

MITITEI ARDELENEŞTI

• 1 kg carne vacă (gât, coadă, antricot) • 1 vârf cuţit chimen pisat
• 1 linguriţă cimbru uscat • 1 căpăţână usturoi
• 2 linguri smântână nefermentată (frişcă) • 1 linguriţă boia
• 500 g carne porc (pulpă) • 1 vârf cuţit ienibahar
• sare, piper, după poftă • 4 linguri supă carne
• Se toacă repetat carnea, de 3-4 ori, se sărează, se lasă să respire la rece 5 ore
• Se amestecă carnea cu restul bunătăţilor (mai puţin frişca) şi se mai toacă o dată şi iar se lasă 1 noapte, la rece, să se primească între ele
• Se freacă cu frişcă, îndelung, să se înfoaie, acum sunt numai buni de jar, iar ca fagul de Năsăud nu ştiu vreun lămnuţ să ardă

Renumit prin vinurile sale albe şi seci, deosebit de expresive, Ardealul e totuşi matca tăriilor de fructe, a rachiurilor dublu distilate din prune amestecate, cel mai des, cu mere şi pere.

Continuaţi totuşi să insistaţi să vă recomand un vin la mititeii aceştia? O Fetească Regală de Apold ori Sebeş, să scârţâie în dinţi de seacă şi să lumineze primăvăratec.

PĂPĂDIE DE ORĂŞTIE

• 500 g cartofi • 100 g ceafă afumată
• 1 lingură oţet • 1,5 lingură untdelemn
• sare piper • mărar
• 1 pahar smântână subţire
• frunze de păpădie ieşită ieri din zăpadă, o farfurie plină cu vârf şi încă mai mult
• Cartofii se fierb, se curăţă, se taie felii sau cubuleţe
• Păpădia bine spălată se toacă
• Ceafa se taie cubuleţe
• Se amestecă oţet, untdelemn, smântână, sare, piper, mărar
• Toate de mai sus se pun de-a valma într-un vas, că vor fi bună intrare ori însoţire de primăvară şi chiar simbol de înnoire

HREAN ARDELENESC

• 3 linguri hrean ras • 200 ml smântână • 1 lingură oţet
• 1 lingură miere • 1 linguriţă sare
• Se curăţă rădăcinile de hrean, se rad mărunt spre pastă
• Se freacă cu smântână
• Se adaugă oţet, miere, sare
• Se serveşte imediat, altfel îşi pierde vlaga
• Merge ca uns cu rasolul de vită şi găină, crenvurştii, micii şi chiar cu grătarele de vită, pui, porc

GULIOARE CU SMÂNTÂNĂ

• 10 gulioare• 100 ml untdelemn
• 1 cană de smântână • sare, piper, pătrunjel şi mărar tocat
• Se curăţă gulioarele de coajă, se taie cubuleţe
• Se încinge uleiul
• Se pun gulioarele la prăjit, 10 minute, să se înmoaie (nu se amestecă)
• Când s-au muiat, se adaugă sarea, piperul, smântâna şi se pun în cuptor, încă 1 sfert de oră
• Se presară pătrunjel, mărar, se oferă calde

În mod normal, guliile din Ardeal sunt lăsate să crească cât dovlecii, să poată hrăni şi om şi animal.

Uite însă că, de la o vreme încoace, se mai mofturesc şi ele, după moda străinească, nu mai vor să-mbătrânească, devin gulioare. Vezi tu, marii artişti mor tineri!

CIORBĂ DE SALATĂ VERDE

În Transilvania ciorba de salată verde se potriveşte cam de Sărbătoarea Maialului şi se complică cu mii de chestii neaşteptate (ca şi mâncarea de andive în „Taverne des Italiens“).

Asta înseamnă doar că rădăcina e subţire şi cam plată şi trebuie sprijinită.

• 1 kg salată verde • 0,5 1 zer de la brânza de vaci
• 200 ml lapte prins • 4 ouă
• 100 g slănină afumată • 100 ml smântână
• 100 g cârnat afumat • căpăţână mică usturoi
• 1 ceapă mică • 1 morcov
• 1 linguriţă boia • verdeaţă: mărar, leuştean, pătrunjel
• 2 linguri untdelemn • 25 g făină
• sare
• Se spală bine salata, se taie mărunt „peştişori“
• Se taie cârnatul cât mai mărunt
• Se rade ceapa mare şi morcovul
• Se pun toate la fiert pe foc mic în 2 1 apă clocotită
• Se rade şi ceapa mică
• Se rumeneşte făina într-o cratiţă, la foc mic, amestecând mereu
• Se ia de pe foc, se amestecă bine cu untdelemnul şi ceapa mică rasă, până devine un sos subţire
• Se taie slănina feliuţe mici şi subţiri
• Se pune la prăjit într-o tigăiţă
• Când s-a rumenit peste tot se scoate într-o farfurioară
• Se bat isteric 3 ouă
• Se pun la prăjit în grăsimea lăsată de slănină – omleta trebuie rumenită bine pe ambele părţi
• Se taie omleta, întâi feliuţe şi apoi pătrăţele
• Se pisează usturoiul, se freacă cu paprică
• Dacă a fiert ciorba 45 minute se pun şi făina cu ceapa şi untdelemnul, şi slănina prăjită, şi omleta, şi paprica cu usturoi, amestecând de câteva ori, până se omogenizează
• Ciorba mai fierbe un sfert de oră, timp în care se bate oul cu smântâna, laptele acru şi zerul
• Se toacă verdeaţa
• Se drege ciorba cu ale laptelui, lăsând-o încă un pic pe foc, să nu se răcească – amestecând leneş – dar nici să clocotească iar nu-i bine
• Se ia de pe foc la primul semn de fierbere, se adaugă verdeaţă, se potriveşte de sare

Deşi conştienţi (uneori!) de binefacerile vitaminelor din vegetale – mai ales primăvara – ardelenii nu acceptă totuşi să n-aibă trup mâncarea (teorie pe care

o extind în multe: beau rachiuri de 60 grade – drept pentru care în cea mai mare parte din Transilvania vinul e doar apă chioară – femeia trebuie să aibă carne deasă şi multă pe ea, ca „să ai pe ce pune mâna“ – altfel e „o ţâră hidoasă“). Nu uit o întâmplare din Ohaba mea natală: primesc de la Comandantul Cousteau prin ’91, chiar de Rusalii – încă se juca pe „Dealul Maial“ sub Arminden – o sticlă de coniac scoasă chiar din privniţele castelului Cognac; doişpe ani vechime, dop înfundat cu presa de turtit maşini, praf şi urme de pânză de păianjen , – tot arsenalul!

Unchiul Aurel, Dumnezeu să-1 ierte, găseşte sticla, se repede bucuros – n

o să-i uit niciodată zâmbetul încântat – o desface, dracu’ ştie cum, şi, înainte ca eu să pot reacţiona, duce butelca la gură şi scurge jumătate pe gât. Se opreşte, o priveşte uluit, apoi, vădit dezamăgit, mi-o întinde. „Degeaba ai lăudat-o atât, nu-i aşa tare!“
Ridicarea Armindenului, secvenţă ceremonială a Pomului de Mai reprezintă naşterea simbolică a zeului vegetaţiei, înlocuit de un arbore tăiat (sacrificat) din pădure, împodobit de ceata feciorilor la date calendaristice diferite (Sângeorz, Arminden, Ispas sau Rusalii).

Ceata de feciori taie cel mai falnic copac din codrul proaspăt înfrunzit şi îl ridică în centrul satului (la biserică, între hotare, în ţarină, la stână, pe păşunile vitelor). Transportul butucului din pădure, de la locul morţii la locul ridicării (renaşterii) se realizează, conform tradiţiei, pe o teleguţă trasă de boi sau de feciori.

Uneori, „mortul“ este purtat pe umerii feciorilor. O grijă deosebită se acordă „gătatului“ sau împodobirii Armindenului: Trunchiul copacului este curăţat de coajă şi de ramuri până la vârf, unde se lasă câteva crenguţe, să amintească de tinereţea copacului. Pe cioturile din lemn şi în cuiele bătute în trunchi se agaţă cununile şi „struţurile“ confecţionate de fete din flori de câmp şi de grădină, din spice de grâu şi frunze verzi. La baza vârfului înfrunzit se leagă un prosop frumos împodobit, un colac şi, adesea, o sticlă de ţuică.

La momentul solemn al ridicării (naşterii) pomului, care poate fi diferit, de la sat la sat (dimineaţa, seara sau amiaza zilei de sărbătoare a zeului fitomorf), asistă întreaga obşte anunţată prin cunoscutul strigăt peste sat: „Hăi-dăţ’ măăă la ridicatu’ Armindenului!“

În explozia de bucurie a asistenţei, feciorii formează un cerc în jurul „zeului şi petrec, din mână în mână, o sticlă de palincă în direcţia acelor de ceasornic şi a mersului aparent al Soarelui pe bolta cerului, de la răsărit la apus. Petrecerea, ospăţul şi buna dispoziţie se continuă în sat, la joc, şi în cimitir, la mesele moşilor (morţilor). Armindenul împodobit veghează, de la înălţimea sa de zeu, holdele şi turmele de vite, îndepărtează furtunile şi grindinile, precum

şi vrăjitoarele care încearcă să fure rodul semănăturilor şi laptele vitelor.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

356

FRIPTURĂ DE TURDA

• untură pentru prăjit • sare, piper
• cotlete de porc tăiate cu chenarul lor de şorici şi slănină cu tot
• Şoriciul şi slănina se crestează des până la carne (să nu se deformeze magnifica felie)
• Se freacă cu sare şi piper şi se lasă vreo două ore, să se-ndulcească
• Se încinge bine untura, se prăjeşte carnea pe ambele părţi, şoriciul şi slănina vor deveni crocante, carnea aurie

Nu-i chiar mâncare de post friptura asta! Eu o văd mereu în farfurie cu un piure alb aburind, stropit cu sosuri arămii, aşteptând o bucăţică de măr murat în oţet dulce, cum numai mama Tudora şi eleva ei silitoare Virginica ştiu face, şi-mi cumpără sufletul pe nimic ca un drog!

Dacă aduce Nelu Bănşoiului şi o damigeană de Corb (dar nu de la Şimleul Silvaniei sau Seini, de unde-i matca şi viaţa vinului acesta, şi nici din Vrancea, de unde a ajuns şi a rămas, ci de la el, din Oltenia vestică, de pe Plaiurile Drâncei, unde, culmea, Negrul Vârtos a căpătat trup mult şi rotunjime mai ceva decât oriunde) atunci n-are rost să mai încerc să mă gândesc măcar c-am fost odată tânăr şi sprinţar, căţărător pe munţi şi altele, că-i degeaba: un om drogat e un om slăbit (dar nu slab, cel puţin în cazul meu).

Şi să-mi spună mie cineva un drog mai puternic decât o friptură în şorici cu piure şi Corb mustind în ulcică!

MĂCRIŞUL MĂRIEI

Aşa i-a spus mâncării acesteia de mai sus doamna Viorica Szabo, din Reghin, pe care Peter, bărbat-su, şi cu mine, am mâncat-o nu de foame căci veneam aburiţi bine de la cârciumă, ci doar aşa, ca să avem după ce mai bea încă o sticlă de vin bun.

• 1 kg măcriş • 100 g unt • 8 ouă
• 2 linguri smântână • 1 lingură făină
• sare, câtă credeţi (Viorica a pus 1 linguriţă rasă, nu mai mult)
• Se grijeşte bine măcrişul, în 2-3 ape, se taie fideluţă
• Se încinge unt într-o cratiţă, se pune măcrişul să se călească
• Se bat ouăle cu făină şi smântână, se toarnă peste măcriş, se amestecă bine, şi se lasă să se-ntărească
• Când s-a strâns, se sărează şi se dă la masă

De la Reghin e simplu: trecem dealul spre nord, spre Bistriţa şi dăm de Viile Tecii. Iar vinul de Teaca, cine nu ştie, e frate cu cel de Lechinţa: alb, subtil, coerent, Fetească Albă, parfumat, sec energic.

Merge cu o budincă veselă de măcriş căci are o prospeţime dinamică, numai a lui.

357

PUŢIŞOARE
• 5 gălbenuşuri • 2 ouă • 1 ceaşcă lapte
• 2 linguri drojdie • 300 g făină • sare, câtă vă place
• 150 g zahăr pudră • 150 g unt + 30 g unt pentru uns

• 150 g mieji de alune de pădure sau nuci
• Untul se freacă întâi singur de nebun prin blide până albeşte, apoi se mai freacă şi cu 5 gălbenuşuri şi 2 ouă întregi, lapte, drojdie, făină şi sare
• După ce s-au potrivit toate într-un aluat, se lasă să stea aşa vreun sfert de oră că e bine
• Dacă nu-i de treabă, se freacă bine nucile sau alunele cu zahăr
• Aluatul se întinde foaie subţirică (dar să nu vezi prin ea!) şi se taie în bucăţi de mărimea unor cărţi de joc
• Se umple fiecare bucată cu zahăr şi alune şi se rulează, să iasă subţiri ca o puţă de copil nevinovat, şi se ung cu unt cald (cu o pană de gâscă)
• Se mai lasă să dospească şi să crească, să aibă femeile casei de ce râde şi fetele de ce roşi, şi se pun în tavă unsă cu unt la cuptor încins, până se fac rumene
Taine: Umplutura e şi mai bună cu o mână de stafide şi ceva vanilie şi praf de scorţişoară.

O prăjiturică ardelenească care face deliciul serilor lungi de iarnă, nu numai datorită gustului bun al ei ci şi vorbelor în doi peri, ce mare bucurie şi mare haz aduc.

PAPARĂ DE PEŞTE

Fiind puţin şi mic, peştele multor sate din Transilvania, depărtate de marile râuri, se ajută un pic cu sos şi cu ce mai e în cămară, în aşa măsură, că rămâne numai de gust.

Iată o reţetă din Sibiu, răspândită în întreaga Transilvanie.

• 2-3 linguri de mălai • untură pentru prăjit • 2-3 cartofi
• 8 ouă • sare, câtă trebuie
• 20 de pescuţi (porcuşori, beldiţe, clenişori, mrenuţe, boişteni)
• Cartofii se curăţă şi se taie cubuleţe
• Se încinge untura şi se pun cartofii la prăjit
• Peştii se grijesc de maţe, se spală şi se taie bucăţi de-o furculiţă cinstită, se sărează, apoi se tăvălesc prin mălai
• Când aproape s-au rumenit cartofii, se pun şi peştii în untură încinsă, să se prăjească pe ambele părţi

• Se bat bine ouăle şi, când peştii sunt crocanţi, se toarnă în tigaie, se acoperă şi se lasă să se umfle papara, să se asemene cu mămăliga pietroasă de lângă ea
Ce vin merge la „peşte“? Vă spun eu: pe văile Cibinului şi Hârtibaciului cel

mai bun vin e ţuica de fructe, întoarsă!

Fetele din unele părţi ale Transiluaniei iau un pahar cu apă neîncepută şi apoi, spărgând un ou, îl toarnă într-însul. Dacă oul până dimineaţă se umflă şi creşte afară din pahar, atunci e sigur că fata care l-a turnat se va mărita în anul uiitor; din contra, dacă oul se aşază pe fund, speranţa e pierdută. Dacă pe gălbenu şul oului se prezintă figura unui copil, însemnează ruşine, secriul, moarte.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

CIORBĂ DE FASOLE VERDE CA LA SĂLIŞTE

„Mie nu-mi suflă nimeni în ciorbă“ zic cu ţâfnă proştii şi fudulii, dar la Sălişte nici nu-i nevoie de aşa vorbă, că nici nu-i ciorba aşa fierbinte şi nici

pârţagul ca la alţii, mai din sud.
• 500 g fasole verde • 1 ceapă
• 1 litru borş • sare, după gust
• 1 lingură de unt + încă 1 pentru prăjit • 5 felii de pâine
• 1 legătură pătrunjel verde • 5 ouă

• Fasolea se pune la fiert, tăiată bucăţi, cu ceapă şi unt, în apă puţină
• Borşul se fierbe separat
• Ouăle se fierb răscoapte
• Pâinea se prăjeşte în unt
• Verdeaţa se toacă
• Se curăţă ouăle, se taie mărunţel
• Se aşază pâinea în castron, peste ea ouăle şi verdeaţa
• Când ciorba a fiert, se adaugă borşul, se potriveşte de sare şi se varsă peste ce e în castron
Româncele din Transilvania, când pun borş, ies în curte ori în stradă şi trag de ureche ori de cap pe cel dintâi creştin, ca să se înăcrească borşul, cum s-a înăcrit omul de supărat că-ţ tragi de păr.

-Acru borşu! – zic ele.
-Acru să-ţi fie! – zice râzând cel tras de ureche, dacă e om al casei sau un prietin.
- Ba fie-ţi al dracului borşul! – zice supărat altul.
Acesta, tocmai fiindcă înjură, e omul borşului, căci românca 1-a înăcrit, aşa cum ar vrea să-i fie borşul.

Dacă cel tras de cap e om de-al casei sau o vecină, ori o cumătră, încep să fugă spre casă, romînca după el, şi dau năvală în odaie pe întrecute.

Vorba e: cine ajunge mai întâi să sufle în borş.

Dacă suflă stâpâna casei mai întâi, o să mănânce borşul în pace; dacă nu, are să i se întâmple cine ştie ce supărare pe vremea cât va ţinea borşul. Şi de obicei îi vine vreo supărare, căci ele vin multe, dar nu din pricina suflării-n borş.

Ţăranul crede aşa: «Şi cumătra asta a noastră vine pe la noi numai ca ne sufle în borş», adecă să ne prevestească rele.
(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

PURCEL LA CUPTOR

• Se unge o tavă potrivită cu 1 lingură de untură şi 1 lingură de unt; pe fundul tăvii se aşază o leasă de crenguţe jupuite de brad
• Se grijeşte purcelul ca un copil până-i alb şi curăţel, se sărează-pipe-rează după voie, se unge cu unt şi untură şi se potriveşte în tavă
• Se dă tava la cuptor cu foc micuţel, să nu sperie godăcelul, şi se toarnă apă, borş şi bere, în părţi egale, calde, să se facă abur şi să miroasă carnea a pâine
• Se stropeşte tot timpul purcelul cu sos din tavă; dacă trebuie, se mai pune bere şi bor
ş
• Spre sfârşit, când e carnea moale şi pielea s-a aurit, în tavă se pune
1
pahar de vin şi 1 fif de ţuică, să-i dea miroase bune, iar în gură i se înfige un măr, să fie ca-n poze
La Cisnădie, unde tot mănânc eu în ăst fel grijiţi purceii lui badea Coriolan
: Droncea, fripturica se bea bine cu vin alb şi sec de Sebeş, ori Riesling ori Fetească Regală.

O bună tovărăşie ar face însă (pe lângă un piure ardelenesc, o varză călită şi

o salată verde) şi un roşu mai subţire, adus de departe (că Ardealul e alb tot) un Merlot de Tohani sau un Pinot Noir de Valea Călugărească.
Aveţi grijă să nu fie tinere, că nu se pupă cu purcelul: căutaţi şi găsiţi vinuri mature, de patru-cinci ani. Destupaţi sticla de seara, să respire în voie în camera răcoroasă şi bucuraţi-vă de toate ale lumii: vi s-au făcut daruri de soi, sunteţi însemnaţi, de-aţi ajuns lângă aşa bunătăţi.

VARZĂ CĂLITĂ

• 1 varză, acră sau dulce
• 1 pahar bun de untdelemn (4 linguri untură)
• 2 linguri bulion gros de roşii
• sare, numai dacă-i dulce varza şi după gust

• piper, paprică, cimbru, foi de dafin, cât vă place
360

• Varza se toacă fideluţă (dacă e acră se spală-n două-trei ape)
• Se încinge untura într-o cratiţă cât de mare, se pune varza, se lasă să se călească niţel pe foc mic, acoperit, apoi se amestecă; se pune iar capac şi se mai lasă să se-nmoaie câteva minute
• Se toarnă bulionul, un pic de apă, piper, boia, 1-2 crenguţe cimbru, foi de dafin, eventual sare
• Se dă la cuptor, cam 1 ceas
PIURE ARDELENESC DE CARTOFI

• 1 kg de cartofi • 3 linguri unt (poate mai mult)
• 1 pahar mare de lapte • 2 linguri de zahăr
• sare, câtă vă place
• 2 linguri brânză foarte proaspătă de vaci (bine scursă de zer, să fie dulce)
• Se răsfierb cartofii, se curăţă de coajă, se rad prin ochiuri mari şi se tescuiesc
• Se încinge tare laptele, se amestecă cu zahăr şi sare
• Untul moale se freacă cu brânza de vaci şi puţin lapte, până sunt toate o pastă
• Se pun lapte fierbinte şi unt în cartofi şi se amestecă îndelung, să fie spumoş-grăsos
SALATĂ ARDELENEASCĂ

E la fel ca orice altă salată românească, cu oţet, ulei, sare, verdeaţă tocată, doar că, adeseori, se pune paprică în loc de piper şi se strecoară şi un pic de zahăr. Deci:

• 1 lingură oţet • 1 linguriţă zahăr
• 1 lingură ulei • sare, după gust
• 1 jumătate linguriţă boia • 2 linguri apă
• 1 căpăţână mare şi tare de salată verde
• Se amestecă sosul foarte bine
• Salata se taie fâşiuţe subţiri şi se pune în castron
• Se toarnă sosul peste salată, se amestecă şi se dă imediat la masă, lângă o friptură aburind şi un piure fierbinte de cartofi
CORNULEŢE DE HAŢEG
Aluat:

• 300 g făină • 200 g osânză (unt) • 100 g zahăr
• 1 ou • 1 gălbenuş
• Se frământă toate până când una sunt
361

• Se întinde coca foaie subţire dar să nu se vadă prin ea
• Se taie triunghiuri
Umplutura:

• 250 g marmeladă, miere, dulceţuri, rahat
Glazură:

• 50 g zahăr pudră
• Se pune umplutura, se rulează cornuleţele, se pun la cuptor încins, cu foc mic, până se închid la culoare
• Se oferă presărate cu zahăr pudră
SPANAC DE SIGHIŞOARA

• 1 kg spanac • 2 linguri untură • 1 lingură făină
• 200 g orez • 1 pahar lapte • 1 pahar smântână
• sare, piper după gust • 1 lingură mărar

• Se grijeşte spanacul, se opăreşte binişor în apă cu sare, se strecoară
• 1 lingură untură se încinge, se pune la călit orezul, se stinge cu 2 căni de apă, se lasă să fiarbă
• Spanacul se toacă şi se căleşte în untura care a rămas
• Făina se desface în lapte
• Se toacă mărarul
• Se amestecă toate peste spanac: făină, sare, piper, mărar şi se mai lasă pe foc un sfert de oră
• Acum se întâlneşte spanacul cu orezul fiert şi smântâna, când intră împreună voiniceşte la cuptor, să-nfrunte arşita încă un sfert de oră
Am preţuit spanacul acesta la Mediaş, nu la Sighişoara, cu şniţel de ciuperci şi sos de castraveciori acri cu mărar şi smântână.

Vinuleţul alăturat, alb, aromat şi sec, o clasică Fetească Regală de Mediaş, mi-a dat un sentiment de prânz uşor, deşi mâncasem pe săturate şi chiar mai mult, lucrarea fiind gustoasă.

CIORBĂ DE FASOLE BOABE

Dacă mirosul ciorbei de „păsulă“ ajunge la Managua tocmai din Jucu de Jos este pentru că e o lucrare barocă acrită cu oţet de mere şi aromată cu afumătură şi tarhon.

„Sudiştii“, valahii adică, preferă, nu vă spun nimic nou, pătrunjelul şi leuşteanul, acresc cu aguridă, borş, potroacă. Influenţaţi de marii grădinari din sud, se omoară mai puţin după gătelile complicate, atât de dragi ardelenilor, după carnea afumată, prea scumpă şi greu de gătit, şi preferă verdeţurile simple, mai ales că au la îndemână grădina, plină din mai până-n octombrie.

La murături, în schimb, este invers: ardelenii pun, simplu şi monocord,

gogoşari, castraveciori şi prune în oţet (şi doar varză în saramură pentru sarmale) iar oltenii, moldovenii şi muntenii, care preţuiesc botanica cum se cuvine, aşază în butoi o simfonie întreagă, şi pepeni, şi gogonele, şi varză roşie, şi morcovi sau ţelină, şi fasole verde, şi conopidă, toate parfumate cu ierburi de care n-a auzit nimeni. Clime diferite, concepţii diferite, culturi diferite.

În Ardealul marilor cirezi, cea mai bună pătlăgică-i slana şi singura legumăn care crede oşanul e porcul!

De unde să ştie el, badea Vicenţiu, ce-s bamele, haţmaţuchi, sparanghelul sau andivele? Cum să preţuiască el verdeţurile, când iarna începe în septembrie şi se termină în mai?!

Dar şi unii şi alţii sunt de acord cu un singur lucru: există o excepţie, o perlă şi carnală şi vegetală, performanţă unică, absolută, ce transcede diferenţele şi culturile: ciorba de fasole! Cea adevărată, de Transilvania!

• 750 g fasole boabe • 1,500 kg ciolan afumat porc cărnos
• 100 g morcov • 2 cepe (roşii, de Turda sau Făgăraş)
• 50 g păstârnac • 50 g ţelină
• 500 g roşii răscoapte • 200 ml bulion roşii cât de gros
• 20 boabe piper • 100 ml oţet de mere (sau de vin)
• 1 lingură zahăr • tarhon, 3 rămurele cimbru
• sare (la sfârşit, în funcţie de cât e sărat ciolanul)
• 1 linguriţă boia (paprică, că tot suntem în Ardeal)
Seara:

• Se pune fasolea în multă apă să se umfle şi să se înmoaie
Dimineaţa:

• Se pun la fiert fasolea şi ciolanul, piperul într-o oală mare, în cca 4
1
apă rece
• Se taie cepele, se rad morcovii, se taie păstârnacul, ţelina, roşiile mărunt
• Se spumuieşte, mai ales că, prin fierbere, se desprind părţi din pieliţe de pe boabe, ceea ce uşurează mâncarea şi digestia
• După 1 oră de fiert molcom, acoperit, se adaugă ceapa, zarzavatul ş
i
roşiile, ramurile de cimbru, paprica şi oţetul
• Se toacă tarhonul
• Dacă zeama mai fierbe încă 1 oră, toată chestia devine miracol
• A şi scăzut vreo 2 litri – mai mult nu-i bine
• Se scoate ciolanul şi cimbrul
• Se adaugă bulionul, să mai fiarbă 12 minute
• Se dezosează ciolanul, se taie carnea în bucăţi civilizate, care încap în polonic, în farfurie şi în gură
• Se termină ciorba în triumf, înapoindu-i carnea şi presărând tarhonul

• Se oferă lângă farfurioare cu ceapă roşie tăiată felii şi stropită cu oţet de mere
Ciorba e pentru români ce e brânza pentru francezi, oaia pentru mongoli, Colt-ul pentru americani şi femeia gonflabilă pentru flota italiană.

Poţi să-i dai orice mioriticului: până nu înmoaie lingura în zeama lui fierbinte, groasă şi acră, nu simte că trăieşte.

Sevele vieţii româneşti trec prin ciorbă? De ce nu?!

MÂNCARE DE GUTUI

• 100 g unt • 1 lingură făină
• 1 kg gutui • 3 linguri vin alb sec
• 2 linguri zahăr • 25 ml rachiu de fructe
• sare, piper • 250 ml supă de carne
• 1 kg carne de pasăre (copane şi piept)
• Carnea se rumeneşte acoperită în puţin unt
• Într-o cratiţă mai mare se încinge făina, se stinge cu zeama de came
• Se scoate carnea, se scurge de grăsime şi se pune la fiert în zeama de carne, cinci-zece minute,
• Se curăţă gutuile de cotoare şi sâmburi, se taie felii, se pun la prăjit în unt încins, să se rumenească – crustă, ca să nu se mai înmoaie decât în gură pofticioasă (se poate face, aidoma, din mere)
• Se aşază şi gutuile crocante în cratiţă
• Se arde zahărul un pic, până se lichefiază-colorează („caramelizează“), se stinge cu vin, rachiu şi puţină zeamă de la mâncărică, se varsă peste carne
• Se sărează, piperează, se pune cratiţa în cuptor, acoperită, la foc mic – zeama cât de-o cană jumate – cam o juma’ de oră, să scadă şi să urce spre absolut
La asemenea mâncări de toamnă târzie se îndeasă vinurile licoroase (adică nu chiar licoroase: „demi dulci“) cu parfumuri exaltante de înnebuneşte cerul şi devine violent de poftă!

Muscat-ul Ottonel de Târnave, vin sec mai demult, la rădăcina lui, e azi o ambrozie gălbuie, uleioasă şi de o tărie magică, aruncând fără milă dar cu priveghere maternă oamenii în lacuri de nectar, şi lichid şi gazeificat. Şi-a păstrat însuşire unică – prospeţimea acidă, nervul viu. Cine poate să rămână la suprafaţă, rămâne şi se bucură, cine nu, se duce şi se culcă, visând că o pădure de tei alb, înflorită, s-a transformat în nevastă prea tânără şi prea drăgăstoasă, şi vrea.

Moşii de Sântiliesunt ofrande pentru morţi formate din fructe, covrigi, mâncăruri preparate şi însoţite de lumânări aprinse în ajunul sau în ziua de Sântilie, zeu al focului şi Soarelui în Panteonul românesc.

În această zi sufletele morţilor, în special sufletele copiilor, s-ar întoarce

acasă pentru a fi ospătate de cei vii. Familia care are de pomenit morţi cheamă acasă mai mulţi copii unde li se scutură un măr ale cărui fructe nu au fost gustate în acel an, curăţă mormintele din cimitir, face praznice şi împarte vase din lut împodobite cu flori şi pline cu mâncare sau apă de băut.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

„PRĂJITURĂ“ CU MĂLAI

Tot Ardealul (şi nu numai!) face „prăjitura“ asta, dar câte bordeie atâtea obiceie.

• Felii de mămăligă rece, întărită • Untura pentru prăjit
• 1 linguriţă de paprică (facultativ)
Asta-i partea simplă; Se încinge grăsime, se freacă eventual şi cu boia şi se prăjeşte mămăliga pe ambele părţi.
Începe însă nebunia:
a) Se face un mujdei de usturoi mai gros, se freacă cu pastă de roşii şi se

toarnă peste mămăligă (Halmeu)
b) Se face o mazăre (sau o fasole) sleită şi se pune la mămăligă (Cluj)
c) Se tăvăleşte mămăliga prăjită (fără boia) prin magiun şi zahăr şi se dă

la masă (Vişeu)
d) Se presară mămăliga, încă în tigaie, cu brânză rasă (Sibiu, Făgăraş)
e) Se toacă jumări cu ceapă şi se pun peste mămăligă (Năsăud)
f) Se bat ouă cu brânză şi se pun peste mămăligă (Sighişoara)
g) Se toacă prune uscate cu carne din borcan şi se fac strat peste mămă

ligă (Haţeg)
h) Se prăjesc împreună cârnaţi şi carne scoase din untură, felii de mămăligă, slănină afumată (Apuseni)

Ce alegeţi? Eu unul, aş alege la aşa prăjeală un rachiu de fructe, prefript: o horincă de Sălăuţa ori de Sighet, un ginars de Brad, o pălincă bihoreană ori secuiască. Ori să ne gândim şi la un vin tăios de sec, uscat şi vesel ca fânul, la un Iordovan de Târnave, să nu rabde pahar de zburdalnic şi ştrengar, ci numai cană de lut?

CIORBĂ DE FASOLE VERDE

Ciorba de fasole verde numai la nord de munţii Cibinului şi Făgăraşului se face, chiar şi vara, ca o mâncare adevărată, care să sature şi să ţină la greu

• 100 g slănină afumată • 3 ouă • 1 ceapă
• 1 crenguţă cimbru uscat • 1 păstârnac • 1 ardei gras
• 3 roşii • 100 ml smântână • 1 morcov
• sare • 10 boabe piper • 3 linguri oţet

• verdeaţa: pătrunjel, mărar, tarhon, cimbru verde

• 250 g fasole verde, dacă e tânără (bobul trebuie să-1 simţi mic şi moale
365

prin teacă)

• Se taie fasolea în bucăţi de 2 cm
• Se toacă carnea afumată, ardeiul, roşiile şi ţelina în bucăţi mărunte
• Se pun 2 l apă la fiert cu fasolea, ceapa, morcovul, roşii, ţelina, ardeiul, carnea, piperul
• Se taie slănina feliuţe subţiri şi mici
• Se pune la prăjit într-o tigaie uscată, să-şi lase zeama
• După ce s-a rumenit bine slănina, se scot bucăţelele aurii pe o farfurioară
• Se bat nebuneşte 2 ouă
• Se varsă în grăsimea încinsă scursă de la slană
• Omleta se prăjeşte bine, spre maroniu, pe ambele părţi
• Omleta se mai şi taie, şi încă în pătrăţele mărunte
• Dacă apa clocoteşte de o oră, înseamnă că fasolea tânără şi fragedă a fiert, afumătura a înmiresmat casa şi tot blocul, deci se adaugă cimbrul uscat, slănina şi „papara“ (omleta), o lingură sare şi oţetul, să dea în câteva clocote
• Dacă zeama a scăzut cu mai mult de 1 litru nu e bine, se adaugă – o fi ea o ciorbă deasă, dar nici aşa!
• Se bate şi un ou cu smântână şi cu zeamă şi se drege ciorba
• Se presară verdeaţa tocată

Din iulie până în septembrie, ardelenii mănâncă şi de două ori pe săptămână ciorba asta, adunată lesne din grădină, din cuibar şi din cămară. Culmea e că, oricâte-i pui – omlete, slănini, cărnuri – ea tot uşoară şi văratică pare la gust şi la trup!

TOPITURĂ DE PURCEL

„Jumară“ îi mai spun ciobanii din depresiunea Întorsurii Buzăului, ţară românească, ca şi Bârsa, Năsăudul sau Loviştea, ce pare aproape de Braşov pe hartă, dar e departe de toată lumea, în multe feluri, unele de nenţeles (nu i s-a hotărât administraţie bârsană, nici buzoiană ci... covăsneană!)

• sare
• 1 kg carne bine împănată de porc (piept, costiţă, ceafă)
• Se taie carnea bucăţi
• Se pune la prăjit, pe foc foarte mic, cu puţină apă (să nu se rumenească carnea înainte să se fi topit untura)
• Când s-a rumenit – topit ce era de rumenit şi de topit, se sărează şi se dă la masă, cu mămăligă, brânză albă şi murături (că e iarnă şi frigul aspru dintre munţi nu-l înfrunţi cu burta goală)

Începe procesul. Chem la bară în apărarea mea o ţuică fiartă (când vă spun eu că e deja iarnă!), pentru că toţi ştiu, livezile întorsurene dau o prună mică,

brumărie şi dulce destul. Şi să vină şi un alt martor, un vin negru de buturugă

– e plin de vii ţărăneşti pe valea „Buzaielor“ – care va avea destule de spus în

cazul în speţă (e clar, procesul are o desfăşurare imprevizibilă, Roman tulbură şedinţa, instanţa e siderată).
Chiar dacă vă şochez, spun oficial (s-a făcut tăcere, juriul a încremenit) la această mâncare prefer un (suspans!) Traminer Roz (huiduieli „La moarte!“ , E nebun“) neapărat sec, de Târnave („Mă … în gustul tău, Romane!“ „La stână, bă!“ „Zece ani la mititica!“ „V-am spus eu că e neam prost!“ „Lăsaţi-l să se explice“).

Chiar dacă e alb (continui eu, acoperind vacarmul înjurăturilor), adică, mă rog, galben-verzui („Hotărăşte-te, bă, ori e roz, ori e alb, ori e căcăniu cum zici!“ „E un vin alb, ţărane, care se cheamă Traminer Roz şi care e galben-verzui!“) când e sec (urlu eu mai departe) are o forţă animală, musculatură plină, impetuoasă! Deşi miroase delicat a flori de glastră, Traminerul Roz calcă gros şi peste fripturi de urs şi tocăniţă de mistreţ, darmite peste o prăpădită de topitură!

(„Bine mă, pe răspunderea ta!“ „Nu-i scoateţi cătuşele, să bea din pumni!“) Încercaţi, eu am făcut-o deja, e pe răspunderea mea.

ŞNIŢEL DE VARZĂ

• 1 varză mică, mai îndesată • 2 linguri făină
• 2 ouă • 200 g pesmet
• untură (untdelemn) • sare, piper, după gust
• Varza se grijeşte, se taie felii, se pune la fiert în apa clocotită şi sărată
• Când sunt pe jumătate fierte, se scot feliile, se scurg şi se usucă
• Se bat ouăle şi făina
• Se încinge untura
• Se trec feliile de varză prin ou-făină şi apoi prin pesmet
• Se prăjesc în untură destulă, pe ambele părţi
• Se oferă singure, cu lapte prins, sau garnitură
Nimeni n-ar putea dezlega destinul unui şniţel de varză ardelenesc de un Riesling de Rin şi de Târnave în acelaşi timp. Rar în paharele noastre privilegiate, care sunt totuşi legate de conducte (foarte subţiri, ce-i drept) de izvoraşele unor mari vinuri din ţara asta, şi mai rar în vitrinele vinăriilor, Rieslingul sec, băut de Loreley acolo, pe Rin dar şi de noi, prea întâmplător, aici, are multe daruri, şi nici nu le ţine pentru sine.

MINCIUNELE
Aluat:

• 1 kg făină • 1 nucă de unt
• gălbenuşuri, câte primeşte făina ca să devină aluat potrivit de moale

• Se amestecă toate, se frământă bine, chiar şi o oră, şi se lasă aluatul liniştit, vreo juma' de ceas, la căldură
• Se rup bucăţi de aluat şi se întind subţiri cât muchia cuţitului
• Se taie fâşii înguste, de-a lungul şi de-a latul
Coacere:

• zahăr pudră • nuci măcinate • scorţişoară praf
• 1 pachet unt pentru rumenit minciunelele
• Se încinge unt destul şi se pun minciunele la rumenit
• Când s-au colorat, se scot „cronţănelele" (aşa li se spune prin Ardeal) şi se presară cu zahăr pudră, miez de nuci măcinat şi un pic de scorţişoară
VĂRZĂRI

Plăcinţele de Ardeal, care se fac în toată ziua.

Aluat:

• 300 g făină• 100 g untură (unt) • 1 lingură drojdie
• 1 ou • 100 ml lapte
• Se amestecă făina cu ou şi drojdia diluată în lapte
• Se frământă adăugând câte puţină untură, se lasă să dospească 1 oră şi mai bine
Umplutură:

• 1 kg varză • 100 g untură • sare, piper, după gust
• Varza se grijeşte bine, se taie fideluţă şi se sărează
• Se încinge o cratiţă cu untură
• Se stoarce varza, se piperează, se pune la călit
Amândouă:

• 3 linguri untură
• Se întinde aluatul foaie de 3-4 mm grosime, se taie bucăţi pătrate de circa 15 cm lăţime
• Se umple fiecare bucată cu varză călită, se ridică colţurile şi se închid
• Se prăjesc în untură încinsă
Se oferă cu smântână şi vin de buturugă. Sau cu o ţuică întoarsă, haţegană, ca să fie mai acasă.

Există şi vărzări de post, mai mult în Moldova, cu ulei în loc de untură, şi cu apă în loc de ou şi lapte, dar e treaba lor, noi ştim ce ştim.

CIORBĂ DE PORC CU TARHON

• 1 ou • 500 g cartofi • 200 ml smântână
• 500 ml zer • 1 legătură tarhon (în oţet) • sare, piper (după gust)
• 300 g carne proaspătă de porc (mai cu oscioare, mai fără)

• 300 g carne afumată porc (ciolan!)
• zarzavat – 1 morcov, 1 păstârnac, 1 ţelină, 1 ceapă
• Se pune carnea la fiert în 3 litri apă, se spumuieşte
• Se curăţă zarzavatul, se taie cubuleţe, se pune la fiert cu carnea 1 oră
• Se curăţă cartofii, se taie cubuleţe, se pun la fiert – 1 jumătate oră (are voie să scadă la 2 litri)
• Se toacă tarhonul
• Se bate oul cu zer, tarhon, sare, piper şi smântână
• Se drege-acreşte ciorba, se mai dă câteva clocote
• Se oferă fierbinte, parfumul ei schimbă totdeauna energia casei arde-leneşti în bună voie

MÂNCARE DE PRUNE

• 1 lingură făină • 1 lingură zahăr
• 1 ceapă • 50 g unt
• 1 kg prune uscate (lucioase, umede) • sare, piper
• 1 kg carne de viţel, mai grasă (piept, gât)
• Carnea tăiată bucăţi (de o farfurie cuminte) se prăjeşte o vreme în unt, până arămeşte
• Se toacă ceapa puţă de furnică, se rumeneşte lângă carne
• Se stinge cu apă şi se lasă să fiarbă acoperit circa 1 oră
• Sâmburii se scot din prune (dar rău n-ar fi dacă aţi sparge câţiva să le luaţi ce-i înăuntru sau aţi găsi vreo cinci mieji de sâmbure de caisă, să-i pisaţi)
• Se desface făina în puţină apă caldă
• Se înmoaie zahărul într-o tigăiţă, se stinge cu două linguri de apă
• Se pun lângă carne prunele, făina, zahărul, sare, piper, sâmburii pisaţi, se lasă să se înţeleagă până se umflă prunele

Ce-aţi spune să urcăm mâncarea asta pe o crăcuţă socială mai înaltă, doar aşa, din bucuria de a fi generoşi cu pleava lumii, nevăzută? Să-i alăturăm tot un Muscat Ottonel, tot de Târnave (e un privilegiu să mă reîntâlnesc cu vinul ăsta) dulceag şi acid ca un sos fanariot (sau chinezesc!) înmiresmând tot ce-1 înconjoară cu „flori de tei şi sulfină şi polen de viţă“.

De la licoarea aceasta aş bea şi numai mirosul, de n-ar fi să-i fi atins, tulburat şi încordat ca într-o aventură de uriaşa senzualitate, dulceaţa mângâietoare şi rotundă, gusturile exotice, perfecte, zăpăcitoare, care parcă îţi tatuează corpul cu miere şi lacrimi de orhidee.

TACI ŞI ÎNGHITE

Celebră şi magnifică coptură transilvană, răspândită mai ales în ţările din sud, Bârsei, Făgăraşului, Amlaşului, Haţegului.

• 500 g mălai • 1 litru lapte • 6 ouă
• 200 g smântână • 200 g unt • 250 g telemea nu prea sărată
• Se face o mămăligă mai moale, din mălai, lapte şi smântână
• Se unge o cratiţă cu 50 g unt
• Se aşterne strat cu jumătate din mămăligă, se presară cu două treimi din brânză şi 100 g din unt
• Se întinde un alt strat de mămăligă în care se înfundă cu fundul polonicului 6 lăcaşuri
• Se sparge câte 1 ou în fiecare lăcaş, se rade deasupra brânză şi se pune câte o bucăţică de unt pe ouă, pentru faţă
• Se dă la cuptor, până capătă oarecare culoare, apoi se dă la masă, aburind
Tainã: Puţină slănină afumată, tocată mărunt, şi un praf de piper fac şi mai ataşantă această veche mâncare de casă ciobănească.

Numai un rachiu de mere prefript de la Şinca Făgăraşului, o ţuică întoarsă de Pui-Haţeg sau una arsă de Beliş se cuvin unei mămăligi pe cinste, care („Taci şi-nghite!“ rosteşte cineva din off)...

ZUPĂ“ DE MERE

Zupa de mere (gutui, pere, prune, zarzăre, struguri) se făcea la-nceput, acum o mie de ani, numai între Braşov, Sibiu şi Sighişoara, unde puseseră saxonii, cistercienii şi teutonii piciorul. Azi se face în tot Ardealul (mâine în toată ţara, poimâine în toată Europa centrală şi estică, răspoimâine e continentală şi uite aşa, vom gusta curând, ori marţi ori joi, zamă de pergamute de Alpha Centauri şi supă de mere pădureţe a la Andromeda).

• 400 g carne viţel • 500 g mere • 50 ml smântână
• sare, zahăr (după gust) • pătrunjel
• zarzavat – 1 morcov, 1 păstârnac, 1 ţelină
• Se taie cubuleţe zarzavatul cu carnea
• Se pun la fiert în 2 litri apă
• Se curăţă merele de sâmburi şi coajă, se taie felii
• Se toacă pătrunjelul
• Dacă a fiert carnea, se scoate,împreună cu zarzavatul, şi se lasă la răcit
• Se sărează şi zăhărează zeama, după plac

• Se pun merele la fiert în zeama fierbinte
• Se taie carnea cubuleţe, îşi aşteaptă destinul
• Mărul (şi orice alt fruct) fierbe imediat, deci pregătiţi-vă ca, după vreo jumătate de oră maximum, să redaţi supei carnea şi zarzavatul şi să săi adăugaţi şi smântâna diluată în puţină zeamă
• Presăraţi pătrunjelul, mâncaţi sănătoşi şi eliberaţi-vă de complexele

lingvistice, căci nimeni nu mi-a putut spune exact când începe ciorba şi se termină supa, când e cremă şi nu mai e zamă groasă! Dar bună toţi ştiu să spună că e, când e, şi asta e important!
Moşii de Sânpetru, pomeni abundente pentru spiritele morţilor în ziua de Sânpetru de Vară care pot fi, în raport cu profilul economic al zonei etnografice, fructe (mere văratice sau zarzăre), produse lactate (lapte, caş, brânză, urdă), grâu (colivă, colaci, pâine), miere de albine.

Sunt însoţite, fără excepţie, de lumânări aprinse.

Moşii de Sânpetru prilejuie şi alte practici legate de cultul morţilor precum bocetele în cimitire, tămâierea, curăţirea şi plantarea florilor pe morminte şi altele.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

FRIPTURĂ DE MISTREŢ ARDELENEASCĂ

Păstorel:

Am citit în multe tratate de bucătărie cum că mistreţul n-arfi bun de

mâncat decât în faza lui de godac adică până la maximum doi ani. Ar fi mare păcat dacă ar fi aşa, sălbăticiunea aceasta bucurându-se de o frumoasă longevitate. Ajunge până la treizeci de ani. Acestui veteran al pădurilor de stejar, profanii îi zic solitar, iar vânătorii inoc, ceea ce pe româneşte înseamnă şi porc bătrân, dar şi călugăr sau cenobit.

Din cele citite prin cărşile de bucate străine se vede bine că erudiţii lor autori n-au fost prin ţara noastră şi mai ales prin Ardeal.

Ardelenii, care sunt specializaţi în prepararea porcului domestic, din care fac tot soiul de jamboane, cârnaţi, piftii şi diferite mâncări calde, nu s-au lăsat mai prejos nici în prepararea mistreţului. Ei mănâncă mistreţul de orice vârstă, de la godac şi până la inoc şi, în prepararea lui, carnea e la fel de fra

gedă şi gustoasă.
• sare • 750 g slănină afumată
• 500 g usturoi • 100 g unt
• 500 g morcovi • 500 g ceapă
• 3 foi dafin • 20 g piper boabe
• 0,5 1 vin alb • 200 g smântână

• 1 litru zeamă de supă de carne

• 100 g osânză (de la rinichii porcului)
• 2 kg muşchi de mistreţ de pe spinare
• 1 kg carne de pe spata aceluiaşi animal
• Se pune carnea în saramură potrivită (să plutească oul între ape)
• După trei zile se scoate carnea, se scurge şi se pune o jumate de zi în apă rece la desărat (aşa devine fragedă-fragedă)
• Se împănează camea des şi conştiincios cu slănină afumată şi usturoi
• Se unge o tavă mai adâncă cu unt şi se aşază carnea
• Se toarnă unt şi untură calde peste carne
• Urmează, tăiaţi felii, morcovii şi ceapa, piperul, foile de dafin, 100 ml zeamă de supă
• Tava se acoperă bine şi se dă la foc liniştit
• Se adaugă, vreme de ceasuri, câte puţină supă, să fiarbă totul molcom în aburi, până e carnea fragedă de intră cuţitu-n ea ca-n budincă
• Se toarnă puţin vin şi se dă tava la cuptor, tot acoperit
• Din când în când, preţ de încă o jumate de oră, se tot adaugă vin, apoi se acoperă iar
• La sfârşit de tot, de tot, se toarnă smântână şi se mai lasă tava la cuptor cinci minute, să se contopească totul în cea mai fierbinte îmbrăţişare
E, ce vin ar suporta fără complexe o asemenea mâncare veche şi grea, grea ca istoria, desigur milenară, a cinegeticului nostru popor (când le spui italienilor de mistreţi de 200-300 kg declară toţi, pieriţi de spaimă, că sunt „răţari“ şi că nu-i interesează vânatul mare)? Care sunt cele mai puternice „roşii“ româneşti?

Ar fi aşa: în Ardeal doar Negrul Vârtos (Corbul) ca viri aspru şi dens. Mai departe însă, în sud şi vest, e pregătit Cabernet Sauvignon-ul, vin nobil, bine cunoscut dumneavoastră – sunteţi la a câta întâlnire? – un cavaler înzăuat, rătăcitor prin toată lumea, care la Recaş, la Sâmbureşti şi la Tohani, dacă vă amintiţi; are înfăţişări trufaş violente, de o sălbăticie feudală neîmblânzită, de

o forţă anteică.
Şi ar mai fi echilibrata, distinsa Fetească Neagră de Valea Călugărească, doamna de fier a Moldovei şi Munteniei, o capodoperă a întâlnirii tuturor marilor vinuri, roşii şi albe, într-unul singur.

SALATĂ DE CARTOFI

• 2 cepe roşii • 3 ouă fierte tari (dacă-i post, fără!)
• 1 salată verde • 50 g măsline negre tari
• 1 legătură mărar • oţet de fructe, după gust
• sare, piper • 3 linguri ulei (de măsline, dacă aveţi)
• 1 kg cartofi tari (cei nisipoşi şi sfărâmicioşi n-au ce căuta în povestea asta)

• Se fierb cartofii, dar nu până crapă, ci doar până trece furculiţa prin ei (să rămână puţin cleioşi)
• Se curăţă, se taie felii subţiri

• Ouăle fierte şi ceapa se taie felii subţiri şi ele
• Se taie salata ca şi cum ar fi altceva, ceapă de exemplu
• Mărarul se toacă mărunt
• Măslinele sunt mai mult un ornament colorat, deci aşa rămân, cu sâmburi
• Se amestecă toate cu oţet, sare, piper, apoi cu ulei
Nu e propriu-zis o salată ci un acompaniament ardelenesc, acrişor pentru friptura de miel sau altă cărnărie.

Unii, de la altă şcoală şi de pe altă stradă europeană, îi pun peşte afumat sau conservat în ulei, dar atunci e cu totul altceva, în altă geografie.

ZUPĂ“ DE CHIMEN „

Suntem pe lângă Sighişoara, saşul şi-a pus „şurţul“ şi şapca cu urechi şi trebăluie prin curte. Săsoaica adecvată, Ţorchen, a terminat de lustruit, a doua oară în după-masa asta, farfuriile cu litere gotice de pe pereţi – dar parcă tot mai e un fir de praf undeva, aşa că mai urmează un răpăit de cârpe.

E opt seara, e foarte târziu, de peste gard se aude totuşi destul de tare numai bărbatul lui Hannelore, Vasile, îşi mai permite asemenea nebunii la asemenea oră a nopţii – o polcă cu Karel Gott. Mâine e duminică, deci Ţorchen se apucă de „zupa de chimen“.

• 1 lingură untură • 1 lingură făină
• sare • 1 lingură chimen
• zarzavat: 1 morcov, 1 păstârnac, 1 ceapă
• legume: 2 roşii, 1 ardei gras, 1 cartof
• Zarzavatul şi legumele se pun întregi la fiert, într-un litru şi un pic de apă
• Când au fiert, se scot cu supiera
• Se încinge untura, se adaugă făina şi chimenul, se amestecă mereu
• Când s-a rumenit făina, se stinge cu un pahar de apă rece, se lasă să dea câteva clocote
• Se adaugă apoi la supă, se sărează, şi se lasă să fiarbă încă un sfert de oră
• Se freacă-pasează zarzavatul şi legumele cremă, se adaugă la supă, amestecând mereu şi mereu, până se omogenizează
Supa de chimen se oferă cu crutoane sau gogoşele, de la saşi au învăţat şi românii s-o facă, adăugându-i mărar şi pătrunjel tocat.

GOGOŞI PENTRU SUPĂ

• 1 cană lapte • 1 lingură unt • 5 linguri făină
• 2 ouă • untură • sare, după poftă
• Se pune laptele la clocotit împreună cu untul şi sarea
• Se toarnă făina, dintr-o dată, şi se amestecă până se face cremă
• Se ia de pe foc, se amestecă mereu până se răceşte
• Acum se adaugă ouăle şi se freacă până e totul o alifie moale
• Se încinge untura într-o cratiţă
• Se pune coleaşa într-o pâlnie sau o strecurătoare cu ochiuri mari şi se lasă să picure în untură
• Când gogoşelele s-au rumenit, se scot şi se pun în farfurie, peste care se toarnă orice supă

Moţii de Sâmedru, ofrande pentru morţi în sâmbăta care precede ziua de Sâmedru constând în colaci, grâu fiert amestecat cu unt sau untură, cu lapte sau brânză.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

RASOL

Deşi e bun mondial, la noi saşii îl fac cel mai bine, cu multe legume, exact ca mai jos. Dar, din bucuria de a-1 mânca altfel decât ei, adică bine condimentat cu un hrean frecat cu smântână, miere, oţet şi mărar, nu merită oare să ni-1 însuşim? Şi aşa li s-a luat tot (aici) şi nu li s-a dat nimic (în Germa

nia)!
• 2 cepe mari • 9 cartofi • 4 morcovi mari
• 2 ţeline • 3 roşii • 2 ardei graşi
• căţei usturoi • sare, piper după gust • pătrunjel verde

• 1 kg carne de viţel sau mânzat de la coadă
• 1 kg altă carne viţel sau mânzat cu ceva zgârciuri şi grăsime (în nici un caz pulpă sau muşchi)

Facultativ:

• Arome mai tari: cimbru, 1 foaie dafin, 2 cuişoare (se pun de la început)
• Dresuri: 1 pahar vin alb, 1 pahar rachiu (se pun de la început)
• Se pune carnea în 4 litri apă la fiert, acoperit, pe foc molcom
• Se curăţă, se spală cartofii, ceapa, morcovii, ţelina, se lasă întregi sau jumătăţi
• Se taie bucăţele ardeii
• După 2 ore de fiert – până aici apa a avut voie să scadă cu 2 litri dar nu mai mult – se sărează uşor, se piperează, se pun la fiert, acoperit,

ceapa, morcovii, ţelina, ardeiul gras, roşiile, usturoiul – de acum

încolo zeama e lăsată să scadă cât se poate (fără să se prindă)

• Se toacă pătrunjelul
• După 3 sferturi de oră se adaugă şi cartofii la fiertură – tot acoperită va fierbe, încă niţel, pe foc...
• A mai trecut 1 jumătate de oră? Se trage oala de pe foc, se scoate carnea pe un platou încălzit, înconjurată colorat de 8 cartofi şi 8 jumătăţi de morcov şi presărată de pătrunjel verde (ceapa, roşiile, ţelina, ardeii şi cartoful rămas se freacă cu puţină zeamă din oală; se oferă ca o supă, cu crutoane prăjite în untdelemn)
• Se oferă cum v-am spus mai sus, cu hrean îndulcit, dar e minunată carnea asta oricum, mai ales cu muştar şi cu maioneze mai tari, frecate cu castraveţi acri, boia, piper roşu
Vinul alb şi fin al rasolului este Neuburger-ul puternic de Aiud (la Ciumbrud am gustat cea mai aleasă întocmire din licoarea asta).

Agil şi înmiresmat, greu şi masiv, dar în acelaşi timp luminos, chiar cu o rază de soare în el, Neuburger-ul e un vin al concluziilor. Demisec sau dulceag, destul de autoritar şi cu mare forţă de convingere, vinul acesta este cea mai bună tovărăşie pentru cărnurile fierte, un simbol, dacă vreţi, al pestriţei, dramaticei, romanticei Transilvanii.

SFECLĂ ROŞIE CU HREAN

• 1 kg sfeclă roşie • 50 g boabe muştar
• 1 lingură ulei floarea soarelui • 1 linguriţă sare
• 50 ml oţet
• 50 – 100 gr hrean (după cum vă place, mai tare sau mai catifelat)
• Se fierbe sau se coace sfecla, se curăţă de coajă, se taie felii cât mai subţiri
• Se curăţă hreanul, se rade pastă, se amestecă cu sfecla
• Se adaugă boabele de muştar, oţetul, sarea, se amestecă
• Se toarnă uleiul – ploaie
• Se lasă o noapte la rece, să se înţeleagă lucrurile între ele
• Se oferă la diverse (numai la peşte nu prea merge)

SALATĂ DE FASOLE BOABE

• 300 g fasole boabe • 1-2 linguri oţet
• 1 linguriţă cimbru uscat • 1 linguriţă chimen pisat
• 2 foi de dafin • sare, piper
• 1 ceapă • 3-4 căţei usturoi
• 1 roşie • 1 linguriţă zahăr
• 1 lingură untdelemn (sau cât vă place)
• verdeaţă: mărar, tarhon (şi busuioc, spre Bihor)

Seara:

• Se pune fasolea la-nmuiat
Dimineaţa:

• Fasolea se fierbe în apă sărată cu foi de dafin, piper, cimbru şi chimen
Sos:

• Se toacă usturoiul, roşia, ceapa şi verdeaţa, se amestecă cu ulei, zahăr şi oţet
• Se scurge fasolea (zeama e o excelentă bază de supă), se amestecă cu pasta de mai sus
Tainã: Împreună cu fasolea se fierb şi 200 g carne afumată (zeama devine şi mai gustoasă) care se toacă pătrăţele şi se pune la salată

• Sosul acesta crud şi simplu se poate combina, în afară de fasole, şi cu mazăre fiartă, bob şi linte, bame, conopidă şi chiar orez (în loc de carne afumată încercaţi însă cu piept de pasăre).
„ZUPĂ“ DE GULII

Gulia, ignorată oarecum în sudul fierbinte al vinetei, e a treia vegetală a Transilvaniei, urcând în topurile popularităţii imediat după cartof şi ceapă.

• 2 gulii mari • 2 linguri untură • 1 lingură făină
• sare, piper • 100 ml smântână • 1 legătură pătrunjel
• 1 jumătate căpăţână usturoi

• Se curăţă guliile, se taie beţe de chibrituri
• 1 lingură untură – se încinge şi se pun tăieţeii de gulie la înmuiat
• După câteva sfârâieli înăbuşitoare se adaugă aproape 2 litri apă, şi se lasă să fiarbă
• Se încinge iarăşi 1 lingură de untură, se pune la rumenit făina
• Se pisează usturoiul
• Se stinge făina cu zeama din supă şi se adaugă usturoiul
• Acum, dacă a trecut mai mult de o oră de când fierb tăieţeii, se toarnă rântaşul de mai sus, această obsesie ardelenească, peste supă
• Se toacă pătrunjelul
• După încă 1 sfert de oră de fiert, supa se sărează, piperează şi se adaugă smântâna şi pătrunjelul
Viscolul de legume de la Dunăre e înlocuit în Ardeal cu gulii şi fructe (în afară de cartofi, varză şi fasole, bineînţeles, care sunt universale).

CLĂTITE BRAŞOVENE
Aluat:

• 300 g făină • 3 ouă
• 2 ceşti lapte (cam 500 ml) • sare, după poftă

Coajă:

• 3 ouă • 200 g pesmet
Prăjeală:

• 4 linguri untură
Umplutură:

• 1 ceapă • 2 ouă
• piper, sare, paprică, după chef • 1 lingură făină
• 1 pahar lapte • 1 legătură mărar
• câteva frunze de tarhon • 2 linguri untură
• puţin cimbru uscat (o priză adică cât iei cu trei degete)
• 1 kg ciuperci (sau carne de pui, sau ficăţei de pasăre, sau muşchiuleţ fraged de porc)
Sos:

• Cel de roşii (îl găsiţi pe undeva pe-aici, prin carte, nu ştiu unde l-au pus ăştia de la tipografie, pe mine nu m-a întrebat nimeni nimic când s-au aranjat farfuriile)
Umplutură:

• Se grijesc bine ciupercile sau carnea (se poate pune jumătate carne, jumătate ciuperci)
• Ceapa se toacă cât se poate
• Se încinge untura
• Ceapa şi ciupercile (carnea) se pun împreună la prăjit
• Făina se desface în lapte rece şi se bate cu oul
• Se toacă mărunt mărar şi tarhon
• Când s-au muiat şi rumenit uşor ciupercile (carnea) şi ceapa, se adaugă sosul cu lapte şi ou, cimbru, piper, sare, boia; se amestecă bine şi se lasă să mai fiarbă câteva minute, până se-ntăreşte astă umplutură
• Se amestecă cu verdeaţă
Altă umplutură, de oraş:

• 500 g şuncă de Praga tocată, 2 ouă, o ceaşcă smântână, sare, piper (de fapt, ca la orice clătită, orice combinaţie e posibilă)
Aluat:

• Clătitele braşovence se fac un pic mai groase şi într-o tigaie mai mare, să încapă umplutura şi să se poată închide la capete

• Se prăjesc în untură; din ce v-am spus eu mai sus nu ies mai mult de 15-16 clătite

Umplerea:

• Clătitele calde se umplu cu ce-am pregătit şi cum am spus mai sus şi se rulează, înfundând capetele

Coaja şi prăjeala:

• Se bat ouăle
• Se încinge untură multă, ca pentru şniţel
• Clătitele se trec prin ou, apoi prin pesmet şi se pun la prăjit până se colorează pesmetul şi se face coajă (asta-i partea de originalitate a braşovencei)
• Se scot clătitele (dacă vreţi, se pun şi pe sugativă) se aşază în castron

Taine: Sosul de roşii, fierbinte, nu se toarnă în castron, că se înmoaie braşovencele, ci îşi pune fiecare în farfurie, când se-apucă de mâncat.

Dacă nu aveţi chef să mai faceţi şi sos de roşii ca la carte, puteţi fierbe 2 ceşti de bulion de roşii, 1 pahar cu vin şi o lingură de zahăr, boabe piper, 2 foi de dafin şi să-i ziceţi sos, că tot un sos e.

Dacă nu vă plac roşiile, încălziţi 1 ceaşcă de smântână, tocaţi nişte mărar şi amestecaţi-le – iarăşi tot sos de clătite iese.

E o mâncare foarte specială, gustoasă şi temeinică, pe care lelea Lucreţia, cea de-l ţine cu bucate pe al Marcului, ne-o oferă de Lăsatul Secului cu verzituri foarte simplu (din cutie) fierte: păstăi de fasole şi mazăre boabe.

Vinul lor a fost, de când mă ştiu, un roşu lejer. Dar roşiile (sau roşurile?) în Ardeal, mai ales pe lângă Braşov, fie ele „lejere“ sau grele, nu sunt prea acasă. Aşa că ori mergem la Arad, după Cadarcă (dar e departe şi se răcesc clătitele) ori o tăiem prin Oituz şi fuga la Nicoreşti, să luăm Băbească Neagră. Sau, mai bine, ne lăsăm prin Bran, spre sud şi ajungem repede la Drăgăşani, unde echipa lui Emil Baniţa tocmai a lansat pe valurile furtunoase ale lumii un vin negru de masă, nou creat, Novac.

Aflat în vecinătatea Sâmbureştilor, deci a viei celui mai mineralizat şi mai întunecat Cabernet Sauvignon românesc, ca lângă o provocare, la Drăgăşani plutea de mult în aer apariţia logică a unui roşu de succes (pe lângă marile sale certitudini albe – Tămâioasă, Sauvignon şi Crâmpoşie) apariţie care, însă, de neînţeles, întârzia. Orizontul de aşteptare aproape că se întunecase când, iată, în primăvara lui ‘97, s-a lansat acest nou născut, Novac, un vin de masă mai negru la culoare (deci mai extractiv, adică care stoarce mai mult din bobul de strugure) decât orice alt vin românesc. Cei câţiva cunoscători care 1-au examinat spun că va face carieră.

Mie mi-a plăcut: acrişor şi proaspăt, are nerv (mai trebuie, însă, echilibrat). Bine aţi venit deci în lume, Prinţe al întunericului, la lumina Voastră o să ne

ncălzim oasele îngheţate de sete! Mulţumiri, domnule Emil Baniţă, dumneavoastră şi echipei dumneavoastră de cercetare de la Staţiunea Drăgăşani, ceea ce aţi creat ne face pe toţi mai bogaţi!

Să dăm fastuoaselor clătite de Braşov ce e al clătitelor, un vinişor cinstit şi fraged, Novacul.

Drept aceea, poporul, şi anume atât tineretul cât şi cei înaintaţi în vârstă, văzând că s-a apropiat Postul mare, în decursul căruia trebuie să se abţie de la orişice petrecere şi desfătare, căci la din contra ar fi considerat şi ţinut mai rău decât un păgân sau căpcân, cum a sosit Lăsatul secului caută ca să facă joc, să mănânce tot felul de bucate şi să petreacă cât se poate de bine, căci nimeni nu poate să ştie ori de va mai ajunge până la capătul pădurii acesteia, adecă până la sfârşitul postului.

Iar femeile, atât cele din Bucovina cât şi cele din Transilvania, încep acum de sâmbătă după amiază a fierbe şi a coace fel de fel de mâncări şi copturi, ca să aibă pe a doua zi într-ales şi în prisosinţă nu numai pentru cei de casă, ci şi pentru neamurile, amicii şi cunoscuţii cei mai de aproape, care s-ar întâmpla să-i cerceteze şi să petreacă vreo două-trei ore împreună.

Cele mai uzitate mâncări de Lăsatul secului sunt: tot felul de plăcinte, plăcinte în tavale, învârtite, lapte dulce cu togmagi sau tăieţei şi brânză cu smântână.

Sosind lăsatul secului, fiecare căsaş trebuie nu numai să guste din toate bucatele acestea, ci să mănânce bine şi să se sature cumsecade, anume ca nimănuia să nu-i vie şi să-i fie dor de frupt în decursul postului ce urmează până la Paşti.

După amiază se strâng mai mulţi inşi, vecini şi cunoscuţi, la o casă anumită, şi cu deosebire neamurile cele mai de aproape, unde petrec apoi împreună mâncând, bând şi veselindu-se până într-un târziu de noapte.

În urmă, după ce au mâncat, s-au veselit şi s-au petrecut de ajuns, adică după ce au făcut Lăsatul secului, toţi cei de casă îndătinează a mânca câte un ou de găină, fiert sau copt, anume ca să le pară postul ce urmează scurt, mic şi uşor ca un ou, apoi să fie tari şi sănătoşi ca oul în tot decursul postului, şi cum mănâncă oul de iute, aşa să treacă şi postul de iute.

Iar când îl mănâncă zic:
Ouşor, ouşor
Să-mi pară postul uşor!

În unele sate însă e datină ca toţi cei de casă să mănânce din unul şi acelaşi

ou. Tot aşa fac şi românii din Moldova.
(S.Fl.Marian – „Sărbătorile la români“)

TURTĂ CU CHIMEN

• 3 ouă • 200 g urdă • 200 ml iaurt
• 2 linguri muştar • 2 linguri de chimen • 1 lingură de făină

• piper
• 300 g brânză telemea uşor desărată
• Se încălzeşte cuptorul la foc potrivit un sfert de oră
• Se amestecă toate; piper, după gust
• Se toarnă amestecul într-un vas care merge la cuptor, foc mic, 30 minute
Excelent aperitiv sau garnitură la o carne albă (de curcan mai ales)!

Iar brânza şi curcanul se înţeleg perfect cu un vin demisec de clasă. Aşa că – suntem în Ardeal! – aş încerca, într-o seară de toamnă, înainte să cadă frunzele nucului, un vin de Jidvei ori de Blaj, un Riesling, o perlă albă, unică.

Când bei vinul acesta elegant şi sec, pătrunzi într-o castă. Gustul bogat şi subtil îţi tatuează gura, te trezeşti cu bucuria de a fi fost îmbăiat ori cu suc viril de flori de măceş, ori cu miez ud de migdală verde.

Riesling-ul e una dintre puţinele viţe intrate în România acum mai bine de un secol – chiar înainte de tragedia născută de filoxeră – pe poarta din faţă.

E un vin care nu s-a ancorat, penibil de epigonic, la carul triumfal al oenologiei europene, ci a performat, uneori strălucitor, în toată ţara!

CIORBĂ DE LINTE
• 400 g linte (roşie, verde) • 1 morcov
• sare, piper, oţet, după gust • 1 legătură pătrunjel
• 200 g afumătură (ceafă, cârnaţi) • 5 căţei usturoi
Seara:

• Se grijeşte (se spală, alege etc.) lintea, se lasă o noapte în multă apă rece
Dimineaţa:

• Se fierbe în aceeaşi apă în care s-a umflat – circa 1,5 litri – împreună cu morcovul, usturoiul şi afumătura tăiate felii
• După 1 oră, dacă s-a muiat lintea, se adaugă sarea şi piperul, oţet, verdeaţă.
Aşa se şi oferă
Nu ştiu dacă e neaparat ardelenească ciorba asta nemţească, dar o întâlnesc des la Cluj, la Huedin şi deloc în sud sau în Moldova.

I se poate adăuga şi o lingură de smântână sau, dacă vreţi un pic de iz balcanic, zeamă de lămâie. E o ciorbă groasă, cunoscută în întreaga Europă (dar ce nu cunoaşte Europa, ea, care i-a născut pe toţi, pe americani, pe reformaţi şi pe fotbalişti?)

MUSACA DE CARTOFI

Mereu diferită de cea turco-greacă (liniuţa o fi de unire sau e de despărţire?) prin carne, grăsime, smântână, ierburi, înfăţişare (la greci e mult mai uscată, la turci e mult mai lichidă) musacaua asta, din simplă cum era în Balcani, a devenit o gătează complicată, cu variante chiar, care corespunde perfect bucătăriei şi firii noastre, făcută din amestecuri contradictorii şi inutile şi o coacere-fierbere molcomită şi periculoasă.

De asemenea, conduce şi la ideea frumoasă că mulţi români harnici şi cinstiţi n-au ce face şi atunci, în lipsă de altceva, ard gazul şi păzesc oalele.

• 1,5 kg cartofi • 300 g carne porc
• 3 roşii mari răscoapte • 1 ceaşcă supă carne
• 1 pahar bulion roşii • 2 ouă
• 1 pahar untură (ulei, unt) • 2 cepe
• 500 g carne viţel • 200 g carne miel
• 1 morcov • 2 linguri pesmet
• 1 pahar vin alb parfumat • 1 lingură zahăr
• 1 pahar smântână • sare, piper, cimbru – după chef
• Se curăţă cartofii, se taie felii rotunde şi potrivit de groase, se prăjesc puţin pe ambele părţi în untură (să prindă coajă)
• Se rade morcovul, se amestecă cu carnea
• Ceapa se toacă şi se pune la prăjit în grăsime
• Când s-a rumenit, se adaugă carnea să se prăjească şi ea un pic
• Se înăbuşă cu apa caldă şi se lasă să se prăjească-fiarbă mocnit, c-aşa trebuie, o jumătate de oră
• Se scoate carnea la răcit
• Se unge o cratiţă cu grăsime, se tapetează cu pesmet, se aşază un strat de felii de cartof
• Carnea răcită se amestecă cu ou, smântână, se sărează-piperează-cimbrează
• Se clădeşte strat de carne peste strat de cartofi, încet şi cu grijă
• Ultimul strat să fie de cartofi
• Se taie roşiile felii groase şi se aşază capac zemos peste musaca
• Se toarnă supa şi vinul în care e dizolvat zahărul
• Se pune musacaua în cuptor la foc mic, o jumate de oră cel puţin, să fiarbă zemurile, să scadă cât să nu mai rămână decât de-un degeţel şi atunci e gata, e bună

La Ciumbrud, lângă Aiud (şi mai am rime: ud, nud, zălud etc.) se răscoace strugurele până târziu, când bobul s-a ros şi s-a nimicit, de te miri că mai iese zeamă din el. Dar uite că iese, şi încă atât de dulce încât vinul lui ori e tare, atât de tare, încât se bea cu pipeta, măcar că e sec, ori e o licoare de miere care nu acum se începe, că e minoră, ci în zece ani, când s-a împlinit peste tot şi s-a rotunjit de n-o mai cunoşti.

Dar nu Muscat Ottonel sau Trarniner Roz sau Pinot Gris o să bem la musaca de cartofi, ci un Sauvignon de Aiud, delicat şi nobil, cu miresme bogate şi nervoase, dar cu o înşiruire a gusturilor lenevoasă şi senzuală. E un vin care trebuie legumit, înghiţitură, răbdare şi iar înghiţitură (dacă vreţi să cunoaşteţi vinurile de rasă, lăsaţi-le un pic să se odihnească şi să monologheze în patul gurii – veţi fi surprinşi cât de multe lucruri noi şi minunate poate să vă spună un vin lăsat să se exprime la largul şi în legea lui).

Sauvignonul Alb, şi la Drăgăşani şi la Aiud, şi la Iaşi, se dăruieşte cu încetul. Graba şi violul, ca la fete mari, nu mulţumesc pe nimeni, dar pedepsesc pe toţi în felurite moduri.

SALATĂ DE CEAPĂ ROŞIE

• 1 lingură ulei • sare
• 2 cepe roşii mari (de Făgăraş, de Buzău, de Turda)
• 1 lingură oţet bun (eventual, dacă vreţi o acreală mai lejeră, diluaţi cu 2 linguri apă)
• Ceapa se taie felii subţiri (sau se sparge într-un şervet, pisându-se mărunt cu pumnul, după o veche tradiţie culturală)
• Se sărează, se amestecă bine, „să se-ndulcească“
• Se adaugă oţetul, apoi uleiul
Pentru faţă, se mai poate presăra ceva verde, un pic de mărar mai ales. Dacă

o mâncaţi cu jumări sau slană, cum se-ntâmplă de obicei, nu mai puneţi ulei...
Taine: O ceapă prinsă de ger (dar numai un pic!) e mai blândă la gust decât una crudă şi vie.

Pisaţi puţin chimen: va fi generos în salata aceasta (şi în altele).

PĂSTRĂVI CU SMÂNTÂNĂ

• 5 păstrăvei de 200 g • 1 ceaşcă de smântână
• 50 g unt • 1 pahar pesmet
• 1 ceaşcă de ulei
• sare (merge şi piper sau paprică, dar ar agresa gustul fin al peştelui nobil)
• Păstrăveii se grijesc şi se sărează un pic, apoi se lasă să aştepte, un ceas
• Se freacă unt cu smântână
• Se îmbracă peştii în smântână, se tăvălesc prin pesmet, apoi iar prin smântână şi iar prin pesmet, să fie coajă groasă
• Se încinge ulei mult, se pun peştii la prăjit, 1 sfert de oră, până se rumenesc

Tainã: păstrăveii cu smântână se oferă şi cu o ceaşcă de smântână alături, să fie.

Sunt făgărăşan, toată copilăria şi adolescenţa am pescuit şi am mâncat păstrăvi

Vinul care se bea cel mai des la Făgăraş, în afara celui de „boltă“ era o minunată Fetească Albă ce se făcea din belşug pe dealurile de la nord de Oltul mijlociu.

Era de un galben frumos, neaşteptat de cristalin (atenţie, vorbesc despre un vin făcut de gospodari, cu mijloace vechi şi rudimentare) sec, dar fără asprimi, cu parfum de fruct verde.

Şaizeci de kilometri, de la Şercaia-Hălmeag şi până unde Oltul îşi începe coborârea spre sud, dealurile Transilvaniei sunt pline de vii cu viţă prefiloxerică de cea mai bună calitate (altceva nici nu s-ar face aici şi nici nu s-ar putea recolta).

Dar nimeni nu vorbeşte şi chiar se pare că, în afara localnicilor, nimeni nu ştie mai nimic despre ele. Sunt foste „podgorii“ săseşti, al căror vin e uneori confundabil (am făcut experienţe dure pe profesionişti ocenţi şi inocenţi) cu marile Blajuri sau Aiuduri.

Spun uneori pentru că vinul „de malul Oltului“ are o anume originalitate. Şi mă refer mai ales la gustul extrem de bărbătesc, energic, deşi tandru şi fructuos. Parte din vii sunt pârjolite şi ruinate. Parte, mediocre, se prostesc şi fac poşircă.

Dar, ici şi colo, terasele cu foarte bună expunere sudică, săpate şi îngrijite de o mie de ani de saşi, fac minuni. Iar aceste minuni trebuie identificate, salvate şi dezvoltate! De fapt, vorbesc despre o podgorie necunoscută, compactă din punct de vedere agroclimatic, de întindere incertă (ceva între zece şi o mie de hectare) care are valori patrimoniale unice.

Oare nu s-ar găsi cineva să ajute proprietarii actuali să-şi pună în ordine şi câştig viile excepţionale, în loc să le ruineze (şi să se ruineze)?

MĂMĂLIGĂ UMPLUTĂ

Am mâncat des mămăliga asta, la Şimleul Silvaniei, dar am văzut că se face şi la Baia-Mare, şi la Carei, şi la Harghita.

• 500 g mălai • 1,5 litri lapte • 1 ceaşcă smântână
• 250 g telemea • 250 g caşcaval • 6 ouă
• 50 g unt

• Se pune laptele de fiert
• Se bat ouăle, se rade brânza, se taie caşcavalul pătrăţele
• Când a dat primul clocot, se pune mălaiul în lapte şi se amestecă până se face cremă (nu trebuie să fiarbă deloc, doar să-şi ia făina zeamă)
• Se amestecă bine mămăliga asta pripită cu ouăle şi caşcavalul .
• Se unge o cratiţă (deşi e mai frumos într-un vas „de Jena“) cu unt şi se

aşază mămăliga, se netezeşte

• Se toarnă smântână, se presară brânză, se dă la cuptor, până se rumeneşte

MAZĂRE GĂTITĂ ŢĂRĂNEŞTE

Aşa scrie într-o carte de la-nceput de secol (după cum o arata limba şi grafia, găsită de mine într-un pod). Era ferfeniţă, cu coperţile smulse, autorul trebuie să fi fost o nobilă doamnă din Ardeal, nevastă de ofiţer superior (aşa se semnau dumnealor totdeauna: Ica colonel X, Mimi maior Y.

Mâncarea am regăsit-o de mai multe ori în satele de câmpie nord-bihorene, între Săcuieni şi Valea lui Mihai, sub numele de „mazăre bogată“.

• 100 g slănină afumată • 1 kg mazăre verde
• 2 linguri unt • câteva arpagicuri
• 3 linguri pastă roşii • 1 morcov
• 1 linguriţă miere • 1 pahar de vin dulce
• 1 legătură pătrunjel verde • 1 creangă cimbru
• sare, piper, paprică
• 500 g carne porc (sau vită ori pasăre)
• 1 salată verde
• Carnea şi slănina se taie bucăţele şi se pun la prăjit în unt
• Ceapa şi morcovul se toacă mărunţel de tot şi se aşază imediat peste carne
• Salata se taie fideluţă şi se adaugă şi ea la mâncare, că i-a venit rândul
• Făina se pune acum în cratiţă şi se mestecă bine
• Când făina s-a rumenit, se stinge cu apă, 2-3 ceşti
• Se curăţă arpagicul
• După primul clocot intră cu voioşie în cratiţă boiaua, sarea şi piperul, precum şi mazărea, crenguţa de cimbru, 1 pahar de vin, arpagic, să fiarbă şi să scadă 1 jumătate de oră
• Se toacă pătrunjelul, se amestecă cu pastă de roşii şi 1 linguriţă de miere, se varsă totul în tocană, să dea în câteva clocote, e gata!
Tainã: Mazărea rămâne verde, dacă e pusă la fiert în apă clocotită cu sare. Salata verde dă gust bun şi păstrează culoarea bobului de mazăre. Mazărea nu se prăjeşte niciodată.

Dacă asta e măzărea gătită ţărăneşte, mă-ntreb cum o fi făcută domneşte?! Suntem, să zicem, chiar în inima podgoriei Diosig, aşa că vin este din belşug. Dintre toate, la găteala fină, cu cimbru şi miere, m-am gândit la un Furmint şi un Muscat Ottonel, bine aromate, demiseci, cu corp armonios şi distins. Dar nu pot spune că mi-a displăcut nici un vin mai mic, tot alb, o Mustoasă cinstită şi simplă, care s-a oferit cu voioşie şi cu găleata unei seri de neuitat.

SCOVERGI

Mâncare a copilăriei mele ardeleneşti, scovergile însoţeau facerea pâinii, un

ritual fericit şi misterios. Cuptorul enorm de la Ohaba-Făgăraş, cât să încapă trei boi, se umplea de „pite“ de făină cu cartof – altfel s-ar fi uscat în două zile

– iar în buza lui se coceau – ce alchimie tulburătoare! – „pupii“ (nişte chifle cu coaja groasă originare din lumea colacilor zoomorfi) şi scovergile. Pe masă, bunica Gherghina, mama, Toni, şi tuşa Valerica, Dumnezeu să le ierte, aşternuseră ştergare şi blide cu miere, zahăr, untură, smântână – iar noi, puii, Anca, Iancu, Gheorghiţă, Oara, Trăienucă, înfulecam până ni se făcea rău.
Ne vindecam însă instantaneu când ieşea pâinea aburindă, umplând satul de arome dumnezeieşti. Şi cine n-a mâncat pâine ardelenească caldă, acela nu s-a

împărtăşit niciodată.
Aluat:
• 600 g făină • 250 g cartofi • 30 g drojdie
• 1 linguriţă zahăr • 2 ouă • 100 ml smântână
• 100 g unt • 10 g sare
Umplutură:
• 300 g brânză de burduf • 100 g caş
• 1 ou • mărar

• Se fierb cartofii, se curăţă, se rad mărunt-pastă
• Se freacă drojdia cu zahărul până se-nmoaie
• Se amestecă cartofii cu drojdia, ouăle, smântâna, untul, sarea, apoi cu făina şi se lasă la cald, o juma’ de oră, să crească
• Se întinde aluatul să ajungă la o juma’ centimetru grosime şi se taie patrate cu latura de zece cm
• Se pune umplutura şi se rulează
• Se coc în cuptor sau se prăjesc scovergile în ulei
Mâncare ţărănească, de om flămând şi muncit, scovergile sunt bune mai ales calde, ca aperitiv, dar şi garnitură la legume gătite – ghiveci, mazăre, fasole verde sau carne grătar. Dacă le înmoi în miere, gata desertul.

Merg cu orice vin, dar cu bere blondă rece sunt o nebunie!

GOGOŞELE PENTRU ŢUICĂ

• 500 g cartofi • 2 linguri făină
• 1 ou • 1 linguriţă drojdie
• untdelemn pentru prăjit • 300 g telemea de oaie uscată
• Cartofii se fierb în coajă, se curăţă, se toacă, apoi se frământă cu făină, ou şi drojdie
• Se lasă puţin să crească, apoi se formează gogoşile care se prăjesc în ulei încins

• Se rade telemea
• Gogoşile fierbinţi se tăvălesc prin brânză rasă şi apoi o iau pe un drum fericit, cel al pârâiaşelor de ţuică tare şi parfumată de Bihor şi Sălaj.

SUPĂ DE FRECĂŢEI

Frecăţei

A • 1 ceaşcă făină • 1 ou

• puţină apă (cât primeşte aluatul)
B • 4 ouă • 1 pahar cu lapte

• 2 ceşti cu făină • sare, câtă vreţi
• untură, pentru prăjit

Zeama

• 1 ceapă • 1 morcov • 1 pătrunjel
• 1 cartof • 1 lingură untură • sare, boia, după gust
• 1 legătură pătrunjel verde

Zeama

Morcovul şi pătrunjelul se rad şi se pun la fiert în 2 litri apă cu puţină sare

Frecăţei

• Se face un aluat foarte tare din făină, ou şi puţină apă sau lapte şi se trece prin răzătoarea cu ochiuri mari
• Se pune untura la încins
• Se rumenesc frecăţeii în untură

Zeama

• Ceapa se toacă
• Cartoful se taie cubuleţe
• Se încinge untura, se pun ceapă şi cartof la prăjit
• Se adaugă paprică
• Când s-au rurrienit un pic, se stinge cu zeama din supă şi se toarnă, împreună cu frecăţeii aurii, în fiertura de zarzavat
• Se toacă pătrunjelul verde, se presară peste supă

De la Târgu Mureş la Satu Mare, şi de la Gheorghieni la Oradea, asta-i supa iernii!

MÂNCĂRICĂ DE LINTE

Se aseamănă cu ciorba de linte, tot ardelenească putem zice că e (dacă ne crede cineva), numai că se face mai scăzută, mai „împănată“ şi mai parfumată.

• 500 g linte (verde, roşie) • 800 g afumătură de porc
• 1 morcov • 1 ceapă

• 1 pahar smântână • 2 linguri făină

• 6 căţei usturoi mare • sare, oţet, după gust
• 2 foi dafin • verdeaţă: mărar, pătrunjel, tarhon
Seara:

• Se pune lintea în multă apă rece la umflat
Dimineaţa:

• Se taie afumătura în bucăţele
• Se pune lintea la fiert în 1 litru apă, în vas acoperit, foc mic şi să nu fie direct pe flacără, că se prinde
• Se pune afumătura la fiert în 1 litru apă, foc viu, să scadă
• Se rad ceapa şi morcovul, se pun peste linte cam la un sfert de oră după ce a-nceput să fiarbă
• Se pisează usturoiul
• Se desface făina în puţină apă călduţă
• Se toacă verdeaţa şi se amestecă cu smântâna
• A trecut o oră? Ei bine, la o oră şi ceva fix, zeama rămasă de la afumătură – cam 250 ml să fie, zic eu – se toarnă peste linte
• Lintea amestecată cu zeama asta aromată mai fierbe 5 minute după care se adaugă usturoiul, foile de dafin, sare câtă vă place şi în sfârşit zeamă groasă de făină
• Se tot amestecă 3-5 minute pe foc, lintea s-a-ngroşat, e bine să mai dea câteva clocote
• Se trage la marginea plitei, se acoperă bine şi se lasă să-şi revină după încercarea cu foc prin care a trecut, zece minute
• Se oferă fierbinte, acoperită cu bucăţele de afumătură şi smântână înverzită
Nu va fi nici o surpriză dacă o să bem la mâncărica asta îndesată un vin sec şi foarte abrupt ca Fetească Regală. Lintea afumată se potriveşte mănuşă cu acest vin simplu, cinstit, care-şi arată imediat şi fără farafastâcuri cele câteva calităţi: prospeţimea şi un gust de măr necopt urmat de o fină insinuare amăruie.

În podgoriile din Aiud şi din Alba acest vin comod, de masă lungă, mai primeşte un dar: un parfum musculos, dens vegetal, mult mai puternic decât vinuleţul însuşi.

CAŞ DE MERE

Sibienii fac aşa: adună

• 1 kg mere • 200 g caş dulce ras • 150 g caşcaval ras
• piper • 25 g unt • 1 ou
• Curăţă merele, le grijesc de cotoare, le taie felii
• Ung o oală cu unt

• Aştern un strat de mere
• Presară caş şi 50 g caşcaval, piper
• Mai aştern un strat de mere şi alt strat de caş cu 50 g caşcaval, piper
• Bat oul cu 50 g caşcaval şi îl toarnă peste mâncare
• Pun oala 15 minute la cuptor nu prea încins, dar nici rece, înmoaie merele
Vinul de Apold seamănă bine cu cel de Târnave, aşa că o Fetească Albă de lângă Sibiu n-are decât să vă bucure când o beţi şi să vă-ntristeze, când s-a terminat: Iar dacă tot am vorbit de Fetească Albă, de ce să nu vă spun că, pe lângă Jidvei; Blaj şi Târnăveni, acest vin are o frăgezime unică şi o superbă fineţe?

Aromele sunt mai bogate şi mai directe decât oriunde, – zici că miroşi strugurel – personalitatea mai puternică, exprimată chiar de la vârstele dintâi.

Iar Fetească Albă e păcat să se-nvechească – părere personală! – când prospeţimea-i explozivă ţine de tinereţe!

GOGOŞELE ARDELENEŞTI

• 300 g telemea • 3 ouă (sau 4 albuşuri)
• 100 g unt • 300 g untdelemn
• Se bat ouăle (sau albuşurile) cât se poate
• Se rade brânza pastă şi se amestecă cu ouăle
• Se pune uleiul cu unt la foc iute
• Se formează gogoşele şi se pun la prăjit în grăsime, până se rumenesc
• Sunt bune calde, cu smântână, piper, sau fără (se pot pune mai întâi pe o coală sugativă, să nu fie săţioase)
Un rachiu, altă gogoşea, alt rachiu, altă gogoşică, aşa trece Mărginimea Sibiului.

TĂIEŢEI RĂSCOPŢI
• 500 g tăieţei cu brânză • 3 ouă
• 1 lingură untură • 3 linguri caş ras
• 300 g carne afumată de porc • 1 ceaşcă smântână
Tăieţeii:
• 2 ceşti făină • 200 g brânză oaie
• 4 ouă • 1 lingură untură

• Se frământă făina cu brânză, ouă şi câtă apă trebuie ca să iasă un aluat vârtos
• Se întinde aluatul foaie potrivit de groasă, se lasă să se usuce şi se taie fâşiuţe late de 3-5 cm
• Se pun tăieţeii la fiert în apă clocotită şi sărată şi apoi se rumenesc uşor într-o cratiţă cu untură fierbinte

Răscoptul:

• Se toacă carnea cu cuţitul şi se fierbe în foarte puţină apă (mai mult un sos)

• Se bate smântâna cu ouă
• Peste ultimul rând de tăieţei ce s-au rumenit în untură se aşază carnea fiartă cu sos cu tot, apoi se toarnă smântâna; se pun iar tăiei:ei, iar carne, smântână şi tot aşa
• Ultimul strat trebuie să fie de smântână, peste care se presară din belşug ca
ş
• Se dă la cuptor cu foc blând până se rumeneşte caşul
Prietene, dacă te prinde iarna-n Ardeal, într-un sat de deal dulce din Alba, şi apuci la tăieţii ăştia copţi de două ori, n-o să uiţi serile mirosind a fum, lumina ciudată, uscată şi albastră, a „ziurică“ geroase, aburul de peste curţi, încins de răsuflări de vită, şi nici vinul alb, tineresc ce-1 fac ţăranii: de obicei o veche şi drăgăstoasă Iordană bine strânsă pe la încheieturi, deşi veselă din fire şi fragilă...

POSMAGI DE BRAŞOV
Plămădeala:
100 g făină • 1 pahar lapte cald • 1 lingură drojdie

• Se bate plămădeala şi se lasă-n seama ei, să crească
Aluat:

• 150 ml lapte cald • 1 praf de sare
• 3 ouă • 150 g zahăr tos
• 1 lingură praf de chimen • 120 g unt + 30 g pentru uns formele
• 600 g făină (sau mai mult, ca să fie un aluat potrivit)
Glazură

• 1 ou • 30 g zahăr pudră
• Se frământă toate, mai puţin chimenul, cu plămădeală până se ia aluatul uşor de pe mână
• Chimenul se adaugă la sfârşit
• Formele se ung, se potriveşte coca în forme
• Posmagii se ung cu ou şi se pudrează cu zahăr, apoi se pun în cuptor încins, la foc molcomit
• Când s-au rumenit, se taie posmagii felii şi se lasă să se usuce pe marginea plitei
CARTOFI SĂRACI

O foarte gustoasă şi în acelaşi timp ieftină şi deasă gătează sibiană, de iarnă mai ales.

• 8 cartofi • 6 cepe • 1 linguriţă boia
• 1 lingură pastă roşii • piper, după gust
• 3 linguri untură (1 pahar untdelemn)
• sare (nu prea multă, că aspreşte gustul mâncării)
• Se pun cartofii la fiert
• Ceapa se toacă peştişori
• Când au fiert pe treisferturi, cartofii se scot din oală, se curăţă de pieliţi şi se taie cubuleţe
• Ceapa se pune la călit în grăsime cu paprică, pastă roşii, sare, piper, amestecând bine
• Dacă ceapa s-a muiat, se adaugă cartofii la prăjit, să prindă coajă
• Când s-au rumenit, se oferă fie aşa cum sunt, fie cu o friptură, că e frig şi trebe întărită
Vinurile albe din podişul Târnavelor, mai ales Fetească Regală (ce gafă istorică şi misterioasă! Cum aţi putut, tovarăşi, să aprobaţi, în anii ‘50, numele odios de „regală“ pentru o creaţie de-a noastră, proletară, socialistă?! Unde v-a fost vigilenţa?) Fetească Albă, Rieslingul şi Sauvignon-ul sunt, prin expresivitate, o încântare.

Vinuri seci în general, au un discurs limpede şi energic – mai direct şi mai abrupt Regala şi Riesling-ul, rafinat şi mai bogat, Sauvignon-ul şi Alba.

Cele două Fetească, cel puţin, sunt un etalon al soiului (ca toate vinurile albe din marea podgorie Aiud-Alba-Blaj-Jidvei-Sebeş-Apold). Aş spune chiar că sunt definiţia completă şi reprezentativă a calităţilor soiului lor, având corespondent doar în marea Fetească Albă de Steiniger-Lechinţa.

Cu alte cuvinte, mai puţin preţioase: dacă te ţii lipit de buchea cărţii, de canonul oenologic, care zice că Fetească Albă trebuie să fie aşa şi pe dincolo, vei recunoaşte Fetească Albă din zona Târnavelor.

SĂRMĂLUŢE ÎN CUIB

• 1 varză • 500 g carne porc tocată
• 2 cepe • 2 linguri untură
• 1 pahar orez • 200 g costiţă afumată
• 5-6 crenguţe cimbru • 2-3 foi de dafin
• 1 pahar bulion roşii • 1 cană supă carne
• piper, sare, paprică, cimbru praf, după gust
• Ceapa se taie bob de orez şi se pune la călit cu carne
• Se toacă varza care n-a dat foi
• Se amestecă carnea cu orez, sare, piper, boia, cimbru praf
• Se iau mai întâi foi de varză mici, se grijesc, se opăresc şi se umplu sărmăluţe
• Acum se iau foi mari, câte două, şi se fac cuib pentru cinci-şase sărmăluţe, puţin cimbru, 1 bucată de costiţă, legate cu aţă ca un pachet de poştă

• În oala mare, unsă bine cu untură, se pun câteva felioare subţiri de

costiţă, apoi cuiburile de sarmale, frumos aranjate
• Se presară varza tocată, 1-2 crenguţe cimbru, foi de dafin
• Se toarnă supa şi bulionul, se acoperă, se dă la foc mic, 3-4 ore, c-aşa-i câtul sarmalelor, mai lung
Nu ştiu sarmalagiii ce să mai inventeze!

Nu le-a ajuns că-s una-n Moldova, mici şi vesele, alta-n Ardeal, mari şi presărate cu cărnuri afumate, şi alta-n Valahia, unde-s potrivite!

Nu le-a ajuns nici că-s ba cu păsat, ba cu foi de viţă şi ştevie, ba de post, ba cu urdă! Acum au scos şi ciudăţenia asta, sarmale în sarma, ca teatrul în teatru , de nu mai ştii de e gătează cinstită sau Hamlet!

Fiind o chestie atât de subtilă, de inefabilă şi de contradictorie, născând grave întrebări fără răspuns în scolastica gastronomiei, cuibul de sarmale în sarmale – descoperit de mine la o Nedeie târnăveană – mă obligă să-mi aduc aminte de mari sărbători şi de Neuburger-ul de Zagăr!

Vinul acela cu miros de fân uitat în ploaie, în culori de aur vechi, găsit sub piatra unui templu, cu gustul acela greu, provocator şi sigur de atotputerniciai, numai vinul acela ar putea clarifica enigma insolentă a sarmalelor încuibate solitar în podişul Târnavelor (dar aşteptaţi să vedeţi ce fac bucovinenii!)

Nedeia: La Nedeie aleargă mic şi mare, tânăr şi bătrân, căci nu e de-a putere a fi nimeni care n-ar dori a lua parte la dânsa. Şi mai ales fetele şi feciorii mai degrabă ar voi nu ştiu ce să li se întâmple decât să nu poată merge la nedeie.

Aici se întâlnesc rudele, se împacă pizmaşii şi se leagă între dânşii legături de prietenie. În ziua determinată se văd românii venind din toate părţile îmbrăcaţi în portul lor cel sărbătoresc.

Nedeia se face de două sau trei ori într-un an şi anume: la Paşti, la Ispas şi la Rusalii, şi se constituie de regulă din feciorii care făcură „ospăţul feciorilor“. La nedeie însă adeseori iau parte nu numai românii, ci şi unii streini, ca să se desfăteze şi să guste şi ei din nemărginita bucurie a românilor.

Ospătarul – pentru că feciorii au mers tot la el în semn de recunoştinlă – „scoate nedeia“.
În ziua întâia îşi petrec numai feciorii, în a doua zi toţi, iar în a treia „încâlcesc nedeia“.
(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

PAPARĂ

• 10 ouă • 1 litru lapte
• 2-3 linguri unt • sare, după poftă
• 1 pâine albă de grâu nu prea mare
• 500 g brânză de vaci (caş dulce, telemea puţin sărată)

• Laptele se bate furios cu 4 ouă
• Se taie pâinea cubuleţe sau felii şi se înmoaie în lapte
• Se freacă brânza cu 6 ouă, se potriveşte de sare
• Se unge cratiţa cu unt, se aşază bucăţi de pâine, se fărâmiţează brânză, apoi iar pâine şi iarăşi brânză, ca ultim strat
• Se toarnă laptele rămas şi se dă la cuptor, foc mic, să se rumenească încet şi să se întărească papara ardelenească
Tainã: Nu umpleţi cratiţa, că papara creşte şi dă pe-afară.

Papara e de obicei cina năsăudenilor şi braşovenilor dar şi a bănăţenilor, măritată cu oarece ceapă verde şi o ţuică cuminte.

Petrecerea de Bricelat (Năsăud). Locul de petrecere, adică Berea, mai totdeauna este la unul dintre crai.

A treia zi de Paşti, fiecare fată are să ducă la Bere de ale mâncării, îndeosebi au să ducă fiecare cel puţin câte-o pască, un ou alb nefiert şi altul fiert roşu. Iar feciorii au să ducă băutura, de regulă vinarsul. De sine înţelege că craii au să premeargă cu exemplul: ei dau câte o mierţă de grâu curat pentru pâne şi o ferie de vinars.

După ce s-au întrunit toţi, flăcăii şi fetele se pun cu toţii la ospăţ, mănâncă şi beau, iar mai pe urmă se pune pe masă papa cea mare, făcută din toate ouăle cele albe nefierte cele adusese fetele.

Din aceasta mănâncă împreună toţi, ca semn de iubire şi prietenie ce este între tineret.

După ospăţul acesta se începe jocul, care durează până seara la murgit. Atunci fiecare fecior şi fiecare fată mulţumeşte crailor pentru petrecere şi duc apoi pe la casele lor.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

CIORBĂ TRANSILVĂNEANĂ

În munţii Apuseni, vara e răcoroasă, n-ajută nicicum la „grădinit“; două foi de varză, o gulie infirmă sunt tot ce obţine moaţa din pământul roşu şi subţire, abia acoperind stânca rece. Aşa că mai ajută ciorba cu o mână de turnăţei.

• 500 g carne afumată • 100 g slănină afumată
• 500 g frunze gulii şi varză • 2 linguri untură porc
• 2 linguri făină • 1 legătură mărar
• 1 ceapă • 250 ml lapte acru
• usturoi, după gust • sare, piper
Turnăţei:
• 4 ouă • 4 linguri făină • ceva sare

• Se bat ouăle cu făina până iese o pastă, se sărează, se vor turna, când le vine vremea, încet, strop cu strop, în oala cu ciorbă clocotită
• Carnea şi slănina se pun la fiert în 2 litri apă; se spumuieşte zeama, se lasă să fiarbă 1 oră
• Se spală bine frunzele, se opăresc şi se taie tăieţei
• Se toacă ceapa
• În 1 lingură de untură încinsă se prăjesc ceapa şi frunzele
• În a 2-a lingură de untură se prăjeşte făina, care se stinge cu zeama din fiertură
• Se toarnă rântaşul peste ceapă şi frunze şi rezultatul peste ciorba clocotind, să se înţeleagă
• Se picură turnăţeii
• Se toacă mărarul şi usturoiul, se freacă cu sare şi lapte acru şi se adaugă ciorbei, care acum e bună de mâncat

FASOLE VERDE DE CLUJ

• 1 kg fasole verde • 5 ouă
• 200 g caşcaval (caş) mai uscat • 400 g afumătură de porc
• 100 g unt • sare, piper, paprică
• Fasolea se taie bucăţele şi se pune la fiert
• Caşcavalul se rade
• Afumătura se toacă
• Se scurge fasolea şi se amestecă cu afumătură, ouă, 100 g caşcaval, 50 g unt, sare, piper, boia
• Se unge bine o cratiţă cu unt, se pune amestecul şi se presară cu caşcavalul rămas.
• Se dă la cuptor până se rumeneşte

Afundat fericit între două mari podgorii, Lechinţa şi Silvania, Clujul – Clusium, loc închis în latină – suge de la două ţâţe (ca să nu mai spun la ce se dedă când se lasă mai la vale, spre sudul târnăvean).

Am găsit mereu sub Feleac acelaşi vin rafinat al românilor, Fetească Albă. Cel de Batoş (Mureş) e bine închegat în tării şi culori, cel de Jac (sau Viile Jacului), din Sălaj, e mai senin, dar cu contururi de soi mai vizibile. Amândouă sunt (Doamne, mulţumescu-ţi pentru frumuseţea şi bunătatea vieţii noastre, câtă este) deosebit de agreabile („Vă salut foarte agreabil“ spun clujenii, cu accentul lor imitabil).

Ce mai poate fi adăugat unei budinci de fasole?

TURTĂ DULCE DE BRAŞOV

• 1 linguriţă cuişoare praf • 250 g zahăr
• 100 g rahat tăiat zaruri de table • 500 g făină

• 1 linguriţă bicarbonat • 1 pahar măcinătură de miez de nucă
• 3 linguri untdelemn + 1 lingură pentru uns tava
• Se frige jumătate din zahăr, până se topeşte-rumeneşte, se stinge cu apă (cam trei pahare)
• Se adaugă restul de zahăr, se lasă un clocot-două
• Se pun făină, bicarbonat, scorţişoară, cuişoare şi untdelemn, se amestecă bine
• La compoziţie se mai adaugă rahat şi cea mai mare parte din miezul de nucă
• Se unge o tavă cu untdelemn
• Se încinge cuptorul
• Se aşază turta în tavă, se presară cu miez de nucă
• În cuptor stă trei sferturi de oră, la foc mic
În Ohaba mea făgărăşană veneau, la Sângeorz, când se ridica bradul de Arminden, negustorii de turtă dulce. Dar ce turtă!

Era viu şi pestriţ colorată, cu tot felul de oglinjoare îngropate sub glazură. O făceau ţăranii saşi şi secui de pe Olt în toate formele – păsări, cruci, oameni, roţi, flori – după cum ştiau din bătrâni.

Cumpărau toţi turte, dar rar le mânca cineva: mai toate erau daruri primite de la cei dragi, aşa că deveneau bibelouri fetişizate prin colţuri de casă, în camerele bune.

Şi azi, e o jumătate de secol de atunci, poţi vedea, în crepusculul şi în răcoarea unei camere de oaspeţi, pe milieul de dantelă de pe lada patului, rezemată de un bibelou alb, lucios, o „pupăză“ stins multicoloră de turtă dulce, pietrifi

cată de decenii.
CAŞ LA CUPTOR
• 500 g caş scurs bine • 4 ouă
• 1 lingură unt • 1 ceaşcă smântână
• 1 lingură făină • sare, piper, paprică
• Se taie caşul bucăţele

• Se unge o oală sau un vas de Jena cu unt, se aşază strat de caş
• Se bat ouăle cu smântână, făină, sare, piper, se toarnă peste caş
• Se presară, pentru frumuşaţă, cu boia, se pune în cuptor, la foc mic să se rumenească
Caşul fierbinte, cu mămăligă şi o ceapă roşie atinsă un pic de ger va miza totul pe vinului Iordovan, că doar la Brad suntem. Degeaba însă! În pofida numelui său, sucul alb şi subţirel nu va iordăni pe nimeni, că e mic şi nu ştie, ţărănuşul în veselia lui mustoasă, decât să se joace şi să cânte.

MUŞCHI UMPLUT DE CLUJ

În Dej şi la Gherla am gustat muşchi de Cluj, iarna, lângă Crăciun, cât timp erau încă de toate, din ale râmătorului.

• 1 kg muşchi • untură pentru uns tava
• câţiva căţei de usturoi • sare, piper, paprică
• 5 cârnaţi afumaţi, lungi de-o palmă
• Se taie muşchiul porţii şi se bate foaie
• Se freacă cu sare, piper, boia şi usturoi
• Se face sul peste cârnat
• Se unge tava cu un pic de untură, se pun ştiuleţii de muşchi şi se dau la cuptor, cu un pic de apă
• Când s-a rumenit carnea şi s-a dus apa, totu-i gata, mai lipseşte un Riesling sec de Unguraş (Gherla), corect şi elegant, atât de corect, că zici că-i scos din carte

GĂLUŞTE DE PĂSAT

• 1 ceaşcă de păsat • 0,5 litri lapte
• 2 ouă • 100 g brânză
• 1 farfurioară de pesme • untură pentru prăjit

• Se pune laptele la fiert; la primul clocot se adaugă păsatul, să clocotească până se-nmoaie
• Brânza se rade
• Ouăle se bat
• Dacă s-a muiat păsatul, se lasă să se răcorească apoi se frământă cu brânză şi ouă
• Se întinde aluatul obţinut pe o planşetă udă într-o foaie de 1 deget grosime şi se taie bucăţi
• Se tăvălesc găluştele-n pesmet şi se prăjesc în untură încinsă

Chiftelele acestea (sau frigănelele, sau cum vreţi să le spuneţi) fac faţă bună alături de orice mâncare de legume sau carne. Le-am întâlnit la Gherla, pe malul lacului Săcălaia, într-o toamnă târzie.

O Mustoasă bihoreană şi verzuie („ce vin zgubilitic!“ s-a minunat prietenul Dan Condurache) declama din ulciorul gros ca o conductă, prin intermediul tânărului Horaţiu Mălăele, spumoase versuri populare cu măscări („N-am nici bani, N-am nici chiciulă, Numa’ o namilă de ... “)

De prisos să vă spun că programul zilei de pescuit nu a putut fi respectat întocmai.

CORNULEŢE FOARTE BUNE
Aluat:

• 500 g făină • 12 gălbenuşuri
• sare după gust • zahăr pudră
• 500 g osânză topită (sau untură, unt, margarină, dar atunci nu mai e ce era)
• Din toate se frământă bine un aluat care se lasă la rece 1 noapte
• Dimineaţa se întinde foaie subţire cât să nu se rupă
• Se taie pătrăţele de câţiva centimetri (sau de-o palmă, sau de cât vreţi)
Umplutură:

• Marmeladă ori dulceaţă • Rahat
• Nuci măcinate frecate cu spumă de albuş şi zahăr
• Se pudrează 1 tavă cu făină
• Se pune umplutură pe fiecare pătrăţică, se rulează, se pun cornuleţele în tavă
• Se coc în cuptor încins, la foc mărunt, până îşi schimbă culoarea şi devin sfărâmicioase
Glazură:

Când sunt gata se presară din belşug cu zahăr pudră

TĂIEŢEI CU VARZĂ

• 500 g varză dulce (sau murată) • 300 g tăieţei
• 2 linguri untură • 1 ceapă mare
• 1 linguriţă chimen pisat • 1 linguriţă rasă paprică
• Ceapa se rade, varza se taie fideluţă
• Se încinge untura, se căleşte ceapa
• Se adaugă varza, chimen, boia, piper, se lasă să se călească, acoperit
• Se pun tăieţeii la fiert, 10 minute, se scurg
• După ce varza s-a muiat, se adaugă tăieţeii, se sărează şi se amestecă uşor
Ştiţi cum e să bei la Reşiţa, după tăieţei cu varză, o sticlă de bere neagră (din cea mai dulceagă), scoasă aburită şi îmbrobonată din frigiderul unde a stat toată noaptea?

La fel de bine ca la Marghita!

GULII UMPLUTE

Mult preţuite în Transilvania, guliile umplute nu sunt diferite de roşiile, ardeii, prazul, verzele şi ce legume mai umple românul.

• 10 gulioare • 1 pahar orez

• 2 legături mărar • sare, piper, cum vă place
• 2 roşii • 400 g carne viţel (mânzat) tocată
Sos:
• 2 linguri pastă roşii • 500 ml supă carne
• 6 căţei usturoi • 1 pahar vin alb
• 1 ceaşcă smântână • 1 legătură pătrunjel

• 2 linguri untdelemn (50 g unt – e mai fin)
• Guliile se curăţă de coajă, se scobesc cât se poate
• Mărarul se toacă
• Se amestecă carnea, orezul, mărarul cu sare şi piper
• Se umplu guliile, se căpăcesc cu felii de roşii
• Se unge un vas cu grăsime, se potrivesc guliile
• Vasul se pune în cuptor, acoperit la foc potrivit, cu vin, supă, miezul guliilor, pasta de roşii – cca 1 oră
• Se toacă pătrunjelul şi usturoiul, se amestecă cu smântâna
• A trecut 1 oră? A scăzut zeama? Se ia capacul, se toarnă ploaie smântâna şi se lasă în cuptor, să se rumenească uşor la suprafaţă, până arată ca un câmp de primăvară, cu neaua uşor fanată şi muşuroaie de pământ roşcat răsărind din omăt
Cândva, umplutura de gulii se bea cu Rujiţa de Zarand, un vinuţ roşulean compus din vinuri de-ale Aradului. Bunicul, cel puţin, povestea, când adormea bunica, de chefurile lui cu Rujiţă în casa unei şvăboaice de pe lângă Deta.

Azi, la o mâncărică cu obraz mai degrabă subţire, v-aş recomanda, dacă nu găsiţi Iordovan, o călătorie lungă la Panciu, de unde să veniţi cu patru damigene de albe zglobii: Plăvaie, Galbenă, Crâmpoşie şi Frâncuşă. Din superbutelcile pântecoase vor ieşi, asemeni djinului din lampa lui Aladin, patru duhuleţe vesele cu poftă de joacă. Cele patru vinuri de masă acidulate, antrenante, cu merituoase nuanţe de gust şi aromă se pot însoţi cu multe din bucatele noastre vegetalo-animale pentru că sunt seci şi viguroase.

Obsesia franţuzească a vinurilor roşii, repet, n-ar trebui să ne bântuie şi pe noi. Vinurile noastre albe, seci, bărbăteşti şi acide, transformă mitul vinului roşu la mâncarea cu carne în prejudecată.

La fripturi, la grătarele şi sarmalele de porc, la vânat, poate că da, vinul roşu matur, seniorial şi solemn, e un fel de porunca a unsprezecea.

Dar de ce să chinui o mâncărică sau o tocăniţă diminutivală, de ce să o pui să se caţere pe scara socială spre o mezalianţă ridicolă, când ei i se potriveşte, de veacuri, Iordovanul de Samşud, Roşioara de Dolj, Mustoasa de Măderat şi Băşicata de Dealu Mare?

MĂMĂLIGĂ CU MAGIUN

• 1 litru apă • 500 g mălai
• 50g unt • 1 albuş de ou
• 1 linguriţă sare • 250 g nuci
• 450 g magiun prune sau caise • 100 ml smântână
• Se face o mămăligă rotundă, mai vârtoasă, ca pentru mămăliga pe pături, se taie felii cât mai subţiri, tot de-a latul
• Se pisează nucile nisip
• Pe fundul ceaunului se pune un pic de unt, cât să-l ungă, apoi se aşază primul strat de mămăligă
• Aşternem pături-pături magiunul, nuci pisate şi mămăligă
• Peste ultimul strat de mămăligă, aşternem magiun bătut cu albuş de ou, smântână (de frişcă) şi nuci pisate
• Dăm la cuptor încins şi nu lăsăm mai mult de un sfert de oră, că nu e nevoie

Nu ştiu ce să bem la bucuria asta dulce acrişoară. Un must de Traminer roz de Alba (că aşa am cunoscut-o eu pe Desdemona Pătrului şi mult bine mi-o părut)? Ar merge, mai ales dacă a luat-o niţel din loc şi fâsâie ca o cobră îndrăgostită.

PAPARĂ DE HALMEU

S-ar vrea omletă dar nu e şi nici altceva nu-i, căci coptura asta ne-ncadrabilă e doar ce scrie, „papară de Halmeu“.

• 4 roşii mari, bine coapte • 2 ouă crude
• 250 g cârnaţi afumaţi • 1 ceaşcă smântână
• 6 ouă răsfierte • 1 ceapă
• 1 lingură untură (unt)
• sare, piper, paprică, cum vă e plăcerea
• Ceapa se toacă şi se pune la călit în untură
• Roşiile, cârnaţii şi ouăle fierte se taie felii
• Smântâna se bate cu 2 ouă crude
• Când ceapa s-a muiat, se aştern roşiile; cârnaţii şi ouăle, se presară cu condimente, se toarnă smântâna cea bine bătută şi se dă la cuptor până prinde oarece culoare

Vinul alb de Halmeu, rasat şi delicat – Furmint ori Fetească Albă – e mereu un bun şi deosebit de elegant însoţitor la găteli ce pot părea rustre şi nu sunt.

TOCANĂ ŢĂRĂNEASCĂ DE PURCEL

La Jibou, lângă o splendidă grădină botanică, era acum vreo douăzeci-treizeci de ani o cârciumioară – „Grădina de vară dendrologică“ – ţinută de o unguroaică cu bărbat valah (sau invers, nu mai ţin bine minte). Perechea, dincolo

de câteva chestii îngrozitor de grele (felii de slănină groasă fierte în untură, osânză de porc

frecată cu ceapă şi smântână, cârnaţi din slănină) făcea din când în când câte

o mâncărică pe care o anunţa la douăsprezece fix pe copacul din faţa intrării cu o pancartă verde: „tocăniţă ţărănească de purcel“ (am înţeles, după aceea, că avea cinci afişe, în cinci culori, pentru cele cinci feluri de mâncare ale casei, „ca să nu mai piardă timpul domnii cu cititul“).
Apăreau imediat cele două maşini ale miliţiei din oraş, ticsite, veneau în trombă Dacia primarului, chirurgul şi ginecologul spitalului, tovarăşul în civil etc.

„Gestionarul“ aducea blidele cu mâncare în faţă, la cele patru-cinci mese ale grădiniţei înconjurate de nişte tuia pricăjiţi, iar ea, „tovarăşa chelner“, le ducea pe cele din spate, de la „separeuri“, lângă cocinile de porci, unde se înghesuiau, invizibili, privilegiaţii.

Vinul era local şi neaşteptat de gustos, oferit cuviincios, cu carafe mici: Traminer Roz, Pinot Gris şi Fetească Albă de Zalău şi Şimleu.

Hazul nebun era dat de privirile chiorâşe şi comentariile acide, invidioase, pe care le mormăiau cei din grădină şi cei din separeuri: cei din faţă aveau sentimentul că „spatele“ mănâncă şi bea ceva mai bun decât ei, cei din dos îi urau pe cei fără griji şi responsabilităţi pentru că nu trebuiau să se ascundă lângă cocini.

Legumeam ore întregi sfertul de vin alb, de soi, bine conturat, ca orice vin transilvănean (am recunoscut recent în câteva rânduri, o spun fără ezitare, vinuri excepţionale, Fetească Albă şi Regală de Aiud, în sticle îmbuteliate sub eticheta... Cotnari! Ce dracu’ se întâmplă cu mărcile româneşti?!)

Mâncam însă, hulpav, două-trei farfurii cu tocăniţă fragedă, picantă exact cât trebuie. Mă aşezam, ca ziarist ce eram, la o masă din bucătărie, undeva între „faţă“ şi „spate“, nici cal nici măgar, nici ştab nici om de rând, bucurându-mă, de obicei gratis, de o comedie umană eternă, de o tocăniţă magnifică dar efemeră şi de un vin de rasă.

Din când în când, însă, trebuia să-mi plătesc fotoliul de spectator, povestind false can-can-uri bucureştene şi ţinând dizertaţii literare pe „scena“ din spate, spre mai buna digestie a potentaţilor.

„Faţa“ mă supraveghea , atent-indiferentă, ca pe un câine vagabond necunoscut: decor banal şi totuşi imprevizibil.

• 2 kg cartofi • 3-4 cepe • 3 linguri untură
• 1 varză murată • 1 căpăţână usturoi • 1 lingură ulei
• 1,5 kg carne grasă de purcel (tânăr, dar nu în lapte)
• 500 g costiţă afumată, bine împănată
• sare, piper, cimbru, paprică (un pic iute dacă e, rău nu e)

• Carnea şi costiţa se taie îmbucături şi se prăjesc în untură încinsă
• Cartofii se pun la fiert în coajă
• Ceapa se taie peştişori
• Usturoiul se pisează pastă
• Când cartofii sunt aproape gata, dar încă cleioşi, se curăţă, se taie felii şi se pun la prăjit în untură, împreună cu ceapa, câteva minute; apoi, se lasă să aştepte, acoperiţi, să nu se răcească
• Varza se toacă fideluţă şi se freacă cu boia şi ulei
• Carnea fiind rumenită, se toarnă usturoiul, se mai lasă două clocote, se sărează-piperează şi se scoate pe un platou
• În untura încinsă se răstoarnă varza, se suceşte de câteva ori, să se călească uşor
• Pe platou se aranjează, lângă carne, cartofii şi varza, şi se presară cimbru praf

OUĂ PE SMÂNTÂNĂ

Într-un tuci nu prea înalt, oşenii fac aceste ochiuri care mămăligă cer, nu altceva

• 1 litru smântână mai groasă • sare, câtă vă place
• 6-10 ouă (câte încap în cratiţă cu smântâna dimpreună)
• Se pune smântâna în tuci (sau într-un vas „de Jena“)
• Se sparg ouăle şi se potrivesc cu mare grijă în smântână, să nu se spargă şi gălbenuşul
• Se sărează şi se dau la cuptor cu foc potrivit, până se-ntăresc albuşurile

Un rachiu de Tarna Mare, jumătate prune – jumătate căpşuni? Musai!

FRIPTURĂ DE ZALĂU

• 1 kg carne de porc (pulpă, muşchi) • sare, piper, paprică
• untură (cât să acopere friptura)
• Se taie carnea felii groase de 2-3 centimetri
• Se crestează fiecare felie în lung şi-n lat, dar nu de tot (să apară ca un câmp „saiăns ficşăn“ de muşuroaie cubice) şi se freacă cu sare, piper şi boia
• Se pun la prăjit în untură încinsă, până se rumenesc şi devin crocante
• Se dau la masă cu sos de roşii şi murături în oţet

La Zalău e la el acasă, făcut parcă special pentru asemenea fripturi, un vin celebru, deşi ţărănesc, Negru Vârtos sau Corb (deja bine cunoscut dumneavoastră).

E o nepreţuită sevă întunecată, sângele ţărânii, Dumnezeu ştie de când ţâşnit din pământ românesc!

400

E un vin precum îi e numele, puternic şi îndesat, direct şi bărbat.

Şi, dacă tot m-aţi lăsat până acum, cu îngăduinţă şi răbdare, să bat câmpii ici şi colo, voi continua în nesăbuinţă şi inconştientă speculaţie: nu mi se pare deloc

lipsit de interes faptul că două dintre foarte puţinele negre româneşti vechi, Seină şi Corb, îşi au originea la nord de Zalău, pe pământurile dacilor liberi.

SOS DE ROŞII

Deşi vânătoresc, deci un pic mai tare, cu nerv şi corp, chiar agresiv (dar aşa, într-o doară), acest sos îmbracă totuşi surprinzător de catifelat, de subtil nu numai cele mai fine medalioane de căprioară, ci şi alte cărnuri, chiar legume şi paste făinoase. Şi peşte la nevoie.

Nu va fi niciodată românesc – nu ne-ar ierta în veci plagiatul ăsta mediteraneenii – dar a devenit atât de popular încât nu-1 mai poţi evita din patrimoniul naţional. Şi apoi, toată lumea ştie: lângă Spania, Italia şi Maroc, România e ţara celor mai parfumate şi suculente roşii din lume (ce-nseamnă vara uscată şi fierbinte). Şi totuşi, avem o contribuţie originală la alcătuirea savantă a acestui sos: paprica şi mărarul! Pentru că paprica (cuvânt ieşit în univers via Budapesta) sau boiaua – dacă nu ştiaţi – se zice că a fost oferită Europei şi lumii de fraţii secui din Covasna şi Harghita, iar mărarul e mai valaho-moldovenesc decât e şampania franţuzească şi Hong-Kongul chinezesc!

I. • 1 1 bulion roşii răscoapte • 1 linguriţă rasă piper măcinat
• 50 ml rachiu • 1 linguriţă sare
• 1 linguriţă boia • 1 lingură zahăr
• 200 ml vin • 1 linguriţă miere
• 1 legătură cimbru uscat • 1 legătură mărar
• 1 lingură frunze de tarhon • 1 ceapă
• Se taie ceapa bucăţele minuscule

• Se rumeneşte în ulei cu delicateţe, să nu se ardă nici măcar un milimetru pătrat
• Se stinge cu bulion
• Se adaugă vinul, oţetul, rachiul, sarea, piperul, boiaua, legătura de cimbru – să fiarbă totul în clocote mici
• Se toacă mărarul şi tarhonul cât de fin
• Într-o tigăiţă se pune zahărul la topit („caramelizat“); se stinge, când s-a colorat, cu puţină apă, se trage de pe foc, se amestecă cu mierea
• După 30 minute de fiert se adaugă la zeamă zahărul
• Se mai fierbe un sfert de oră, amestecând mereu
• Se trage de pe foc, se presară verdeaţa
Mă întreb (vă previn că acum voi cădea în cel mai întunecat şi inadmisibil ridicol) cum de e posibil ca, mâncând împreună secole întregi un asemenea sos internaţional, o binefacere dumnezeiască a lumii, ungurii şi românii nu s-au

putut înţelege? Singuri şi vecini într-o mare slavă, deloc prietenoasă, împărţind (înfruntând?) împreună totul – istoria, geografia, ciorbele, seceta, gastronomia porcului, imperiile, tocăniţele şi gulaşurile, Carpaţii, turcii, Tisa şi Mureşul şi Dunărea, ruşii, inundaţiile-ei au devenit, absurd şi aparent ireconciliabil, „duşmani tradiţionali“!

Sigur, ştiu textul, îl şi recit pe de rost dacă vreţi, doar sunt ardelean: „aroganţa nemeşască“, „frustarea valahă“, „revanşa maghiară“, „revanşa română“, „complexul tărâmului pierdut“, „complexul ţării jinduite de alţii“, ,,nesiguranţa ca o frică“, „incertitudinea ca o neîncredere“ ş.a.m.d.

Şase milioane de români ardeleni se tem de un milion jumătate de unguri şi secui ardeleni; un milion jumătate de unguri şi secui ardeleni nu mai ştiu (sau se tem să nu uite) cine sunt; douăzeci de milioane de români şi zece milioane de maghiari se tem iritat unii de alţii!

După două mii de ani de latinitate şi optzeci de ani de la Marea Unire, românii tot mai cântă, înfricoşaţi, „Noi suntem români! Noi suntem aici pe veci stăpâni“ (şi se uită în jur pe furiş, cu capul tras între umeri, oare n-o zice cineva altfel?).

După un mileniu de maghiaritate superb europeană, ungurii urlă în toate microfoanele lumii „vrem să ne vorbim limba“ (de parcă cineva îi opreşte!)

E ridicol! Marele rege al maghiarităţii, Matei Corvin, a fost român. În schimb Bela Bartok este, vrem nu vrem, cel mai mare compozitor al românilor.

Dacă te uiţi la structura economică de bază, la idealurile europene (ca să fiu şi actual) dar şi la bucătărie sau la jocurile ţărăneşti, nu vezi, practic, nici o diferenţă de fond. Suntem, dintr-o perspectivă sociologică, două dialecte apropiate ale unui logos central-european.

„Duşmani tradiţionali“?! Haida-de! Râd paprica şi mărarul de noi! Râde sosul ăsta înfrăţit şi federativ (căci mereu am visat cu prietenul meu Zoli Bako, ronţăind împreună gomboţii umpluţi cu urdă şi mere – creaţa noastră – o federaţie, o ţară cantonală maghiaro-română – o uniune inter pares pre-europeană, care să ne ajute, şi pe unii şi pe alţii, să uităm ce ne desparte şi să ieşim mai repede la lumină)!

II. La aceeaşi reţetă de mai sus se adaugă, înainte de mărar, o căpăţână de usturoi tăiat felii microscopice, care se lasă 3-5 minute să clocotească.
III. În loc de apă cu miere, unii sting zahărul caramelizat cu o pastă din 2 mere coapte.
Tot cu Zoli Bako am inventat marele prânz al împăcării: bulz de mămăligă umplut cu gulaş, papricaş cu găluşte făcute cu urdă, colac Kurtös umplut cu smântână şi mărar. La deschidere vom bea o ţuică de Kolosvar şi o palinka de Năsăud iar ca vin, Grasa de Cotnari, care, pare-se, provine din acelaşi Furmint din care s-a născut şi marele Tokay.

POGĂCI

• 100 g jumări de porc • 300 g făină • 100 g untură
• 30 g drojdie • 100 ml smântână
• 5 gălbenuşuri (albuşurile merg la uns)
• Se dizolvă drojdia în smântână
• Se toacă jumările
• Se amestecă totul bine şi cu răbdare până devine un aluat „cu băşicuţe“
• Se întinde, foaia ar trebui să ajungă la 1 cm grosime
• Se taie în forme (cu un pahar)
• Se lasă să dospească
• Se ung pogăcile cu albuş
• Se pun în cuptor, la foc potrivit, până se rumenesc
Budai-Deleanu ne-a predat la Şcoala Ardeleană destul despre pogăci ca să ne bucurăm când le vedem la crâşmele de pe Mureş. Mai ales că se aşază bine lângă un „fif“ de palincă de caise de lângă Jibou.

CLĂTITE CU CREIER
Aluat:
• 150 g făină • 1 ou • 300 ml lapte
• 100 g untură (ulei) • sare (după gust)
Umplutură:
• 800 g creier • 100 g unt • 1 ceapă
• 4 ouă • piper, sare • pătrunjel

• 150 g untură (untdelemn)
• Creierul se curăţă şi se fierbe
• Pătrunjelul se toacă
• Ceapa se căleşte în grăsime
• 2 ouă se bat
• Dacă a fiert creierul, se scurge, se taie bucăţele şi se pune pe foc lângă ceapă, amestecându-se cu cele 2 ouă, sare, piper, pătrunjel
• Când s-a întărit niţel amestecătura, se ia de pe foc şi se lasă să se răcească
• Se bat celelalte 2 ouă
• Se pune o tigaie cu grăsime pe foc
• S-a răcit amestecătura? Se umplu clătitele, strâns
• Se trec prin ou, se tăvălesc prin pesmet, se prăjesc
Bucăţică faină de pe la Oradea (acolo am băut eu acum patru decenii, prima dar cred că şi ultima dată un cupaj rozé, care azi nu se mai face, cred, o îmbulzeală de roşii şi albe de pe la Baratca şi Ghioroc, numită pompos Roz de Zarand).

Merge cu telemea, caş sau caşcaval ras deasupra. Sau cu un sos picant de roşii.

Dar şi mai bine merge cu un Iordan (Iordană) de Alba, vinul cameleon şi popular al blândei Transilvanii. Spun cameleon pentru că acest vin mic de masă lungă, parfumat ca o spiţerie (care s-a strecurat şi în podgoriile de elită ale Transilvaniei, şi în gospodăriile ţărăneşti) ia, datorită pământurilor şi însoririlor diferite, cele mai neaşteptate înfăţişări. Se închide sau se luminează la culoare, îşi opreşte sau îmblânzeşte gustul, e farseur şi bucuros de experienţe noi. N-am văzut viţă mai dispusă să-şi schimbe amintirile pe ce găseşte unde se mută!

La Alba – locul celor mai parfumate vinuri albe din ţară (mă refer la Riesling, Fetească, Pinot Gris, Sauvignon) – Iordovanul (sau Iordana) e sec ca

o ghilotină. Aşa că ne oprim la Alba.
Frumos că-i tânăr, alb verde ca o ondină şi aromat ca o iesle cu fân proaspăt şi coji de lămâie verde, Iordanul de Alba are gust de fruct crud şi de castană coaptă. Se lasă băut în neştire, ca un izvor de munte. La a treizeci şi şaptea ulcică o să vi se pară că e târziu şi că vă e puţin somn, dar tot ce veţi şti sigur e că nu va mai puteţi scula de la masă.

Dimineaţa, o să vi se pară că aţi dormit liniştit şi fericit două veacuri, că lumea e mai frumoasă cu un vis şi că mestecaţi frunze răcoroase de mentă.

Iordănitul e un vechi obicei al cetei de feciori, structurat după modelul colindelor, în ziua de Sfântul Ion. Membrii cetei, constituite în preajma Bobotezei şi numiţi iordănitori, merg din casă în casă şi ridică în braţe fetele de măritat şi copiii. Unul dintre flăcăi, cel care joacă rolul de preot, stropeşte membrii familieţ cu busuiocul înmuiat într-o căldăruşă şi cântă TroparulBobotezei. În unele sate persoanele întâlnite pe uliţă sunt duse la fântână sau la râu şi udate. Fetelor de măritat li se iau basmalele de pe cap, semn că sunt invitate seara la masa comună şi ce o mai fi.

Iordănitorii primesc ca dar băutură, carne de porc, colaci şi bani cu care cumpără vin şi plătesc lăutarii. Cu alimentele şi băutura strânse la colindat, dar şi cu plocoanele aduse de fete, flăcăii organizează o masă comună unde excesele sunt tolerate. Datorită consumului exagerat de băutură în Ziua de Sfântul Ion, numele obiceiului a căpătat înţeles peiorativ: „a te iordăni“ sau „a iordăni“ pe cineva însemna a te îmbăta sau a îmbăta pe cineva.

Exista, în aceeaşi noapte, şi Iordănitul femeilor, petrecere zgomotoasă, cu manifestări orgiastice, a femeilor măritate.
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PUI PE CIOLAN

O mâncare de iarnă pentru cei care urăsc dietele de orice fel, specifică zonei bihorene (unde „paprika“ – boiaua – e la fel de deasă în mâncare ca şi sarea, dacă nu mai mult), e puiul pe ciolan afumat, de loc banal.

• piper • boia dulce, cimbru
• 500 ml vin alb dulce • 50 g rachiu de mere
404

• 50 g oţet de mere • 1 linguriţă miere
• mărar • 1 ciolan afumat de porc de 1 kg
• 1 pui mare, de 2 kg (sau 6-8 copane mari)
• Ciolanul se dezosează. Partea grasă, tăiată bucăţi cu şorici cu tot, se aşază pe fundul unei cratiţe şi se încinge uşor, cu puţină apă până începe să lase zeamă
• Când s-a adunat ceva untură, se aştern peste şorici bucăţile deloc sărate (are sare ciolanul) de pui. Ar fi perfect un pui mare de casă, cu carne dură (urât mi-e de cel hrănit cu polonicul de chimicale). Şi ar fi mai bine să fie mai mulţi pui, pentru că pe Crişuri sunt la preţ; copanele (şi să mai bat puţin câmpii: ţara Bihariei e deopotrivă gustului japonez – picioarele rămân partea cea mai bună; pieptul – „albitura“, obsesia franţuzească – e bun doar la salate şi tocături; pielea, târtiţa şi aripile – la mare preţ în China şi Polinezia – care sunt, pentru olteni dar şi pentru mine personal, un rafinament, pe Crişuri ajung cel mult în ciorbe)
• Peste copanele pipărate tare, în număr de vreo opt, frecate risipitor cu boia dulce şi cimbru, se aşază felii de carne din ciolan până devin un capac
• Acum se adaugă vinul, de preferinţă o tămâioasă
• Se mai presară ceva boia
• Pentru sugerarea personalităţii complexe a acestei chestii nordice, se amestecă şi rachiul, oţetul şi linguriţa de miere
• După aproximativ o oră şi jumătate de cuptor cu foc mic, în vas acoperit, minunăţia e gata, dacă-i pui şi nişte verdeaţă, mărar tocat mărunt
Dar nu poţi s-o mănânci decât dac-o bei cu un roşu, o Cadarcă de Miniş adevărată care se plimbă de la Baratca spre Arad, încercând să se decidă unde-i matca ei bună. Că Biharia şi Banatul împreună au clocit aceste demâncări, nici austriece, dar nici nemţeşti, nici sârbeşti şi nici ungureşti ci şi aşa şi aşa, adică româneşti.

DULCEAŢĂ DE OAŞ

Între Tarna Mare şi Halmeu, dulceaţa se face după altă socoteală decât cea muntenească. Mie-mi place că păstrează fructele întregi.

• 1 kg zahăr • 1 linguriţă sare de lămâie
• 1 kg căpşuni frumoase, nici mari, nici mici, dar coapte şi cât se poate de proaspete (sau cireşi, vişine, zmeură, caise, prune, coacăze etc.)
• Se grijesc fructele de codiţe, se spală în apă multă şi se scurg bine pe o sită
• În ceaun smălţuit se aşază 1 strat de zahăr, 1 de căpşuni şi se presară puţină sare de lămâie, apoi iar zahăr, ş.a.m.d.
405

• Ultimul strat trebuie să fie de zahăr
• Se lasă să respire o noapte, până încep căpşunile să-şi lase zeama
• Se pune ceaunul pe foc mic, întâi, să se încingă, apoi, când a-nceput să fiarbă, la foc iute, în total 1 sfert de oră
• Nu se amestecă cu lingura, ci numai se scutură ceaunul
• Se ia ceaunul de pe foc, se lasă până a doua zi, să se răcească, când iar se pune la foc, după acelaşi meremet, încă 10 minute
• După ce dulceaţa s-a răcit, se pune cu grijă în borcane, se leagă şi se mai fierb borcanele într-o cratiţă mare, 1 sfert de oră (idiomul profesiei cere: „se dau borcanele 15 minute la bain-marie“)

IAHNIE DE FASOLE

ca la Maramureş

• 500 g fasole – bob mare • 1 lingură făină • 1 lingură untură
• 200 g costiţă • 2 cepe mari • 100 ml smântână
• 2 foi dafin • sare, piper, oţet după gust

Seara

• Se pune fasolea la înmuiat în apa rece

Dimineaţa

• Se fierbe fasolea cu dafin şi sare o oră şi jumătate (până se-nmoaie) în apă, abia s-o acopere
• Se pune piper, oţet
• Se desface făina în zeama caldă, se adaugă la fiertură – va molcomi până se-ngroaşă sosul
• Se prăjesc ceapa şi costiţa tocate mărunt în untură
• Se ia fiertura de pe foc, se toarnă peste fasole ceapa, costiţa şi smântâna şi se oferă cu murăturile corespunzătoare

Unul din cele mai populare vinuri roşii mici ale României – plăcut, băubil, curat la-nfăţişare şi cu prospeţime explozivă (în primul an, când trebuie băut, altfel se borşeşte) Negru Moale sau Seină (îşi are rădăcina la Seini lângă Baia Mare) se potriveşte grozav cu mâncărica asta de munte şi de fasole.

Turtuca de Îndreluţă, e o turtă din aluat amestecat cu miere. Se coace pe vatră, e mâncată de fetele de măritat din Maramureş în seara zilei de Sântandrei pentru a-şi visa viitorii soţi.

CHIFTELE DE MĂMĂLIGĂ

• 500 g mălai • 1,5 litri lapte
• 100 g brânză telemea • 2 linguri unt + untul pentru prăjit
• Se pune laptele la fiert şi, când a dat în clocot, se toarnă mălaiul

• Se amestecă bine, apoi se adaugă 100 g brânză şi 2 linguri unt
• Se făcăluieşte până-s una
• Se udă o masă de lemn, se răstoarnă mămăliga şi se întinde cu sucitorul ca un aluat gros de-un deget
• Se lasă să se răcească, apoi, cu un cuţit ud şi subţire, se taie pătrate

(sau cum vă taie capul şi brişca)
• Se pune o tigaie cu unt pe foc şi se prăjesc „chiftelele“ pe ambele părţi
La Sighet se oferă fierbinţi, fie cu brânză şi smântână, fie cu marmeladă sau zahăr (ca şi frigănelele, merg şi cu ceva verzituri sleite ori scăzute).

„Chiar în nordul Transilvaniei unde situaţiunea lor este aşa de anevoioasă, cei mai săraci primesc pe drumeţ cu o dragoste într-adevăr mişcătoare. În ochii lor, dumneata eşti un prieten îndată ce le-ai trecut pragul casei. Ei te tratează ca pe un frate, fără să te întrebe dacă eşti ortodox, protestant sau evreu...

De câte ori n-am găsit, aşezate cu grijă la umbră, asemenea vase umplute în fiecare dimineaţă şi care sunt menite nu unui frate, unui prieten, ci Hristosului care călătoreşte în persoana celor mai săraci copii ai săi...

(„Călători străini despre Ţările Române“)

VARZĂ UMPLUTĂ

• 1 varză mijlocie, moale, cu foile rare şi creţe
• 250 g slănină afumată
Umplutura:
• 250 g carne tocată viţel • 1 ceapă mare
• 1 legătură pătrunjel • 2 ouă
• 250 g carne tocată porc • 50 g unt
• 50 g orez
• sare, piper după gust

• Se toacă ceapa, pătrunjelul, se spală bine orezul
• Se opăreşte varza în apă sărată, se spală cu apă rece
• Ceapa se înmoaie în unt
• Se taie parţial cotorul, fără să găurim varza
• Se scoate miezul verzei cu foi mici şi se toacă fideluţă
• Se amestecă carnea cu varza tăiată, ceapa, ouăle, pătrunjelul, orezul, sare, piper
• Se răsfiră varza şi se umple, în mijloc şi printre foi, cu amestecul savant de mai sus
• Se înveleşte în bucăţi subţiri dar lungi şi late de slănină afumată
• Se leagă varza cu sfoară (fiartă!) sau chiar într-un şervet, să nu-şi piardă forma

Sos:
• 2 litri supă carne • 100 ml vin alb dulc • 1 morcov
• 100 g slănină afumată • 1 legătură pătrunjel tocat • 1 ceapă
• 1 foaie dafin • 100 ml iaurt

• 10 g piper boabe, sare după gust, puţin cimbru
• Se toacă slănina, se taie ceapa şi morcovul rondele
• Supa se pune la fiert cu celelalte componente, fără iaurt
• Când clocoteşte se adaugă varza, se acoperă, dar nu de tot, şi se lasă să fiarbă molcom circa o oră şi jumătate.
• Varza se scoate, se desface din legături şi se aşază pentru masă într-un platou rotund şi mai adânc, acoperit, să nu se răcească bucatele (slănina se pune ornament sau se taie felioare şi se adaugă la sos)
• Supa mai fierbe până scade la 400 ml zeama; se scoate slănina cu spumiera, se degresează cât de cât, se adaugă 100 ml iaurt, se mai dă în clocot, amestecând mereu să nu se prindă.
• Pătrunjelul tocat se presară peste varză, slănina pe lângă, după care se toarnă zeama clocotită
Nu ştiu, ce aţi zice de o Mustoasă veselă de Sălaj?

Dar de un Traminer Roz, delicat şi floral, dar deosebit de ferm?

Deşi Păstorel plasează reţeta asta în Moldova, eu în nord, la Zalău, am mâncat prima dată – în 1969 – o varză umplută făcută aproape identic cu lecţiunea oţărâtă a lui „Costache“. Autoarea, o băbuţă octogenară din Samsud mi-a confirmat că ştie lucrarea de la bunica ei.

Oploşită la oraş, pe lângă o familie de doctori, prietenii mei, băbuţa era analfabetă, nici n-a ştiut să-mi spună cantităţile, am furat eu reţeta, ca un ucenic ticălos, din ochi.

Când am văzut că pune Furmint dulce şi parfumat de Halmeu – la fel de bun deseori, ca un Tokay – pe varză, mi-a venit să leşin, mai ales că a urmat... iaurtul, ca dres final! Dar fapta era delicioasă şi dovedea paradoxul fericit al mezalianţelor.

Culmea e că vinul mesei nu a fost Furmint-ul, cum m-aşteptam, ci un altul, surprinzător, dar foarte potrivit – deşi nu era nici roşu, nici mare, la o aşa întocmire, cum ar fi cerut buchea cărţii – un vinuţ de senină prospeţime, cu miros de strugure, pişcăcios la limbă, dar foarte sec şi destul de tare: Iordana de Samsud.

După ce stăpânii casei s-au culcat, am băut cu baba care râdea, arătându-şigura cheală, până dimineaţă. Îi recitam din Tagore şi Baudelaire, iar ea, fiind surdă, doar ofta din când în când, susurând un „Doamnie, că bunu-i“.

Am băut până când, vrăjit, mi se părea tânără şi frumoasă, până când vinul, prin mine sâu chiar ei înşişi, i-a redăruit, pentru o clipă, tinereţe.

Mi s-a făcut frică, prea e plină România de mistere şi magie, am fugit, dar

scările blocului erau de marmură albastră, fosforescentă, iar cotoroanţele care plecau la coadă la lapte alergau goale, luminând cu trupuri de adolescente un castel de cristal.

MÂNCĂRICĂ DE CREIER CU OUĂ

Foarte răspândită în oraşele transilvane de nord-vest (nu e cârciumă sau restaurant din Oradea ori Satu-Mare care să n-o ofere, uneori ca unic fel) omleta cu creier e gustoasă, chiar dacă surprinzătoare pentru cei ce n-au încercat-o

încă.
• 1 creier vită
• 2 linguri untură (ulei)
• verdeaţă: 1 legătură pătrunjel
• 6 ouă
• 2 cepe

• sare, piper, paprică, după plăcerea ce aveţi
• Se toacă ceapa şi se căleşte în untură până devine aurie
• Se adaugă creierul bine grijit, tăiat îmbucături şi sărat uşor
• Se bat ouăle cu turbare
• Se toacă verdeaţă
• Când creierul s-a muiat, se presară piper şi boia, se toarnă ouăle şi se presară verdeaţa; se acoperă şi se lasă să se lege „păpăraia“
Un vin alb de Cetariu, de lângă Oradea, sau de Răţeşti, de lângă Satu Mare, un Riesling serios şi sever cum numai în Ardeal găseşti, lângă o găteală cu multă fantezie. De ce nu?

COTLETE OŞENEŞTI

• 1 kg cotlete porc • 200 g mălai
• sare, piper, paprică, după gust • untură pentru prăjit
• Se freacă cotletele cu sare, piper şi boia
• Se tăvălesc cât de gros în mălai
• Se încinge untura şi se pun în tigaie, la prăjit
Oşenii au inventat şniţelul lor, care mi-a fost dat să-1 gust şi la Negreşti, şi la Bixad şi la Tarna Mare.

Sigur că băutură o fo, da’ numa’ o oioagă de ţuică, o ţuică prefriptă de Turţ, tare de-ţi crănţăne prin măsele şi-ţi sare căciula.

Dar, la Negreşti, domnul profesor Roşca mi-a oferit, pe lângă redutabila tărie, şi un Furmint tânăr şi sec de Ardud. A fost vesel: îl miroseam, Furmint. Mă uitam la el şi prin el, Furmint. Îl gustam, prima impresie: Furmint!

Pe neaşteptate, însă, se mai trăgea o perdea şi veneau alte gusturi, mai

uscate, mai lichenoase (vreau să descriu ceva ce e deopotrivă iarbă şi piatră) care făceau vinul aparte, şi nu în sens rău.

CIUCI

• 1 kg cartofi • 2 ouă • 300 g făină
• sare • 1 pahar pesmet • 1 lingură untură pentru prăjit
• Cartofii se fierb în coajă, se curăţă, se freacă piure şi se amestecă cu făină, ouă şi sare
• Se pune apă cu sare la fiert
• Se prăjeşte pesmetul în untură
• Din aluat se fac degeţele de 2-3 cm şi se pun în apă clocotită, să se-ntărească
• Se scot ciucii cu sita, se scurg bine, se tăvălesc în pesmet prăjit
Se oferă cu smântână şi brânză rasă sau cu zahăr

În nord, la Vadu Bedringăului, la ciuci li se spune pulicici.

Închipuiji-vă bucuria maică-mii când, după două luni de vacanţă maramure şeană, fata ei de doisprezece ani, o femeie înmugurind, vine şi îi spune, aveam musafiri simandicoşi, „Mamă, vreau o pulicică cu brânză!“

BRÂNZĂ DE BLTRDUF CU CHIMEN

• 500 g brânză burduf • 200 ml smântână
• 1 ceapă mare roşie • 2 linguri chimen
• 500 g caş dulce • 100 g unt
• 1 linguriţă boia dulce
• Se freacă bine brânza, untul, caşul şi smântâna
• Se taie ceapa bob de orez
• Se pisează chimenul
• Se freacă totul până devine pastă
• Se lasă o zi – două la rece, să se înmoaie chimenul
Am mâncat asta întâiaşi dată la Turda, pe felii de mămăligă prăjită în ulei, ca prim fel din alte şapte, mult mai grele.

Aşa am descoperit acel plăcut vin nordic, de care vă tot pomenesc, Corb de Cehu Silvaniei.

Destul de viguros pentru un vin de masă, cu gust fin de fructă uscată,
Negrul Vârtos este un mesaj liniştitor de durată şi stabilitate la bază, la temeliile lumii noastre cu bunici ţărani.

FASOLE SLEITĂ

• 300 g fasole albă cu boaba mare • 150 ml untdelemn
• 1 lingură oţet (sau lămâie) • 2 cepe roşii
• sare
• Fasolea se fierbe până crapă sau mai rău

• Se scurge bine, până se usucă şi se răceşte

• Se făcăluieşte până se face piure
• Se sărează uşor
• Untdelemnul se toarnă puţin câte puţin, frecând fasolica, să devină pufoasă
• Se picură când şi când zeama unei lămâi
• Ceapa roşie de apă se toacă mărunt, cât să nu-ţi tai degetele, şi se amestecă în „icre“
• Se oferă mediteranean: smălţuită cu măsline
Minciună ardelenească a postului, fasolea sleită (sau fasolea minţită sau icrele de fasole) modestă dar plină de calităţi, se întoarce curajoasă spre adevăr, ca Galilei spre prelaţii inchiziţiei, şoptind: şi totuşi, vreau cârnaţ.

CÂRNAŢI DE VÂNAT

Cârnaţii de vânat se fac de veacuri în gospodăriile ţărăneşti din Ardeal numai în amestec cu carne de porc de curte, mai grasă.

• 2 kg carne tocată porc (piept) • 1 kg slănină tocată (cu cuţitul)
• 4 kg carne tocată vânat (cel mai gustos amestec e mistreţ, capră, iepure şi urs)
• piper praf, usturoi pisat pastă, enibahar, chimen şi cimbru praf, paprică, sare, după gust
• 1 ceaşcă apă
• Se amestecă foarte bine carnea cu condimentele înmuiate în apă şi se umplu maţele
• Se usucă şi se afumă, sau se mănâncă proaspeţi, prăjiţi, cu ce e la-ndemână, o mazăre sau o fasole sleită, o iahnie de cartofi ori un piure, şi un vin roşu sec, uscat, dar popular: Burgund Mare sau Oporto de Miniş (sau ce găsiţi asemănător)
Celor ce n-au umblat prin zăpadă până la brâu, pe o urmă proaspătă de mistreţ, tulburat de chefnitul câinilor, retrăind cea mai veche emoţie a fiinţei, nu le pot explica extazul şi teroarea vânătorii.

Mă voi mulţumi doar să le expun paradoxul Sfântului Hubertus: după ce ucizi, epuizat de frig şi căţărat pe munţi înzăpeziţi, trântit lângă un foc, singur şi neliniştit, cu un blid sărac, sacralizat de carnea unui sacrificiu şi luminat de un pahar de vin curat, fiert cu ce-i dat, te simţi martor disperat dar necesar la facerea lumii.

MĂLAI DULCE

În Valea Scradei – Vişeu de Sus, coana preotească mi-a oferit ca desert prăjitură de mălai unsă cu magiun, după o delicioasă ciorbă de păsat şi o consistentă

mămăligă pe pături, udată cu vin sec de pere şi prune: eram în plină banalitate.

• 500 g mălai • 1 pahar făină grâu • 3 ouă
• 1 litru lapte • 4 linguri unt (untură) • 1 nucă de drojdie
• sare, câtă credeţi • 1 pahar zahăr
• Se pune laptele la-ncălzit
• Se cerne mălai într-un castron şi se toarnă laptele fierbinte peste el
• Se amestecă bine şi se lasă să se răcească
• Se adaugă 3 linguri unt, făină, ouă, drojdie, zahăr şi sare şi se freacă până sunt una
• Se unge tava cu unt
• Se pune aluatul la dospit 1 oră şi se pune în cuptor, la foc potrivit
• Se oferă cu smântână şi, eventual, miere sau magiun
Floare de grâu – în Maramureş, de Sâmbăta Floriilor, se face câte o pâiniţă de grâu sfinţit pentru fiecare membru al familiei. Cei ce-o mănâncă în ziua aceea se vor revedea şi pe lumea cealaltă.

„VIN“ DE FRUCTE

În Ardeal, mai ales, în zonele înalte şi reci de sub munte, ţăranii au făcut tot felul de vinuri din alte fructe decât strugurii.

Perele mici şi galbene, numite busuioace, parfumate şi dulci mai ceva decât cantalupii, merele albe, răscoapte (perfecte pentru cidru) prunele bistriţe, brumării şi zemoase, zmeura, afinele, murele, vişinile şi cireşele pietroase, negre de coapte, ajutate un pic de zahăr („şaptelizate“ se spune la cartea oenologică) dăruie băuturi alcoolizate destul de vioaie (mai ales când sunt tinere) înmiresmate şi gustoase.

La 1 damigeană de 50 litri se pun:

• 40 litri suc de fructe (strecurat prin tifon, pe cât posibil)
• 12 – 8 – 4 kg zahăr (în funcţie de cât de acru sau de dulce e mustul)
• Se amestecă bine mustul cu zahăr până se dizolvă
• Se astupă damigeana cu dop special de fermentaţie (sau se găureşte un dop obişnuit, se bagă prin gaură un tub de cauciuc, al cărui capăt va elimina gazele de fermentaţie într-o sticlă plină cu apă)
• Se lasă să fermenteze la cald – 20-25 de grade – circa 3-4 săptămâni (când fierberea e zgomotoasă şi murdară, cu erupţii înfricoşătoare, se scoate dopul până se mai potoleşte furia de origine divină)
• După ce se ogoieşte, se trage „vinul“ de pe drojdie în damigene mai mici, pline până la gură, unde se lasă să se limpezească la rece
• După ce s-a limpezit, se trage în sticle
Taine: „Vinul“ din fructe foarte dulci – pere şi mere mai ales – n-are tot

deauna nevoie de zahăr.

Din cidru limpezit de mere şi pere se obţine, prin dublă distilare, un rachiu excepţional şi celebru: calvados-ul.

„Vinul“ de fructe e foarte instabil şi se oţeteşte foarte repede.

Asta n-ar trebui să vă supere, pentru că nimic nu e mai bun ciorbelor, salatelor şi stomacurilor noastre decât un oţet de fructe curat, fără acid acetic sintetic, cum au cele de pe piaţă.

VARZĂ CU CARNE

(Hartă tematică)

I. DE BIHOR
• 1 varză dulce (1 kg) • 100 ml smântână
• 1 ceapă • 1 ardei
• 1 lingură cimbru • 3 roşii
• 1 lingură untdelemn • 1 gogoşar
• 1 legătură mărar • 2 căţei usturoi
• sare, piper, la plăcere
• 500 g carne (viţel, purcel, pasăre, ce aveţi)
• 200 g carne afumată (dacă vă place; dacă nu, nu!)
• Ceapa, gogoşarul şi ardeiul se toacă, carnea se taie îmbucături mari, se înăbuşă împreună în ulei
• Se stinge cu câte puţină apă fierbinte, se lasă să fiarbă
• Se grijeşte varza, se taie fideluţă, se opăreşte
• Dacă a fiert cât de cât carnea, se adaugă varză, sare, piper, usturoi, se mai pune apă
• Se taie roşiile felii
• După ce a dat în clocote şi a scăzut puţin, se aşterne un capac de roşii presărate cu cimbru şi se dă la cuptor – neapărat acoperit – o jumătate de oră
• Se toacă mărarul, se amestecă cu smântână, se toarnă peste varză
II. DE REGHIN
• 1 varză murată (cca 1 kg) • 300 g carne porc
• 300 g carne viţel • 200 g cârnaţi afumaţi
• 100 g untură • 1 pahar bulion de roşii
• 1 pahar smântână • 2 cepe
• 1 linguriţă paprică • mărar, cimbru, 2 foi de dafin
• 1 ceapă tocată se înăbuşă în 2 linguri untură
• Se taie carnea îmbucături mari, se pune peste ceapa călită cu paprică şi ceva sare; când s-a rumenit se stinge cu apă
• Se taie varza fideluţă
• Se înăbuşă în untura rămasă împreună cu ceapa rămasă, adăugând puţină apă

• Se taie cârnaţii felii, se pun la mâncare
• Mărarul se toacă
• Când şi carnea şi varza au fiert – circa 1 oră – se împreună toate pe foc mic zece minute, cu dafin, cimbru
• Se desface smântâna în bulion, se freacă cu mărar, se toarnă peste mâncare, 5 minute de clocot, e gata

III. SECUIASCĂ

• 1 kg carne oaie • 2 linguri untură
• 1 ceapă • 200 ml (1 ceaşcă) bulion roşii
• 1 ceaşcă smântână • 1 varză murată
• sare, piper, paprică • mărar, cimbru
• Se taie carnea îmbucături mari, se opăreşte în 3 ape
• Se toacă ceapa, se căleşte în 1 lingură untură încinsă
• Imediat ce s-a muiat se adaugă, sarea, boiaua şi piperul, puţină apă fierbinte, să molcomească 1 jumătate de oră
• Se taie varza fideluţă, se pune la călit separat cu cealaltă lingură de untură – tot 1 jumătate de oră
• Se unge un vas cu puţină smântână
• Se pune: 1) strat varză 2) strat de carne 3) smântână şi bulion şi iar varză, carne, sos
• Ultimul strat trebuie să fie de varză
• Se mai presară puţin cimbru, se toarnă restul de smântână şi bulion, se mai toarnă şi 1 ceaşcă de apă caldă, se acoperă, se dă la cuptor, foc modest, să scadă 30 de minute
• Se presară mărar tocat

IV LUCICOŞ

• 1 varză dulce (merge şi acră) • 300 g carne porc
• 300 g carne vită • 200 g carne porc afumată
• 100 g slănină afumată • lingură untură
• 1 ceapă mare, roşie, de Turda • mărar, tarhon
• 1 pahar vin + 1 lingură supă carne • sare

Sos:

• 1 lingură făină • 1 ceaşcă smântână
• sare, piper, oţet, la buna plăcere
• Varza se grijeşte întâi, se desărează prin spălări, dacă e cazul, apoi se taie în felii groase de-un degeţel
• Se opăreşte în apa clocotită – uşor sărată
• În aceeaşi apă se opăreşte şi carnea câteva minute (avem, iată, o supă de carne)
• Se taie carnea îmbucături mari

• Se căleşte ceapa tăiată felii, se toacă verdeaţa
• Se unge cu untură o cratiţă şi urmează aşa: felii subţiri de slănină, strat de varză, carnea de vită, iar vreo două felii de slănină, mărar, iar varză, apoi carne afumată, mărar, tarhon, iar varză, carnea de porc, mărar, ceapa călită şi în sfârşit varză

• Se toarnă vinul şi supa de oase, sare dacă e nevoie (cât iei între trei degete de om mare)
• Vasul se acoperă şi se pune pe foc mic, vreo două ceasuri
• Se desface făina în smântână şi puţin oţet, se sărează, piperează
• Când e gata lucicoşul, se toarnă ,,îngroşala“ şi se lasă încă 5 minute, să se cunoască cu varza

V (CLUJEASCĂ)

• 1 varză (dulce, murată) • 1 kg carne tocată porc
• 2 linguri untură (ulei, dar dublu) • 1 ceapă
• 1 ceaşcă orez • 1 ceaşcă smântână
• sare, piper

• Se toacă ceapa, se înăbuşă în 1 lingură de untură împreună cu carnea – se mai pune puţină sare
• Varza se grijeşte (spală, curăţă, desărează dacă e cazul) se toacă, se pune la călit în untură; se stinge cu 1 ceaşcă de apă fierbinte (scade? se mai adaugă!)
• Orezul se fierbe în apă puţin sărată
• Când carnea s-a muiat bine, se amestecă cu orezul şi smântâna, se potriveşte de sare şi piper
• Se unge un vas cu untură şi puţină smântână
• Se aşază: 1) strat de varză; 2) strat de carne; varză; carne; ultimul strat e de varză
• Se dă la cuptor, o jumătate de oră şi mai bine

Vinurile nobile ale Transilvaniei – Fetească Albă, Riesling Italian, Riesling de Rin, Traminer Roz, Pinot Gris, Neuburger, Furmint Sauvignon Alb – (nu-1 adaug şi pe aromatul de Muscat Ottonel că nu-i locul lui) – născute pe loc răcoros, mai echilibrat şi mai umed decât cele din arşiţa seacă a câmpiei, au, din cauza (şansa!) aceasta, o frăgezime, o prospeţime numai a lor. Desprinzând, totodată, din bobul de strugure, cu răbdare ardelenească, desigur, miresme mai ferme, mai bogate decât cele din zonele căldurilor extreme de câmpie, seci în bună parte, dar şi demiseci, sunt, poate, cele mai rotunde şi echilibrate vinuri albe din ţară, definindu-şi soiurile, fiecare în parte, ca un model („vin-şcoală“ cum le numeşte profesorul Pomohaci, „tata-l lor“). La vărzuci cu carne, podgoria transilvană – Apold, Sebeş, Blaj, Jidvei (adică Târnave) , Alba, Aiud, Lechinţa, Teaca, Silvania, Seini, Valea lui Mihai, Diosig, Biharia, Tileagd, Halmeu – e gata, cu sticla la picior, pentru toate gusturile!

O ŢÂRĂ DIN GUSTUL
SĂRBĂTORILOR LA ARDELENI

POMANA PORCULUI DE AIUD

• 500 g ceafă • 500 g splină • 500 g fleică
• 300 g ficat • 200 g şorici • 200 g rinichi
• 3 căpăţâni usturoi • piper, sare, paprică • 50 g untură
• 1 ceaşcă vin alb

• Toată carnea se taie îmbucături şi se piperează
• Se încinge untura, se freacă cu boia, se prăjeşte carnea
• Usturoiul se pisează pastă şi se diluează cu puţină apă
• Când e gata carnea, se sărează şi se toarnă mujdeiul şi vinul; se mai lasă 10 minute să sfârâie pe foc, să nu spună usturoiul că-i e frig de Ignat

Încă o tochitură măcelărească? Ei şi, e sărbătoare, nu ne agăţăm de fleacuri. Problema e cu vinul, că roşu ar trebui să fie. Iar cine va putea găsi, la vreo crâşmă din Aiud – ţara vinurilor albe – un Pinot Noir de Uricani sau Dealu Mare, acela surpriză mare şi mare bucurie va avea, căci vinul acesta, rasat şi nervos, e, oriunde se adună o masă bună şi un om flămând, la el acasă.

De culoarea unei terra-cota de Siena, bine arse, Pinot Noir-ul are parfum de fruct sălbatic când e tânăr şi se zbenguie. Când e matur şi-n puterea lui, la patru ani, atunci se încheagă în rotunjimi atletice şi elegante.

Buchetul s-a stilizat, are un soi de palpit vegetal catifelat, iar gustul e echilibrat. Dar nu s-a construit într-un sens solemn, dramatic-arogant, ca un Caber-net Sauvignon, ci cu sensibilitate artistică, cu vigoare şi fineţe inefabile.

FASOLE FĂCĂLUITĂ

• 500 g fasole boabe • 2 cepe mari
• 250 ml ulei floarea soarelui • 1 linguriţă paprica (boia)
• sare (după gust)
• Se pune fasolea în apă, seara
• Se fierbe bine a doua zi cu o linguriţă de sare (2-3 ore)

• Se prăjeşte până se-nmoaie ceapa tăiată „peştişori“ în uleiul frecat cu boia
• Se scurge fasolea de apa în care a fiert, se pasează sau trece prin mixer până devine piure
• Se freacă bine piureul cu 150 ml din uleiul rămas de la prăjeală, se potriveşte de sare
• Când se oferă, se acoperă cu ceapă prăjită şi uleiul rămas

Magnifică însoţire pentru cârnaţi sau alte prăjeli de porc, fasolea bătută este în sine o bine mestecare, cu murături desigur. E iarnă, soarele a apus peste Valea Lăpuşului, ne-nsoţeşte la drum scurt pâlpâirea unei Seine blânde sau

licărul vesel al unui Iordovan.

SALATĂ DE VARZĂ

Roşie sau albă, salata de varză dulce – tăiată fideluţă – se remarcă prin mărarul verde, mărunt tocat, ce se adaugă sosului obişnuit.

Ardelenii (oros rondum – muntele rotund – Ardeal, Oradea, Arad) mai pun paprică şi chimen pisat.

• 1 varză mijlocie, roşie sau albă, tocată fideluţă
Sos:

• 2 linguri oţet • 4-6 linguri apă (după gust)
• 2 linguri untdelemn • 1 legătură mărar fin tocată
• piper, sare, chimen, paprică (după poftă)
Dacă e vorba de varză murată, dichisul e altul.

• 1 varză murată mijlocie
Sos:

• 3 linguri untdelemn • 1 linguriţă boia dulce
• 1 praf de piper (sau cât vă place)
• Varza se toacă fideluţă şi se spală în 2 –ape, să-i iasă miroasele şi potroaca
• Se amestecă cu sos
SARMALE ARDELENEŞTI
Umplutura:

• 1 kg carne de porc tocată • 2 cepe tocate şi călite
• 6 linguri orez • sare, piper, paprică
• 1 pahar apă clocotită • 250 g slănină afumată tocată din cuţit
• 250 g carne afumată tocată mărunt tot cu cuţitul

Sos:

• apă cât să acopere sarmalele • crenguţe de cimbru şi mărar
• 2 – 3 linguri untură
• 1 varză acră sau dulce – foile e clar că merg la sarmale, iar varza rămasă se toacă fideluţă
• pe lângă varză: bucăţi de carne afumată, şorici, chişcă
• Sarmalele ardelenilor sunt cât de mari se poate
• Umplutura e moale, apoasă, răsucită într-o foaie mare, nu prea strânsă
• În oala mare şi lată de pământ, pe fundul uns cu untură, se potriveşte strat de şorici şi carne afumată, felii de chişcă apoi pânză de varză tocată, apoi sarmale cu afumătură printre ele, crenguţe de mărar şi cimbru şi iar aşa şi tot aşa
• Ultimul strat e de varză. Se toarnă sosul, se lasă oala pe marginea plitei să undească şi o noapte întreagă

Altă găteală ardelenească este TURNIŞORUL:

Sarmalele se înşiră roată pe lângă pereţii oalei iar în mijloc se face turn de carne şi slană afumată, chişcă, şorici şi varză.

Am lăsat pentru sărbătoare vinul cel mai celebru şi mai jinduit al Ardealului, un vin fantomă: toţi îl „ştim“, nimeni nu 1-a văzut sau gustat vreodată: Fetească Albă de Steiniger, din marea podgorie Lechinţa.

Deal pietros, cu plai lung şi văzut de soare, Steiniger-ul (comuna Viişoara) este matricea celei mai bune Fetească Albă din ţară (mă iertaţi, boieri dumneavoastră, mari podgoreni ai Iaşilor, Cotnarilor, Aiudului, Albei, Târnavei, dar e

o părere personală, la care am dreptul, oricât aş fi de treaz).
L-am întâlnit – ce şansă! – de două ori (nu vă spun cu ce compromisuri) ca vin matur şi an bun, şi nu o să pot să vă descriu ce minunăţie de culori, miresme, nobleţe, gingăşie, vigoare, energie (vedeţi? nici nu-1 beau dar m-a şi trântit în beţie de cuvinte!) venea din acest elixir!

Păcat că e atât de puţin...
Atât de puţin, încât la sarmâlele ardeleneşti veţi visa Steiniger şi veţi bea ceaţi găsit la colţ, la „Alimentara“.

SARMALE CU PĂSAT

Păsatul este spărtura de porumb care, în România, înlocuia cândva orezul. Se face şi azi, peste tot, fiind însă destinată animalelor (în fiecare sat există cel puţin

o moară ce macină o „făină“ asemănătoare la formă cu orezul). Dar, ca şi minunatele vinuri de altădată, mai dificil de făcut, abandonate în favoarea altora mai productive şi la-ndemână, chiar dacă banale, păsatul, care fierbe ceva mai greu decât orezul, a fost uitat. E o pierdere pentru noi toţi, veţi vedea, dacă veţi avea

curiozitatea să vă opriţi la o asemenea moară „furajeră“, să cumpăraţi un chil de păsat – ce arată ca un fel de nisip mai mare – şi să faceţi sarmale, de exemplu.
418

• 500 g păsat • 500 g ceafă afumată de porc
• 500 g piept porc • 1 chişcă
• 2 cepe • 50 ml untură (sau 100 ml untdelemn)
• 1 linguriţă paprică (boia) • 200 g ciuperci
• 1 legătură cimbru • sare, piper după gust
• 1 varză murată • 1 litru zeamă de varză (sau borş)
• Se spală păsatul în mai multe ape reci (pasatul se poate obţine şi în casă: boabele de porumb se sparg foarte uşor în piuliţă)
• Se pune ceapa tăiată mărunt la călit
• Se adaugă păsatul şi, după câteva minute, tocătura – ceafă, piept ciu-percile, paprica, sarea, piperul, cimbrul (bine pisat)
• Se spală uşor foile de varză cu apa caldă, se scurg
• O parte din varză – miezul – se toacă fideluţă
• După un sfert de oră de stat pe foc mic – se amestecă încontinuu păsatul şi carnea se iau de pe foc şi se scurg de grăsime
• Grăsimea se toarnă în oala de pământ în care vor fierbe sarmalele • Se umplu foile de varză cu păsat şi carne – nu prea mult, că păsatul se umflă mai mult decât orezul (iar ardelenii, oricum, nu îndeasă sarmalele)
• Foile umplute fie se rulează, fie se împăturesc în patru
• Pe fundul oalei cu grăsime se aşază mai întâi un strat de varză tăiată fideluţă apoi sarmale, apoi bucăţi de ceafă, chişcă şi piept, apoi iar varză şi tot aşa, până se umple oala
• Ultimul strat trebuie să fie de varză, peste care se presară iarăşi praf de cimbru şi boia
• Se umple oala cu zeamă de varză îndoită cu apă
• Se pune oala la fiert, căpăcită bine, în cuptor, la foc foarte mic
• Ca să fie perfecte, sarmalele trebuie să fiarbă foarte încet – 4-5 ore şi chiar o noapte, dacă sunt bine acoperite şi focul destul de mic
• Se dau la masă cu smântână şi ardei iute

Şi neapărat cu un vin aspru şi sec, ,,de sarmale“. Dar nu unul vechi. Ci o noutate. Să zicem o Fetească Regală (sau Dănăşanca, cum i se mai spune) vin alb, creat destul de recent pentru productivitate la Daneş-Târnave (prin ’50 – ’60). E o realizare corectă, în general, dar care, în anii buni, devine, prin parfumul de fâneaţă, prin culoarea cu reflexe aurii, prin gustui plin şi bărbătesc, un vin mare.

Sarmale de păsat şi Fetească Regală de Blaj sau de Jidvei, iată o demonstraţie că suntem disponibili mai ales de Crăciun, la dialogul dintre vechi şi nou (numai dacă noul are cel puţin 11,5 grade şi e sec de-ţi sare căciula!)

Vă mai simţiţi în stare de încă o experienţă riscantă?

Dacă da, atunci să ne-ntâlnim şi cu marele, perfidul, uluitorul Pinot Gris de Alba.

Iago şi Hristos al vinurilor transilvane, Pinot Gris-ul e deopotrivă dulce şi sec, tare şi băubil, sincer şi mincinos, paradoxal şi rutinier, spectaculos şibanal. În funcţie de an, de dealul pe care creşte viţa, de alte cauze necunoscute, are toane numai ale lui, stranii şi inexplicabile.

Cu carnaţia excitantă, galben pai, cu mirosul înmiresmat de ciocolată cu rom, vinul acesta atât de capricios, de inocent şi pervers, este simbolul tuturor contradicţiilor şi versatilităţii ce ne macină, înfrumuseţează şi împlinesc viaţa. Iubiţi-l, dar temeţi-vă de el!

COZONAC CU NUCĂ SAU CU MAC

Răspândit în toată România, dar mai des întâlnit în Ardealul central, cozonacul umplut e o sărbătoare el însuşi.

Aluat:

• 1 kg făină • 8 gălbenuşuri • 1 ceaşcă zahăr
• 2 linguri untdelemn • 50-60 g drojdie • 1 lingură rom
• 1 linguriţă rasă de sare • zahăr vanilat • 3 ceşti lapte

• 1 pachet unt + 50 g pentru uns tăvile
• 2 linguri coajă rasă de lămâie şi portocală (proaspete)
Plămădeală:

• Se desfac 3 linguri de făină într-un pahar cu lapte clocotit; după ce s-a răcit, se adaugă drojdia şi o linguriţă de zahăr şi se amestecă pastă
• Se lasă să crească la cald, 1 sfert de oră şi mai bine, până-şi dublează volumul
• Se separă gălbenuşurile, se freacă întâi cu sare, apoi cu zahăr, coajă de citrice, zahăr vanilat, rom, untdelemn şi o jumătate de pachet de unt (topit)
• Se toarnă maiaua peste toate astea, se adaugă şi laptele, călduţ, şi iar se amestecă
• Se pune la treabă şi restul de făină, frământându-se cam 1 jumătate de oră, până se desprinde aluatul de mână
• Se adaugă şi untul rămas, tot topit
• Acum aluatul nu se mai frământă, ci se tot împătureşte, să adune aer, până s-a încorporat tot untul
• Se lasă să crească la cald, o juma’ de oră, până e îrică o dată cât a fost
Umplutură:

I. • 8 albuşuri • 400 g zahăr • 2 linguri rom
• 300 g miez de nucă măcinată
• Se bat spumă tare albuşurile
• Se combină cu zahăr şi rom şi se bat până se-ntăresc iar
• Se amestecă şi cu miez de nucă

II • 400 g seminţe de mac • 1,5 litri lapte • 4 linguri pesmet

• 1 pachet de unt • zahăr vanilat
• Macul se spală în mai multe ape reci apoi se opăreşte şi se lasă în apă caldă să se-nmoaie
• Se scurge, se pisează bine şi se pune la fier cu lapte, zahăr şi pesmet, până se leagă pastă
• Se adaugă untul, se lasă să se răcească
Cozonac:

• Se împarte aluatul în 4, se întind foi dreptunghiulare, cât tava
• Se ung tăvile (formele) cu unt
• Se întinde umplutură pe fiecare foaie, se rulează şi se răstoarnă în forme
• Se mai lasă să crească 1 sfert de oră şi se dau la cuptor încins, pe foc potrivit, 1 oră (dacă, după 1 jumătate de oră, s-a şi rumenit, se acoperă cozonacul cu o foaie de hârtie)
Nu uitaţi să răciţi sloi Muscat-Ottonel-ul vechi de Blaj! Numai aşa, încălzit puţin câte puţin în palmele dumneavoastră, îşi va putea uita sfiala şi va exploda într-o senzualitate copleşitoare, de îndrăgostit care a suspinat trei ani după o mângâiere.

LA CHEF CU SECUII

CIORBĂ DE VARZĂ ACRĂ

Necunoscută în Regat, curentă în Transilvania, ciorba de varză acră cu afumătură este o imperativă a iernii târzii, când laviţele cu fasole şi sacii cu cartofi şi gulii s-au golit, când se aruncă în lupta grea a supravieţuirii şi ultima unghie afumată.

Moţoganii şi secuii pândesc cu sufletul (şi cu burta!) la gură prima rază de soare ce vine din ceaţa de pe deal, să aprindă candela minusculă a primăverii, dătătoare de speranţă şi urzici, căldură şi caş dulce, încredere şi stufat! Dar

până atunci, se bucură de vărzuca cea deasă.

- 1 litru zeamă varză
- 1 ceapă
- 1 lingură untură
- 1 linguriţă boia (paprica)
- 500 g varză acră
- 250 g afumătură porc
- 1 lingură făină
- 100 ml smântână
- Se spală varza, se taie fideluţă

- Zeama de varză se amestecă cu 2 litri apă şi se pune la fiert împreună cu afumătura – tăiată cubuleţe, felii, cum iese – şi varza
- În untura încinsă se rumeneşte mai întâi făina, se adaugă paprica, se stinge cu zeama caldă şi se varsă în fiertură
- Se toacă ceapa, se pune în ciorbă
- Când a fiert totul, după 1 oră, 1 oră şi jumătate, se toarnă smântâna, amestecând, şi se dă la masă

GULAŞ CU PICIOCI

Bunica de la Ohaba Făgăraşului a avut o prietenă mult mai tânără, Iboico (de la Ibolya) care venea la ea, tocmai de lângă Baraolt, ori de câte ori i se părea că o înşeală bărbatul, Ferencz cel frumos, să-i descânte şi să-i facă farmece, să-1 aducă înapoi. Bunica era (iertaţi pleonasmul) bătrână şi curioasă, secuiul Feri se pare că era nesătul şi cu nemăsurată fantezie, aşa că, prin peretele subţire al bucătăriei de vară, la nici zece ani, îmi făceam o superbă dar precoce educaţie sexuală, ascultând-o pe Ibi-neni povestindu-i bunicii toate ciudăţeniile greu de imaginat pe care i le impunea un ţăran aproape analfabet soaţei sale.

Bunica îşi pleznea palmele cu mirare, chicotind şocată, Iboico, mândră, nuanţa bucuroasă amănunte şi descrieri incredibile, povestind fapte de armecare fac să pălească orice film porno de azi. În zori, excitat îngrozitor şi totuşi

inocent, o auzeam pe bunica cum îşi pregăteşte cărbunii şi cuţitele, să-şi înceapă vrăjile. Atunci ştiam că, privind prin ruptura de la perdea, am s-o văd pe Ibi cea blondă şi grasă, cu ochii ei lungi şi verzi daţi peste cap, răsturnată goală pe pat, cu făcăleţul de mămăligă uns cu miere lipit de sâni şi de pântece.

Adormeam puţin mai târziu, tulburat de o erecţie ignorantă, legănat de gemetele mici, „ioi-urile“ scurte şi repezi ale femeii transfigurate.

După prânz venea totdeauna Feri, stătut şi furios. Arunca nişte pachete sub poartă, o-njura gros pe bunica făcând-o „româncă împuţită“ (bidös olah parcă se scrie). Bunica-i repezea făcăleţul (acelaşi făcăleţ) după ceafă, strigându-i „mă bozgore“ şi „ungur-pungur nas în cur“, după care, formalităţile protocolare fiind epuizate, Feri o târa pe Iboico până-n şură iar bunica mă scotea afară pe poartă, să-i aduc de la tuşa Reghina „neşte ribarbură“ (de parcă a noastră, din grădină, ar fi fost otrăvită!).

Tuşa Reghina stătea în celălalt capăt al satului, aşa că, atunci când mă-ntorceam eu, Feri şi bunica se cinsteau cu rachiu de pere la masa de sub portal, iar Ibi-neni, numai lumină, robotea prin bucătărie, făcând un gulaş cu picioci (cartofi) din carnea adusă de Feri.

Seara veneau şi unchii mei de la pădure, cu lemne. Bunica o punea pe Iboico să facă şi o mămăligă mare, ciobănească, în care îl punea pe Feri să mestece cu făcăleţul, acelaşi făcăleţ , privindu-se cu subînţeles şi pufnind în râs când bărbaţii lăudau mâncarea, turtind dumicaţii de mămăligă în sosul gros.

Dimineaţa, rata îi ducea la gară pe cei doi prieteni ai noştri, Ibolya îi lăsa în dar bunicii un ştergar brodat secuieşte şi îi şoptea cu un accent înduioşător „A fost tare bun deschintec ale tau, Gherghina-neni, chind o să revedem mai aduc ştergar şi gulaş“.

Am şi acum şaptesprezece ştergare, ultimul 1-a primit bunica cu o lună înainte ca Ibi şi Feri să fugă din ţară. Ne-a venit demult o singură scrisoare, de la Ibolya, Ferencz a fost rănit de grănicerii români, când se vindecă, vor pleca mai departe, în Canada, în Ungaria lumea le spune ţigani secui.

• 500 g carne viţel • 500 g carne porc
• 250 g carne miel • 250 g şorici, urechi de porc
• 1,5 kg ceapă • 1,5 kg cartofi
• 1 lingură untură • sare
• 1 lingură pătrunjel verde tocat
• 2 linguriţe paprică (iute, dulce, cum vă place)
• Ceapa se taie minuscul şi se căleşte în untură
• Carnea se taie îmbucături mari
• Şoriciul şi urechile se toacă mărunt
• Se pune peste ceapă carnea şi şoricul, boiaua, se amestecă bine

• Când s-au rumenit puţin – 10 minute – se sting cu 1,5 litri apă clocotită, puţină sare
• Se acoperă, se lasă să fiarbă la foc mic
• Când carnea e aproape fiartă se curăţă cartofii, se taie bucăţi mari şi se pun la fiert în alt vas, în apă fierbinte, uşor sărată (circa 1 litru)
• După circa o jumătate de oră se toarnă apa şi cartofii din ea peste carne, se mai lasă să dea în câteva clocote (trebuie să fie atâta zeamă câtă carne)
• Se adaugă verdeaţă, se oferă fierbinte
Nici ciorbă, nici tocăniţă: gulaş!

Una din cele mai gustoase mâncăruri pe care le cunosc, rafinată şi simplă, chiar dacă e ţărănească.

Iar dacă e ţărănească, să vă aduc aminte de un vinuţ din Arad, ajuns în budanele şi cănile întregii Transilvanii: Mustoasa de Măderat.

Cu destin de efemeridă, Mustoasa înlocuieşte longevitatea cu intensitatea. Fierbe de viaţă, adică, în scurtul timp ce-i dat să trăiască, musteşte în căni, zburdă în cugetul nostru, n-are astâmpăr nici în butoaie şi nici în literatura ardeleană, pe care a zăpăcit-o de-a dreptul.

Frumos la culoare – galben-verzui – fraged şi copilăros, vinul are, ca mulţi din familia sa (numeroasă!), un ce rasat, sec-amărui, un dar de sfârşit, în semn de recunoştinţă că 1-ai iubit ca ,,pretin“.

Mustoasa, împreună cu Iordovanul (Iordana), Seina, Corbul, Cadarca, şi, mai de curând, Fetească Regală, Burgundul Mare şi Oporto, formează o excelentă serie de vinuri de masă ardelene şi bănăjene, albe şi roşii.

GULAŞ SECUIESC

După ce au cucerit estul păduros şi glacial al Transilvaniei, pe la 1200 parcă, seniorii şi regii unguri l-au dăruit, spre folosinţă şi pază la hotar, triburilor de ţarani războinici ale secuilor.

Extrem de independenţi şi de mândri („secuiul 1-a căcat pe ungur“, spun ei, în sensul că neamul rustru secui este cel mai vechi sânge maghiar – rădăcina nemeşilor înfumuraţi din oraşele şi cetăţile pustei) după ce i-au asimilat sau gonit (Dumnezeu ştie) pe autohtonii români, ungro-finicii şi-au construit un fel de viaţă autarhică, bazat pe gospodăria ţărănească de sub munte, care funcţionează, fără modificări importante, şi azi.

Gulaşul şi papricaşul sunt componente de seamă ale acestui ciclu existenţial.

• 1 kg carne porc • 1 varză acră • 4 linguri untură
• 5 cepe • 500 ml smântână • sare
• paprică

• Carnea se taie bucăţi, cât o prună mare
• Ceapa se toacă

• Se înăbuşă amândouă într-o lingură de untură până se rumenesc puţin, apoi se adaugă puţină apă caldă şi se lasă să molcomească
• Varza se spală, se taie fideluţă şi se înăbuşă şi ea în untura rămasă, adăugând puţină apă fierbinte
• Când toate s-au muiat, se alătură în cratiţa cea mai mare
• Se adaugă smântână, sare, paprică, apă şi se lasă să dea în clocot câteva minute (sosul mult e merchezul la gulaş, care e de fapt o ciorbă foarte groasă)
Gulaşul fără un Furmint sec de Alba nu e decât o jumătate de mâncare

Auriu ca soarele după care jinduiesc secuii înfrigurați – că doar ţinuturile dintre Braşov, Bistriţa Năsăud şi Târgu Mureş sunt Antarctica României – mirosind a pâine caldă şi a mere văratice, Furmint-ul de Alba poate fi şi sec, iar când e sec, gustul lui ierbos, fin şi vag amărui te aşază de-a dreapta marii bucurii.

Când e dulce, Furmint-ul moşeşte alte mari vinuri, cum s-a-ntâmplat în întunericul mileniului vinurilor cu Grasa de Cotnari.

PAPRICAŞ
Găluşte:

• 150 g făină • 2 linguri unt
• 4 ouă • 2 linguri brânză rasă (numai dacă vă place)
• sare, piper – cât vreţi şi vă place
• Se pune la fiert un sfert de litru de apă cu unt şi sare
• La primul clocot se pune făina şi se amestecă până se desprinde de pe cratiţă
• Se pune apă la fiert, cu sare
• Se lasă să se răcească aluatul, se adaugă ouăle, brânza şi piperul, se freacă bine
• Se pun găluşte cu lingura în apa clocotită, să fiarbă la foc mic circa 20 de minute
De viţel
• 1 kg carne de viţel • 1 lingură paprică
• 3 cepe • 2 ardei graşi
• 1 lingură pastă roşii • sare (după gust)
• 2 linguri untură
• 1 lingură făină
• 500 ml supă de vacă
• Carnea se taie felii-porţii
• Ceapa se taie peştişori
• Ardeii se toacă din cuţit

• Se încinge untura, se pune carnea la prăjit şi, imediat ce a luat puţină culoare, ceapa şi ardeii

• Dacă s-au muiat acestea, se adaugă pastă de roşii, paprică şi făină
425

• Se amestecă un pic, se adaugă şi supă fierbinte, sare după gust, şi se lasă să fiarbă acoperit, circa o oră
• La sfârşit se pun şi găluştele, să se cunoască cinci minute cu carnea
Dacă vreţi să ajungeţi cu maşina de la Târgu-Mureş la Bistriţa, trebuie să treceţi zeci de kilometri printre dealurile de la Teaca şi Viile Tecii. Aici se face

o Fetească Albă remarcabilă, deosebit de elegantă şi discretă, puternică şi echilibrată în toate exprimările ei aristocratice. Are şi fantezia de a mirosi a flori de câmp, ceea ce o apropie, zic eu, de un papricaş cum numai la Dali-ur, zis Şoni, pe Valea Cormoşului, am gustat.
De pui

• 1 pui mare • 2 cepe • 1 lingură untură
• 2 linguri smântână • 1 lingură pastă roşii • 1 lingură paprică
• sare, la buna plăcere • 300 ml supă de carne • pătrunjel
• Ceapa se taie peştişori

• Puiul se taie în 6-8 bucăţi
• Se încinge untura, se pune ceapa la rumenit
• Se adaugă paprică, carnea, două prafuri de sare (cât iei de două ori între trei degete)
• Se pune supa la încălzit cu pasta de roşii
• Când s-a rumenit carnea, se stinge cu supa fierbinte
• Mai fierbe înăbuşit 45 minute, după care se pune şi smântână, săngroa şe sosul, şi găluştele, să înceapă o frumoasă convieţuire
• Se presară pătrunjel, e gata
Papricaş îmi făcea Ilonca T. noaptea, la Satu-Mare, când voia ea să-şi arate dragostea de unguroaică, dar punea o boia atât de iute, încât mi se-ncreţeau genele şi deveneau sârmoase. „Dezbracă-mă, smulge-mi hainele cu pleoapele“ şoptea atunci ea „înalţă-te pentru iubirea mea atât de sus încât să nu mai respiri, să nu mai asuzi, să fii o flacără fără trup care iubeşte“.

Îşi turna în păr Traminer Roz de Tileagd iar eu stingeam arsura îngrozitoare care-mi muşca gâtul, pieptănând-o cu buzele.

PICIOR DE PORC AFUMAT CA LA GHEORGHIENI

Secuii fac, se ştie, cele mai bune mâncăruri de afumături cu varză din câte sunt, de la Hamburg la Vladivostok.

• 3 picioare de porc • 1 varză murată
• 1 kg cartofi • 2 linguri untură de gâscă • 1 lingură chimen
• 1 lingură paprică dulce • 1 vârf cuţit paprică iute • sare
• 1 pahar cu smântână
• zarzavat: 1 morcov, 3 cepe, 1 ţelină mică, 1 păstârnac

• Picioarele se grijesc bine şi se pun la fiert, acoperit, 1 – 2 ore, în apă cât să le acopere

• Zarzavatul se toacă şi se pune mai târziu lângă ciolane, să fiarbă cam 1 jumătate de ceas
• Varza se toacă fideluţă, se spală insistent, în 2 ape, şi se pune la călit în untură, cu chimen şi boia, cam 1 sfert de oră
• După ce s-a muiat un pic, se adaugă apă cât să varză, să fiarbă încă 1 oră.
• Se curăţă cartofii
• Picioarele se scot din oala lor şi se pun în cratiţa cu varză (eventual se dezosează)
• Cartofii se pun la fiert în zeama rămasă stingheră, afumată şi groasă
• Se oferă pe un platou mare (o strachină uriaşă de Corond) carnea în mijloc, varza în jurul ei şi, ca o bordură, cartofii
• Zemurile rămase de la fierturi, scăzute bine de tot, se amestecă cu smântână, să mai dea un clocot gros, şi se toarnă peste mâncarea aburindă
Nu poate lipsi de lângă asemenea fiertură de iarnă un ardei iute, rotund şi roşu ca o cireaşă (aşa îi şi spun secuii – ardei cireaşă), o ulcică de pălincă de prune ori de caise (în boasca cărora cineva a spart sâmburi ca să se simtă gust fin-amar) şi o damigeană de Riesling ori Neuburger de Lechinţa, vinuri albe, grele şi robuste, cu foşnete de brocart şi culori de frunze întomnate.

GĂLUŞTI CU PRUNE

Gomboţi le spun secuii şi maghiarii. Austriecii şi nemţii, care le-au inventat, nu ştiu cum le spun (are dreptate Gabi Iencek – germana e limba cu care comunică scafandrii când sunt sub apă).

• 1 kg cartofi • 300 g făină • 2 ouă
• 500 g prune • 50 g pesmet alb • 300 g unt
• 200 g pesmet fin • 150 g zahăr vanilat • praf scorţişoară
• sare

• Se fierb cartofii în coajă, se curăţă, se lasă să se răcească, se trec prin maşină
• Frământăm bine făina cu cartofii, ouăle şi un vârf de cuţit de sare
• Se întinde aluatul până la o grosime de 0,5 cm
• Se taie bucăţi cu gura unei halbe (trebuie să fie în stare să învelească o prună)
• Se pune o oală de apă cu 1 linguriţă sare la fiert
• Se scot sâmburii prunelor
• Se freacă zahărul vanilat cu scorţişoară şi pesmet alb
• Se presară zahărul în prune

• Se pune pesmetul la prăjit în unt
• Se înveleşte pruna în aluat, se lipeşte bine şi rotunjeşte
• Se pun găluştele la fiert în apa clocotită
• Când găluşca s-a ridicat şi pluteşte, se scoate cu spumiera şi se tăvăleşte în pesmetul prăjit apoi în zahăr vanilat
• Se pun, într-o tavă unsă cu unt, un sfert de oră la cuptor, foc minuscul, să se înţeleagă
• Se mai presară cu zahăr vanilat
• Se oferă fierbinţi
Taine: Umpleţi pruna proaspătă cu o prună (sau o cireaşă, vişină, cireaşă amară) din dulceaţă.

Bucurii – O vişinată de la Beclean, unde vişinile sunt cât pruna?

O caisată uleioasă de Tarna Mare? Sau un lichior de nuci verzi de dincolo de munţi, de la Călimăneşti?

DULCEA BUCOVINĂ
CU SMÂNTÂNĂ
(OB)„CINA“ CEA DE TAINĂ

Basmul şi legenda, prieteni, nu-şi au locul decât în Bucovina. V-o spun ca un obcinolog de elită ce sunt.

Unde să-şi păzească Făt-Frumos grădina cu mere de aur dacă nu pe o obcină înverzit-mioritică, lângă o mănăstire miniaturală şi un pârâiaş, desigur, zglobiu? Unde să-şi găsească „salăţile“ ursul şi Harap Alb, dacă nu lângă feericul cătun păstoresc bucovinean, multicolor, presărat pe colnice înflorite, cu cărări şi plaiuri neîndoielnic şi pe deplin baladiste?

Veniţi în Bucovina! Veţi fi acasă, obcinenii sunt învăţaţi cu turiştii mai ceva decât telefilul cu telenovela. Veţi descoperi civilizaţia vacii până la a mânca smântână cu smântână şi veţi afla ce înseamnă să mănânci cinci-şase feluri la

o masă, până explodezi.
E o mare pierdere pentru un colecţionar adevărat să nu treacă în catalogul său nepreţuit un blid de sărmăluţe cu smântână, o tochitură de purcel cu smântână, nişte plăcinte de brânză cu smântână şi un borş de hribi... cu smântână!

MĂLAI COPT

• 500 g mălai • 1 litru lapte • 1 pahar făină
• 2 ouă • 1 nucă drojdie • sare, câtă îi puneţi
• 1 lingură zahăr • 1 ceaşcă smântână
• 150 g unt + 50 g pentru uns tava + 50 g la urmă
• Laptele se pune la fiert
• Mălaiul se pune într-un castron, se sărează un pic şi se opăreşte cu lapte clocotit; se lasă să se răcească

• Se desface drojdia în puţin lapte cald
• Când s-a răcit laptele, se adaugă făina, ouăle, untul, zahărul, drojdia
• Se amestecă foarte bine; trebuie să curgă ca o smântână mai groasă
• Se unge un vas cu unt, se toarnă amestecul şi se dă la cuptor cu foc plăpând, până se-ntăreşte şi se rumeneşte
• Se oferă cu unt şi smântână, ca în Bucovina

BORŞ DE URZICI

La Vatra Moldoviţei, sat unde copiii dorm în căsuţa din poveşti dulce, Olguţa Bădescu m-a-nvăţat la borş de urzici cu lapte.

• 1 poală plină de urzici • 1 litru de borş • 2 ouă
• 1 lingură de făină • 1 cană cu lapte • 3 linguri untdelemn
• leuştean • sare

• zarzavat: ceapă, morcov, păstârnac, ţelină, pătrunjel
• Se grijesc urzicile, se rup frunzele de codiţe şi se pun 10 minute la fiert în 1 litru apă
• Zarzavatul se toacă şi se pune la călit
• Când s-a-nmuiat se scoate cu supiera şi se pune peste urzici, lăsându-le să clocotească
• Se pune borşul la fiert, separat
• Se bate laptele cu 2 ouă
• În uleiul rămas se pune făina la rumenit, se stinge cu lapte
• Se adaugă la ciorbă borşul şi laptele cu făina, se lasă să clocotească 5 minute
• Se toacă leuşteanul
• Ciorba se potriveşte de sare, se presară leuşteanul

Fiind noi în Bucovina, ulcica cu smântână e la fel de firească ca şi lingura lângă strachina de ciorbă, sentinela lângă Guvern şi berea Budweiser lângă Dan Nicuţă.

Cam în chipul acesta se prepară urzicile în Bucovina.

În această ţară asemenea se spală în apă, ca să fie curate, şi apot, opărinduse cu uncrop, se pun într-o oală cu apă, ca să fiarbă. După ce au fiert de ajuns, scurgându-se apa din oală, se mestecă şi se freacă sau făcăluiesc cu o lingură de lemn până ce se fac chisăliţă. Iar după ce le-au făcăluit le deşartă într-o strachină, pun puţină făină de griş mujdei sau oloi ori untdelemn într-însele şi apoi, sărându-le şi mestecându-le din nou, le mănâncă cu mămăligă sau cu mălai.

Iar când mănâncă prima oară dintr-însele, luând şi ducând prima îmbucătură la gură, zic: bucate nouă în gură veche.

O seamă de romînce din Bucovina, pe lângă urzicile preparate în chipul cum s-a arătat, mai fac încă şi un fel de borş de urzici cu crupe, în care pun

uneori, dacă au, şi hribi uscaţi.

E de observat însă că şi urzicile din care se face borşul de urzici încă se spală şi se opăresc înainte de a se pune în borş la fiert, căci neopărindu-se nu se moaie defel, ci rămân tari ca şi când n-ar fi fost deloc fierte, atât numai că nu urzică.

(S.Fl.Marian – „Sărbătorile la români“)

BORŞ DIN SFECLĂ

Bucovinencele şi botoşenencele fac un fel de borş al lor, numai din sfeclă roşie.

• 5 kg sfeclă roşie • apă cât abia, abia s-o acopere (2-3 litri)
• Sfecla se curăţă şi se taie felii subţiri, apoi se pune în putinică
• Se toarnă apa rece şi se lasă să-şi dea zeamă la loc cald, 4-5 zile
Plăcută la gust, dulce-acrişoară, borşeala asta poate agrementa orice fel de mâncări ori ciorbe.

Spolocania se făcea mai înaintea în Bucovina astfel: Se adunau mai multe neamuri şi vecini la un loc, şi cu deosebire femeile, şi mâncau numai borş holtei, adică borş fără oareşicari legume, numai cu pâne sau mălai, anume ca să şi spele şi să-şi curăţească gura şi gâtul de rămăşilele mâncărilor celor de frupt, care le-au mâncat în ziua premergătoare.

Multe dintre dânsele se adună, nu numai la o casă anumită, ci şi la crâşmă, beau şi se veselesc împreună mai toată ziua, adică până ce se îmbată cum se cuvine şi nu-i mai rămâne nici uneia nici un crucer la suflet. Apoi, după ce s-au ameţit de cap şi au pierdut nu numai o zi de lucru, ci şi toţi banii câţi i-au avut, se întorc acasă şi postesc apoi tot postul.

Ele zic că dacă nu s-ar strânge la un loc şi n-ar bea în această zi, atunci nici cânepa n-ar creşte.
(S.Fl.Marian – „Sărbătorile la români“)

MUSACA DE DORNA

• 1,5 kg cartofi • 2 ouă • 1 pachet unt
• 1 pahar untdelemn • 1 ceapă mare • 2 morcovi
• 1 ceaşcă mare smântână • 250 g caşcaval • sare, piper, mărar
• 1 kg carne tocată viţel (sau pasăre)
Sos:

• 1 pahar smântână • 1 lingură miere • 1 pahar vin
• 1 pahar suc roşii • piper, cimbru
• Ceapa se toacă bob de orez, morcovul se rade; se pun la călit împreună în jumătate unt amestecat cu jumătate pahar ulei

• Cartofii se curăţă şi se taie felii subţiri
• Când ceapa s-a muiat, se adaugă carnea, să ia gust bun, până se colorează şi face bulbuci mici, semn că s-a pătruns de căldură
• Cartofii se pun la prăjit pe foc iute, în unt cu ulei, până se rumenesc
• Se bat ouăle cu smântână, caşcaval, sare şi piper
• Dacă şi-a schimbat faţa, carnea se sărează şi piperează, se presară şi cu ceva mărar şi se trage deoparte
• Se unge o cratiţă mare cu unt şi ulei, se potriveşte un strat de cartofi, apoi un strat de carne cu ceapă şi morcov, se toarnă smântâna cu ou şi caşcaval, apoi iar cartofi, iar carne, iar sos de smântână ş.a.m.d.
• Ultimul strat trebuie să fie de lactate-ouate
• Se dă la cuptor, la foc mic, să se lege toate încet, până-ntr-o oră
• Acum, femeile frumoase şi harnice, cu pielea ca laptele şi cu gândul ca focul de pe valea Bistriţei pun de fierbe deoparte un sos dulce-acru de roşii, vin, miere, smântână, cimbru şi piper; când musacaua s-a rumenit şi s-a pus pe masă mare, e şi sosul alături, să ude, dacă s-a uscat ceva

E, vorbiţi-mi şi mie acum despre apartenenţa orientală a acestei musacale! Tot ce pot să vă spun, înmărmurit de atâta bunătate, este că un vin alb de Lechinţa (mai puţin cunoscut), Pinot Gris-ul, este în anii cei buni, ceea ce Kilimanjaro este pentru literatură: un simbol al purităţii accesibile.

GĂLUŞTI DE MĂMĂLIGĂ

Nu e casă în Bucovina în care, măcar o dată pe lună, să nu fie, pe masa duminicii, găluştile acestea.

Mămăliga:

• 500 g mălai • 100 g unt • 200 g caş uscat
• 2 litri apă • un pic de sare
• Se pune apa la fiert, cu puţină sare
• Se rade caşul
• Când apa a dat în clocot se pune mălaiul
• Se lasă să fiarbă cam 1 jumătate de oră, pe foc potrivit
• Se adaugă la mămăligă untul şi caşul şi se mestecă bine, fără oboseală, până iese făcăleţul (mestecăul, sucitorul, ciucitorul etc.) curat din fiertură
• Se răstoamă mămăliga, se acoperă cu un ştergar şi se lasă să aştepte

Umplutura:

• 500 g ciuperci • 1 ceapă (tocată) • 1 păhărel vin alb
• 1 lingură smântână • sare, piper, după plăceri • 1 lingură de unt

• Se înmoaie ceapa în puţin unt încins, apoi se adaugă ciupercile, bine grijite, vin, smântână, sare şi piper
• Se lasă să scadă, amestecând mereu, să nu se prindă, până se face o mâncare groasă, care abia curge

Găluşte:

• Se ia o lingură de mămăligă, „se face niscai deşert“ (exact aşa mi-a zis mama Irina Cheatră din Vatra Moldoviţei) adică se adânceşte cuib cu altă lingură
• Se umple cuibul cu ciuperci, se astupă cu altă bucăţică de mămăligă şi se lipeşte-turteşte găluşca cu mâna unsă cu apă sau cu unt
Prăjeala:

• 1 ceaşcă lapte dulce • 2 ouă
• unt destul pentru prăjit • 5 linguri mălai (uşor încins pe plită)
• Se amestecă laptele cu 2 linguri mălai şi cu ouăle bătute
• Se tăvălesc găluştile prin crema asta şi apoi prin mălai şi se pun la prăjit în unt încins
Bineînţeles că se oferă cu smântână, dar şi cu un vin alb subtil şi graţios ca Aligoté-ul de Iaşi, bun să stârnească (simt că ar fi trebuit să spun ,,excite“ – nu prea merge Aligote cu „stârnească“) iar nu să (să vedem ce alegem: sature, potolească, astâmpere, liniştească?) curme foamea noastră, oricum nepotolită, nesăturabilă, neliniştită, neastâmpărată, nesfârşită etc.

PLACHIE BUCOVINEANĂ

Pe Siret şi pe Prut e destul peşte mare ca şi bucovinenii să-i ştie bucoavna.

• 2 kg peşte • 1 kg ceapă • 100 g untdelemn
• 1 kg roşii răscoapte • 2-3 ardei graşi • 100 g unt
• 1 castron cu ciuperci • 5-6 căţei usturoi • 1 pahar vin dulce
• 1 ceaşcă cu smântână • sare, piper, boia • pătrunjel, cimbru

• Ceapa se curăţă, se taie peştişori
• Peştele se grijeşte, se taie bucăţi – felii nu prea groase
• Ardeii se taie pătrăţele şi ciupercile feliuţe
• Se încinge ulei şi unt şi se pune ceapă cu ardei la călit
• Când ceapa s-a muiat niţel, se adaugă peştele, rumenindu-1 uşor pe ambele părţi
• Apoi se pun la călit ciupercile
• Roşiile se taie felii, usturoiul se pisează pastă
• Ciupercile şi peştele se sting cu vin
• În continuare, peştele se sărează-piperează, se acoperă cu feliile de

roşii şi se dă la foc potrivit

• Se toacă verdeaţă, se freacă cu usturoi şi boia, apoi şi cu smântână
• După 20 de minute, peştele se scaldă în smântână parfumată şi se mai lasă în cuptor 1 sfert de oră, să se desăvârşească o alchimie miraculoasă
Acum, că plachia asta, mai bogată ca o căruţă cu prăzi de război, e gata, se cuvine să o cinstim, ori cu o Ţârţâră de Hârlău, dacă vrea cineva să ţină dietă şi să bea, de sete, ceva uşor, ori cu o Fetească Albă de Cotnari sau de Probota, făcută din strugurii abia copţi – să nu fi apucat a se îndulci prea tare, să fi rămas fruct acrişor (dar nu seacă-seacă, că nu-i mâncare de sec plachia) – cu moliciuni şi dezmierdări fertile, înşelătoare şi primejdioase cui n-are măsură.

CIORBĂ DE CARTOFI

• 1 kg de cartofi noi • 1 ceapă mare
• 500 g roşii • 1 ou
• 100 ml smântână • 10 boabe piper
• 500 g ceafă afumată de porc • 10 g boia
• 400 g zarzavat (morcov, păstârnac, ţelină) • tarhon, leuştean
• 100 ml bulion gros de roşii • 1 lingură zahăr
• 100 ml oţet (sau 1 1 borş de sfeclă)
• Se taie ceafa în îmbucături mici, ceapa, zarzavatul şi roşiile în cubuleţe
• Se pun toate la fiert în 3 1 apă rece cu boia, piper şi oţet
• Se taie cartofii curăţaţi de pieliţe în îmbucături mici
• Se toacă tarhonul şi leuşteanul
• După 30 minute de fiert se adaugă cartofii
• Se bate smântâna cu ou, zahăr, bulion de roşii şi cu un pic de zeamă de ciorbă
• După încă 20 minute de fiert se drege ciorba, se adaugă verdeaţa, se lasă să dea în câteva clocote
• Se oferă cu ardei iute şi smântână
Zeamă de vară-toamnă, e răcoroasă, acrişoară şi bucovineană dar şi braşoveană, că acolo-s ţările cartofilor.

În fine, merită a fi amintit încă şi aceea că, atât de astă dată, cât şi de alte dăţi, mai fiecare româncă din Bucovina, după ce a umplut acuma borşul în chipul cum s-a arătat, se face că e mânioasă, apucă pe o copilă sau pe un băiat, care-i pică în mână, de păr ori de urechi şi, trăgându-l, zice: acru borşul! Iar o seamă zic:

Două rusce se bătea,
Borşul meu se oţetea,
Câte vinuri
Şi oţeturi

Sunt în ţeara cea de jos
Toate le-au adus

Şi le-au pus
În budâiul meu cu borş
,
Şi-au pus
S-aibă grijă de-oţetit
Ca fetele de măritat.

Şi abia după rostirea acestor cuvinte trag pe cei ce se află în casă de păr sau urechi şi spun: acruu borşu!

Iar această tragere de cap sau de urechi se face în credinţă că, precum omului îi este acru când îl tragi de cap sau de urechi, aşa şi borşul are să se înăcrească.

(S.Fl.Marian – „Sărbătorile la români“)

CUIBURI DE CINCI

În Bucovina muntoasă, spre Prislop, se fac sarmalele sarmalelor!

Nici o terfeloagă cum e asta a mea nu le-a povestit, decât pe sărite şi pe sponci, din cauză că se fac rar şi cu cheltuială foarte mare. Dar la Cârlibaba, în casa doamnei Mariana inginer Epaminonda Amăriuţei, am mâncat, acum vreo doi ani, cu ocaziunea unui botez de o sută de persoane – suntem pe Bistriţa Aurie! – ceva ce nici romanii cei mai perverşi n-au putut inventa: sarmale din cinci cărnuri diferite, neamestecate între ele şi încuibate în foi de varză!

Umpluturi:

• 1 kg carne tocată de gâscă • 2 ouă
• 1 ceapă mare tocată • 1 ardei gras tocat
• 1 lingură mărar tocat • 2 linguri untură gâscă
• sare, piper (cât credeţi)
• 100 g pastramă afumată tocată de gâscă
• 300 g miez pâine albă (înmuiat în lapte şi stors)
• 1 kg carne tocată porc • 100 g slănină afumată tocată
• 4 linguri orez • 2 cepe tocate
• sare, piper, boia (cât vă place)
• 1 kg carne tocată viţel • 100 g slănină de porc crudă tocată
• 4 linguri orez • 2 cepe tocate
• sare, piper • 0,5 linguriţă cimbru uscat
• 1 kg carne tocată de curcan • 2 ouă
• sare, piper, cât credeţi • 1 ceapă mare tocată
• 1 lingură pătrunjel tocat • 1 lingură unt
• 300 g miez pâine albă (înmuiat în lapte şi stors)

• 1 kg carne tocată de găină (clapon!)
• 4 linguri orez • 2 ouă
• 1 ceapă tocată • 3-5 căţei usturoi tocaţi pastă
• 1 lingură pastă roşii • 1 lingură grăsime crudă de găină
• sare, câtă vă place
• Verze: 5, sau câte trebuie

• Se pregăteşte fiecare umplutură în parte, ca la orice sarmale (tocătura se face în principiu din cuţit – să se simtă bucata bucată în gură – dar nu-i timp, aşa că maşina taie-toacă)
• Se opăresc şi umplu vârfuri subţiri de foaie de varză, rotunjind sărmăluţe mici, mai moi cele cu orez, mai îndesate cele cu miez de pâine
• În cuiburi de foi mari de varză se pun 5 sărmăluţe, câte una din fiecare fel de carne – 1 felioară de slănină afumată, 1 bucăţică de frunză de dafin
• Se leagă fiecare cuib cu aţă, în cruciş, să ţină
• Se toacă varza care a rămas
• În oala mare – de botez, de nuntă ori de parastas – s-au turnat ceva grăsimi – unt, untură şi un pic de ulei
• Se aşterne pat groscior de varză în care se potriveşte un rând de cuiburi, apoi iar pat de varză, subţirel acesta, felii de roşii, foi de dafin, crenguţe de cimbru, din nou cuiburi şi tot aşa, până se umple oala; ultimul strat e de varză
• Se toarnă borş, zeamă de varză limpede şi vin, în părţi egale, (amestecate cu pasta de roşii şi de ardei – câte o lingură din fiecare la 1 litru zeamă) cât să le înece
• Se acoperă oala şi se pune la fiert pe foc mic, amorţit de ţigle (dar mai bine în cuptor sau sub ţest), cel puţin trei ore, cum e scris sarmalelor
• Se dă la masă, câte un cuib de fiecare mesean, cu smântână
Tainã: Doamna Mariana mi-a povestit că bunica ei a făcut odată „cuiburi“ mai simplu, fără să învelească şi să coasă sarmalele în alte foi: a pus în oală varză tocată, apoi un strat de sarmale din carne de porc, iar varză, viţel, varză, gâscă, varză, curcan, varză, găină etc. cu toate cele de cuviinţă (şi smântână, desigur!)

Imaginaţi-vă blidul smălţuit în care s-a desfăcut cuibul şi au zburat, ca nişte lebede uşoare, miresmele celor cinci sarmale, surori de mamă dar de tată nu! Ce poate fi mai bun?

Cucoana Mariana a pus să se dea mesei cuiburile nu după peşte, cum e obiceiul, ci la urmă, după friptură şi după primă cafea, chiar înainte de fursecuri şi tort. A pus de s-au făcut, la o sută de invitaţi, o sută cincizeci de cuiburi (s-au tăiat – bineînţeles nu numai pentru sarmale – un porc, un viţel, trei curcani înfoiaţi, cinci gâşte, o duzină de găini şi claponi grăsani) să fie, de o mai vrea

vreunul, dar n-au ajuns!

Roşise Epaminonda: cum, la botezul primului său băiat, Epaminondică

junior, să nu ajungă mâncarea?! Ce contau chifteluţele cu mărar, brânzeturile afumate, crenvurştii cu hrean îndulcit, păstrăvii cu smântână, plachia, ciorba groasă de cartofi, fripturile de două jigănii, tocăniţa de trei soiuri de pasăre, cu tarhon şi smântână, plăcinţelele cu smântână şi miere, tortul cât roata de tractor, îngheţatele cu frişcă, coşurile cu fragi şi căpşuni şi ananas proaspăt, dacă n-au ajuns „cuiburile“?! Toată lumea râdea: mai toţi erau bucovineni, băieţi fini de 0,1 tone, învăţaţi cu mâncare bună şi cât cuprinde fiecare, ba chiar mai multă! Dar „cuiburi de cinci“ nu gustaseră decât vreo doi până atunci, din cei mai cărunţi, cu nunţile pornite din adolescenţă, înainte de ’60, de colectivizare, va să zică.

Vinul a curs în valuri: Busuioacă de Cotnari, – aromată ca o grădină, dar nu din cea mierie, ci sprintenă, doar cu un vag gust dulce (butoiul fusese îmbrăcat în gheaţă şi paie de cu seară) şi Fetească Neagră de Uricani – nici copilă cuminte şi neaflată de bărbat, dar nici muiere la cei opt copii ai ei, ci codană scorpie, mirosind provocator a muşchi de pădure şi a coajă de pâine caldă, şi lipindu-se de om ca o zeamă de buruiană fermecată.

Doamne, bine mai ştiu unii să trăiască...

COMPOT PE ZAHĂR

Doamnele bine din Bucovina fac nişte compoturi neobişnuite, după reţete simple şi vechi.

Vase .

• 1 cratiţă mare, numită „de dulceaţă“, înaltă cât un borcan de 1 litru
–
atâtea borcane câte încap, puse în picioare, în cratiţă
Fructe

• Câte încap în borcane
Zahăr

• Cât e nevoie ca să umple borcanele
Vanilie

• Câte un pic de zahăr vanilat la fiecare borcan
• Fructele – vişine, cireşe, caise, prune, piersici, coarne, porumbe, corcodu şe, mere, pere, struguri etc. – se grijesc, se potrivesc să intre în borcane
• Se umple fiecare borcan cu fructe până aproape de gură, lăsând liber 12 degete
• Zahărul şi vanilia se toarnă în fiecare borcan până la gură, să acopere fructele

• Se închid ermetic borcanele, se-nvelesc în cârpe, să nu se spargă la fiert
• Cratiţa se umple cu apă cât să ajungă până la gâtul borcanelor; pe fund se aşterne o cârpă sau o leasă subţire de placaj
• Cratiţa se pune pe foc, se umple cu borcane şi se lasă să fiarbă o oră şi mai bine: lucrare rară!

PĂSTRĂV AFUMAT

Dacă în lume, observa Păstorel, toţi afumă cu lemn tare, excluzând violent răşinoasele, ca prea agresive, ei bine, românul din Bucovina apuseană s-a folosit tocmai de acest dar al bradului de a-şi impune mirosul, spre a crea unul din cele mai rafinate şi savuroase aperitive, păstrăvul afumat la fum de cetină şi păstrat în hârzob de brad.

• păstrăvi (200 g minimum la bucată dar e mai bun afumat cel mare)
• sare
• Se spală păstrăvul, se taie pe burtă, se curăţă de toate, mai ales de branhii
• Se sărează bine peste tot, se lasă o zi şi o noapte în zeama lui, să se pătrundă
• Se scurge, se clăteşte scurt, se lasă în vânt câteva ore, să se usuce
• Se trece prin ambii ochi o ţepuşă, se atârnă în afumătoare
• Se face un fum călduţ, subţire, din rumeguş şi cetină de brad, 1 zi, şi apoi, 2-3 zile, fum rece

Se poate oferi imediat, e magnific, dar se poate şi conserva în hârzob, adică învelit într-o savantă împletitură de cetină sau, după obicei şi loc, în coajă de brad. Vinul salmonidului acesta?

Fetească Albă de Târnave, fără nici o îndoială, pentru că numai acolo, în zonă răcoroasă, acest vechi vin românesc se exprimă complet (căldura excesivă aplatizează vinul) eliberând un buchet floral-ierbos şi un gust bogat, dinamic dar şi cu delăsări de senzualitate şi lene orientală.

Drept aceea, românii din cele mai multe părţi ale Bucovinei, şi mai cu seamă cei ce locuiesc pe lângă ape, îndătinează de a se duce în ziua de 40 de Sfinţi la prins peşte, crezând şi zicând că, dacă vor prinde în această zi 40 de peşti, şi pe unul dintre aceştia îl vor înghiţi de viu, tot anul uor avea noroc la prins peşte.

Tot din această cauză se zice că în ziua de 40 de Sfinţi e bine nu numai de a prinde, ci chiar şi de a fierbe şi a mânca 40 de peştişori sau chitici.

Afară de aceasta, e de însemnat că, dacă vrea să fie cineva în decursul anului pescar bun, să poată prinde mult peşte, se zice că e bine să se ducă în ziua de Buna-Vestire la biserică, să ia de-acolo anaforă şi să meargă după aceea la peşte. Şi care peşte îl va prinde mai întâi, să-i pună o fărămitură de anaforă în

gură şi apoi să-i zică:

– Du-te! Şi cu câţi de vei întâlni, spune-le la toţi să vină la mine! Şi cu acestea să-1 lase iar în apă.
Făcând aceasta, se crede că, peste tot anul, când va merge a pescui, va fi foarte norocos... totdeauna va veni cu straiţa plină.
(S.Fl.Marian – „Sărbătorile la români“)

MĂMĂLIGĂ DE CARTOFI

Bucovinenii, la tochitura lor cu brânză şi ou, fac mămăliga asta aiurită, din cartofi şi mălai, că aşa e în zonele de frontieră, toate se amestecă, învinuirile, limbile, culturile, ciorbele, ca să se poată despărţi.

• 1 kg cartofi • 500 g mălai • sare, câtă trebuie
• 200 g brânză de vaci proaspătă (dacă vreţi, dar nu e obligatoriu)
• Cartofii se curăţă, se taie în bucăţi şi se fierb în apă cu sare cât să-i acopere
• Dacă au fiert, se terciuiesc în ceaun, cu apă, (eventual se freacă şi cu brânză de vaci)
• Mălaiul se presară, puţin câte puţin amestecând mereu
• Se pune iar ceaunul pe foc, să bulucească vreo 10 minute, timp în care amestecăm în draci
• Nivelăm mămăliga, o lăsăm să mai ofteze de câteva ori şi o răsturnăm pe un fund de lemn, lângă tuciul cu tochitură, să se-nsoţească în faţa eternităţii locale, cum bine zis-a mai ieri tata Sece(leanu)
TOCHITURĂ MĂCELĂREASCĂ (La pomana porcului)
De Ignat, în ziua sacrificiului, tradiţia cere un recital culinar (în plin post!)

• 1,5 kg carne din tot porcul (în proporţii egale): muşchiuleţ, ceafă, file, ficat, limbă, rinichi, fudulii (dacă s-a potrivit să le posede), splină, costiţă mai cu carne, piept.
• 150 ml vin alb dulce • 1 căpăţână mare usturoi • 50 ml ulei
• 1 linguriţă boia dulce • 1 vârf cuţit boia iute • sare, piper
• 1 legătură cimbru • 500 ml zeamă de carne • 200 g telemea
• 200 g smântână

• 300 ml bulion roşii (sau trei linguri pastă roşii) .
• 1 păhărel ţuică tare (eventual rachiu de fructe „prefript“)
• ouă (câte persoane atâtea ouă – din ce-i aici mănâncă patru flămânzi sau opt doar pofticioşi)

• Se curăţă rinichii de grăsime (şi-n interior) şi se lasă un pic în apă cu oţet, să-şi lase mirosul

• Se trece limba prin apa clocotită de câteva ori, până când se poate curăţa uşor de pieliţă
• Se taie toată carnea în cubuleţe de 2-3 cm latura
• Se pune uleiul într-o cratiţă mare şi groasă (mai ales pe fund) la foc mic; se aşterne în uleiul încins mai întâi costiţa şi pieptul, să-şi lase niţel grăsimea
• Când bucăţile cu grăsime s-au rumenit şi s-au micşorat puţin, se adaugă muşchiuleţul, ceafa, fileul, limba
• După aproximativ zece minute se dă sare şi piper şi se adaugă restul de bucăţele de carne – ficat, rinichi, fudulii, splina
• După alte zece minute – nu uitaţi, foc mic! – se adaugă vinul, boiaua, rachiul, usturoiul, zeama de carne şi bulionul sau pasta de roşii
• Se lasă să fiarbă totul douăzeci de minute, să se cunoască bine
• Atenţie să nu se prindă, mai ales când sosul s-a îngroşat
• La sfârşit se pune smântâna, amestecând, preţ de două-trei ultime clocote
• Se oferă fierbinte, cu un ou prăjit şi brânză la fiecare porţie, neapărat cu mămăligă caldă

La bunătatea asta bucovinească, vinul cel mai potrivit ar fi unul din seria destul de subţire a roşiilor româneşti ceva mai uşoare, să nu astupe suculenţele cărnii. Şi sunt destule relicve rămase din necunoscuta perioadă prefiloxerică, ca o mărturie delicată.

E vorba de Băbească Neagră de Nicoreşti, un vin mare în felul lui, dar bucuros să se alăture mesei noastre fără nici o ambiţie, ca un prieten din copilărie, a cărui strălucire vine mai ales din modestia şi din consecvenţa (sau conştiinţa) unei valori excepţionale.

Dvinităţile moştenite de la substratul autohton, trac şi geto-dac, împrumutate şi asimilate de la cultele greco-romane şi orientale, dar şi creaţiile mitice strămoşeşti şi româneşti, alcătuiesc un original panteon în care zeii îmbrăcaţi în haine creştine şi sfinţii creştini îmbrăcaţi în haine antice sau populare, sunt ierarhizaţi în calendarul popular după rang, putere, vârstă, atribuţii, grade de rudenie.

Acest panteon a avut marea şansă de a fi fost transmis de tradiţia orală în confruntarea lui bimilenară cu creştinismul.

Zeii panteonului carpatic îşi fac şi azi apariţia, în peisajul spiritual contemporan, li se acordă zile de celebrare şi sacrificii sângeroase (porcul de Crăciun, mielul la Sângeorz, berbecul la Sâmedru), sunt invocaţi pentru rezoluarea unor probleme presante ale oamenilor, precum alungarea secetei (Paparuda, Caloianul), aflarea ursitei (Sânvăsâi, Sântandrei), căsătoria fetelor (Maica Precesta, Sânnicoară) etc.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

442

CIUPERCI MARINATE

• 1 kg ciuperci de cultură tinere (merg şi cele de pădure, ghebe, râşcovi, zbârciogi, hulubiţe, vineţici, crăiţe, şi în special mânătărcile, dar tot foarte tinere)
• Se rupe piciorul ciupercilor, se spală pălăriile
• Se pun la fiert, un sfert de oră la foc mic, în apă cu sare
• Se scurg, se aşază în borcan
• Se fierbe 1 litru oţet cu 2 litri apă, 1 lingură rasă de sare şi 1 lingură boabe de muştar
• Se toarnă peste ciuperci
• Se mai toarnă şi un pic de untdelemn, se leagă borcanul
Nu e neapărat o murătură bucovineană, dar e atât de des întâlnită pe obcine şi pe Valea Bistriţei Aurii, încât nu puteţi să n-o gustaţi, dacă vi se întâmplă să ajungeţi prin nord.

COZONAC BUCOVINESC

• 1,200 kg făină bună • 1 pahar miere
• 200 g stafide • 2 ceşti lapte
• 50 g drojdie • 2 plicuri zahăr vanilat
• 1 linguriţă sare • 500 g mieji de nucă
• 15 ouă • 2 pahare unt + 50 g pentru uns tăvi
• 400 g zahăr • coaja de la o lămâie
• 1 linguriţă esenţă rom
• Laptele se amestecă cu zahărul şi se lasă să se încălzească, dar numai puţin, pe marginea plitei
• Untul se pune şi el la loc călduţ, să se topească
• Se separă albuşurile de gălbenuşuri; albuşurile se bat rău, ca la secţie, gălbenuşurile se freacă cu puţin zahăr
• Se cerne făina pe câmpul de luptă, adică într-un lighean
• Se desface drojdia în puţin lapte călduţ
• Se pun laptele şi ouăle şi începe războiul crunt al frământatului
• După o vreme, aluatul începe să se lege, deci se adaugă untul, esenţa de rom, stafidele, zahărul vanilat şi coaja de lămâie
• Bătălia continuă încă un sfert de oră, apoi şi aluatul şi noi ne tragem sufletul în bucătăria caldă
• Nucile se toacă, şi prin maşină şi cu cuţitul, şi se amestecă cu miere de albine
• După vreun ceas, coca a crescut ceva, aşa că o împărţim după ce tăvi avem şi o întindem, bucată cu bucată
• Presărăm nuca pe foaie, cât încape, rulăm
• Se ung tăvile cu unt, se tapetează cu făină, se aşază cozonacii şi se lasă

să crească cât tava

• Cozonacii se ung cu gălbenuş de ou şi se pun la cuptor, să se rumenească
• Se pune o lingură de miere cu puţină apă la-ncălzit
• Când cozonacii s-au rumenit, se ung cu mierea fluidă şi parfumată,
Crăciunul sau Paştile pot să înceapă şi mai ales să se sfârşească: scenografia consumabilă a ultimului act e gata, iarăşi, şi iarăşi, şi iarăşi...
Am o surpriză pentru dumneavoastră, tot atât de sărbătorească ca şi cozonacul acesta nordic: Fetească Albă de Cotnari!

Numai la Cotnari, acest vin alb, cel mai răspândit al patrimoniului românesc prefiloxeric devine, uneori, prin împrejurările locului, dulce.

Aromat, floral la tinereţe, exotic şi excitant la buchetul maturităţii, prietenos şi sincer la juneţe, rafinat, aţâţător şi nemilos la vârste rotunde – când e licoare! – Fetească Albă, la Cotnari, devine un exemplu al farmecului diversităţii sau alterităţii, cum se zice mai nou.

„La fiecare sărbătoare periodică, regăsim acelaşi Timp sacru, acelaşi care s-a manifestat în sărbătoarea din anul precedent sau în sărbătoarea de acum un secol..., regăsim în sărbătoare prima apariţie a Timpului sacru aşa cum sa produs «ab origine, in illo tempores»“.

(Mircea Eliade – „Sacrul şi Profanul“)

CARTOFI CU CHIMEN

• 1 kg cartofi • 100 g unt • 1 linguriţă chimen pisat
• 150 g caş scurs bine • 1 ou • sare, piper
• niţel pătrunjel verde • 1 ceaşcă cu smântână
• Se curăţă cartofii, se taie cubuleţe, se fierb în apă sărată
• Se unge un vas cu unt
• Se scurg cartofii, se pun în vasul uns, se adaugă şi restul de unt
• Se presară făina de chimen, se potriveşte de piper şi sare
• Se rade caşul, se bate cu ou, se toarnă peste cartofi, se dă 10 minute la cuptor, să se coloreze puţin
• Se toacă pătrunjel, se presară unde trebuie, se toarnă smântâna
Cartofii gratinaţi cu caş, un pic de chimen, ardei copţi, un pahar de Grasă de Cotnari (din cea demiseacă, aurie, cu miros de polen şi cu gust de pară tămâioasă răscoaptă şi migdale)? Suntem în Bucovina.

LOSTRIŢA

Azi, numai bucovinenii şi moroşenii mai au şansa geografică să poată pescui, fără cheltuieli şi timp pierdut, în ultimele râuri româneşti unde mai există lostriţă (Hugo Hugo) unul din cei mai mari salmonizi exclusiv de râu din lume

(ca şi taimenul asiatic). De aceea, numai reţetele lor mai au sens şi mai sunt vii, chiar şi pentru o carte ca aceasta, destul de preocupată de rădăcini.

I – BUCOVINA

• 1 ceaşcă smântână • 6 linguri unt • 3 linguri untură
• 200 g mălai fin măcinat • sare, câtă vreţi • 3 fire usturoi verde
• 1 legătură pătrunjel

• 1,5 kg peşte (lostriţa poate depăşi, uneori cu mult, 10 kg – deci să zicem că e vorba de 6 felii)
• Se şterge bine peştele cu un şervet (având o piele destul de groasă şi deloc apetisantă, e preferabil să-1 jupuiţi: eu fac asta şi cu şalăul, bibanul şi ştiuca, când vreau să scap de blestemaţii de solzi care m-au înţepat în mii de feluri); se taie felii groase de un deget
• Se freacă cu sare, se tăvălesc prin mălai
• Se încing unt şi untură într-o tigaie cu capac
• Se rumeneşte peştele, acoperit
• Se toacă usturoiul şi pătrunjelul
• Se încălzeşte smântână, se amestecă cu usturoi
• Peştele frumos aurit se potriveşte într-un platou preîncălzit, se toarnă smântâna fierbinte peste el şi se presară pătrunjel
• Se oferă imediat (să n-apuce să se-nmoaie coaja) cu pâine albă, de cartofi şi făină, ca-n Cârlibaba, pe Bistriţa Aurie

Atenţie: lostriţa, un peşte pe cale de dispariţie, e strict protejat în România şi aiurea. Pescuirea lui fără autorizaţie legală – foarte greu de obţinut de altfel e delict şi se pedepseşte ca atare. Aşa că verificaţi dacă cel ce vi-1 oferă cadou sau spre vânzare (treabă care deja este ilegală) are autorizaţie de pescuit eliberată de Ministerul Apelor, Pădurilor şi Protecţiei Mediului, ca să nu deveniţi complici la o ticăloşie şi buni de procese penale şi zarvă publică.

Dacă totul e în regulă, bucuraţi-vă de acest peşte unic, la fel de gustos ca şi somonul. Cinstiţi-1 cum se cuvine, cu un vin alb pe măsură, o Fetească Albă de Steiniger-Lechinţa.

Împreunaţi astfel două pietre extrem de rare şi de preţioase, fiind, o spun cu toată invidia, un mare, foarte mare privilegiat.

II – MARAMUREŞ

1,5 kg peşte • 1 pahar vin alb • 1 pahar făină 1 ceapă

• 3 linguri untură • sare, cimbru, paprică
• 1 legătură pătrunjel
• Feliile de peşte bine şterse se freacă cu boia, cimbru şi sare şi se tăvălesc în făină
• Se toacă ceapa

• Se pune untură la încins
• Peştele se pune la prăjit, până se rumeneşte pe ambele părţi
• Se toacă verdeaţa
• Dacă s-a rumenit, se adaugă ceapă, să se înmoaie niţel, dar numai
câteva minute
• Vinul se toarnă la sfârşit, cu verdeaţa împreună, şi se lasă să sfârâie
abia auzit vreo zece minute, pe marginea plitei, acoperit
La Sighet, în iernile foarte grele, cei ce se plimbă cu treabă sau fără treabă pe malul Tisei găsesc uneori lostriţe uriaşe de zece-cincisprezece kilograme, agonizând pe mal, sufocate între gheţuri (Ştiaţi că în Petrova-Maramureş trăiesc familii cu ascendenţe aristocrate de la 1300, rude – pe bază de autentică diplomă nobiliară – cu Bogdan şi cu Dragoş, întemeietorii?)

Aceia aşa gătesc peştele nobil, şi-1 mănâncă cu mămăligă şi-l udă cu vin alb şi aristocrat de Maramureş.

Iar la Seini, în anii buni, se produce un Furmint extraordinar, corpolent, compact, consistent, mătăsos, cu un parfum de tămâie şi flori de tei, în culori limpezi şi aprinse, cu gust de fruct delicat. Să nu uităm că viţele şi vinurile cele mai celebre din această parte a lumii, Tokay şi Cotnari, din Furmint ardelenesc s-au născut...

ÎNVÂRTITA CU MAC

Nordul Bucovinei, temeinic tipărit de tălpica austriacă, a ajuns să-nvârtă

macul „pi moldovinieşti“.
Aluat:
• 3 ceşti făină • 2 ouă + 1 ou d
e uns la sfârşit • 1 pahar zahăr tos
• 1 praf de sare • 2 linguri unt + 1 lingură de uns tava
• 1 ceaşcă de lapte • 1 linguriţă de drojdie
• 3 linguri untdelemn

• Se amestecă toate şi se frământă până iese un aluat ţapăn; se lasă să crească 2-3 ceasuri
Umplutură:

• 500 g seminţe mac • 1 ceaşcă zahăr tos • 2 căni de lapte
• miroase bune: zahăr vanilat sau vanilie, coajă rasă de lămâie
• Macul se macină şi se pune la fiert, până se leagă
• Când s-a închegat un pic, luăm de pe foc şi punem arome şi mai amestecăm
• Aluatul dospit se întinde foaie groasă de un deget

• Se netezeşte umplutura şi se învârte învârtita
• Se unge cu unt o tavă de cozonac, se potriveşte învârfita, se unge cu ou, se dă la cuptor încins, cu foc iute, să crească dintr-o dată
• După ce s-a-nfoiat, molcomim focul şi-1 lăsăm să coacă învârtita până

se rumeneşte
Bucovineasca „învârtită“ e o bună ocazie să gustaţi un vin dulceag, cum e Fetească Albă de Cotnari sau Busuioaca de Moldova. Sau chiar o Grasă verde aurie şi uleioasă, cu miros amestecat de flori de tei şi frunze de nuc, de tămâie şi de piersică coaptă.

Gustul e de asemenea complex şi somptuos, dulce-amar, cald ca miezul soarelui.

Rar vin, nobil, ce trebuie gustat, cu solemnitate, iar nu băut, că-i păcat şi tembată de nu ştii cum te cheamă şi cât ai să boleşti...

Colacul de Andrei e pâine dospită, în formă de colac, preparată de fetele din Moldoua şi Bucovina în noaptea de Sântandrei pentru aflarea ursitei.

Fetele nemăritate, adunate mai multe la o casă, îşi prepară câte un colac şi, după ce îl coc şi îl lasă să se răcească, seamănă în mijlocul lui un căţel de usturoi. Fiecare fată îşi duce colacul acasă şi îl lasă, timp de o săptămână, la un loc călduţ, să răsară usturoiul.

Răsăritul usturoiului este interpretat ca semn că fata va avva noroc la căsătorie. (după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

MOLDOVA
ATRIBUTELOR
DÂNSA, MOLDOVA VOCALELOR DE ZAHĂR

Da, da, Moldova cozonacilor, a mânăstirilor, a pârjoalelor, a răzeşilor, a borşurilor, a cetăţuilor, a sărmăluţelor, a măştilor rituale, a poalelor în brâu (!) a vinurilor (Zghiharei şi Busuioacei, a Grasei şi Băbeascăi), a marilor călători

– cronicari, şi iarăşi a vinurilor (a Galbenei de Odobeşti şi a reginei Fetească Neagră!)...
Moldova târgurilor moleşite şi satelor vioaie, a puiului cu smântână şi a perişoarelor cu mărar, a plăcintelor în tot felul, a măcinicilor şi pascăi prea sfinte, a tocmăgeilor, a transhumanţei ind]1ustrial-politice (1960 – ’75 tur Braşov şi Timişoara, 1989 – 2000 retur Moldova), a învârtitelor, scrobului şi tociului...

Moldova duioasă, colinară, a vocalelor dulci, a alivencilor sărate, cu gust de eternitate...

LIPIE

O pâinişoară din aluat prea puţin dospit, care se face pe vatra cuptoarelor moldoveneşti.

• 500 g făină • apă cât primeşte
• sare • 1 alună de drojdie (şi chiar mai puţin)
• Drojdia se desface în puţină apă caldă şi se lasă să respire, să se trezească la viaţă
• Făina se amestecă cu drojdie, apă şi sare până iese un aluat nu prea tare
• Se lasă să crească 1 oră
• Se rup bucăţi de aluat cât un măr, se turtesc şi se pun la copt pe vatra fierbinte (se pot face şi în tavă, la aragaz, presărând făină, să nu se prindă)

Nu se opreşte aluat din „pâinea mortului“, „adică de la pânea ce se coace pentru pomenirea celui mort“, „nu se împrumută aluat de la o femeie fără copii“, „femeia care a ucis nu are uoie să mai facă pâine“, de asemer nici lăuza (până i se face „slujba de dezlegare“), şi nici femeia care „găteşte mortul“. Totodată, este interzisă prepararea pâinii vinerea şi duminica considerate zile nefaste pentru copt, în timpul marilor sărbători religioase în săptămâna mare etc.

(după Ofelia Văduva – „Paşi spre sacru“)

POALE-N BRÂU

Copilăria cea dinainte de adolescenţă – vremea lui „am aflat dar nu ştiu“; mi-a fost o vreme tulburată de sugestia magnifică de impudoare senină; ţărănească, din numele plăcintei acesteia din Moldova.

Trăgeam deja cu coada ochiului – să nu mă vadă mama şi să mă cârpească

– la pulpele vânjoase şi albe, dezvelite de fetele şi femeile din Ohaba când ieşeau la pârâu să bată rufele cu maiul, aşa că ideea unei plăcinte „Poale-n brâu“ nu putea să-mi dea decât vise fierbinţi şi insomnii active.
Vai, greşeam...
Aluat:
• 500 g făină • 3 ouă • 200 g unt
• 50 g zahăr • 500 ml lapte • sare (după gust)
• 15 g drojdie • 50 g unt (pentru uns tăvi şi platouri)

• Drojdia se desface într-o căniţă cu ceva apă călduţă, după care se amestecă cu 1 lingură făină şi 1 linguriţă de zahăr; se lasă să crească circa o jumate de oră
• Se separă gălbenuşurile
• Peste restul făinii se toarnă drojdia, laptele călduţ, gălbenuşurile, sarea şi zahărul; frământaţi conştiincios un sfert de oră
• Acum e vremea să adăugaţi untul topit şi călduţ – încropit, câte puţin, să se potrivească
• Se lasă să crească, acoperit, 1-2 ore
Umplutura:

• 500 g brânză de burduf (caş frământat cu sare, telemea frământată)
• 2 ouă
• Se freacă bine brânza cu ouăle
• După ce a crescut aluatul, îl faci sul şi-1 tai în bucăţi cam cât un măr mic
• Ungi un platou cu unt
• Întinzi fiecare bucată de aluat pe platou – cam de o juma’ de degeţel grosime – şi le umpli cu câte o lingură de brânză
• Ridici „poalele“ aluatului peste brânză şi le lipeşti; lasă-le să mai respire 1 jumătate oră

Ungi o tavă cu unt, pui plăcintele, le ungi bine cu albuş, le dai la cuptor –

foc potrivit – 1 jumătate oră

Mie „Poale-n brâu“ mi-au fost puse pe masă calde, întâi cu smântână, pentru înainte de masă, şi apoi cu miere alături, pentru sfârşit. Şi cu, n-o să credeţi, Busuioacă de Bohotin!

„Trista alăturare“, mi-am spus (in petto, desigur), „domnule profesor Todosie. Oi fi mata dascăl mare de Huşi şi de vinuri, dar uite că pui orz lângă gâşte şi diamante în tărâţe. Păi cum poţi mătăluţă să aşezi acest nectar, această licoare dumnezeiască, de un roşu transparent şi viu ca sucul de căpşuni, cu un buchet mai suav şi mai pervers decât o fecioară cu gânduri vinovate! – mirosind adică a fragi sălbatici, a polen de iederă şi crin, a floare de măr fecundată şi a miere de pădure – cu gust de o dulceaţă invadatoare, îmbrăcându-ţi gura şi divin, toată carnea, într-o ambră lichidă şi proaspătă, în seve de fructe tropicale şi de, iarăşi, fragi sălbatici, cum poţi să lipeşti silnic o Busuioacă de neşte plăcinţele sărate ce şi-au pus, nitam-nisam (şi degeaba!), poalele-n brâu?!“

„Îţi plac?“ m-a-ntrebat profesorul de Busuioacă al României (tot ce am mai gustat, înainte şi după, sub numele de Busuioacă, nu numai la celebrul Neamţu de la IAS Huşi, dar şi la Buzău, la Bârlad, la Urlaţi, n-au fost decât cupaje, şaptelizări şi eşecuri).

N-am putut răspunde, eram cu gura plină, trăind, vorba lui Dan Nicuţă, „orgasmele pitice“.

P.S. Dom’ profesor Todosie, te rog eu frumos, te roagă ţara, fă, cât de iute poţi, un curs de reciclare cu toţi cei ce vor să facă Busuioacă!
Dă-le, dom’le, un model spre care să tindă, învaţă-i, învăţătule, nu ţine secretele pentru mata, că ăştia s-au pus de omoară şi vinul, nu numai pe noi!

PÂRJOALE MOLDOVENEŞTI

• 500 g carne viţel • 500 g ceafă porc • 150 ml lapte
• 350 g miez pâine albă • 2 cepe mari • mărar, pătrunjel
• 4 ouă • 300 g unt • 1 cartof
• 200 g pesmet • piper, sare
• Se toacă carnea

• Se îmbibă bine pâinea în lapte, se scurge
• Se bat ouăle
• Se toacă pedant ceapa, se înmoaie bine în unt, pe foc mic
• Se toacă mărunt mărarul şi pătrunjelul
• Se rade cartoful pe răzătoarea mică
• Se amestecă-pastă carnea, pâinea, ceapa, ouăle, mărarul şi pătrunjelul, cartoful, piper, sare după gust, 100 g unt
• Se pune într-o farfurie pesmet fin
• Se ia (cu polonicul!) tocătura, că pârjoala e mare cât palma, se tăvăleşte

prin pesmet, se turteşte la 1 cm grosime, se alungeşte (trebuie să arate oval, cam ca o palmă de copil

• Se prăjeşte în unt încins, în tigaie acoperită, pe foc foarte mic, rumeninduse bine pe ambele părţi

Cu piure de cartofi şi varză murată, pârjoalele bucură şi satură de sute de ani omenirea daco-latină. Le ştiu de copil prezente în orice vitrină, de la orice cantină sau bufet, în orice variantă (ar fi chiar interesant de urmărit ce numesc azi cârciumarii şi fast-fudurile pârjoală).

Dar, făcute ca mai sus, ne pot ajuta să ne întâlnim nu numai cu marea bucătărie a bunicilor noştri, ci şi cu un vin ce aparţine şi el aceloraşi vremuri.

Băbeasca Neagră e un fel de Beaujolais al României (Fetească Neagră e Bourgogne!) mai ales dacă provine din podgoriile Covurluiului, de la Nicoreşti. E un vin cu alură proaspătă, cu robă roşu stins, uneori neaşteptat de elegantă. Are gust vioi, acid, multă energie dar şi multă supleţe. Nu e o mie unu, nu poţi săl bei ca pe apă, căci e vin nobil. În anii buni urcă şi până la 12 grade. Dar poate fi bun tovarăş de chef cât nu se sare calu' (căci, băut nu cu ulcica, ci cu oala, se răzbună, dovedindu-şi greutatea aspră, mai puţin vizibilă la prima vedere).

În general, nu se prea poate învechi mai mult de doi-trei ani, fiind fragil – se oţeteşte pe neaşteptate.

Vin generos când e în a doua tinereţe, Băbeasca Neagră are la Nicoreşti dreptul la denumire de origine (asta înseamnă că oenologia mondială îi recunoa şte valoarea şi originalitatea).

POSMAGI

Plămădeala

• 1 pahar lapte cald • 1 lingură drojdie
• Se desface drojdia în lapte şi se lasă un pic, circa 10 minute, să se trezească la viaţă

Aluat:

• 1,200 kg făină • 100 g unt topit
• 4 ouă + 1 ou pentru uns • 1 pahar zahăr tos
• 3 pahare lapte cald, cât primeşte făina • sare, câtă vă place
• Se bat 4 ouă, bine de tot

• Plămădeala se amestecă mai întâi cu făină, apoi se frământă cu laptele cald, ouăle, untul, zahărul, sarea, până se ridică băşici
• Se lasă să dospească frumos, vreo oră, sau mai puţin
• Se fac suluri din aluat şi se pun în forme, unde se mai lasă niţel, să mai crească
• Se ung cu ou şi se dau la cuptor încins, până se rumenesc

• Ca să fie pesmeţi, se taie coptura felii şi se mai lasă la marginea plitei să se usuce

• Se ung cu un dulceţ, ce o fi, iar de n-o fi, nu-i chiar mare pagubă „Muieţi îs posmagii?“ întreabă un vajnic reprezentant al răzeşimii, ai cărei urmaşi au avansat clasă muncitoare cu ziua şi cu toată viaţă pe la Timişoara, de unde-şi ridică ajutorul de şomaj (ca un simbol al eternităţii mutate nu numai de la sat la oraş dar şi de la est la vest, conform tuturor tendinţelor indo-europene).

DULCEAŢĂ DE ZMEURĂ

Doamna Catrina Agafiţei din Târgu Neamţ îmi trimite, an de an, câte cinci borcane de dulceaţă de zmeură de pădure, cinci de fragi şi cinci de căpşuni, contra a toată bucuria şi recunoştinţa mea.

• 1 kg zmeură curată şi sănătoasă (sau fragi sau căpşuni)
• 1 kg zahăr
• Se pune zahărul la topit până se încinge bine, apoi se adaugă fructele
• Se fierb împreună, amestecând mereu, într-o tingire cu fundul gros, până se leagă şi îşi schimbă culoarea
• Se toarnă în borcane bine încălzite mai înainte
Tainã: Ca să scăpaţi de sâmburi, faceţi:

Şerbet:

• 300 ml suc zmeură • 1 kg zahăr pudră • zeama de la 1 lămâie
• După ce se dizolvă zahărul pe marginea plitei, în suc de fructe, se dă la foc iute, să se lege
• Se pune zeama de alămâie şi, când dă fiertura semn de întărire, se ia la mestecat până îşi schimbă culoarea şi se răceşte
Peltea:

• 600 ml suc • 1 kg zahăr pudră
• Se dizolvă zahărul în suc, pe foc mic
• Când s-a dizolvat, se pune la foc iute până începe să se lege
• Se toarnă în chisele încălzite, să nu crape
Sirop:

• 1 litru suc zmeură • 500 g zahăr pudră • 1 jumătate lămâie
• Se dizolvă zahărul în suc, la foc plăpând, apoi se lasă să fiarbă până se încheagă un pic

• Când s-a strâns, cât de cât, se stoarce zeama de lămâie şi se lasă să se răcească
La fel se fac cofeturile din căpşuni, mure, fragi, afine
În ziua de Sf. Gheorghe mulţi români îndatinează a mânca căpşune, latineşte Fragaria colina, precum şi alte pârgi sau noiţe de fructe, ce au crescut şi s-au copt până la această zi, apoi pui şi de pasere (avis) pentru sănătate.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile la români“)

OCHIURI CU SMÂNTÂNĂ

Bucată târgoveaţă de pe la Neamţ ori Bacău, bună de tot.

Ochiuri:

• 0,5 litru apă • 1 lingură oţet • 1 linguriţă sare
Smântână:
• 400 ml smântână • 50 g unt • 1 lingură făină
• 1 linguriţă hrean ras • piper, sare

• Se pune apa la clocotit cu oţet şi sare
• Se freacă smântâna cu făină, pe foc, până se-ngroaşă
• Se împarte smântâna fierbinte în patru castronaşe
• Se sparg pe rând ouăle într-o cană şi se toarnă, unul câte unul, de aproape, în apa clocotită; se scoate câte un ou cu o lingură găurită şi se pune, bine scurs, peste smântână
• Se adaugă câte o bucăţică de unt, se sărează, piperează uşor, se presară puţin hrean
Păstorel primeşte cadou de la celălalt Teodoreanu, şi mai celebru, (când pleda Ionel venea tot tribunalul să-1 asculte) nişte bani, aşa, mai mulţişori. După două zile, Păstorel bate din nou la uşa – deşi ar fi mai corect la buzunarul rudei sale. „Păi, abia ţi-am dat un porcoi de bani“, se miră romancierul avocat, „ce ai făcut cu ei?“ „I-am băut, că mi-a fost frică să nu-i cheltui“, a răspuns epigramistul.

Nu credeţi că aperitivul acesta moldovenesc de mai sus, povestit de Păstorel pe la 1933 – ce vremuri tulburi şi totuşi încă nimic nu se întâmplase! – ar merge cu pâine proaspătă şi neagră de secară? Măcar pentru culorile tari ce se adună astfel.

TOCMĂGEI UMPLUŢI

Moldova, pofticioasă şi dedată amăgirii altora, a scornit destule mâncări plăcute, dar nu din cele împovărătoare bietului trup (carele-i ca un copil flămând şi neştiutor în faţa îmbierii, şi-şi face rău când crede el că îi e mai bine), ca porcoasele de peste munţi, ci aşa, uşurele, mai din pană, nu din şoric, şi mai dulci, nu din sărătură şi afumătură.

Umplutură:

• 2 legături ceapă verde • 50 g unt
• 1 ardei gras • sare, piper, după gust
• 500 g piept de curcan (găină, gâscă, raţă)
Aşternut:

• 50 g unt • 3 ouă • 100 g brânză de vaci
• 500 g tocmăgei de casă (vezi la borş cu tocmăgei)
Căpăceală:

• 500 g tocmăgei • 50 g unt
• 100 g brânză de vaci • 100 ml smântân• verdeaţă – pătrunjel, mărar
• 3 ouă
ă • 100 g caşcaval
• Se pun tocmăgeii la fiert în apă sărată
Umplutură:

• Se toacă din cuţit carnea, ceapa verde, verdeaţa, ardeiul gras, se sărează, piperează, se amestecă bine cu untul şi laptele lor
Aşternut:

• Se freacă o cratiţă sau un vas de lut cu gura largă cu unt cât am spus
• Ouăle se bat (dar nu se urăsc) cu brânză de vaci
• Tocmăgeii jumătate se scurg şi se pun şi ei în cratiţă, aşa calzi
• Se varsă bătătura de ou peste tocmăgei, să-i îmbrace
Umplutură:

• Umplutura se pune, strat frumos, în cratiţă peste aşternut, firesc
Căpăceala:

• Se bat ouăle cu brânza de vaci, untul şi smântâna
• Se rade pentru mai târziu caşcavalul
• Se toacă verdeaţa
• Tocmăgeii rămaşi se întind capac peste umplutură
• Peste ei se toarnă ouă şi ale laptelui băteli
• Se presară caşcaval şi verdeaţă
• La cuptor, cratiţa (deşi mai bine lutul) o să stea vreo oră şi mai puţin, acoperită şi la foc molcomit, să se facă carnea (dar fără să se ardă ceva) după care se lasă şi descoperită un pic, cât să se arămească căpăceala, să placă, ca o fată bronzată
E, acu-i acu! Ce să bem cu dânsa, tocmăgeaua noastră? Eu m-aş opri la o Zghihară de Huşi, că nu-i vin greu nici el, ci vioi şi bucuros la băut, cu limpezimi verzi sclipitoare, sec şi proaspăt (doar suntem în viile de nord ale Moldovei).

Tinereţea ce o exprimă Zghihara are o căldură numai a ei, ciudată (să nu râdeţi de mine, dar o să spun că e o căldură uşoară, răcoritoare) şi o aromă de caisă verde.

Gustul e simplu, sincer, dar cu unele fineţuri seci-amărui – din care i s-a născut celebritatea.

Am aflat prin aceste locuri un obicei, cel mai frumos din câte am întâlnit prin toate părţile lumii pe unde am umblat. Oamenii obişnuiesc în acest oraş (Huşi) ca, de altfel, în tot restul ţării, să dea de mâncare şi loc de adăpost tuturor străinilor fără nici o plată.

PLĂCINTĂ CU SMÂNTÂNĂ

• 1 kg smântână • 200 g zahăr • 100 g făină
• 1 plic zahăr vanilat • stafide • sare
• 6 gălbenuşuri + 1 ou pentru uns
• cocă de cozonac – cât să se întindă o foaie groasă de un degeţel, mare cât toată tava şi încă mai mult
• Se ia o parte din aluat, să iasă o foaie mică cât fundul tăvii
• Se unge tava cu unt şi se potriveşte foaia pe fund
• Din aluatul rămas se înşiră şi împletesc frânghioare subţiri, se ung cu ou şi se tapetează pereţii laterali ai tăvii; se lasă să crească
• Întâi se amestecă gălbenuşurile cu zahăr şi zahăr vanilat, apoi se adaugă şi făina, smântâna şi sarea
• Se toarnă crema asta în tavă, cât ţine aluatul
• Se unge cu ou şi se presară cu stafide
• Se coace la foc molcom, în cuptor cald, până se rumeneşte (spre 1 oră)

ÎNVÂRTITA

Şi deschidere rafinată, de masă cu ştaif, dar şi desert savuros, învârtita arată exact ceea ce este: o plăcintă versatilă.

Aluat:

• 600 g făină bună • 1 ou
• 1 nucă de unt • 1 praf de sare
• Făina se face moviliţă pe masă
• În mijlocul muncelului se face o gropşoară în care se toarnă ou, unt şi sare
• Se pune şi apă căldicică, câte puţin, se-nveleşte-n făină şi începe frământatul
• Din când în când se bate de masă, zdravăn
• Aluatul potrivit de moale se lasă să respire la loc cald, 1 jumătate de oră, timp în care se face umplutura

Umplutură:
a) 1,2 kg mere crei:eşti (rase), 300 g zahăr, mirodenii (scorţişoară,

nucşoară, vanilie), 2 linguri stafide, 2 linguri pesmet; toate se amestecă

bine
b) 300 g mieji de nucă măcinaţi, 250 g zahăr, 1 pahar sirop de fructe,
mirodenii

c) 1,2 kg varză murată, opărită şi scursă, apoi tocată şi călită cu 2 cepe
tăiate bob de orez în 3 linguri unt (ulei), 3 linguri smântână, 3 gălbenu
şuri, sare după gust

d) Carnea de la 40 de raci, 4 linguri de smântână, 1 ou, 2 gălbenuşuri, 1
ceaşcă pesmet

• Ş.a.m.d. (cărneturi, brânzeturi, altele)
Foaie:

• 200 g unt (300 ml ulei) • Aluat
• Se întinde aluatul foaie şi se lasă să se zbicească 1 sfert de oră
• Se unge apoi bine cu 5 linguri unt (ulei)
• Se întinde umplutura pe tot cuprinsul foii
• Se ia foaia la învârtit, de obicei cu ajutorul feţei de masă
• Se unge tava cu unt (ulei)
• Se potriveşte învârtita în tavă, se mai stropeşte cu un pic de unt şi se dă
la cuptor
Taine: Când se scoate învârtita din cuptor, dacă e cofet, se poate aroma cu
1 ceaşcă de sirop de fructe, iar dacă e sărătură, cu o ceaşcă de smântână subţire,
frecată cu mărar tocat.

E, dacă am făcut o învârtită de Iaşi, o să bem şi o Fetească Albă de Bucium,
vin măsurat şi cuviincios, şi o să ne gândim la multele din trecut, cu răzeşiţe şi
jupânese îmbujorate, cu părul pai şi ochii cer, numai bune de intrat în literatură,
în text va să zică.

SĂRMĂLUŢE ÎN FOI DE VIŢĂ
Sărmăluţele

• foi de viţă • 2 ouă • 1 ceapă
• 1 ardei gras • 4 roşii • sare, piper
• 150 ml lapte • 100 g grăsime gâscă • 1 linguriţă bicarbonat
• 5 foi dafin • 5 crenguţe cimbru uscat • mărar

• 300 g miez pâine albă
• 1 kg carne de găină, curcan, gâscă sau viţel
• 300 g pastramă afumată – dezosată – de pasăre
Zeama:

• 1 litru fiertură de pasăre • 0,5 litru vin alb • 0,5 litru bulion roşii

• Se toacă carnea şi pastrama
• Se înmoaie pâinea în lapte, se scurge, se stoarce
• Se bat ouăle
• Se rumenesc ceapa şi ardeiul, fin tocate, în untură de gâscă
• Se toacă mărarul
• Se amestecă bine carnea, pastrama, pâinea, ouăle, ceapa şi ardeiul, sare şi piper după gust, mărarul, bicarbonatul
• Rulăm foile de viţă umplute cu tocătura de mai sus
• Oala de pământ se unge bine cu grăsime de gâscă
• Se aşază sarmalele în straturi; între ele se aşază crenguţele de cimbru uscate, foi de dafin, piper boabe, felii de roşii; se acoperă cu felii de roşii
• Se toarnă zeamă, cât să acopere de un deget „bulzişorii fermecaţi“ (cum zicea cândva un anume abate)
• Se dă oala acoperită 2 ore la cuptor, la foc mic, şi 1 jumătate de oră descoperit, să se rumenească şi să scadă jumătate din zeamă
• Se oferă cu smântână

Din cale afară de fine, sărmăluţele din carne de gâscă cer un vin alb, bogat, deosebit, dar dispus la tovărăşie. Şi mă gândesc uneori la Muscatul sec de Odobeşti, (o preferinţă subiectivă, n-o luaţi în seamă), un vin destul de rar, cei drept – de obicei trăieşte în simbioză cu Ottonelul cel dulce – dar spectaculos şi, când a fost un an bun, chiar irezistibil.

Parfumul lui colorează lumea, o-ntăreşte şi îi dă linişte. Gustul e plăcut, fructuos, chiar dacă simplu şi discret; culoarea caldă transparentă e o dovadă de sinceritate. Şi se potriveşte perfect cu sărmăluţele acestea de o mare eleganţă, care ar fi dominate şi chiar anulate de un vin prea reliefat.

Dacă nu găsiţi Muscat, ceea ce e foarte probabil, nu-i nimic, Vrancea e mare, cea mai mare, chiar, podgorie din ţară, cu vinuri şi roşii, şi albe, şi seci şi demiseci, şi de oală şi de pahar de cristal.

Şi să vedem, ce-alegem din pivniţele acestea de pe vremea lui Ştefan cel Mare? Un Cabernet de Răzoare? O Fetească Neagră de Cârligele? Un Sauvignon de Odobeşti? Un Merlot de Jariştea? Un Riesling de Străoane? Sau un vinuţ de Tâmboieşti, o Galbenă mai zburdalnică?

Alegeţi!

TURTE MOLDOVENEŞTI

Dulcegărie de altădată, încă de prin ’33 Păstorel îi deplângea dispariţia. Dar tot el le aşază „alături de cele mai subtile produse ale patisierului francez“.

Îl citez integral, pentru farmecul unei reţete mai degrabă literare:

„Aluatul
Prima operaţie:
Se face aluatul potrivit de moale, numai din făină de grâu de bună calitate şi

bine uscată, plus apă şi sare. Se „lucrează“, adică se bate dru et menu (hoţeşte), se aşază pe o masă; acoperit cu o strachină, şi se lasă să se odihnească de bătaie vreo jumătate de oră. Pe urmă, iar îl iei la rost, în felul următor: îl întinzi cu sucitorul, lăsându-1 gros ca de două degete (nu de agent electoral), îl acoperi cu un şervet şi-l mai laşi, pe loc repaus, încă o jumătate de oră. După asta, îl întinzi pe o masă mare acoperită cu un cearşaf presărat cu făină de grâu. Când, prin întindere (e recomandabil ca la întindere să fie două persoane), aluatul s-a subţiat cât foiţa „Job“, începi să decupezi, cu o farfurie de mărimea pe care vrei s

o dai turtelor. E preferabil ca farfuria cu care tai să fie mai mică decât farfuria pe care vei aşeza turta, aşa că turta să n-o ocupe în întregime.

A doua operaţie: coptul.

Operaţia aceasta e şi foarte migăloasă şi foarte gingaşă. Pui pe plită un fund de la o formă de tort (numai fundul=talger). După ce s-a încălzit fundul, iei o foiţă decupată şi o aşezi pe el, acoperind imediat cu un capac (altfel se coşcoveşte). După ce crezi că s-a încălzit foaia, o întorci pe cealaltă parte, procedând la fel. În acest amănunt, în execuţia căruia numai aptitudinea şi experienţa te pot orienta, constă toată gingăşia operaţiei.

Foile trebuie să se usuce şi să se înfierbânte pe ambele părţi, fără să se prăjească. Nu e permis foii să se rumenească şi cu atât mai puţin să se întunece.
Ea trebuie să rămâie albă, imaculată, ca bulinele care se dau la peştii de aur din acvarium.

A treia operaţie: pregăteşti

l. Migdale curăţite, uscate, trecute prin maşină şi amestecate cu zahăr pisat (ad libitum).
2. Sirop de zahăr, legat aproape ca pentru dulceaţă. Acest sirop trebuie să fie tot timpul clocotit, de aceea e bine ca vasul care îl conţine să fie aşezat pe un reşou.
Când începi a lucra, torni în sirop două-trei linguri de apă de flori (recomand): Josephe, Negre sau Fleurs d’oranger (extra-triple, Union des proprietaires de Nice). Când se îngroaşe siropul, îl.subţiezi tot cu apă de flori.

3. Un pămătuf de pene de gâscă (de la S.S.R.).
4. Farfuriile în care se pun turtele, sau vase de tort, şi tot atâtea farfurii adânci.
Turta
Iei câte o foaie de turtă, o aşezi pe farfurie, o ungi bine cu siropul clocotit,

o presari cu migdale şi le tot aşezi una peste alta până ce obţii o grosime convenabilă (cam ca a unui tort obişnuit). După ultima foaie, acoperi cu o farfurie

adâncă şi pui la rece.
Aceasta e turta clasică. Se pot face turte, însă, în acelaşi mod, cu: nuci, alune, migdale prăjite şi fistic (acestea sunt foarte bune).“

Nu era formidabil?! Ce lume de lucruri mici, de obiecte senzuale şi suculente, ce de nume delicate, ce vânzoleală de realităţi miniaturale, pudice,

retractile! Ce de istorii suprapuse, paralele, înghesuite într-un colăcel, cinci mii de ani într-o diminutivală turtiţă cu miere, modestă, ascunsă într-un cuptor, sub un şervet...

Scriind cartea aceasta, pregătindu-mă pentru ea, citind pentru ea, vorbind cu mii de oameni, tot pentru ea, am trăit în mijlocul uneia din cele mai consistente, fascinante şi mărunte realităţi, o lume de minuscule, de făpturi şi obiecte discrete şi excitante, de fărâmituri ude şi obraznice, mereu în schimbare, mereu în transformare, mereu altele...

A fost o experienţă extraordinară, o aventură pentru o viaţă, printre lucruşoare vii, efemere, cu adevărat versatile.

JUMĂRI MOLDOVENEŞTI (SCROB)

„Moldoveneşti“ nu sunt, deci nici româneşti, dar hai să-nchidem ochii adevărului ştiinţific şi să lăsăm slăbiciunile sentimentale să prăjească provincialist aceste ouă arhieuropene, punct.

• 2 ouă • 2 linguri lapte • sare după gust
• 50 g unt
• Se sparg ouăle, se amestecă cu laptele şi sarea nu prea mult, până se omogenizează cât de cât
• Se încinge untul într-o tigăiţă
• Se toarnă ouăle în tigaie şi se amestecă până se-ntăresc
În loc de ceai, omeniţi-vă cu o ulcică de Băbească Neagră de Dealurile Bujorului (asta dacă n-aţi apucat să gustaţi Merlot-ul lor, care este, credeţimă, fără cusur): e micuţă, veselă, roşie în obraji şi fără astâmpăr.

Vă va înviora dimineaţa!

SĂRMĂLUŢE ÎN VARZĂ DULCE

Una din bucatele ceremoniale şi obligatorii ale nunţilor de toamnă, când fierbe vinul în oală şi sângele-n mire şi zici ca poetul „aud viaţa cum pârâie

nebună în voi“.
• 1 varză dulce • 100 g slănină afumată
• 300 g miez pâine albă • 2 ouă
• 1 ceapă • 2 ardei graşi
• sare, piper • 100 g untură de gâscă
• 100 g unt • 4 roşii
• pătrunjel, mărar, cimbru

• 500 g carne de viţel (de la coadă) tocată
• 500 ml borş (care va merge şi la zeamă)
• 500 g carne de porc (împănată, piept, fleică) tocată
• 300 g muşchiuleţ de porc afumat (sau pastramă de gâscă)

Zeama:

• 0,5 litru borş • 0,5 litru zeamă carne • 0,5 litru vin alb
• 0,5 litru bulion roşii • 100 ml lapte
• Se opăresc foile de varză în borş sau în apă cu oţet să se înmoaie mai ales partea de vârf, mai subţire – că pe aceea o vom folosi
• Se înmoaie pâinea în lapte
• Se toacă mărunt şi se prăjeşte ceapa în unt (untul va servi şi la uns oala)
• Se bat ouăle
• Se toacă slănina
• Se toacă verdeaţa
• Se amestecă carnea cu pâinea scursă de lapte (ce curge merge la zeamă), ceapa, ouăle, verdeaţa, sare, piper
• Se iau găluşte mici de tocătură şi se umplu fest părţile subţiri de la foile de varză, în rulou
• Într-un vas mare de lut uns bine cu grăsime de gâscă şi unt – să bălteasc㠖 se pune mai întâi un strat de varză fin tocată, câteva felii de roşie şi bucăţi de ardei gras, boabe de piper, cimbru, felii de muşchiuleţ afumat
• Urmează un strat de sarmale
• Deasupra lor, alt strat de varză, la fel ornat
• Sarmale, şi aşa mai departe
• Ultimul strat – oprit la trei degete de gura oalei – trebuie să fie de varză acoperită total cu felii de roşii
• Se toarnă zeamă, cât s-acopere de un deget varza
• Se da oala la cuptor, să fiarbă molcom, acoperit, de la 3 ore minimum necesar şi suficient – la o noapte întreagă (dacă scade prea mult se mai adaugă apă fierbinte); cu o oră înainte de a fi date mesei se ia capacul, să se rumenească la foc mic şi să scadă zeama sub jumătate din oală
Nu se poate nuntă fără sarmale şi sarmale fără smântână şi ardei iute. Dar un asemenea regal merită ceva mai bun, o întâlnire rafinată, cum un singur vin românesc poate accepta: Fetească Neagră (de Uricani, de Valea Călugărească sau de Tohani). Dacă ar fi vrut cineva să topească, cu har de alchimist, un mare vin alb în alt mare vin negru, tot Fetească Neagră i-ar fi ieşit!

Roşu închis, cu reflexe violacee (amintind de alte mari vinuri moldoveneşti exterminate de filoxeră) parfumat suav ca o grădină cu coacăze şi mure un pic prea coapte – doar e o fetească! – acest vin salvat din patrimoniul vechi de milenii al podgoriei româneşti are un gust delicat, fiind în acelaşi timp – în oenologia mondială – un original misterios.

Nu are impetuozitatea de avalanşă a vinului negru, taninat şi nemilos, dar are vâna lui. Nu e fructuos ca un vin alb, dar are delicateţea lui florală. Graţie feminină şi forţă atletică sunt însuşirile paradoxale ale acestui vin, care, în 3-4 ani, se rotunjeşte, devenind capodoperă.

TURTĂ DULCE CU MIERE

• 500 g miere de albine • 500 g zahăr tos
• 200 g nuci măcinate • 100 g rom
• 1 linguriţă bicarbonat • 4 ouă
• 1 kg făină • 1 vârf cuţit piper negru
• 50 g unt
• 3 linguriţe praf scorţişoară, nucşoară, cuişoare
Citat din Păstorel: „Preparaţia:

Pui mierea într-o tingire de dulceaţă pe maşina de gătit. Adaugi zahărul, mirodeniile, foarte puţin piper şi mesteci până se încorporează tot. Când s-a topit zahărul şi mierea e clocotită, o torni într-un vas în care este deja pus jumătate de kilogram făină. Mesteci făina astfel opărită cu melesteul de învârtit şerbet, până se face ca o alifie.

Pui la răcoare până a doua zi.

A doua zi. Încălzeşti pufin compoziţia şi adaugi în ea: paharul de rom în care ai dizolvat bicarbonatul şi cele patru ouă, unul câte unul, frecând mereu. La sfârşit, adaugi restul de făină şi mesteci bine ca să se încorporeze. Apoi, se întinde pe masa de aluat, presărat cu puţină făină de grâu, în grosime de un deget. Se taie cu pahare de lichior, ceşti de cafea sau forme speciale, şi se aşază în formele de copt, unse cu unt şi presărate cu făină. Trebuie să se coacă foarte bine.

Se păstrează în gavanoase de sticlă bine astupate sau în cutii de tinichea. Durează mult şi sunt bune la ceai, cafea cu lapte sau, după masă, cu vin.

P.S. Mirodeniile nu dau numai aroma, ci şi culoarea. Piperul, deşi în cantitate foarte mică, dă un gust cu totul particular: e indispensabil.“
*

Mierea. Dintre alimentele în stare naturală ce însumează simboluri de mare vechime se detaşază mierea, considerată în vechile culturi aliment sacru, componentă de bază a hranei şi băuturii zeilor.

Pe masa ursitoarelor se aşază trei azime sau turtiţe, colaci sau pâine unse cu miere, ale cărei însuşiri de influenţare magică a viitorului copilului sunt augmentate în momentul menirii lui. În virtutea aceloraşi credinţe, în apa primei scalde se pune miere sau fagure de miere, „ca să fie copilul bun, să nu fie urâcios“ sau „să fie dulce ca mierea“.

Din miere gustă tinerii la cununie, miere se adaugă în „paharele dulci“ din care li se dă să bea, cu miere este „umplută“ găina ce se dă mirelui la masa mare să o rupă, cu miere desenează mireasa o cruce pe pereţii camerei nupţiale.

Nici din ritualurile însoţitoare ale înmormântării şi pomenirii morţilor ea nu lipseşte – „un păhărel cu miere“, „un şipuşor cu vin sau mied“ fac parte din recuzita scenariului ritual, având la bază simbolica benefică a mierii, mediatoare în relaţiile cu strămoşii. Dar principala ei utilizare în modele de viaţă tradiţională se regăseşte în prepararea colivei, reverberaţiile ei simbolice fiind sporite în combinaţia cu boabele de grâu.

Numeroase utilizări rituale ale mierii depistăm şi în obiceiurile din ciclul calendaristic – cu miere se ung „Sfinţii“ la 9 martie, în Sâmbăta lui Lazăr se dau de pomană ulcele cu miere, alviţa ce „se bate“ la Lăsatul Secului are în componenţă, cu precădere, miere, „jolfa“ pentru „turta cu jolfă“ („pelincile Domnului“), la Crăciun, este îndulcită cu miere.

Sărbătoarea ce concentrează cele mai multe obiceiuri în care mierea (împreună cu aluatul) încifrează semnificaţii complexe, fiind înzestrată în credinţele populare cu virtuţi magice, este Sân Toader. Element esenţial al vrăjilor şi farmecelor ce se fac în această zi, mierea este, în prealabil, consacrată religios (fiecare femeie duce la biserică „un păhărel de miere, lumânare, şipuşor de vin, mied sau mursă“). Păstrată în timp, această miere dovedeşte virtuţi magice vindecătoare.

(O. Văduva – „Paşi...“)

ALIVENCI

„Întocmai cum trebuie să ai cârnaţi de Crăciun şi pască de Paşti, tot astfel la Sf. Petru trebuie să ai alivenci.
(Elena Niculiţă Voronca – „Datinile şi credinţele poporului român“)

În pronunţjia moldavă, cuvântul mă înduioşează până la lacrimi şi mă face să-mi doresc alivenci tot restul vieţii.

• 6 ouă • 250 ml smântână • 150 g făină
• 200 g mălai • 50 g unt • 25 g unt (pentru uns tava)
• 250 ml lapte • 100 g pesmet fin

• 1 linguriţă sare (dacă nu pui telemea) .
• 1 kg brânză de vaci (sau juma de vaci şi juma’ telemea submoderat sărată)
• Se frământă brânza până se face cremă
• Gălbenuşurile se separă şi se frământă cu brânza
• Acum torni smântâna, untul şi sarea şi frământi să iasă alifie
• Adaugi treptat mălaiul care a fost frecat bine cu făină şi nu stai din frământat, că nu e bine; aluatul se va întări oarecum dacă nu frământi cum trebuie
• Îl laşi să se odihnească, nu i-a fost uşor nici lui, dar nici ţie
• Baţi frenetic albuşurile, până se fac troian
• Ungi o tavă cu unt şi o presari cu pesmet

• Frământi (iar!?) aluatul cu albuşurile, până se acceptă pe deplin, pui în tavă şi dai la cuptor, până se rumeneşte
Se taie felii, se oferă cu smântână şi Ţârţâră (Francuşă) de Cotnari transparentă şi acidă, că se potriveşte bine să-nceapă masa în voioşie luminoasă şi joacă tinerească nevinovată.

Sâmbăta Brânzei cade înainte cu o zi de Lăsata Secului la Brânză. În toate casele moldoveneşti se fac plăcinte cu brânză şi toţi se bucură pentru ultima dată, înainte de post, de dulcele laptelui.

Noaptea nu se doarme ci se priveghează pe lângă focuri mari, făcute-n uliţă, cu cântece şi jocuri şi alte bucurii omeneşti, ce la copilărie şi la bătrâneţe nu-s cu putinţă.

BORŞ DE CIUPERCI

• 1 kg ciuperci, de preferinţă de soi bun, păstrăviori de fag, urechiuş
e
(mai ales), râşcovi, pâinişoare, mânătărci.
Zarzavat:

• 1 păstârnac • 1 pătrunjel • 1 ţelină mică
• 2 morcovi • 2 cepe
• 500 ml supă carne • 1 litru borş proaspăt • sare, piper, după gust
• 1 pahar smântână • 1 ou • 1 legătură leuştean
• Se grijeşte zarzavatul, se rade, se pune la fiert în 2 litri apă cu 1 praf de sare, o jumătate de oră
• Ciupercile se spală bine, se toacă felii subţiri, se pun împreună cu supa lângă zarzavat, să clocotească molcom pentru încă o jumătate de oră
• Se pune borşul la fiert, după primele clocote se toamă peste ciuperci
• Se bate oul cu smântână, piper şi un pic de zeamă
• Se toacă leuşteanul
• Când a scăzut cam cu 1 litru zeama (şi mai bine), se potriveşte de sare, se drege cu smântână şi ou, se ia de pe foc şi se presară leuştean
PUI ŢĂRĂNESC CU ROŞII ŞI SMÂNTÂNĂ

• 1 pui • 100 g unt
• 500 g ceapă • 1 ceaşcă supă de oase
• 1 legătură mărar • 1 kg roşii coapte dar tari
• 1 ceaşcă smântână • 1 lingură făină
• ceva sare, un praf de piper
• Puiul se face bucăţi, se sărează, piperează şi se trece prin făină, apoi se

pune la prăjit în unt încins

• Se toacă ceapa
• Când s-a rumenit carnea, se scoate şi se pune în locul ei ceapa la călit, până se colorează

• Când ceapa s-a rumenit, se stinge cu supă, să fiarbă 1 minut
• Roşiile se toacă mărunt
• Se pun la fiert, peste ceapă, carnea şi roşiile, 1 jumătate de oră
• Se toacă mărarul, se freacă cu smântână
• Când e gata, se amestecă şi smântâna şi se oferă cu mămăligă
Tainã: Acelaşi lucru dar fără roşii, e pui cu smântână.

La Negreşti-Vaslui, demult, într-un august, pe când, gazetar de teren, umblam din loc în loc şi din cramă-n cramă, sperând să descopăr miracole şi chilipiruri, am fost invitat de directorul unei făbricuţe de caşcaval la chermeza cu „retribuiţii“ (nu se mai spunea salariaţi) în vederea anunţării unor prime.

Până aici nimic neobişnuit, dacă chermeza menită să sudeze unitatea colectivului nu s-ar fi bazat pe formula român-revelionistă: fiecare vine cu ce poate de acasă şi se face o grămadă mare pentru toată lumea.

Dar „toată lumea“ şi „fiecare“ s-au ignorat reciproc şi „nimeni“ n-a adus mai nimic!

La cantină s-au improvizat, tardiv, vreo trei tăvi cu biscuiţi săraţi, cineva a adus de la o cârciumă câţiva pui cu roşii şi smântână, din oraş s-a cărat în pripă ceva vin alb-roz, zis de Vaslui (un cupaj probabil) sec, cu iz floral de Fetească Albă dar cu gust înţepat de Zghihară şi un ton mai viril de Riesling.

Degeaba! Dezordinea a ucis dragostea colectivă: după anunţarea primelor, „chermeza“ s-a terminat cu o bătaie ţigănească, cu învinuiri şi oale sparte în capete directoriale (deşi puiul şi vinul erau soţi buni).

Totuşi trebuie să fie lăudată şi ridicată tot timpul în slăvi ospitalitatea pe care o arată moldovenii străinilor şi drumeţilor. Într-adevăr, cu toate că sunt foarte săraci din pricina vecinătăţii cu tătarii, totuşi nu refuză niciodată oaspetelui pâine şi găzduire, hrănindu-l pe el şi caii lui timp de trei zile fără nici o plată. Pe drumeţ îl primesc cu fruntea senină şi cu faţa voioasă, ca şi cum lear fi venit un frate sau vreo rudă.

(Niecolo Borti – „Călători străini în Ţările Române“)

BĂBUŞOARE

Cozonăceii aceştia moldoveneşti şi pascali sunt, totodată, însoţitorii delicio şi ai multora din dimineţile şi serile noastre edenice, pe Copou, cu lapte şi miere, ştiri şi reclame, întârzieri şi somnolenţe, telefoane şi datorii, soacre şi iubiri, greve şi opoziţii, propuneri şi cafele cu frişcă...

• 1,5 kg făină • 200 g unt + 50 g pentru uns tăvile
• 12 gălbenuşuri • 4 ouă întregi
• 1 lingură drojdie • 200 g stafide mici, fără sâmburi
• 250 g zahăr tos • 1 lingură coajă rasă de lămâie
• sare, câtă vă place
Plămădeală:

• Se amestecă foarte bine gălbenuşurile şi ouăle cu drojdia şi se lasă puţin să respire
• Se freacă coaja de lămâie, zahăr şi sare
Aluat:

• Se bate făina de unt şi se pune peste plămădeală; se adaugă stafidele şi zahărul parfumat şi sărat, se amestecă totul şi se frământă nebuneşte
• Se ung forme mici, cât o chiflă, de cozonăcei, şi se umplu pe jumătate cu cocă
• Se lasă să crească până-n dunga formei şi se pun în cuptorul bine încins să se rumenească
• Se oferă, mai ales când s-au răcit bine şi uscat puţin, cu dulceaţă de casă din cea mai bună.
Turta de Andrei e o pâiniţă nedospită şi foarte sărată, preparată de fetele nemăritate din Moldova şi Bucovina, în ajunul de Sânandrei pentru aflarea ursitului. Fetele se strâng mai multe la o casă unde îşi prepară fiecare câte o turtiţă. Apa neîncepută pentru aluat este cărată cu gura iar produsele din care se prepară turta (făină şi sare) sunt măsurate cu o coajă de nucă.

După ce au fost coapte pe vatră, fetele îşi mănâncă turtiţele, convinse fiind că ursiţii vor veni în vis, cu apă, să le potolească setea.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri porţulare de peste an“)

DULCEAŢĂ DE CIREŞE AMARE

Foarte rafinată mândrie a marilor case moldovene şi valahe, dulceaţa de cireşe amare, ca şi cea de nuci verzi, e o perlă strălucitoare a bucătăriei elegante româneşti.

• 1,6 kg zahăr tos • 3 g vanilie (sau zahăr vanilat)
• zeama de la 1 lămâie • 1,2 kg cireşe amare (negre şi fără sâmburi)
• Mai întâi, se amestecă cireşele cu zahărul şi se pun pe foc lin, scutu-rând tingirea înainte şi-napoi, să nu se prindă
• Mai apoi, se leagă pe foc iute: ştiinţa de a juca tingirea să nu se ardă dulceaţă e o artă
• Când e de se leagă de-adevăratelea, se toarnă zeama de lămâie, se mai lasă preţ de vreo câteva clocote şi se toarnă-ntr-un castron, să se răcească, să se poată pune în borcane.

Tainã: bunicile hailaifului românesc făceau cândva şi un şerbet de

cireşe amare, de o gingăşie şi o fineţe unice:

• 1,200 kg zahăr pudră cernut • 3 g vanilie
• 1 lingură zeamă de lămâie
• 300 ml suc de cireşe (strecurat printr-o petică rară şi una mai deasă)
• Se înmoaie împreună suc, zahăr şi vanilie, se pun pe foc lin să se topească
• Când s-a zemuit, se dă pe foc iute, să se lege în şerbet, tot amestecând
• Asupra legatului se toarnă zeamă de lămâie şi se mai îngăduie clocote, ca nişte bârfe mici
• Se lasă să se răcească până suferă şerbetul mâna şi se frământă
• Când şi-a schimbat faţa se pune în borcane

FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ

Într-o seară de toamnă, într-o sâmbătă, cred, am poposit la măicuţele de la Agapia, bucurându-mă până la extaz de o fasolică verde excepţională, cu smântână şi mărar. A doua zi, la Văratec, am mâncat, cu plăcere, acelaşi lucru bine gătit.

Luni, la prânz, când am ajuns în sfârşit la Moldoviţa, am regăsit, înfometat, fasolea cu smântână. Marţi, la un motel de creastă, în drum spre Maramureş, am sugrumat cârciumarul: nu avea decât fasole verde cu smântână.

• 1 kg fasole verde • 1 ceaşcă mare de smântână
• 2 linguri unt • 1 legătură mărar
• 1 legătură pătrunjel • 1 lingură făină
• sare
• Se fierbe pe foc iute fasolea, în apă puţină, 1 jumătate de oră, să scadă cât se poate
• Se toacă verdeaţa, se freacă cu smântână şi făină
• Se toarnă smântâna în cratiţă, se dă sare, se acoperă şi se pune în cuptor încins, să mai scadă
• Când a prins pojghiţă, se ornează cu bucăţele de unt şi se mai lasă în cuptor, să se rumenească

În aceeaşi toamnă, pe drumul spre mânăstiri, ne-am abătut spre viile de nord ale marelui grup de podgorii care e Panciu, la Urecheşti şi Pânceşti.

Aveam nişte adrese de vieri bătrâni, căutam vinuri din viţe vechi, Verdea şi Plăvaie. Am găsit şi unul şi altul (sau şi una şi alta, cum vreţi). Sunt două vinuţuri vesele, primăvăratice la culoare şi zvăpăiate la gust. Am mâncat, desigur, fasolea verde cu smântână şi mămăligă aburind. Am băut destul din vinurile acestea tinereşti, galben-verzui, ce nu ştiu şi nu pot îmbătrâni (nu ăsta e rostul lor!).

Le-am ascultat povestea veche bolborosind în ulcică până când era să uităm drumul spre mânăstire.

PERIŞOARE CU SMÂNTÂNĂ ŞI MĂRAR

• 500 g carne slabă viţel • 500 g carne slabă porc
• 300 g miez pâine albă • 1 ceapă
• 2 ouă • 100 ml lapte
• mărar (3 legături) • sare, piper
• făină • 800 ml smântână
• 100 g unt • 2 linguri praf de ciuperci uscate
• Se toacă carnea
• Pâinea se înmoaie în lapte, se scurge, se stoarce
• Ceapa se toacă foarte mărunt, se înmoaie în unt, la foc mic
• Se bat ouăle
• Mărarul se toacă mărunt tare
• Se amestecă carnea tocată cu pâinea, ceapa, ouăle, o treime din mărar, sare, piper
• Se amestecă făina şi o altă treime din mărar într-o farfurie
• Se tăvălesc prin făină perişoare de mărimea unei guri cuminţi (o nucşoară, spune Păstorel Teodoreanu)
• Se prăjesc perişoarele în unt până se rumenesc uşor şi se-ntăresc
• Se freacă smântâna cu două linguri de făină, mărar şi praful de ciuperci
• Scurse de grăsime, se potrivesc – ca nişte ouă într-un cuibar – într-un vas, o cratiţă, o oală largă şi joasă de lut sau un vas de Jena
• Se acoperă cu smântână
• Se pune oala acoperită în cuptor, să fiarbă molcom la foc mic până când scade mai mult de jumătate

Moldova a născut multe lucruri bune, între care şi această mâncărică mai degrabă lejeră, ce se poate înfuleca cu mămăligă şi nimic mai mult!

Dar de băut se bea cu Frâncuşă de Cotnari! Pentru că acesta e marele secret al celebrei podgorii moldovene, să fi păstrat din vechime nu numai dovezile grele, imperiale, tatuate pe brocart şi mătase aurită – încerc să descriu Grasa cea dulce ca mierea, verde, aurie şi uleioasă ca o secreţie vinovată de crin regal, – ci şi cele scrise cursiv pe stamba mai poznaşă, mai de copil de casă vesel, care este Frâncuşa (Ţârţâră îi mai spun plăieşii).

Un vin băubil, cu roba limpede şi directă ca un bucheţel de flori de câmp atârnat de gâtul sticlei, sec şi sprinţar la gust în primul an; tot sec, dar mai rotund şi mai complex în al doilea. O băutură sănătoasă ca viaţa la ţară.

SCOARŢA

• 120 g zahăr tos • 2 albuşuri • 1 gălbenuş
• 150 g făină • 100 g zahăr pudră
• 150 g miez de nucă măcinat
• Albuşurile se bat spumă şi se amestecă cu zahăr tos până se-ngroaşă

• Apoi se adaugă gălbenuşul şi făina şi se amestecă bine

• Bunicile noastre ungeau tava cu ceară albă; azi, scoarţa se întinde întro tavă de teflon
• Se am.estecă miezul de nucă cu zahăr pudrâ şi se presară scoarţa
• Se dă la cuptor, să se coacă
• Se poate mânca şi aşa, şi cu o dulceaţă
Cofet de iarnă, cronţănit de copiii din Moldova pe când se dau „de-a derdeluşul“, cu sau fără zăpadă şi chiar şi fără iarnă.

BORŞUL,

• 3 kg tărâţe de grâu • 1 kg de mălai
• 250 g pâine neagră (integrală) • foi de vişine
• 9 litri apă
• 2 cărbuni (să limpezească şi să ia mirosul greu)
• 500 g huşte (tărâţe înăcrite de la alt borş)
Dacă nu aveţi, şi probabil că nu aveţi, se obţin fermenţi astfel:

• Se amestecă 250 g tărâţe, 150 g mărar şi 1 litru apă rece cu 500 g pâine integrală, neagră tare şi caldă, se lasă să dospească 10-11ore şi gata huştile
• Se pune apa la fiert
• În borcan de sticlă sau, mult mai bine, butoiaş de stejar de 12 litri se amestecă tărâţele şi mălaiul
• Se umezesc cu apa rece
• Se toarnă apoi apă clocotită
• Se amestecă
• Se lasă să se răcească
• Când apa e călduţă se pun huştile, pâinea neagră, cărbunii, frunzele de vişin (dau parfum)
• Dacă se lasă la loc cu căldură, într-o zi şi o noapte borşu-i gata
Tainã: curăţaţi de coajă 2 lămâi. Vor da borşului o savoare neobişnuită.

Înăcritul borşului: În prima zi după Lăsata Secului se pun tărâţele degrâu la fermentat. În jurul putinei se fac vrăji, descântece, gesturi magice, se rostesc formule fermecate care garantează puritatea şi forţa vindecătoare a borşului la ieşirea trupului omenesc din iarnă.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

BORŞ MOLDOVENESC DE GĂINĂ
• 1 găină • tăieţei (sau zdrenţe)
• 1 ceapă • 2 morcovi
• lobodă, 1 legătură groasă
• 1 litru borş
• verdeaţă: leuştean

Tăieţei:

• 1 ou • cam 2-3 linguri făină • sare, piper
• Se frământă aluatul, se întinde cât de subjire, se taie tăieţei
Zdrenţe:

• 3 linguri făină • 2 ouă • sare, piper, cum vă place
• 1 jumătate pahar lapte (smântână) sau mai mult
• Se amestecă bine împreună, iese zeamă mai groasă
• Se toarnă printr-o strecurătoare cu ochiuri mai mari, deasupra ciorbei clocotind
Tainã: lapte sau smântână se pune exact cât e nevoie ca să curgă zdrenţele prin ochiurile strecurătorii.

• Se fierb găina, morcovii şi ceapa în 2 litri apă, cam 2 ore, dacă e
bătrân păsăroiul
• Se toacă fâşii loboda şi pastă leuşteanul
• Se scoate găina bine fiartă, se taie bucăţi, se pune înapoi în ciorbă
• Se adaugă la fiertură borşul, loboda şi tăieţeii (sau zdrenţele), să clocotească încă 10 minute
• Se potriveşte de sare şi piper, se presară leuştean
Primăvară, prirnăvară, Creşte loboda pe-afară, Să am ce mâncă diseară,
Lângă dulce inimioară, Unde am fost alaltă seară şi mă duc şi mâine seară.

TOCANĂ RĂZEŞEASCĂ

Mâncare de oameni înlesniţi, uricani de secole, care nu se tem să bea şi sănfulece, că este de unde şi nu se ştie ce are să vină pe aici, pi la noi, pi la Huşi, pi drurnul Chişinăului („Tot turcii bre, tot turcii?! Păi nu-i vezi pi dânşii cu tiru' ?!“)

• 500 g carne viţel • 200 g ficat
• 200 g inimă • 3 cepe
• 2 linguri untură • 1 lingură unt
• 1 ceaşcă vin dulce • 1 ceaşcă supă de oase
• 1 ceaşcă smântână • sare, cătă vreţi
• 1 pahar bulion de roşii (sau 500 g roşii)
• 2 linguri pastă de ardei (sau 3 ardei graşi)
• 1 farfurie de ciuperci murate (iuţari)
• un pic de verdeaţă, pătrunjel ori ţelină
• 300 g afumătură (ce-o fi, cârnaţi, şuncă)

• Ceapa se taie peştişori şi se căleşte în unt şi untură
• Carnea, inima, ficatul şi afumătura se taie bucăţi
• Ceapa se stinge cu supă de oase, apoi se adaugă carnea, inima şi afumătura, se undească înăbuşit 1 jumătate de oră

• Se pune şi ficatul la treabă, ciupercile, 1 ceaşcă de vin, să şuguiască pe foc mic, 1 sfert de oră
• Acum se pun bulioanele (sau legumele tăiate zaruri) şi se potriveşte tocana de sare, se toacă verdeaţa
• După ce mai dă în clocote mici vreo 10 minute, se ia de pe foc, se amestecă cu smântână, se presară verdeaţa şi se pune-n faţa mesenilor care aşteaptă lihniţi ori hămesiţi, cum vă vine mai la-ndemână
Mămăliga, dacă nu-i tare ca un dovleac, nu merită vinul pe care-1 aduce locul lângă aşa tocană.

Pentru că răzeşii huşiţi (sau husitani) au la-ndemână pe dealul din spatele casei şi-o sfoară de vie cu Zghihară.

Iar ce-i Zghigara dacă nu un vin (şi el cu uric de veacuri) vesel, de chef întins dar totuşi cu ştaif, mirosind a iarbă crudă şi a frunză de salcie strivită şi lăsând în gură un gust neaşteptat, sec-amărui?!

Bijuterie a patrimoniului oenologic românesc vechi, Zghihara are frumuseţea şi originalitatea discretă a florilor de câmp.

N-aş uita nici o Fetească Albă de Panciu – că răzeşi sunt şi acolo, deci e şi vin – o licoare fin parfumată, neastâmpărată (i se spune şi Păsărească), proaspătă, dacă te legi de ea din primii ani şi n-o laşi să se îngraşe (să se rotunjească!) şi să se calmeze (echilibreze!).

COMPOT DE MERE CREŢEŞTI

Iată cum fac „compot“ bunicile de la Focşani, care au avut şi moşie, şi regiment, şi corp de pădure, şi podgorie, şi ordonanţă, dar asta a fost demult şi s-a uitat.

• 1,5 kg mere creţeşti • 500 ml apă
• 1 kg zahăr • 1 linguriţă coajă de lămâie
• 1 bucată scorţişoară • 2 linguri apă de flori
• 1 litru vin alb licoros (sau Busuioacă de Bohotin)
• Merele se curăţă de coajă şi sâmburi şi se taie în patru
• Se pun la fiert în vin, apă, zahăr, coajă de lămâie şi scorţişoară
• Dacă au fiert, merele se scot binişor, se pun pe un platou
• Zeama rămasă se lasă să fiarbă până se leagă ca un şerbet subţire
• Se pune apa de flori, se mai amestecă puţin şi se toarnă peste mere
• Se oferă rece vara şi aburind de fierbinţi iarna sau invers, cum vreţi

Era vară ploioasă când doamna Stanca Iocasta colonel Vioreanu mă poftise, a nu ştiu câtă oară, la cină, în odăiţa ei din fundul curţii. Peste Focşani se lăsase

o ceaţă rece, scârboasă, n-aveam trenci, fir-ar să fie!
Am intrat, m-am aplecat ceremonios spre mâna înmănuşată în dantele gal-bene, mi-am văzut pantofii stropiţi cu noroi şi m-am înjurat de neam prost ce eram. „Ce mai faci, măi copile“, „Săru’mâna, tanti, mersi bine, uite, am venit iar să te văd“.

„Da’ ce te-ai îngrăşat aşa? Nici nu mai semeni cu biată maică-ta, vai, Toni a fost artistă frumoasă, iar tu eşti cât curu’vacii! Uite, nici eu, că sunt în rezervă de atâţia ani, nu m-am sluţit ca porcu’! Cât ai de gând să te mai îngraşi?“

Am pocnit umil din călcâie, „Lasă complimentele, avea dreptate bărbatu-meu că nu eşti bun decât de furier, hai, încalţă galoşii ăştia, nesimţitule, că te-ai băgat în toate mocirlele, ţoapa tot ţoapă, şi treci la masă! Avea dreptate Vioreanu, Iocastă, zicea, dacă tot trebuie să fim populari şi să invităm slugile şi locotenenţii, măcar s-o facem vara, la curte, să nu-i umilim prin casă, că nu-s învăţaţi!“

„Să trăiţi, tanti!“ am răcnit şi m-am executat. În lumina tremurată a becului , odaia nezugrăvită şi murdară făcea ca amintirea luxului să apară precum nişte pete, o neglijenţă obositoare.

Tacâmurile de argint şi farfuriile de porţelan, un polonic de cristal murdăreau parcă faţa de masă din cârpă colorată, atârnând până pe preşul de iută groasă şi pe taburetele ieftine, scorojite. Un desen de Degas strica dureros cenuşiul monoton al pereţilor.

Hai, mănâncă, că nu la mine-n casă o să slăbeşti tu“.

Cina colonelesei, munteancă sadea, prietena maică-mii din copilărie şi liceu, era mereu aceeaşi: cremă de fasole verde murată în oţet de zmeură, cu usturoi şi crutoane de pâine de secară prăjite în unt, frigărui de oaie, marinate în vin maderizat, cu ardei gras, roşii şi ceapă rumenite pe plita sobei (presarată cu sare) şi compot de mere creţeşti din care nu poţi da copiilor, că-i împingi în darul beţiei.

O fostă ordonanţă de-a colonelului Vioreanu îi aducea bătrânei însingurate într-o sărăcie crâncenă vin bun, foarte dulce, cum îi plăcea ei, de la Cotnari şi de la Huşi. Ofiţereasa gătea dumnezeieşte, încheind masa cu acelaşi Armagnac trimis anual de soră-sa de la Lyon.

De când murise mama, din ’63, mâncasem două decenii numai la cantină sau conservăraie de Alimentara. Mâncarea fostei moşierese era atât de bună, atât de fin şi de bogat compusă, încât mă şoca de fiecare dată şi mi se făcea greaţă.

Am plecat iar cât am putut de repede, am şi vomat după colţ, începuse să plouă – dracu’ să-l ia de trenci! M-am dus pe jos până la hotel, să-mi revin. Lângă el era o Autoservire. Am intrat să mă satur, în sfârşit, cu salam prăjit şi

icre de griş şi o bere la halbă, să-mi tihnească, aici totul era armonios, cunoscut, hâd, fără discrepanţe.

Trei luni mai târziu, rezervista altei lumi pleca definitiv, vizitele mele lunare obligatorii la Focşani încetau, viaţa continua să mi se netezească, să-şi piardă şi ultimele asperităţi.

474

CLĂTITE CU URDĂ ŞI MĂRAR

Aluat
• 100 g făină
• 1 lingură ulei d• 3 ouă
e prăjit
• 300 ml lapte
• 1 vârf de cuţit sare
Umplutura

• 250 g urdă • 2,5 linguri mărar tocat fin
• sare (o jumătate de linguriţă maximum)
• Se bate aluatul, se lasă puţin să respire
• Se freacă urda cu mărarul
• Se prăjesc clătitele, mai groase, mai subţiri, cum vreţi
• Se umplu imediat şi se pun într-un vas gros de ceramică, acoperite, la căldura anemică a cuptorului, un sfert de oră
• Se oferă cu smântână
Aperitiv eminamente românesc prin umplutură, aceste clătite uşoare ca fulgul, ale Moldovei mai ales, se mulţumesc cu o Beşicată de Dealu Mare (splendid nume pentru un vin mustos!) E un vinuţ alb, modest dar merituos, uitat pe nedrept de cârciumari şi pivniceri – deci şi de noi, sclavii acestora – dar aflat până-n Ropotinul de mai al Ţestelor în nişte curţi de lângă Buzău, unde numai cel ce cunoaşte, dulce pătimeşte.

Sărbătorile şi obiceiurile populare, de origine antică şi neolitică dedicate divinităţilor calendaristice, dar şi oamenilor, animalelor, păsărilor, plantelor, fenomenelor terestre şi cosmice sunt cunoscute şi respectate, în unele zone etnografice, până astăzi. Unele au preluat numele sfinţilor creştini, care au uzurpat divinităţile precreştine (Sântoader, Sângiorz, Lăzărelul, Dochia, Sântilie, Foca, Sâmedru, Sântandrei, Sânnicoară), altele nu au însă legătură cu creştinismul (Căluţul, Caloianul, Paparuda, Ropotinul Ţestelor, Dragobetele, Drăgaica, Sânziana, Joimăriţa, Martinii, Berbecarii, Circovii, Ziua Lupului, Ziua Ursului etc.) sau sunt pe cale de a fi asimilate, precum Crăciunul, de creştinismul carpatic.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

BORŞ CU TOCMĂGEI
Zeama:

• 1 găină • 1 litru borş • 1 ou
• 100 ml smântână • sare, piper (după gust)
• zarzavat: ceapă, morcov, pătrunjel, ţelină, păstârnac
Tocmăgei:

• 200 g făină grâu • 2 ouă • sare
• verdeaţă: leuştean, pătrunjel, mărar
475

• Se grijeşte găina, se taie bucăţi (se dau deoparte tacâmurile, mărun-
taiele) se pune la fiert
• Se spumuieşte fiertura
• Se curăţă zarzavatul (ceapa se lasă întreagă, restul se taie bucăţi mari)
şi se pune lângă găină la fiert îndelungat, acoperit, poate şi două ceasuri
bune
• Se fac tocmăgeii – se amestecă făina, ouăle, sare cu puţină apă, până
iese un aluat elastic
• Se întinde aluatul, subţire cât se poate, se taie tăieţei (se rup sau se taie
cu unghia – tocmăgeii fiind altă dată căzături de la aluatul de pâine ori
de colac)
• Dacă a fiert găina iar carnea, deşi e încă tare (bună) se va desprinde în
curând de pe oase, se pun la fiert, zece minute, şi tocmăgeii
• Se toacă verdeaţa
• Se potriveşte zeama de sare şi piper, se toamă borşul – să clocotească
un pic – apoi se varsă smântâna cu ou şi se presară verdeaţă
Esenţă de bunăstare moldovenească, borşul de găină a vindecat multe dimineţi
rănite de excese, mai ales dacă a fost însoţit de o mămăligă galbenă şi tare
ca o gutuie.

Borşul, zeama miraculoasă şi prin compoziţia sa extrem de bogată în vita-
mine B şi minerale, este o metodă sigură de a-1 captura pe diavol.

Se lasă o oală de borş ca momeală. Deasupra se pune un juvăţ făcut dintrun
brâu de mire frumos, rămas, numai el ştie cum, flăcău pâna la nuntă.

Când Ucigă-l Toaca se scaldă, dus de pofte irezistibile, în borş, omul
strânge laţul. Din acea clipă, Dracul face orice să fie slobod. Poţi să-i ceri luna
de pe cer şi puterea lumii, ale tale vor fi!

Alţi tocmăgei:

• 250 g făină • 600 ml lapte • 8-10 ouă
• sare, câtă credeţi • 100 mg unt
• Făina se amestecă cu lapte
• Apoi se adaugă ouăle şi sarea
• Se topeşte untul într-o tigaie şi se încinge
• Se toarnă aluatul să se prăjească, acoperit, pe foc mic
• Când s-a-ntărit şi rumenit un pic, se scoate aluatul şi se taie tăieţei
• Dânşii se pot pune la un borş şi la o musaca, dar şi la alte mâncări
moldoveneşti de paste
Tainã: dacă se taie tocmagii mai gros, de un deget, şi se ung cu albuş, se
mai şi tăvălesc în ceva zahăr cu mirodenii şi, după aceea, se prăjesc în unt, sunt
numai buni de presărat cu zahăr din belşug!

476

TOCĂNIŢĂ DE CIUPERCI

De la Piatra Neamţ până la Suceava, tocăniţa de hribi e ca santinela de la drapel şi ca piatra kilometrică; fie iarnă fie vară, ea e acolo, la post, lângă mămăliga care nici ea nu se opreşte din aburit.

• 150 g unt • 1 lingură făină
• 1 ceaşcă smântână • 3 cepe (sau 3 legături ceapă verde)
• 1 kg ciuperci de pădure (proaspete sau uscate)
• verdeaţă: mărar, pătrunjel (dacă nu-s verzi, uscate)
• Ciupercile se grijesc şi se toacă
• Ceapa se toacă şi ea
• Se pun împreună la călit în unt
• Se toacă şi verdeaţa
• Când ciupercile şi-au lăsat apa, se adaugă verdeaţa, se picură-n cratiţă şi 1 pahar cu apă, sare câtă credeţi şi se lasă să scadă cât se poate
• Făina se desface în smântână şi se pune peste tocăniţă la sfârşit, să dea în clocot de câteva ori
Ce aţi zice de nişte vin de Răcăciuni (e undeva pe lângă Bacău)?

De o cană de Plăvaie neastâmpărată, proaspătă şi veselă ca mâţii galbeniverzui de salcie? Dar de un pahar uns cu tării delicate de Fetească Albă, vin elegant şi sec ce desface limbile (Păsărească) şi dezmiardă nările?

Şi, ca încheiere, o poală-n brâu cu miere şi un pocal de Busuioacă? Aiasta-i Moldova!

COARDĂ DE STRUGURI

• 1,2 litri must proaspăt de struguri • 1,2 kg zahăr tos
• 1 albuş de ou • 2 linguri zeamă de lămâie
• 3 g vanilie
• 900 ml apă (nici mai mult, nici mai puţin)
• Mustul se strecoară întâi prin tifon, apoi prin hârtie sugativă
• Se amestecă zahărul cu apă şi must, se pune pe foc mic şi, când a dat abur, se pune un albuş de ou şi 1 lingură zeamă de lămâie, să se limpezească
• Dacă albuşul a coagulat, se strecoară zeama, se adaugă vanilie şi se pune iar la fiert, să se lege
• Când aproape s-a legat, se pune încă 1 lingură zeamă de lămâie, mai clocoteşte un pic şi gata, se poate turna în borcanele calde, aşezate pe lame de cuţit
Poame coapte, strânse coardă, aşa cum făcea Chiriţa la moşie şi Cătălina Murgea la Bacău, deci tot în Moldova. Ce minune!

TOCI MOLDOVENESC

• 1 kg cartofi • 4 ouă
• untură pentru prăjit • sare, piper, cât credeţi
• Cartofii se curăţă de coajă şi se rad
• Pasta obţinută se sărează puţin şi se pune pe un fund înclinat, să se scurgă
• Se stoarce cât de bine se poate şi se amestecă cu ouă, sare şi piper
• Se încinge untura
• Se iau cu lingura găluşte şi se pun la prăjit, pe ambele părţi
Tainã: Se oferă cu smântână şi brânză rasă.

O Plăvaie sau o Galbenă de Vrancea, să mustească sprinten în ulcele, şi masa poate începe!

BORŞ DE CHITICI

În Moldova, pe Siret şi pe Prut, ţăranii fac acest borş vesel cu o mână de

plevuşcă ca pretext.
• 1 ceapă • 1 pătrunjel • 1 păstârnac
• 1 morcov • 1 ţelină • 1 1 borş
• 1 ardei gras • 2 roşii • 1 legătură leuştean
• 2 cartofi • sare, piper

• 1 kg pescuţi de un deget; porcuşori, obleţi, clenişori, cărăşei etc.
• Zarzavatul şi legumele se grijesc, se taie bucăţi mari şi se pun la fiert în apa cu sare
• Se curăţă peştişorii de maţe, solzi n-au
• Când vegetalele au fiert se pun şi pescuţii să undească, 10 minute maximum, că-s fragezi
• Se toacă leuştean, se presară peste fiertură (diferenţa dintre borş şi ciorbă pare să fie nesemnificativă: când zeama e acrită cu mult borş – cam 1 litru – moldovenii îi spun desigur, borş; când e mai puţin borş, 1 pahar sau 1 ceaşcă, oltenii îi spun ciorbă)
Umplutul borşului (de fapt „primenirea“ „pritocirea“ horşului) are loc în Bucovina şi Moldova în joia din Săptămâna Patimilor. Cu huştele (tărâţele înlocuite) borşului sunt hrăniţi, pentru sănătate, bobocii de raţe şi gâşte.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

PUI CU SMÂNTÂNĂ

• 1 pui • 100 g unt • 200 ml smântână
• 1 legătură de mărar • sare, câtă credeţi

• Puiul se taie bucăţi şi se pune la făcut în unt
• Când s-a rumenit puţin, se stinge cu apă, se acoperă şi se lasă să

năduşească pe foc mic
• Se toacă mărarul
• Se desface smântâna în puţină apă
• Când puiul s-a frăgezit pe jumătate, se sărează, se toarnă smântână şi se dă cratiţa la cuptor, tot acoperită, să se desăvârşească, vreo jumătate de oră
• Se scoate mâncarea, se presară mărar, se amestecă uşor, mai bună nu poate fi

În cea mai nordică vie importantă din Moldova – Hlipiceni-Botoşani – se face, în anumiţi ani, o Fetească Albă deosebit de generoasă. Vinul se oferă exploziv, fără nici o reţinere: mireasmă floralĂ, gust fructuos şi bogat, lumini gălbui cu irizări solare, căldură şi dulceaţă. Dar acest vin voluptos are şi o delicateţe – de, vie de nord! – numai a lui, ce îl recomandă unor fineţuri ca puiul cu smântână: o remanenţă discretă vag amăruie, extraordinar de elegantă.

PELTEA

Pelteaua este un şerbet sau un sugiuc fiert pe jumătate. Vine tot din Levantul iubitor de dulciuri şi confuzie, obsedat de amestecuri, corupţie şi incertitudini vanitoase.

Răspândită mai ales în Moldova şi Ţara Românească, pelteaua a fost o treabă de moşierese dar istoria a dat-o în grija târgului.

Ca la şerbet:

• 1 kg zahăr • 1 lămâie
• 1 kg fructe (caise, piersici, fragi, căpşuni etc.)
• Se pun fructele la fiert în 1,5 litri apă, 45 de minute
• Se strecoară, se lasă să se răcească şi limpezească 1 noapte
• Se toarnă încet (să nu se mişte căzătura groasă de la fund) zeama limpede peste zahăr
• Se pune iar la fiert, pe foc mic mai întâi, până o ia, apoi la foc iute
• Se amestecă mereu
• Când începe să se închege pe marginea lingurii se adaugă zeamă de lămâie
• După ce a mai dat un clocot se dă deoparte, se spumuieşte
• Se încălzesc borcanele şi se toarnă pelteaua, apoi se închid ferm

Mai puţin ritualică şi dramatică decât şerbetul, pelteaua e o bucurie a copiilor şi a dimineţilor burgheze, tacticoase, cu pâine cu unt, cafea cu lapte, ziar şi bârfe inocente.

PE LA SĂRBĂTORI
MOLDOVENEŞTI

TOCHITURĂ MOLDOVENEASCĂ

Sos:

• 1 lingură untură • 1 litru borş (sau cât să acopere sarmalele)
• 1 ceaşcă bulion roşii (sau 1 borcan roşii în bulion, sau 1 kg roşii proaspete)
Varza:

• 1 varză acră, din care frunzele bune merg la sarmale, iar restul se toacă fideluţă
• câteva crenguţe cimbru
• Sărmăluţele moldoveneşti se fac cât mai mici şi mai îndesate, din cărnuri felurite
• Se pun în oala de pământ etaje de sarmale împărţite cu straturi de varză acoperită cu roşii, iar între ele mai susură parfumat şi căte 1 rămurică de cimbru
• 250 g ficat porc)• 500 g carne porc (pulpă
• 250 g cârnaţi afumaţi • 1-2 rinichi porc
• 300 g telemea oi • 5 ouă
• 3-4 linguri untură • sare, piper
• 10 căţei usturoi (sau mai mult, dacă vă place)
• Se grijesc rinichii
• Se taie toată carnea îmbucături
• Se încinge untura, se pune carnea la rumenit
• Se fierb cele 5 ouă ochiuri româneşti
• Se rade brânza
• Când s-a rumenit carnea se adaugă usturoiul, să mai sfârâie
• Se sărează, piperează, se pune în 5 farfurii
• Se aşază câte 1 ou pe fiecare farfurie, peste carne, şi se îmbracă în brânză rasă

Mămăligă, vin roşu în căni, un ardei iute murat! Dar, tot suntem lângă

• Ultimul strat e de varză
• Se ţin în cuptor sau pe marginea plitei minimum 3-4 ore
• Se oferă cu mămăliguţă
Roşiile la Moldova, se fac în multe locuri: La Uricani, la Vutcani şi Murgeni, la Iana, la Dealurile Bujorului şi Nicoreşti, la Coteşti, Panciu, Odobeşti, la Tutova şi Iveşti (precum vedeţi, călătoria noastră se apropie de sfârşit, sun

tem iar aproape de Dunăre).

Fiind vorba de sarmale, e sigur că va fi noapte lungă, şi atunci mai uşor ne

va fi cu o Băbească Neagră, vioaie şi proaspătă, de Nicoreşti, de Dealurile

Bujorului, de Coteşti.

Dacă vă ţin curelele, la Uricani, la Vutcani, la Vârteşcoiu se face Feteasca

Neagră, „fecioara de oţel“, cum am auzit pe cineva numind-o, cu respect,

iubire şi frică.

Şi mai sunt destule şi bune, Merlot-ul de la Dealurile Bujorului, Caber-
net Sauvignon-uri la Uricani şi Coteşti, Pinot Noir la Panciu!

Odobeşti, vinul roşu să fie Codană, că aşa se pupă tradiţia cu progresul, adică

o pomană a porcului veche de mii de ani cu un vin recent creat de podgorenii vrânceni.
Despre Codană nu ştiu mare lucru decât că vine dintr-o glorioasă ascendenţă moldovenească, Băbească Neagră şi Fetească Neagră, deci trebuie să fie, cum îi spune şi numele, un vin roşu suav, dar cu nerv, cum sunt şi bunicile sale atât de deosebite, de originale!

SĂRMĂLUŢE MOLDOVENEŞTI
Umplutura:

• 500 g carne porc tocată • 500 g carne vacă tocată
• 4 linguri orez • 2 cepe tocate şi călite
• 2 linguri untură • sare, piper măcinat, mărar tocat
480

PELINCI

La o adică sărbătoreşti sau rituale, pelincile sunt vechi cât şi orientul.

Aluat:

• 500 g făină • 1 lingură ulei + ulei pentru prăjit
• 1 lingură oţet • 1 linguriţă sare
• 1 pahar apă caldă
• Se amestecă toate şi se frământă bine, apoi se bate coca de masă până oboseşte (şi ea şi „pelincarul“)
• Se întinde o foaie cât de subţirică, se taie bucăţi rotunde cât tigaia
• Se unge tigaia cu foarte puţin ulei, se încinge şi se prăjeşte fiecare foaie pe ambele părţi
481

Umplutură:

• 800 g zahăr • 1 plic zahăr vanilat
• apă câtă cere • 1 kg miez măcinat de nuci (alune, migdale)
• Se pune zahărul pe foc, într-o cratiţă, se adaugă niţică apă şi zahăr vanilat, se amestecă până se topeşte şi iese un sirop bine legat
• Se aşază pe platou 1 foaie, se stropeşte cu sirop, se presară nuci
• Se adaugă altă foaie, se udă şi dânsa, se ninge cu nuci şi tot aşa
• Ultima foaie e cea mai îmbelşugat stropită şi cu cele mai multe nuci
COZONACI MOLDOVENEŞTI

(zişi şi BABE RUSEŞTI)

Am reprodus din „Cartea de bucate“ a doamnei Ecaterina colonel Steriad
această uluitoare reţetă de început de secol, mai întâi pentru frumoasa limbă românească în care e scrisă, apoi pentru imaginea feerică, de curte boierească, pe care o degajă: doi bărbaţi care frământă aluatul vreme de două ceasuri şi jumătate, făina care se pune fără nici o măsură“, o cameră magică a aluatului la care uşile nu au voie să se deschidă sau să se zguduie...

„Se ia un kilogram de lapte, se pune de clocoteşte la foc şi se deşeartă într

o strachină mare; se face o mămăliguţă foarte vârtoasă cu făină picluită de prima calitate, mestecată şi bătută cât se va putea mai tare; după ce se răceşte cât va suferi mâna, se pun două gălbenuşuri de ou, o bucăţică de unt topit cât o nucă de mare, şi jumătate kilogram drojdie de bere, cât se va putea mai bună,bătută iar împreună jumătate de oră; se presară deasupra puţină făină, se înveleşte apoi c-o faţă de masă caldă şi se lasă să dospească în camera caldă în care trebuie să se frământe.
Până ce va dospi plămădeala, se pregătesc 200 ouă, alegându-se gălbenu şurile de o parte şi 100 de albuşuri de altă parte, măsurând gălbenuşul şi albuşul, trei măsuri ouă şi una de unt, punându-se untul pe lângă foc. Acele 200 gălbenuşuri se pun într-un vas cam adânc, se amestecă cu o lingură (polonic) mare vreo 20 de minute şi apoi se amestecă cu un kilogram de zahăr pulverizat şi se bate ca o jumătate oră.

În acest timp se va bate albuşul foarte bine ca să se reducă în spumă albă, şi se pune în acel zahăr cu ou mestecându-se foarte bine; acest albuş însă se va amesteca cu zahăr bătut cu ou, când plămădeala va începe să se ridice. Această compoziţie se pune într-o copaie (covată) adâncă şi se amestecă în ea: răzătura de la două lămâi, apă de flori,un păhăruţ de rom alb şi 750 grame lapte fiert de mai ’nainte cu vanilie şi sarea trebuitoare.

Apoi, punând toate acestea împreună, se alătură şi plămădeala dospită, şi se începe frământarea în copaie, punând făină puţin câte puţin, fără nici o măsură, ceea ce va ţine două ore şi jumătate, în care timp se frământă de doi bărbaţi, schimbându-se pe rând între dânşii, până când, cercând aluatul pe mână, nu se va mai lipi.

Apoi se pun acele măsuri de unt şi în timp de o oră să fie tot untul frământat, bătând aluatul de mai multe ori de copaie (covată); se presară cu puţină făină pe deasupra şi, acoperindu-se c-o faţă de masă caldă, se pune copaia (covata) pe un loc moale la căldură, unde trebuie să se lase să dospească, fără a se mai umbla pe uşa acelei camere.

În timpul acesta se pregătesc formele, ce trebuiesc să fie de-un cot de înalte, făcute într-adins pentru aceste babe şi despicate în două, cu încuietori, spre a se putea deschide când baba va fi coaptă. Aceste forme pregătite, unse cu unt, sunt duse în camera în care se află aluatul.

Se ia din acel aluat, fiind dospit, şi punându-se pe o masă unsă de-abia cu unt, începem a-l aduna şi împărţi prin forme, fiind formele aşezate lângă un loc călduros, şi lăsându-1 să mai dospească până ce se uor umple, se aşază formele binişor, ca să nu se clintească; din acest aluat se poate pune şi în alte tingiri, însă prea puţin. Să se ia precauţiune ca uşile să nu se deschidă de multe ori şi să nu se zguduie.

După ce aluatul creşte până ce-i aproape să umple forma, să avem vreo câteua ouă bătute foarte bine; se ung babele cu peniţa foarte uşor şi încet, se pun formele în cuptor cu mâna, apoi se închide cuptorul la gură două sferturi de oră, fără să te uiţi la ele, iar după două sferturi de oră te uiţi în cuptor, şi de se prea rumenesc, se aruncă câte o hârtie udă de-asupra, iar când sunt coapte, se trage formele afară cu mâna foarte încet, apoi se lasă puţin să asude, se deschid formele încet şi se scot babele din ele.

Atunci, fiind aşternute feţe de masă pe perine moi, se pun babele culcate pe acele perine, până ce se vor reci, umblând foarte rar pe uşă.

Bolta cuptorului să fie cu jumătate cot mai mare decât cele obicinuite, iar cuptorul să se arză cu stuf sau cu lemne de brad; e de preferat stuful, pentru că produce o căldură mai uşoară şi arsura iese de-o potrivă în toate părţile.

Când se arde cuptorul cu stuf, se tot amestecă stuful în cuptor, ca să ardă de-o potrivă peste tot locul. Cuptorul va arde necontenit, până ce formele (calupurile) vor fi cu un deget deşerte de aluatul babelor, şi când aluatul va fi astfel, se cearcă cuptorul cu tărâţe în modul următor: se scoate focul, se şterge cu pământuful ud şi apoi se cearcă cu tărâţe de fainâ ordinară, şi când tărâţele se rumenesc bine, atunci cuptorul este nemerit. Babele se pun în el foarte încet, fără a se împinge sau a se pune pe lopată, spre a nu se răsturna, ci se pun binişor cu mâna.

ALŢI COZONACI MOLDOVENEŞTI

• 1,200 kg făină • 2 pahare lapte • 2 pachete unt
• 400 g zahăr • 2 linguri ulei • 1 lingură smântână
• 1 lingură rom • 1 linguriţă sare • 2 plicuri zahăr vanilat

• 150 g stafide • 50 g miez de nucă

• 2 linguri zahăr pentru glazură,
• 20 ouă + 1 ou pentru uns
• 1 lingură coajă rasă de lămâie

Maia:

• 2 pahare făină, 1 pahar lapte călduţ, drojdie; se amestecă bine, apoi se adaugă restul de lapte; se lasă să respire şi să învie într-o copăiţă
• Se separă gălbenuşurile de albuşuri şi se pun într-o crăticioară
• Pe marginea plitei se freacă zahărul cu sare şi gălbenuşuri, până se topeşte
• Când s-a topit se pune ulei, rom, smântână, zahăr vanilat, coaja de lămâie, se amestecă cremă şi se lasă un pic deoparte
• Se bat 8 albuşuri spumă şi se freacă cu crema de mai sus
• Se pune crema peste maia, se adaugă şi restul de făină şi se frământă aluatul până nu se mai lipeşte de mâini (ce mâini albe şi parfumate ies din îmbulzitul unui aluat de cozonac!)
• Se încălzeşte jumătate din unt şi se toarnă peste cocă, puţin câte puţin, până sunt una
• Se lasă la crescut la loc cald, acoperit cu o petică curată
• Dacă a crescut destul, aluatul se împarte bucăţi pentru tăvi (ca la jumătate tavă, că mai creşte)
• Se unge bine o planşetă cu unt şi se întinde foaie groasă fiecare bucată
• Se umezesc foile cu unt, se presară cu stafide şi se rulează
• Se ung şi tăvile cu unt şi se potrivesc cozonacii, să crească cât tava
• Se lucesc cozonacii cu gălbenuş, se presară cu nuci şi zahăr
• Se dau la cuptor cald, cu foc potrivit, 1 oră

RUSALCĂ ÎNOTÎND
ÎN UNTUL DUNĂRII
INSULA DELTA

Cea mai spectaculoasă şi neobişnuită lume românească, o insulă, nici apă nici pământ.

Sate lacustre şi izolate, dependente îngrozitor de natură, de pescuit, un labirint de lacuri, canale, plaiuri mustind de viaţă sălbatică. O lume extraordinar de frumoasă şi generoasă vara, dar duşmănoasă iarna şi aproape inaccesibilă.

Lumea pescarilor, cu găteli unice, în acelaşi timp primitive şi complicate, ce ne pot apărea nouă, continentalilor, anapoda.

În cei doi-trei ani petrecuţi acolo, în casele de stuf ale haholilor – ţărani şi pescari deopotrivă – şi lipovenilor – aproape exclusiv pescari, învăţaţi cu turiştii şi sătui de ei – am mâncat numai peşte. Rar brânză sau ouă, câte o oală de lişite sau o halcă de mistreţ. Dar totul tipărit pe o uriaşă şi neaşteptat de suculentă cantitate de legume, deopotrivă acide şi dulci, cum numai în Deltă găseşti.

Relicve ale viţelor foarte vechi, am găsit în „baltă“ şi două vinuri cu origini (probabil) antice: Somoveanca şi Negru de Sarichioi.

Peştele. Legat cu precădere de interdicţiile alimentare, fiind singurul aliment de origine animală tolerat în hrana de post în anumite zile (deci aliment ritual prin excelenţă), peştele cumulează străvechi simboluri ce işi au izvorul în mitologia popoarelor.

Peştele este în mitologia românească element cosmogonic fundamental. „În mare este un peşte, pe peştele cela stau patru stâlpi şi pe stâlpi pământ; când peştele clatină din coadă, atunci şi pământul se cutremură... Cei patru stâlpi sunt cele patru posturi. Noi posturile le postim de aceea ca să nu ne cufundăm. Dar acum un stâlp e mai mâncat, căci oamenii nu postesc“.

Deşi nu este admis în hrana de post obişnuită, există zile de „dezlegare lapeşte“ în postul cel mai sever, în care el este singura proteină tolerată. În acest sens, Buna Vestire (Blagoveştenia), Floriile sau Naşterea Maicii Domnului sunt zile de „dezlegare la peşte“ ca şi zilele de miercuri sau vineri din sărbători.

„Cine înghite un peşte viu la Blagoveştenie, aceta va prinde peşte tot anul“, de asemenea, şi cel care la 40 de sfinţi (9 martie) prinde 40 de peşti şi unul îl înghite viu.

Important rol ritual are şi peştele mâncat la Paşte (după pâinea sfinţită, dar înaintea oricărui alt aliment), gest obligatoriu în vechi tipare de viaţă, bazat pe simbolismul benefic al peştelui, care poate asigura sănătatea şi vioiciunea omului pe parcursul unui an întreg.

În context funerar, la pomana de înmormântare (dacă este în post, mai ales), peştele are rol ceremonial, conferind mesei solemnitate şi semnificafii creştine

marcante.
(O. Văduva – „Paşi...“)
ICRE
• 100 g icre crap • 1 ceapă
• 2 linguriţe zeamă lămâie • 100 g icre ştiucă
• 10 măsline negre (facultativ) • 2-4 linguri ulei (de măsline!)
Seara:

Icrele de ştiucă se curăţă de pieliţe, se spală bine, să se desăreze, şi se pun la scurs într-un tifon o noapte, să se usuce perfect

Dimineaţa:

• Icrele de crap, curăţate de pieliţe, se freacă cu zeama dintr-un sfert de lămâie (mică-mare, după gust şi obicei)
• Se freacă icrele de crap, adăugând uleiul, puţin câte puţin până sencheagă; se dau la rece, să se odihnească
• Se toacă ceapa, mărunt (ceapă mică, mare, tot după gust)
• Se amestecă icrele de crap cu cele de ştiucă, ceapa şi restul de zeamă de lămâie
• Se ornează cu jumătăţi de măslină neagră
E un fel al Deltei de a mânca icre şi nu ulei frecat cu icre. Icrele de crap dau corpul viguros al maionezei, iar cele de ştiucă gustul şi frumuseţea deopotrivă.

• 100 g ulei • 1 ceapă
• 1 lămâie (sare de lămâie) • 200 g icre crap (tarama) sau ştiucă
• Jumătate sau mai mult din icre se curăţă de pieliţe şi se desărează

(adică se lasă cinci minute în apă călduţă, apoi se spală în apă rece şi

se pun într-un tifon, o noapte, să se scurgă şi usuce)

• Restul de icre sărate se freacă cu un vârf de cuţit de sare de lămâie
• Se toarnă uleiul, puţin câte puţin, se freacă („un nebun să le bată şi un zgârcit să picure uleiul“ – ne-nvaţă marele Voiculescu)
• Se toacă ceapa
• Se adaugă icrele desărate şi ceapa şi se freacă până se leagă iar
• 200 g icre crap sau ştiucă • 200 g untdelemn
• 50 g miez pâine albă • 1 ceapă
• 1 jumătate lămâie

• Se înmoaie în apă 1 miez de franzelă, se stoarce, se freacă cu puţin untdelemn
• Se amestecă cu icrele şi zeama de lămâie
• Se bat icrele, turnând câte puţin ulei
• Se oferă ornate cu feliuţe de măsline.

SCRUMBIA DE DUNĂRE

Magnifica scrumbie de Dunăre se găteşte în ţara ei, adică la Tulcea şi la Galaţi, în primul rând la grătar şi la cuptor. Se mai poate face şi prăjită, marinată sau plachie, şi ciorbă şi oricum (găsiţi reţete şi aici şi-n alte cărţi mai bune) dar tot nu iese mare lucru de capul ei, că-i prea grasă şi nici nu se întâlneşte bine cu alte unsori încinse.

Se conservă curent la sare şi apoi la fum.

La cuptor ori grătar

• 4 scrumbii • hârtie pergament
• 1 legătură pătrunjel verde • 1 lămâie
• sare, piper – cam de o poftă
• Scrumbiile se grijesc de maţe, apoi se crestează des pe lăţime, după obiceiul de la Dunăre, ca să se pătrundă
• Se freacă cu sare şi piper
• Se înveleşte îngrijit fiecare pescuţ în hârtie pergament
• Se pune în cuptor, pe tavă, la foc mic, sau direct pe grătar, la jar potolit
Când e gata – cam 30 de minute – se desface din hârtie, cu grijă, să nu se piardă sosul. Se aşază în farfurie, şi se presară cu pătrunjel verde tocat.

Sosul fierbinte se amestecă într-o căniţă cu zeamă de lămâie şi se toarnă ploaie peste peşte.

Se poate face la cuptor ori la grătar şi fără foaie de pergament. Atunci scrumbia trebuie unsă bine cu ulei, la fel tava sau grătarul.

Nu e la fel de bună ca atunci când e învelită, pentru că se usucă şi prinde gust de la untdelemn. Alţii o învelesc în aluat, dar făina absoarbe sucul fin al peştelui.

Vinul alb şi sec, ca o tăietură de brici printr-un gând vechi, al scrumbioarei fine şi albe la carne este Rieslingul, fie el de Rin, ca pe Târnave, fie „Italic“ ca mai peste tot.

Eu îl prefer, mărturisesc spăşit, pe cel de Blaj: deşi nu are nervul şi vlaga solară a unui vin de câmpie, are în schimb o frăgezime şi o mireasmă mai pregnante şi mai ataşante, mai legate de bobul copt de strugure decât oriunde ceea ce-1 face frate cu scrumbia cea nobilă.

Sărată – afumată

• 4 scrumbii sărate sau afumate • 4 cepe roşii
• 4 linguri oţet de fructe • 1 legătură pătrunjel
• Se taie scrumbia felii subţiri (ca morcovul)
• Se aşază într-un castron de salată
• Se taie ceapa peştişori (sic!), se presară peste peşte
• Se toarnă oţetul bun şi parfumat
• Se toacă pătrunjelul şi se presară peste salată
Unii îi mai pun şi o lingură-două de ulei de măsline – doar e salată – să alunece, alţii puţină boia, pentru culoare, alţii, cei cu relaţii şi prieteni pe alte meleaguri binecuvântate, pun, de data asta în pahare, tot ca să alunece, o ţuică de Năsăud, o pălincă din aceea gălbuie, făcută sub perii Mariei Tereza, unde vin urşii şi se-mbată de la poama căzută în iarbă.

Dar eu am altă idee, trăită şi răsverificată, an de an, în Delta Dunării: ce poate merge cu sărătură, acritură şi ceapă? Doar o bute de vin!

Şi ce vin se poate bea cu butea? Aligoté-ul de Sarica Niculiţel, spumegând vesel în căni, proaspăt şi prietenos cum nu e lumea în care trăim.

ŞTIUCĂ UMPLUTĂ DE CARAORMAN

Se zvârcoleşte Iţic în groapă lângă Vistula când vede ştiuca lui umplută cuşer, târâtă pe malul noroios al Sulinei.

Dar n-am ce face, varianta mamei Motra e spectaculoasă şi, asta e, diferită.

Umplutură:

• 1 ştiucă de vreo 2 chile • 1 scrumbie afumată
• 3 ouă • 3 legături pătrunjel
• 1 ceapă • 5 căţei usturoi
• 150 g miez roşii • mărar, pătrunjel din belşug
• sare, piper după gust
• 300 g miez pâine albă (muiat în lapte şi stors)

• Se curăţă ştiuca de solzi, se scoate pielea cu grijă, de la cap spre coadă
• Se dezosează carnea de ştiucă şi scrumbie
• Se pun oasele şi capetele la fiert în 500 ml apă
• Se dau prin maşina de tocat carnea peştilor, miezul de pâine, ceapa, usturoiul şi verdeaţa
• Se freacă tocătura, ouăle şi miezul de roşii
• Pielea ştiucii – uscată şi fin cusută – se umple cu tocătura; capac se pune o felie subţire de cartof mare, fixată cu trei beţigaşe trecute prin piele
Sos:

• 100 ml untdelemn • 2 cepe
• 1 morcov • 200 ml bulion roşii
• 100 ml vin alb • sare, piper
• mărar
• 100 ml zeamă roşii (ce-a rămas de la miezul de roşii)
• 100 ml supă peşte – ce-a rămas după ce au fiert oasele ştiucii şi scrumbiei
• Se toarnă ulei într-o tavă de cozonac, se pune pe foc mic
• Se toacă ceapa, se taie morcovul felii subţiri, se aştern pat in tavă, să se înmoaie puţin
• Se aşază peştele în tavă, se toarnă peste el zeama şi bulionul de roşii, vinul alb, supa de peşte, sarea şi piperul
• După ce a fiert 20 de minute la foc potrivit şi a mai scăzut zeama, tava se mai dă 10 minute la cuptor, acoperită, să se desăvârşească
• Se oferă fierbinte, presărată cu mărar
În Caraorman, în Delta Dunării, ştiuca umplută se mănâncă cu mămăligă şi... smântână (cum o să-şi uite ei rădăcina ucraineană?!)

Vinul pescarilor cazaci iarăşi e neobişnuit şi necunoscut (dar aproape dispărut, din păcate): Negru de Sarichioi – Tulcea. Robă roşie agreabilă, buchet simplu, vegetal, aciditate (!) îmbietoare. Alcool puţin, dar totuşi vlagă.

Vin de masă (lungă), merge cu peşte din cauza acidităţii, dar are nerv şi pentru întâlniri mai grele.

M-a mirat să găsesc în Dobrogea solară şi calcaroasă a vinurilor albe un vin negru, vechi cât lumea, care, evident, n-a fost dintotdeauna ţărănesc. Deşi, dacă mă gândesc bine, în ţinutul davelor, polisurilor, castrelor, cetăţilor, porturilor la mare şi fluviu, unde trăiesc şi azi în perfectă armonie, paisprezece neamuri diferite, nimic nu e imposibil şi nici surprinzător!

OBLEŢI PRĂJIŢI

• 2 kg obleţi • 100 g făină • 200 g mălai
• 2 ceşti ulei • sare, câtă vă place

• Obleţii se grijesc bine – se sparg, se scot maţele, se spală, se şterg, se sărează
• Se amestecă făirţa cu mălai
• Se tăvălesc bine de tot peştişorii în făină cu mălai
• Se încinge tare uleiul şi se pun obleţii la prăjit, până se rumenesc şi se usucă
Tainã: Puşi fierbinţi pe o hârtie sugativă, peştişorii îşi lasă grăsimea, ceea ce se poartă şi e bine.

Untura e o grăsime şi mai potrivită decât uleiul, căci usucă, colorează frumos şi face crocantă orice carne, mult mai bine decât alte grăsimi.

Orice mujdei, dar mai ales cel cu roşii, fericeşte această prăjeală.

Oriunde, mai ales pe Dunăre dar şi pe râuri, se prind obleţi (sau alţi chitici) cu traista. Ultima dată am mâncat două tigăi de obleţi la... Sebeş, nu departe de Mureş, şi am băut un excelent Riesling sec şi elegant, cu o anume frăgezime pe care numai în Ardeal acest vin bărbătesc o are.

Era vin din podgoriile sibiene mai puţin cunoscute, de la Apold, unde se fac vinuri albe foarte bune, apropiate ca valoare de cele ale vecinilor de la nord, Târnave, Aiud şi Alba.

SARMALE DIN PEŞTE

• 1 varză • 150 g orez • 2 cepe
• 1 pahar vin • 1 pahar suc roşii • 3 linguri ulei
• 200 g carne scrumbie afumată dezosată
• piper, mărar uscat, cimbru, ienibahar, foi de dafin, după gust
• 1,5 kg carne dezosată peşte alb (merge şi crap, dar cu ştiucă sau şalău e perfect)
• Ceapa se taie bob de orez şi se pune la călit în ulei
• Carnea de şalău şi scrumbie se toacă
• Se amestecă bine ceapa cu carne şi cu 1 praf de piper (sau cât vă place), ceva ienibahar şi mărar, orez
• Se umplu sarmalele
• Restul de varză se toacă
• Se pune puţin ulei în oală, un strat de varză, foi de dafin, cimbru, apoi sarmalele – presărate cu varză din când în când; ultimul strat e de varză, cu rămurele de cimbru, foi de dafin, boabe piper
• Se toarnă vin, apă şi suc de roşii şi se pune oala acoperită pe foc mic, pe ţiglă, cum e datul la sarmale, câteva ceasuri
Tainã: în ăst fel se umplu şi ardeii graşi, înotînd în sos de roşii

În Deltă se mănâncă curent, vara şi iarna, sarmale cu peşte, şi se bea vin alb de Sarica ori Istria, ori de Murfatlar, ce se găseşte la cooperativa din sat. Eu

voi prefera mereu lângă asemenea bucate compozite vinurile poznaşe – Aligote-ul sau Galbena de Vrancea, Crâmpoşia sau Fetească Regală de Drăgăşani – în speranţa că voi primi ceva din mustoasa lor joacă tinerească.

FICĂŢEI DE ŞTIUCĂ ÎN UNT

Chiar dacă ştiuca e un peşte arhieuropean şi nu e revistă de pescuit din Finlanda până-n Sicilia unde să nu apară spectaculoase trofee de esocide, puţini ştiu să mănânce o ştiucă cum ştiu românii, din cap în coadă, cu totul.

Icrele de ştiucă – necunoscute în vest – au printre danubieni căutare mai mare decât caviarul. Ştiuca cu sos de roşii, ciorba de perişoare de ştiucă (mai ales acum, că Delta, devenită rezervaţie şi depoluată prin falimentul industriei româneşti, şi-a refăcut populaţia de esox lucius – cel mai sigur semn de apă curată) fac fala meselor dintre Severin şi Sulina. Dar chiar şi puţini dintre români „ştiu-că“ una din cele mai alese bucăţele din acest aprig răpitor e ficatul. Atât de puţini, încât mulţi strâmbă din nas la auzul „năstruşniciei“. Până gustă...

• 50 g unt • 50ml vin
• sare, piper, mărar tocat foarte mărunt
• 200 g ficăţei de ştiucă (cunoscătorii spală şi pun la prăjit şi burta peştelui, de asemenea un deliciu tulburător)
• Se sparge peştele pe burtă, se scot măruntaiele
• Cu grijă, să nu se spargă, se scoate fierea – o băşicuţă roşiatică-vineţie cu lichid transparent – şi se aruncă
• Se spală ficatul şi stomacul (îl tăiaţi în lung cu un cuţit fin)
• Se încinge într-o tigaie untul
• Când sfârâie, se pun măruntaiele (atenţie, foc mic)
• Se sărează puţin, se piperează, se adaugă vinul
• După un minut se-ntorc (sunt extraordinar de fragezi, ficăţeii)
• După două minute, dacă ficăţeii sunt mici, se scot
• Dacă sunt de la peşte mai mare de două chile, se mai lasă un minut-două
• Se mănâncă fierbinţi, presăraţi cu mărar verde bine mărunţit
Cine vrea poate să stoarcă şi un strop de lămâie. Dar nu e nevoie, lucrarea e rotundă.

Rafinată şi necunoscută, această mâncărică de pescar pervers şi capricios poate cere un vin de asemenea necunoscut, care pe mine m-a încântat: Băbeasca Gri, creaţie recentă a podgorenilor Vrancei, dusă pe dealurile Galaţilor (Bujorului!) Ce bucurie s-auzi că unii se muncesc să ne îmbogăţească!

Vinul are o frumoasă robă vag cenuşie, e elegant şi nervos, cu iz floral demisec spre sec, cu gust plăcut de fruct şi fum. E o codoşeală aristocrată

(Băbească Gri cu ficăţei de ştiucă în unt, auzi tu!), o întâlnire misterioasă dintre un moştenitor dotat, care o rupe însă cu trecutul şi această trufanda veche de milenii a apelor, demnă, credeţi-mă, de cea mai mare bucătărie a lumii.

LIŞIŢE LA CUPTOR

Mulţi străini s-au mirat că mâncăm lişiţe. Cu toate astea, o tocană de lişite în sos de vin, cu ceapă şi usturoi, e ceva aparte, nici mai bun decât gâsca sau

raţa sălbatică, dar nici mai rău: doar altfel.
• 6 lişiţe • 1 litru vin
• 4-5 cepe • 2 kg cartofi
• sare, piper, cât se cade
• 1 pahar ulei
• 1 căpăţână usturoi

• La Caraorman, lişiţele se jumulesc, căci pielea grasă e la preţ, ca şi penele moi; la Tulcea se jupoaie, că orăşenii n-au timp şi nici chef de muncă, şi nici nu ştiu (nu că nu ştiu: nu simt pe pielea lor) ce-i aia să trăieşti numai cu ce ai şi-ţi dă Dumnezeu
• Se pune ulei în tavă, se aşază lişiţele bine grijite, frecate cu piper, cu pieptul în jos, se udă cu ulei şi se pune tava la cuptor pe foc mic
• Cartofii se curăţă şi se taie-n jumătăţi
• Cepele se taie peştişori
• Usturoiul se pisează pastă
• Când s-au rumenit niţel păsările, se pune şi ceapă în tavă, să sfârâie câteva miriute, apoi se toarnă vinul
• După 1 oră de copt, în care am stropit cât de des lişiţele, se pun şi cartofii printre păsări, pentru 1 jumătate de oră şi mai bine
• La sfârşit se sărează, se presară usturoi, se răsucesc păsările cu pieptul în sus şi se mai dau la cuptor l0 minute
În Deltă, la Letea şi la Caraorman, deci sate de haholi, există un pic de vin alb străvechi (nu ştiu dacă nu cumva v-am mai vorbit despre el) neaşteptat de elegant, de parfumat. Are un gust fin de măr verde şi esenţă de tei şi e destul de viguros – doar se coace în incandeseenţele Deltei.

E sec, e foarte puţin din păcate, nu ştiu dacă se adună o vie din trei hectare risipite şi prost întreţinute.

Dar vinul acesta e atât de rafinat şi de deosebit, de bun, că merită descoperit de cineva priceput şi gospodărit întru propăşirea-i.

În orice caz, se-ncuscreşte perfect cu orice friptură la cuptor, fie ea de lişiţă, de raţă, de gâscă ori de mistreţ. E genul de vin gustos şi generos care, oricât ar fi de mult, tot e prea puţin.

PUIŞORI DE BALTĂ

Ce denumire gingaşă pentru ditamai „miorcăii“, broscălăi sadea (li se mai

spune şi... „ştiuci ţigăneşti“) la mare preţ în Italia şi Franţa dar, uite, asimilaţi

şi în dulcele dar rigidul stil gastronomic danubian! E ciudat, dar, deşi la răspântie de culturi şi civilizaţii de mii de ani, acceptăm totuşi foarte greu informaţiile străine de principiile bucătăriei noastre. Brânzeturile franţuzeşti, peştele crud, ca la japonezi, sofisticata bucătărie chinezească, galeria de sosuri indiene şi altele ne lasă reci, în pofida presiunii prezenţei lor tot mai numeroase în România şi a notorietăţii lor mondiale excepţionale. Nu e, nu poate fi o mâncare românească pané-ul din picioare de broască! Dar e destul de populară, de mulţi ani, ceea ce ne-a obligat la acest scurt comentariu.

• 250 g picioare broască • 1 ou • 1 lingură făină
• 100 g pesmet • sare, piper • 100 g unt
• Se bate oul cu făina şi un pic de sare
• Se sărează-piperează picioarele, se trag prin ou, apoi prin pesmet
• Se prăjesc în mult unt încins, la foc foarte mic, până se rumenesc uşor
Taine:

• Se mai şi scurg pe o sugativă, apoi se oferă fierbinţi, presărate cu pătrunjel verde foarte bine tocat.
• În crema de ou şi făină se poate rade puţin caşcaval uscat – îmbogăţeşte.
E un aperitiv de obraze subţiri. Bunica de la Ohaba spăla tigaia cu sodă caustică, dacă nu o arunca, boscorodind câte o săptămână după ce mâncam „puişorii“. Vinul lor s-ar desprinde din categoria lui Pinot Gris demisec spre sec, de Târnave, sau un Aligoté, spre sec, de Iaşi. Sunt vinuri albe fine, florale, cu corp rotund şi catifelat, Pinot-ul, iar Aligote-ul mai viu şi mai nervos.

PEŞTE PE CĂRBUNI
• 2 kg peşte • 1 litru apă • 2 ardei iuţi
• verdeţuri (ca mai sus) • 1 lingură sare • 1 lingură oţet
• Se încing cărbunii

• Se sparge peştele pe burtă
• Se curăţă de maţe, se spală, se sărează; se aşază şi se acoperă cu cărbuni, neapărat cu solzi cu tot
• Se fierbe apa cu o lingură de sare
• După douăzeci-treizeci de minute – în funcţie de mărimea peştelui, se scoate, se bate de „zgură“ şi se aşază în tavă
• Se presară verdeaţă şi ardei iute tocat, se stropeşte cu oţet
• Se toarnă apa fierbinte
• Atât la saramură cât şi la cărbuni, peştele se scoate din pielea arsă ca un miez dintr-o nucă sau o banană. Pe carnea asta aburindă se toarnă o lingură două de zeamă usturoasă cu miros fin de ierburi şi cenuşă

peştele copt în spuză e chiar mai fin decât cel fript pe saramură, aşa că v-aş recomanda un vin cu adevărat rafinat, cu însuşiri din cele care definesc uneori vinurile albe româneşti vechi – sec de să-ţi sară căciula (dacă ştie vinărarul să-1 aducă aici) deopotrivă cu un buchet floral extraordinar şi cu un gust de fruct proaspăt: arn numit în sfârşit Fetească Albă de Blaj.

Ziua peştelui, sărbătoare cu dată fixă a pescarilor (17 martie) e închinată bogăţiilor apei.

De ziua Peştelui, când „se zbate“ ştiuca înainte de depunerea icrelor, pescarii nu ies la pescuit ci prind un peşte mic, îl descântă şi îl mănâncă crud, zicând aşa: „Alexie, Omul lui Dumnezeu, Eu am uenit lu părău, Să prind un peşte, Să-l mănânc cum este cel dîn părău, Iar tu să te rogi lui Dumnezeu, Totdeauna pentru mine, Să pot prinde peşte bine“.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

LAPŢI PANE

Orientul, a descoperit şi mizat pe măruntaie sau pentru că era prea sărac şi deci trebuia să mănânce tot (ori să-şi vândă carnea macră altora) sau dintrun rafinament iscoditor de alchimist, cel care a născut marea bucătărie chineză.

În bucătăria românească, cele mai neaşteptate şi necunoscute feluri de mâncare, de o eleganţă şocantă, le-au creat, cu secole în urmă, pescarii primitivi şi izolaţi de lume ai Deltei şi ciobanii însinguraţi pe crestele carpatine.

Lapţii de crap sunt parte din cea mai exotică şi mai simplă, în acelaşi timp, bucătărie a lumii, cea a peştelui de apă dulce.

• 500 g lapţi crap • 2 linguri făină
• 2 ouă • 200 g pesmet sau mălai de porumb
• sare, piper, pătrunjel • 100 g unt
• Se crapă peştele pe burtă (dar cel mai simplu găsiţi lapţii la o cherhana unde se pregătesc crapii pentru conservat – puteţi lua cu kilogramul)
• Se scot lapţii cu grijă, să nu se li se spargă pieliţa, se sărează, pipe-rează, se lasă să se usuce puţin, turtiţi uşor pe un fund de lemn
• Se bate făina cu ouăle până nu mai sunt cocoloaşe şi curge ca o smântână groasă
• Se încinge untul într-o tigaie
• Se trec lapţii de mai multe ori prin ouă cu făină şi prin pesmet sau mălai
• Se pun în tigaie
• Când pesmetul sau mălaiul s-a rumenit uşor pe o parte, se întorc
• Se scot, se aşază pe o sugativă (asta ca un tribut adus modei) câteva secunde
• Se oferă fierbinţi, cu pătrunjel tocat

Cine n-a mâncat intracarpatic fudulii, măduvioare şi momiţe la grătar, creier şi lapţi pane n-a-nţeles o realitate românească: snobismul provocator al bucătăriei mioritice nu vine din tehnologiile savante şi asocierile paradoxale, ca la franţuji şi chinezi, ci din insolitul bucăţicii principale, al straneităţii (vai ce barbarism!) sufocante a materiei prime, altfel extrem de simplu, aproape primitiv prelucrată.

Şi ce vin să bem noi la „fuduliile“ astea de crap – tot în formă de ştiulete, ca la toţi băieţii?

Credeţi că o Frâncuşă de Cotnari mirosind a flori de câmp, a fâneaţă, dar totuşi sec şi uşor amărui, cum stă bine unui Cotnar, merge?

Sigur că merge!

Apropo, e o caracteristică a vinurilor albe româneşti, vechi de secole, deci de dinainte de filoxeră, să miroasă ca toate florile şi fructele lumii, de zici că o să bei agheazmă îndulcită cu miere – dar la gust să fie bărbăteşti, ierboase, aspre ; uneori, demisec spre sec, cu o remanenţă amăruie încântătoare. Şi unde mai pui că seamănă-ntre ele: o serie de individualităţi bine definite, încăpând însă toate în categoria vinurilor mici, de masă superioare – 9-11 grade – dar de

o superbă delicateţe de buchet şi gust.
Frâncuşa de Cotnari, Zghihara de Huşi, Galbena de Odobeşti, Plăvaia şi Verdea de Panciu, Băşicata de Dealu Mare, Roşioara de Dolj, Crâmpoşia de Drăgăşani, Somoveanca de Tulcea, Mustoasa de Măderat, Iordovanul de Târnave, Creaţa de Teremia Mare – toate sunt vinuri albe româneşti vechi, un adevărat patrimoniu, extrem de original şi de valoros. Oricât de acrobatică şi de şocantă ar fi asocierea, nu pot să nu mă refer la mănăstiri şi să nu-mi aduc aminte, de la Blaga, că, oricât de diminutivale, ele sunt catedralele rafinate ale Europei centrale ortodoxe, monumente unice, deopotrivă ca valoare – recunoscută – cu marile zidiri ale lumii.

La fel se poate spune, mutatis mutandis, şi despre vinurile noastre florale dar aspre. Şi ar fi o datorie, dar şi o şansă a podgorenilor din România, să conserve, să dezvolte şi să promoveze acest patrimoniu cultural deosebit de original.

Spun şansă pentru că Riesling fac toţi, şi încă mult mai bine decât noi. În schimb Fetească Albă, Zghihară sau Mustoasă numai noi facem! Şi, pentru că sunt vinuri deosebite, unice, chiar ciudate, pot avea succes mult mai mare decât epigonii marilor vinuri europene. Iar dacă ne amintim şi de cele câteva negre – Fetească Neagră şi Băbească Neagră, Seina, Corbul – sau de rubinia Cadarcă de Miniş, precum şi de cele trei mari licoroase – Grasa de Cotnari, Busuioaca de Bohotin şi Tămâioasa Românească – înţelegem că avem un tezaur românesc de tradiţie, unic în lume, care însă trebuie pus corect în valoare.

Când gust poşirca îndulcită cu melasă din sticla de IAS pe care scrie Busuioacă şi-mi amintesc de licoarea dumnezeiască pe care am băut-o în crama liceului viticol de la Huşi, m-apucă o isterie ucigaşă.

România podgoreană ar câştiga înzecit, şi bani şi prestigiu, dacă şi-ar identifica, consolida şi dezvolta patrimoniul istoric.

Dar nu prin improvizaţii şi cupaje nenorocite şi neglijente, ci prin arhitectura oenologică modernă, respectuoasă faţă de tradiţie, faţă de identitatea unor soiuri unice în lume.

Nici noi, nici străinii nu dorim să bem urmaşii schilozi şi degeneraţi ai unui vin venetic fragil, implantat cu de-a sila între coastele rare ale Mioriţei. Oricine va prefera un original cu pedigree. Vinul românesc prefiloxeric e o realitate culturală, în măsura în care vinărarii locului vor înţelege asta şi vor lucra la desăvârşirea lui, spre îmbogăţirea tuturor. Chiar şi a lor.

CIORBĂ DE PERIŞOARE DE PEŞTE
Perişoare:

• 200 g miez pâine albă • 1 ceapă rasă
• 4 ouă mari • 100 g făină
• piper măcinat (după gust) • 1 lingură rasă sare
• 1 legătură mărar tocat
• 1 kg peşte alb (şalău, biban, ştiucă dar merge şi orice alt peşte)
Zeama:

• 3 ardei graşi • 4 roşii coapte • 150 g morcovi
• 150 g ţelină • 100 g păstârnac • 1 ceapă
• 1 1 borş • leuştean • sare

• peşte (ce rămâne de la dezosare)
• Se toacă bucăţele ardeii, ceapa, roşiile, se rad morcovii, ţelina, păstârnacul
• Se pun, în 3 1 apă, la fiert
• Se dezosează peştele
• Se fierb, separat, în 3 1 apă, oasele rămase de la dezosare
• Carnea dezosată se toacă cu pâinea
• Tocătura se amestecă bine cu ceapa rasă, ouăle, făina, piperul, sare şi mărarul
• După 30 de minute, la zeama a cu legume se adaugă apa a cu peşte, strecurată, să fiarbă 10 minute împreună
• Se pune borşul
• Se formează perişoare de mărimea unei nuci (într-o linguriţă) şi se pun în zeamă clocotind molcom
• După un sfert de oră se ia de pe foc, se aromează cu leuştean foarte fin tocat
Puţin obişnuită mai spre nord, e o ciorbă banală la malul Dunării, unde peştele e totul, şi carne şi brânză!

Obişnuiţi-vă cu ideea că, pe fluviu, veţi întâlni alte destule mâncăruri româno-continentale – chiftele, ardei umpluţi, tochituri – făcute toate cu peşte, toate de o savoare pe măsura excentricităţii.

TURTĂ CU ICRE NEGRE

Cazacii pescari ascunşi în Deltă pe la 1700 de furia ţarilor au fost dintotdeauna mari navigatori şi piraţi excelenţi, dar şi buni agricultori şi crescători de animale. Aşa se face că, în bucătăria lor, găsim de toate, de la toate naţiile şi de din toate cele – peştele lângă smântână şi icrele negre la concurenţă cu varenciki cu brânză (mi-amintesc cu duioşie întrebarea sinceră a Axinicăi Sidorencu în 1980, vara – „Radu, ce mănânci înainte de ciorbă, plăcintă cu icre negre sau plăcintă cu dude?“)

Aluat:

• 250 g unt • 250 g brânză de vaci • 1 linguriţă sare
• 250 g făină (câte o hazeaică mai rafinată pune griş, să fie şi mai fraged)
Umplutură:

• 250 g maţe de morun • 250 g ficat de morun
• 1 căpăţână usturoi • 25 g vodcă
• 2 legături cimbru uscat • 25 g unt
• 1 cuib (placentă) de icre negre • 2 cepe
• 1 vârf cuţit piper • 1 pahar vin alb
• 25 g oţet de vin • 1 lingură sare
• 100 g ulei de floarea soarelui
• 4 roşii
Aluat:

• Se amestecă bine untul înmuiat la cald cu brânza de vaci şi sarea şi apoi cu făina
• Se lasă 6-8 ore la rece, să crească
Umplutură:

• Se spală bine maţele şi mai uşor casa icrelor (care în mod normal are numeroase boabe de icre prin toţi pereţii ei)
• Se toacă cu cuţitul toată carnea – maţele, casa icrelor, ficatul
• Într-o tigaie mare se pune uleiul la încins
• Se taie ceapa peştişori şi se pune în tigaie
• Când ceapa s-a muiat se adaugă carnea, sarea, piperul
• Când s-au rumenit bucăţile de măruntaie se adaugă vinul, oţetul, vodca
• Se lasă să fiarbă încet la foc mic, până scade şi se-ncheagă
• Se adaugă cimbrul şi usturoiul pisat şi se ia de pe foc
• Se unge cu unt o tavă
• Se întinde aluatul în tavă, lăsând marginile de 1-2 cm să atârne
• Se toarnă umplutura în tavă, nivelând-o
• Se îndoaie marginile aluatului spre interior, peste umplutură
• Se acoperă cu felii de roşii şi se presară praf de cimbru şi piper
• Se dă la cuptor la foc potrivit 30 de minute

Asta s-ar numi, pe căputa cizmei Europei, pizza, iar în inima hexagonului galic „une belle tarte“.

Aici, în nisipurile haholilor de la Sf. Gheorghe, unde-i şi mare şi Dunăre, îi spune turtă. Cam tot aia. E o mâncare de forţă, cere vin mai greu, deprins să reziste la încercări ce bat mai mult spre o reţetă de vânat decât de peşte. Dar nici nu putem considera morunul sau nisetrul peşte: e inexplicabil că au supravieţuit în timp ce fraţii lor iguanodonii n-au prins nici măcar începutul glaciaţiunii.

Sturionii merg destul de bine cu o Băbească Neagră de Nicoreşti sau Dealurile Bujorului – că doar şi Galaţi e tot port la Dunăre. Dar să nu fie dintr-un an ploios, că e apos şi plat, ci dintr-un an secetos, cu toamnă lungă, să fi avut timp să capete trup şi vârtoşenie şi un pic de nebunie, cum numai acest vin inegal poate. Căci e incredibil cât de diferit poate fi acest vin din bătrâni, (despre care am mai vorbit) de la un an la altul!

BORŞ PESCĂRESC

(Poveste)

Degeaba îi spune lumea „borş“, pentru că prea rar pescarii Deltei Dunării şi cazacii pescari, cum îi numea Sadoveanu, fie ei lipoveni bărboşi sau haholi ucraineni, fac şi mai ales pun în ciorbă zeamă fermentată de tărâţe de grâu. Dar aşa a rămas din vechime, borş.

Deci borş îi spunem şi noi!

Dar sunt mai multe borşuri în Deltă: vreo trei cu adevărat pescăreşti, făcute de bărbaţi rămaşi să-nnopteze pe grind îngheţat şi pustiu numai cu ce au pescuit, şi cel făcut de „hazeaică“ acasă, unde, chiar şi iarna, găseşti de toate şi din belşug.

BORŞ PESCĂRESC I

Noaptea, când pleacă bărbaţii Deltei la pescuit, nu cară cu ei decât ceva pâine, o ceapă-două, sare, oţet şi ciuşcă. Prea rar o să mai uite lipoveanul prin fundul sacului şi un cartof.

Dar va şti, în inima plaurului, să construiască, ca un arhitect cu inspiraţie divină, cea mai gustoasă ciorbă de peşte din câte există şi iese din apă dulce (se aseamănă cu celebra Bouillabesse du Midi).

Şi când spun peşte, înseamnă tot peştele Deltei, deodată! Pentru că, în lipsa zarzavatului şi legumelor, gustul formidabil al ciorbei haholeşti îl dă tocmai varietatea de peşte care se fierbe în ceaun.

S-o luăm pe-ndelete.

Mai întâi, câteva sfaturi de deschidere.

Peştele de borş trebuie să fie cât mai proaspăt. Viu, ce mai! Apoi, nu-l spălaţi prea energic. Curăţaţi-i solzii, tăiaţi-1 pe burtă. Scoteţi-i maţele şi alte măruntaie, fierea mai ales, clătiţi-1 o dată cu apă curată şi gata.

Mai ales, nu-i scoateţi branhiile şi nici alte „oase amare“. Nu există nici un fel de os amar“, chestia e doar o legendă întreţinută de cei ce sparg fierea din nendemânare (iar gustul bun în borş capul îl dăruieşte, cu generozitate).

Deci, ce peşti se pun la borş?

500

Fără caracudă, fără văduviţă cu carne roşie (sau măcar plătică şi un crap mai mare) ciorba nu e ciorbă. Dar ar fi păcat să nu fiarbă împreună şi un triunghi de răpitori – un somotei, un şalău, o ştiucă, – cu ceva albitură ca batca şi roşioara, un avat şi doi caraşi cu icre cu tot, neapărat un lin dulceag şi o mreană fină la carne ca o perversiune tailandeză (fără icre, că dau dureri de cap şi ameţeli). Şi se pun şi vreo doi-trei bibani mai mari, cu lesătura cărnii albă, aspră şi sărată (ştiaţi că fiecare peşte miroase altfel, are alt gust?)

Ştiuca cu miros de iarbă de mare, şi cu gust de migdală, somnul cu iz şi mai ales gust de castane prăjite, văduviţa gălbuie cu parfum afrodisiac, sunt unice, opere dumnezeieşti. Totul se combină însă în borşul pescăresc ca-ntr-o – să zic simfonie? s-a tot spus! – adunare splendid democratică în faţa urnelor de vot pentru a face să triumfe unica, colosala, inconfundabila voinţă populară.

• La doi litri de apă se pun o ceapă şi o lingură rasă de sare
• Când dă în clocot se pune peştele cât să-1 acopere zeama, adică vreo patru cinci chile
• După douăzeci de minute de la primul clocot se adaugă oţetul, după gust (zeama se va albi) şi e gata
În Deltă borşul se mănâncă cu un dichis local...

Adică se scoate într-o tavă peştele. Într-o strachină adâncă se amestecă zeamă din ciorbă, sare şi oţet, se mărunţeşte ciuşca. În „saramura“ asta acră se întinde peştele, cu mâinile şi cu picioarele, cu gura, cu ce apuci, că dac-ai dat o zi întreagă la rame şi ţi-e de ajuns de frig, nu mai stai să cauţi acolo, între stufuri şi gheţuri, bunele obiceiuri, ci te saturi cum poţi. Şi poţi!

Când ţi-e bine şi sătul eşti, abia atunci pui zeamă şi numai zeamă în blide şi o bei, fierbinte, deasă şi dătătoare de viaţă, gândind că plăcerile lumii sunt puţine şi merită să umbli după ele, şi în timpuri duşmănoase şi în locuri depărtate.

BORŞ PESCĂRESC II

Pescarii Deltei, dacă nu-s prea obosiţi, mai fac borşuri şi altfel.

• Şi anume fierb întâi în doi litri de apă o ceapă şi cam două chile de chitici curăţaţi şi spălaţi bine – roşioară, babuşcă, plătică, oblete, batcă, albişoară, caracudă, văduviţă, bibănaş, cărăşel etc. Dar fierb

îndelung, până se sfărâmă
• Zeama se trece prin tifon
• Acum se potriveşte de sare şi se pune din nou la fiert, adăugând apă până la doi litri, cu bucăţile frumoase de peşte mare – vreo patru chile de crap, somn, ştiucă, şalău, mreană
• Se mănâncă la fel, cu pâine sau mămăligă, cu poftă şi cu o tărie albă, o apşoară, cum spun ruşii, adică vodcă
Chestia asta se poate face şi acasă, că e vodcă şi la Bucureşti, cu condiţia să fie peştele proaspăt şi destul şi din multe soiuri.

BORŞ PESCĂRESC III

Pescarii mai bătrâni şi cu multă „apşoară“ la bord fac ciorba şi cu altele ale apei: cozi de raci, scoici, ciulini de baltă (un fel de castane, fructele unor plante ce cresc în ape mici, au frunze plutitoare ca nuferii, dar mici şi zimţate; pe dosul lor, toamna cresc nişte chestii cu ghimpi mari – cine calcă pe ei desculţ nu-i uită niciodată – al căror sâmbure e comparabil cu miezul de nucă sau alună; pescarii îi culeg cu sacii; fierţi sunt în sine o mâncare foarte gustoasă), ciuperci de salcie (un fel de ghebe de salcie – cresc în inflorescenţă, seamănă bine cu ghebele, doar că sunt albe).

Toate astea se taie mărunt şi se pun în ciorbă în faza a doua, o dată cu bucăţile mari

Nu văd cum se poate face ciorbă pescărească în altă parte decât în Deltă, dar merită, odată ajunşi acolo, să faceţi toţul ca s-o gustaţi, întrucât bouillabesse asta românească poate fi suma, superlativul, finalul fericit al unei căutări de o viaţă!

BORŞ PESCĂRESC IV

Dacă peştele a apucat să ajungă pe lângă casa omului, atunci simplitatea genială a reţetei primordiale trece într-un fel de baroc al vegetalelor.

• O dată cu ceapa dintâi se pun la fiert un morcov, două roşii, o ţelină, un ardei gras, trei cartofi, o căpăţână de usturoi, toate tăiate cât mai mărunt, să fiarbă repede şi să intre în inima ciorbei
• După ce ale pământului s-au muiat şi risipit (citeşte rătăcit!) prin ceaun se adaugă ale apei, toate speciile de peşte de apă dulce „câte se există“ (secretul e acelaşi: o parte apă, două părţi peşte din toate soiurile)
• După zece minute de la primul clocot, se adaugă verdeţuri, dar nu tocate, cum se obişnuieşte, ci tulpini întregi de ţelină, pătrunjel, mărar şi leuştean
• După alte douăzeci de minute, când peştele a fiert, lucrarea e gata
Minunea parfumată şi rafinată ca o obsesie bizantină se oferă la fel: carnea pe tăvi, la-nceput, cu un sos iute-acrişor, zeama la sfârşit, să umple golurile rămase.

Sosul poate fi acelaşi din inima bălţii: ciorbă şi oţet. Dar, pentru că stăpâna casei are timp şi bucurie de a-şi desfăta mesenii, ea îl poate îmbogăţi cu vreo zece căţei mari de usturoi (socotind că în blid nu-ncape mai mult de o juma’ de litru de zeamă) şi ceva mărar tocat.

Aici intră în discuţie şi vinurile albe ale Dobrogei, zglobii şi glumeţe tare – e vorba de Aligote-ul de Niculiţel şi Riesling-ul de Oltina, Sauvignon-ul de Cernavodă, care se au cu peştele ca ungurii cu sinuciderea şi iodlerele cu munţii.

BORŞ PESCĂRESC DE PERIBOINA

Nu ştiaţi ce bucătărie spectaculoasă şi variată are Delta, aşa-i?

La malul mării, la cherhanalele Perişor, Câşla Vădanei, Periboina (ce nume invitând la aventură şi singurătate!) ciorba se face la fel, dar cu peştele mării.

Dichisit e atunci când se fierbe întâi chilca – aterină, bacaliar, rizeafcă, stavrid, hamsie, gingirică – până se face pastă. Se strecoară şi, în zeama asta groasă se fierb cambulele, calcanii, labanii şi chefalii, limba de mare, lufarii, hanuşii (chiar şi rechinii şi delfinii), sturionii, scrumbiile şi ce mai dă marea. În rest, reţeta sau reţetele sunt aceleaşi, şi nici vodca nu se schimbă, ba chiar se adaugă mai dihai că labanul şi chefalul lasă grăsime nu glumă, şi cu ce-o stingi dacă n-ai apşoară din belşug?

CHIFTELUŢE DE ICRE

Primăvara, înainte de prohibiţie, pescarii Dunării prind în plase tot felul de albitură dar şi peşte mai mare, plin de icre. Sunt o delicatesă în ciorbă sau prăjite, dar se fac şi aşa, în amestec de „chiofte“.

• 300 g icre (scoase din cămeşi) • 3 cartofi
• 3 ouă • 3 cepe
• sare, piper • ulei pentru prăjit
• 100 g făină + 100 g mălai, bine amestecate
• Se fierb cartofii, se curăţă de coajă şi se pasează piure
• Se toacă ceapa bob de orez
• Se freacă cartofii cu icre, ouă, ceapă, sare şi piper
• Se încinge grăsimea
• Se formează chiftele, se dau prin făină cu mălai şi se pun la prăjit până se rumenesc

Tainã: Untul e mai gustos la prăjeală decât untdelemnul, iar niţel mărar în chifteluţe ce poate să strice?

Tot pe Dunăre suntem, aşa că opriţi-vă şi la Istria să beţi un Sauvignon Blanc bine întărit, nu atât de fraged şi suav ca la Drăgăşani, ci mai nervos şi mai aprig, gata să înfrunte lucru greu.

PROBOI

Pe vremea negustorilor grecotei adunaţi la gurile Dunării, haholilor din Sf. Gheorghe – Deltă nu le rămânea mare lucru dintr-un morun sau un nisetru. Cherhanagiul cumpăra tot, cu bani grei, şi caviarul şi carnea fină a sturionului. Foştii cazaci se mulţumeau – cine ar fi rezistat sacilor de bani ce se vânturau la

o licitaţie?! – cu măruntaiele şi capul, pe care ştiau însă atât de bine să le pregătească, încât şi azi o ciorbă de maţe de morun, un „proboi“, e preferabil oricărei alte bucăţi din marea relicvă biologică care e sturionul.

• 2 cepe • 500 g roşii
• 2 morcovi • 1 kg cartofi
• măruntaiele de la nisetru sau morun
• sare, piper, oţet, verdeaţă (leuştean, pătrunjel)
• 1 cap de nisetru sau morun (dacă e foarte mare, se taie o bucată de 3-4 kg şi restul rămâne în congelator pe altădată)
• Se pune un ceaun cu apă la fiert (cam 1 l apă la 1 kg peşte) şi o lingură sare la 4 litri apă
• Se curăţă şi se taie cubuleţe legumele şi zarzavaturile
• Se sparge şi se taie capul în bucăţi mici (sunt o mulţime de cartilagii care prin fierbere devin magnifice) cam cât un copan de pui prăpădit
• Se pun bucăţile de cap în apa care clocoteşte împreună cu ceapa, morcovii şi roşiile
• Se spală bine în trei ape burta, ficatul, maţele morunului şi celelalte măruntaie (care nu ştiu cum se cheamă)
• Se taie în bucăţi mici, cât să îmbuci o dată
• Când capul şi zarzavaturile au fiert 30 de minute, se adaugă restul măruntaielor şi cartofii
• După încă 30 de minute de clocot pe foc mic se potriveşte de oţet, sare şi piper
• Se ia de pe foc şi se aşterne verdeaţa
În fond, dacă ciorba de burtă face deliciul orientalior şi cel puţin a unei jumătăţi din români, de ce o ciorbă de burtă de morun să nu fie regalul haholilor Deltei Dunării, al celor ce au fost cândva stăpânii Caspicei şi ai fluviilor Rusiei, cazacii?

Aşa că singura băutură care stă în dreptul ei pe masa de lemn din curtea familiilor Sidorencu şi Sevastian, prietenii mei, e vodca!

CRAP LA CUPTOR
• 100 ml untdelemn • 50 g unt • 500 ml vin alb sec
• 2 kg cartofi • 1 kg roşii • 5 ardei graşi
• 5 morcovi potriviţi • 500 g ceapă albă
• 500 g ceapă verde • 1 căpăţână usturoi mare

• piper, sare, boia, verdeţuri (mărar, pătrunjel)
• 1 crap de 3-5 kg (mai mare nu vă încape în cuptor)
• Crapul nu se curăţă de solzi: se taie pe spate, prin mijloc, începând de la cap şi continuând pe lângă aripioarele dorsale spre coadă, până se deschide într-un fel de roată
• Se scot maţele şi branhiile, se spală, se scurge
• Se unge o tavă mare (cel puţin cât peştele) cu unt
• Se curăţă cartofii, se taie în jumătate
• Se aşază peştele cu solzii în jos, cu cartofii în jur

• Se sărează, se piperează
• Se garniseşte peştele cu felii de roşii, ardei gras, morcov, ceapă
• Parte din zarzavaturi se pun pe lângă cartofi, în zeamă, să facă sos

• Se stropeşte cu ulei şi vin
• Se dă la cuptorul potrivit de încins – focul mic face carnea bună – 30 de minute sau mai mult, până intră furculiţa uşor în carne, stropind din când în când, să nu se ardă, cu zeama din tavă
• Dacă scade zeama prea mult şi n-o mai poţi lua cu lingura, mai adaugă apă
• Se pisează usturoiul, se freacă cu 100 ml apă şi o linguriţă de boia
• Se toarnă zeama asta peste peşte
• Se dă iar la cuptor, cu foc iute 3-5 minute, până se rumeneşte carnea pe unde e descoperită şi se îngroaşă sosul
• Se scoate, se presară cu verdeţuri tocate
Lucrare de Delta Dunării, crapul la cuptor cere un pic de muncă, răsplătită însă enorm la sfârşit. Sigur că, la Caraorman, Dumitriţa Moisei face la ţestul din curte crapi de zece chile, sigur că Aligoté-ul de Niculiţel, zburdalnic dar totuşi ferm – ce bine s-a construit vinul ăsta pe dealurile sterpe ale Dobrogei!

– se leagă de peşte ca solzii de biban şi România de NATO!
Crapul la cuptor se oferă direct din tava în care s-a copt şi se mănâncă până la pielea cu solzi de dedesubt. Chiar dacă are cartofi, mămăliga e maica-sa bună, dar nici pâinea neagră de casă, scoasă caldă din cuptor, nu-i e o rudă îndepărtată. Cinstit vorbind, cu cât e mai mare peştele, cu atât e mai bun!

STORCEAG
• 200 g cartofi • 1 ceapă • 1 morcov
• 100 g smântână subţire • 1 ou • 1 linguriţă sare
• 1 legătură mărar • 1 vârf cuţit piper pisat

• 1 kg carne de sturion – morun, nisetru, păstrugă, cegă (sau orice alt peşte mare alb)
• Se pun 2 litri apă cu sarea şi piperul la fiert
• Se taie în bucăţele cât mai mărunte morcovul, cartofii, ceapa (dar nicicum nu se rad şi nici prin mixer nu se trec, că nu facem cremă)
• Se taie carnea de peşte (dezosată!) în cuburi de aproximativ 2 cm latura
• Când apa dă în clocot se pun toate astea la fiert
• Se bate smântâna cu oul şi cu o cană de apă
• Se toacă mărunt
• După douăzeci de minute de fiert se adaugă ciorbei noastre smântâna şi mărarul, se amestecă puţin şi se dă într-un clocot
Storceagul se mănâncă într-un singur loc din România – la Sf. Gheorghe Delta Dunării.

E un amestec de bucătărie ucraineană şi românească, o reţetă un pic pestriţă

– şi continentală şi pescărească totodată – dar lejeră.
Se poate face şi cu şalău, şi cu ştiucă, şi cu somon sau alt peşte alb de mare (nu merge însă, zic eu, cu somn sau crap, care-s graşi şi întorc gustul). Tăria nu se leagă cu ciorba asta uşoară ci un vinuţ mic şi poznaş, un Sauvignon adolescent de pe dealurile Tulcei, alb la piele şi mai mult decât fraged, infantil.

CRAP LA PROŢAP

Pescarii Dunării şi ai Deltei înnoptează deseori departe de casă, între stufuri şi sălcii, având la îndemână doar ceea ce apa dăruie.

Aşa s-a dezvoltat o bucătărie cu componente simple, ba chiar sărace, dar seara lângă foc e lungă şi nu se grăbeşte nimeni – destul de sofisticată ca preparare. Deci:

• sare, piper, cimbru • 50 g untdelemn
• 1 crap de 800 g – 1 kg (ceea ce ar ajunge unui om flămând)
• Se face un foc de lemne (eventual două, la circa 1 m unul de altul)
• Se curăţă crapul de solzi, se taie pe burtă, se scot măruntaiele şi branhiile
• Se spală bine peştele, se şterge
• Se crestează transversal, mai ales pe fileuri, sub aripioarele dorsale, unde e carnea mai groasă
• Se sărează, se piperează, se freacă cu cimbru
• Se înfige crapul prin gură într-un băţ mai gros, în aşa fel ca vârful să ajungă exact la coadă, sub piele
• Se unge cu o frunză muiată-n ulei
• Se înfige băţul în pământ la 50-60 cm de foc sau între focuri (căldura să coacă carnea încet, vreme de, să zicem, o oră). Dacă focul e mai puternic proţapul se înfige chiar mai departe
• Dacă am făcut un singur foc, din când în când proţapul se suceşte ca peştele să se coacă pe toate feţele; se mai unge carnea cu ulei, să nu se ardă şi usuce
• Când crapul s-a pătruns, se scoate de pe băţ într-o farfurie (sau se mănâncă direct de pe proţap, e chiar mai amuzant şi mai altfel)
• Proţapul e un lucru gustos mai ales atunci când se coace încet, tot atât de încet cum trece noaptea. Şi e bun mai ales când fiecare are grijă de proţapul lui – că ce-şi face omul cu mâna lui... – pe malul lacului, în cântec de broaşte şi stârci

Încălzindu-mă ades la lumina unui pahar de Somoveancă – vin alb mic dar cinstit, rămas din alte vremi numai într-un sat de lângă Tulcea – înmuind un boţ de mămăligă caldă în mujdei cu roşii şi apoi rupând din carnea înmiresmată a unui crăpcean proţăpit lângă un rug făcut din două sălcii uscate, mi se părea, în puterea nopţii, nu numai că n-am trăit destul, ci că sunt nemuritor.

CHIFTELUŢE DE PEŞTE

Pe Dunăre şi în Deltă, chifteluţele se fac de obicei din fileuri de peşte cu oase fine – crap, ştiucă, caras – ce se macină-n maşină.

Cele mai bune sunt însă chifteluţele de ştiucă: carnea albă, mirosind doar a iarbă, primeşte cu mulţămire şi potriveşte cu instinct regizoral sigur multele

gusturi ce i se adaugă.
Umplutura:
• 2 cepe • 1 cartof • 1 ardei gras
• 1 ardei iute • 3 legături mărar • 2 legături pătrunjel
• 2 ouă • sare, piper, cât vreţi

• 1 kg carne peşte (dezosată, pe cât posibil, şi tocată de două ori)
Îmbrăcătura:

• 1 ceaşcă de făină
Prăjitura:

• ulei mult, pentru prăjit
• Se grijesc cepele, cartoful, ardeiul gras şi iute, se toacă mărunt, pastă, împreună cu verdeaţa
• Carnea, ouăle, sarea şi piperul, zarzavatul şi vedeţa se amestecă
• Se încinge uleiul
• Se ia câte o lingură de tocătură, se face gogoloi şi se tăvăleşte prin făină; se turteşte şi se pune la prăjit, pe ambele părţi, până se rumeneşte şi devine chiftea
Taine: Puse fierbinţi pe o sugativă, chiftelele scapă de uleiul ars, ceea ce le face şi mai gustoase.

Un sos de roşii sumar – 1 ceaşcă bulion roşii, 1 pahar de vin, 1 linguriţă zahăr, 1 lingură oţet, 1 foaie de dafin, 1 crenguţă cimbru, fierte toate zece minute, să se-nchege – poate adăugă un pic de fantezie europeană unei sfârâieli acvatice cu accent arab.

Dobrogea e nu numai ţara peştilor, a păstorilor armâni, a Deltei, a podişurilor secetoase şi a vânturilor îmbibate de sare de pe mare, e şi ţara vinurilor albe: de la Ostrov şi Oltina până la Sarica şi Tulcea vinul alb, înecat de soare, uscăţiv şi calcaros, străluceşte („Toamna mânjită de mustul de struguri“ scria tristul Ovidiu) Aligoté-ul cel sprinţar şi primăvăratec mai ales, curge ca o adiere udă şi proaspătă, cu miros de iarbă înrourată peste muşuroaiele încinse de chiftele.

Daţi-i vieţii o şansă! Daţi însetatului Aligote

CIORBĂ DE CAP DE CRAP

În Deltă, mai ales, capul de crap mare este o delicatesă, o bucăţică râvnită cum puţine sunt, care se suge sau ronţăie până la ultimul oscior. Dincolo de malul fluviului, însă – ca şi în cazul zemurilor de cap de morun sau de somn puţini sunt cei ce ştiu şi pot să-i mănânce zgârciurile şi grăsimioarele fragede cu încântarea şi religiozitatea cu care le devoră pescarii.

• 2 cepe • 3 roşii mari • 1 morcov
• 5 cartofi potriviţi • 2 linguri oţet • sare, câtă îi trebuie
• 1 ardei iute • verdeaţă – leuştean, ţelină, pătrunjel
• 2-4 (2-3 kg) capete de crap cât mai mare
• Se grijesc roşiile, ceapa, morcovul, cartofii, ardeiul iute şi se taie mărunt, zaruri
• Capetele de peşte se spală scurt în apă rece
• Se pune peştele la fiert, împreună cu legumele şi zarzavatul tocat, în apă cât să-1 acopere
• După primele clocote se spumuieşte şi se lasă să fiarbă, acoperit, 1 jumătate de oră bună
• Se toacă verdeaţa
• În sfârşit se sărează, se toarnă oţetul şi se mai lasă să clocotească 5 minute
• Se adaugă verdeaţă, se dă la masă
• Se oferă fierbinte, peştele pe un platou, zeama în castron
Taine: Precum ştiţi, obiceiul Deltei cere ca să faci din 1-2 polonice ciorbă plus ceva oţet şi usturoi pisat un sos în care să înmoi carnea peştelui; adaugaţi în sosul acesta ceva verdeaţă tocată pastă.

Zeama fierbinte, picantă şi acrişoară se soarbe la sfârşit, ca o ambrozie reparatorie, mirosind sălbatic a ierburi: puţină zeamă de lămâie o domesticeşte.

Capul de crap se desface încet încet, cu mâna: furculiţa sau lingura nu vă pot ajuta decât din când în când. Se suge os cu oscior, pieliţă cu pieliţă, e un deliciu. Cea mai aleasă şi mai fragedă bucăţică din crap se găseşte la cap, undeva la inserţia branhiilor pe coloana vertebrală.

Vodca, rachiul de caise de Tulcea (Victor Iancu e „caisarul“ ţării noastre), dar şi o ţuică tare, prefriptă, mirosind a prună şi a miez de sâmbure, susţin şi împing înainte, spre desfătare, această fiertură unică.

GÂSCĂ SĂLBATICĂ LA CUPTOR

România, cu Dunărea, Delta şi râurile ei, este una din principalele gazde de iarnă a câtorva specii de gâscă sălbatică. Din Mehedinţi până-n Botoşani milioane de gârliţe acoperă câmpurile de grâu şi orz abia răsărit, rămânând în câmpiile române din noiembrie până în martie uneori. Agricultorii le consideră

o pacoste îngrozitoare, ornitologii un miracol, iar vânătorii un vânat de soi (extrem de greu de apropiat, darmite de împuşcat). Dar dacă, totuşi, un prieten

sau o cimotie se încumetă să se aţină la vreo răspântie de canale îndepărtate până are şansa să doboare un gâscan, preţuiţi-1 cum se cuvine – nu ştiţi ce sacrificii au fost obligatorii, câtă suferinţă înfrigurată şi ce marşuri de noapte

prin noroaie îngheţate sau cleioase.
• 1 gâscă (are între 2-4 kg) • 200 g unt
• 200 g untură gâscă • 1 kg ceapă
• 2 căpăţâni usturoi • 1 litru vin alb de masă
• sare, piper

• 1 kg roşii descojite în bulion sau proaspete
• 250 ml vin alb dulce (Tărnâioasă, Muscat Ottonel)
• buchet de ierburi – mărar, cimbru, leuştean, pătrunjel – uscate sau proaspete.
• Gâsca golită şi tăiată bucăţi se freacă cu piper şi usturoi. Nu trebuie fezandată – e mai bună cu cât e mai proaspătă
• Se încinge untul împreună cu untura, apoi se potriveşte gâsca în cratiţă
• Rumenirea se face la început pe foc iute, să închidă porii
• Se toacă ceapa şi usturoiul şi se pun un sfert de oră la muiat lângă gâsca rumenită – focul e acum mic şi bleg
• Se încălzeşte 1 litru de vin alb sec şi se toarnă peste carne
• Se taie roşiile, se adaugă la fiertură cu buchetul de ierburi, sare, piper
• Se acoperă bine şi se dă la cuptor 4-5 ore, la foc mic
• La sfârşit se degresează, se scot ierburile, se descoperă, apoi se adaugă şi vinul parfumat şi dulce pentru încă o jumătate de oră de clocote şi splendide rumeniri
Tainã: Raţă sălbatică se face după acelaşi dichis.

La vânat, lecţia vieţii cere nu atât un vin roşu ci un anume vin, roşu sau alb. E vorba de unul somptuos şi arogant, o esenţă conducătoare. Dar gâsculiţa asta europeano-siberiană are fineţuri care trimit spre un alt fel de vin, tot sec, tot îndesat de sevele pământului, dar mai blând, mai catifelat şi mai floral: Cadarca de Miniş.

Creată pe la 1774 din struguri stafidiţi, a fost, secole, o rivală (ca şi Grasa de Cotnari) a Furmint-ului dulce şi greu de Tokay.

Mai încoace însă, nimeni n-a mai stat să aştepte stafidirile iernii şi „mucegaiul nobil“ aşa că azi Cadarca de lângă Arad e roşie coral (căpşună?), parfumează generos lumea cu miros de ierburi sălbatice şi smicele de salcie; îţi dă sentimentul, când o bei, întâi de prospeţime apoi de forţă reţinută. Are o rotunjime a ei, făcută din contraste, o aciditate inteligentă şi jucăuşă, o graţie vibrantă!

Straşnic vin! Până şi gâsca din Deltă va tresări de bucurie!

CHILCĂ CU CEAPĂ

„Sărătura săracului“, cum se spunea peştişorilor aruncaţi de vii, direct din năvod, de pescarii de la Jurilovca în putina cu sare, poate fi o intrare foarte gustoasă dacă o aranjăm puţin, să fie mai atrăgătoare şi la înfăţişare şi la miros.

• 500 g chilcă (peşte mărunt, marin) • 3 cepe (roşii!)
• 2 linguri oţet (de preferinţă de fructe) • 1 lămâie
• 3 linguri untdelemn (de măsline ar fi bine) • 1 pumn de măsline
• verdeaţă – pătrunjel
• Chilca se scurtează de capete, se spală şi se scurge bine, apoi se pune într-un şervet la uscat
• Lămâia se taie felii
• Ceapa se taie peştişori
• Pătrunjelul se toacă
• Se aşază peştişorii în castron, se presară cu ceapă, verdeaţă, se ornează cu măsline şi lămâie
• Se toarnă ploaie oţetul apoi uleiul
Multe „ale săracului“ au bucurat palate nobile şi au ajuns pe la curţi şi mese domneşti: celebra mâncare de fasole neagră braziliană, la bouillabesse, ciorba de burtă şi ghiveciul măcelăresc, blinile (dacă astea le-o fi pluralul!).

La chilcă merge un vinişor zăpăcit ca Plăvaia sau Galbena de Odobeşti, să mustească-n cană şi să nu ştii de unde vine miros de flori la masă cu peşte sărat.

ICRE NEGRE

Caviarul românesc arată aşa :

• Icre de MORUN, numite pe piaţa internaţională BELUGA – mari (2-3 mm), cenuşii sau negre deschis, plăcut parfumate şi tari când sunt proaspete şi corect conservate
• Cele de NISETRU – OSIETR la armenii de la Paris şi Copenhaga –
sunt negre-cenuşii, nu prea mari (cam 2 mm)
• De PĂSTRUGĂ – OSTRIUGA la malul Caspicei – sunt mici (1-2
mm) negre şi lucioase
Pe cele de CEGĂ, VIZ, SIP nu le-a mai văzut nimeni de mai mulţi ani.
Beluga românească, mai ales cea pescuită toamna, nu avea egal decât în Beluga de Caspica, (nu vorbim de cea albă, zisă Imperială, care, deşi extrem de valoroasă prin culoarea rarisimă, e mai puţin înmiresmată şi gustoasă, ci de marele caviar iranian).

Din păcate, sturionul românesc a fost distrus în cea mai mare parte de barajele de pe Dunăre, pescuitul comercial intensiv şi poluare.
Crescătorii de reproducere şi repopulare n-am fost în stare să facem – alţii au! – iar puţinul caviar care mai apare azi pe piaţă – cea mai mare parte braco

nat – e prost dichisit: pescarii Deltei şi fluviului nu mai ştiu ori nu mai au timp să aducă apă de izvor de la Topolog (sau să distileze apă de Dunăre) nici să cumpănească sarea de Cacica exact cât să se desprindă oul un centimetru de la fundul ligheanului de ceramică unde icrele rotite uşor cu mâna (bine spălată cu apă de ploaie fiartă) se murau şi se-ntăreau patru ceasuri fix.

Acum, din lăcomie şi de groaza pagubei, pescarii pun apă din care o fi şi sare grunjoasă cu polonicul, aşteptând cumpărător şi-o viaţă, fără să lase din preţul astronomic.

Icrele nu se strică doi-trei ani dar nici bune de mâncat nu mai sunt (că şi chilca tot potroacă e, şi tot a peşte pute, dar nu costă 200 – 300 de dolari chilul!) Dacă, totuşi, aţi găsiţ un ucrainean cinstit şi aţi pus mâna pe un borcănaş cu Beluga adevărat, se face aşa:

• Se pun icrele într-un castronaş de argint bine lustruit iar acesta se îngroapă până la gură în pat de gheaţă (caviarul se mănâncă din fudulie şi ifose, aşa că şi frapiera e elegant să fie de argint)
• Trei castronaşe de porţelan sunt pline cu smântână proaspătă, ceapă rasă şi spălată (să nu oxideze) şi feliuţe fine de lămâie fără coajă
• E şi unt, „şambrat“ pe farfurioara lui pătrăţoasă, tot de argint, să-1 ţină aşa, recişor
• Clătitele groase de-un deget – blinele – aşteaptă teanc, ca şi carafele de vodcă aburite, aliniate fiecare în mica ei frapieră
Nu mai ştiu ce beau ruşii acum, ce-au făcut ei cu Stolicinaia, Moskovskaia, Krepkaia şi restul de bunătăţi. Nici pe polonezii cu Wiborowa, Jerzebiak şi Zubrovka nu-i mai văd. Dar, dacă tot aţi cheltuit cât o familie într-un an pe un pumn de icre negre, ce mai contează încă un sfert de milion de o Smirnoff?

Culmea că, om de baltă fiind, am avut des parte de icre negre, chiar şi cu polonicul când şi când.

Am încercat să le mărit şi cu rachiu de fructe, şi cu vin alb foarte sec, şi cu wisky! Nu şi nu. Nu le place nimic! Vodca neutră şi albă, cu un iz de pământ dulce totuşi, e singurul însoţitor acceptat!

PEŞTE PRĂJIT

Întrucât, se pare, porumbul şi mai ales ce decurge adeseori din el, mălaiul, sunt elementele fundamentale ale diferenţelor – vive la diference?!- ce izolează adeseori bucătăria românească în Europa, apropiind-o întrucâtva de cea sudamericană, să-1 folosim şi noi la savorile primitive ale cărnii.

De exemplu, peştele prăjit e deosebit de gustos şi suculent dacă e tăvălit în mălai. Cum se face?

Mai întâi, îl presărăm cu sare şi-1 lăsăm, cum zice mama Motra din Caraormanul

Deltei, „să se-ndulcească“ vreo cinci ore. Apoi îl spălăm, nu foarte convinşi, şi îl ştergem. Odată uscat, îl frecăm cu puţin piper (sau puţină boia, sau, de ce nu, – dacă e peşte alb – şalău ori ştiucă – îl presărăm cu caşcaval

uscat ras sau chiar un pic de făină de usturoi) şi-l tăvălim repetat în mălai, până se îmbracă într-o pijama aurie, ca să-şi doarmă somnul de veci.

Tigaia fiind pe foc potrivit spre mic şi uleiul încins (puteţi încerca şi vechi reţete de dinainte de obezitate: untura de porc sau cea de gâscă) se aşază bucăţile de peşte la prăjit.

Ulei e mai bine să fie prea mult – de-abia se rumeneşte frumos pe toate părţile – decât prea puţin, că dacă e prea puţin se arde peştele şi făina fumegă şi nimic nu mai e bun.

Dacă bucăţile nu prea groase stau zece minute pe o parte şi la fel pe ailaltă înseamnă că e gata. Avantajul reţetei ăsteia e că mălaiul se comportă ca şi pesmetul, închide şi coace carnea – fiind mai sănătos şi mai parfumat decât făina şi pâinea arse. ’

Se scoate peştele prăjit din tigaie cu spumiera (să zicem) şi se lasă un minut pe hârtie sugativă să se degreseze. E minunat, da’ ce spun eu, e o nebunie şalăul sau ştiuca cu lămâie, dar, dacă e crap sau somn sau chefal, se leagă şi cu vreun mujdei de usturoi, că sunt numai în Deltă vreo trei.

Vinul peştelui alb – tot şalău, ştiucă, biban zicem – este mereu acelaşi rafinat şi graţios Sauvignon, alb (cinstit vorbind, m-aş gândi la Drăgăşani, care-i mama şi tata acestui vin cu bunicii provensali).

Dacă v-aţi oprit la piese mai grele – crap, scrumbie, somn, nisetru, morun , chefal, calcan – atunci şi vinul cată iute să-şi pună o armură mai pe măsură, că altfel nu dovedeşte.

Iar armura vinului eu zic că şi în culoarea roşie stă, aşa că o Băbească Neagră de Dealurile Bujorului, dar o Băbească adevărată şi ambiţioasă, nu vreun pişat din cinci struguri şi o cenuşă frecată cu acid formico-acetic (cum vând unii la sticle nespălate), va merge mănuşă.

Băbeasca la români e o licoare nici prea prea, nici foarte foarte, că n-are de unde: aşa e ea, mică şi zbârcită.

Cea de Covurlui stă ţeapănă în pahar şi se făleşte cu o seninătate roşie cărămizie ce la unii poate părea slăbiciune (la sâmbureşteni de pildă) iar la alţii vlagă (micuţa şi transparenta Creaţă spre exemplu, ce se teme de carne ca Bill Clinton de natura cea de-monică).

De Buna Vestire, pescarii care vor să le meargă bine se duc la biserică, iau anafură şi pleacă la pescuit.

Primului peşte pe care-l prind îi pun o fărâmă de anafură în gură şi-l slobozesc, spunându-i „Du-te! Şi cu câţi te vei întâlni, spune-le la toli să vină la mine!“

PEŞTII NOŞTRI STRANII

Ce peşti eurocentrali nu prea cunosc şi nici nu prea mănâncă străinii (deşi ar avea de unde, căci mai au şi ei câte o fâţă, ici şi colo) sunt sturionii, şalăul şi somnul.

512

Marea Neagră, Dunărea şi afluenţii ei încă sănătoşi sunt gazdele şi matca acestor relicve biologice stranii, ce seamănă cu peştii dar, ca să ajungem la ce ne interesează în capitolul ăsta, nici miros şi nici gust de peşte nu au.

ŞALĂUL – Exportat nu de mult de ţările Europei centrale, şalăul – peşte răpitor de apă adâncă – a populat destule ape occidentale, provocând în ultimii ani, în Franţa mai ales, „la sandrinite“ (şalăita) adică boala pescuitului de şalău mare (ajunge şi la 25 kg).

Aşa s-au născut câteva reţete spectaculoase – şalău „bonne femme“, şalău cu maioneză, şalău cu ciuperci şi parmezan, şalău cu capere şi măsline verzi – care tind, toate, să îmbogăţească carnea albă şi uscată a peştelui danubian cu te miri ce.

Interesant este că această carne lejeră şi aproape fără miros se bucură la smântână şi la brânză mai mult decât puiul sau viţelul! Gastronomia română nu-l tratează nici ea ca pe un peşte, ci ca pe o carne de uscat şi-l face rasol, cu legume multe, sau şniţel (tăvălind fileuri în caşcaval ras şi apoi în ouă bătut cu făină şi pesmet) ori prăjit în unt, cu sosuri de roşii şi usturoi.

Bucătăria originară pescărească, în schimb, rădăcina lui dintâi, nu-1 prea alintă: în Deltă şi pe Dunăre, şalăul, bucăţică de rasă, e pus în rând cu toţi peştii, la ciorbă şi ce-o mai fi, saramură sau în spuză, că are pielea groasă.

Oricum ar fi făcut, şalăul este una din cele mai rafinate bucurii de origine istro-carpatică, comparabil cu orice alt peşte marin, oricât de celebru.

Dar, atenţie, dintre toate cele aproximativ douăzeci de specii de peşte de apă dulce care, teoretic, ajung (rar!) în cratiţele noastre, şalăul se strică primul! Grijă mare la mirosul plăcut de iarbă, la culoarea vie, negricioasă, a solzilor, la roşul intens al urechilor, la tăria fermă a cărnii albe, semne fără de care nu cumpăraţi şalău nici mort, că vă omoară!

SOMNUL – Tot francezii sunt primii occidentali care îşi populează acum, încet-încet, fluviile cu acest monstru sarmatico-cretacico-reptiloid, despre care experienţele (şi nu legendele!) româneşti spun că poate atinge 500 de chile şi 5 m lungime.

Rechinul Dunării şi al Deltei (e carnivor de la viermişori până la gâşte şi chiar oameni) somnul are un miros ciudat, numai al lui, nu de nămol, ci de plantă stranie, grăsoasă, de baltă, de castană fanată.

Când e mic, până-n 1 kg (somotei, moacă) e magnific. Când e mare (pană, iaprac, iarma, somn) e foarte gras, cu carne moale şi fină.

Numai danubienii-l mănâncă, deocamdată, făcut după reţete care elimină grăsimea: ciorbă, grătar bine pătruns (celebra pană cu usturoi) sau prăjit uscat. Pescarii Deltei îl ţin în gropi şi îl hrănesc, ca pe porc, sau îl priponesc legat de gură cu funii lungi, în fluviu, până se hotărăsc să-1 taie sau să-1 vândă.

STURIONII – MORUN, NISETRU, PĂSTRUGĂ, CEGĂ – Fosilă vie, familie bună şi veche, atât de veche încât e un miracol biologic că „peştii“ aceştia aristocraţi ne mai sunt contemporani.

Acipenseridele, fiinţe blânde, vegetariene şi planctonivore, (dar şi melci şorivore şi răcuşorivore şi viermişorivore), urcau înainte mii de kilometri peDunăre, să-şi depună icrele. În rest, trăiau undeva, între mare şi fluviu, pe păşunile puţin adânci ale grindurilor scufundate, ca nişte mari ierbivore liniştite, cu o înţelepciune şi-o memorie mai veche chiar decât Marea Neagră şi pământul ce-o înconjoară.

S-a terminat! Morunul mai ales (peşte uriaş ce poate atinge 1000 kg) e aproape numai istorie şi literatură. Sturionii sunt pe ducă: le-am răvăşit şi distrus viaţa şi ţările în care trăiau.

Norocoşii care mai găsesc şi plătesc, scump tare, vreo bucăţică (braconată, desigur!) descoperă o carne extraordinară, fermă în ţesătură, cu parfum plăcut şi gust de o fineţe uluitoare.

Totul se mănâncă la sturion. Cartilagiile (ce ţin loc de oase) şi măruntaiele se fac ciorbă. Carnea se frige, mai ales la grătar (dacă e morun, care e un pic mai gras), sau se prăjeşte.

Dacă e nisetru, cegă, păstrugă sau morun mai tânăr (până-n 50 de kg) poate fi gătit în zeci de feluri, rasol, cu maioneză, prăjit, cu ciuperci, cu sosuri, cu orice legumă, cu orice zarzavat.

M-a uluit, de fiecare dată, reuşita totală a oricărei asocieri: sturionul are generozitatea unei mari nobleţi, primind la pieptu-i, cu aceeaşi eleganţă caldă, şi vârfuri de sparanghel cu lapte şi trufe, şi andive cu sos verde de mentă şi avocado, dar şi mămăligă ori cartofi fierţi cu usturoi.

România, distrugând ultimele şanse de supravieţuire a sturionilor (ce se întâmplă la „târgul“ de peşte de la podul Giurgeni-Vadu Oii este o crimă bestială, un sabotaj economic grav al patrimoniului naţional făcut sub ochii poliţiei şi ai procuraturii) nu îşi distruge numai o valoare originală a legatului său ci şi

o sursă de venit excepţională care, bine gestionată, (protejată, refăcută, sprijinită prin crescătorii) ar aduce bani mulţi şi buni cu investiţie relativ puţină. Doamnelor şi domnilor, călătoria noastră a luat sfârşit. Ne vom reîntâlni, dar numai pentru o scurtă

POSTFAŢĂ

Această carte s-a început, ca o glumă de chef şi de azi pe mâine, din obiceiul destul de recent al câtorva „crai“ tomnatici şi citadini de a se întâlni la timp de sărbători şi ospeţe. Din rutina fericită de a petrece împreună, la lumina unui vin bun şi a unei mâncări gustoase, de a ne bucura de viaţă cu tot ce ne-a mai lăsat Dumnezeu, după o tinereţe, vai, boemă şi straşnic de zbuciumată (în care mâncarea a fost doar un grăbit astâmpăr foamei), ne-au potopit, iată, idei

ciudate.

Tinereţea fiind de-acum destul de îndepărtată, ne-a venit şi nouă, ca şi altora, timpul să preţuim mai mult altă faţă a fericirii senzuale, pe care juneţea zvăpăiată o ignoră. Le mulţumesc deci lui Nelu Bănşoiu, – care şi-a zălogit editura ca să publice o

trăznaie – lui Dan Nicuţă, lui Mihai Oroveanu şi lui Victor Sălăgean, nume binecunoscute ale vieţii culturale şi mondene bucureştene şi europene, pentru încurajările şi sprijinul aduse acestei încercări amatoreşti, acestui joc (scăpat de sub control). Consider slova aceasta un fals inocent, o farsă stranie şi neaşteptată, născută din căldura şi sensibilitatea serilor prieteneşti petrecute împreună.

Îi mulţumesc şi Ilenei Dehelean pentru devotamentul arătat celor o mie de pagini de mâzgăleli abia, abia descifrabile (nici eu nu ştiam uneori ce-am scris) devotament fără de care lenevia şi indolenţa mea ar fi câştigat, n-am nici o îndoială, o partidă comic de inegală..

În sfârşit, glumă sau nu, când ai scris o mie de pagini, ţi se pare că ai schimbat faţa lumii (şi vrei s-anunţi asta prin toate mijloacele şi prefeţele).

Când eşti însă conştient că asta ar fi fost treaba şi misiunea unor profesioni şti dăruiţi, riguroşi şi mult, mult mai competenţi, mai exacţi, în toate cele în chestiune, decât tine, şi că tu nu eşti decât un diletant care s-a jucat, senin şi inconştient, cu cheile universului, ca un copil prost, când constaţi că te-ai băgat, ca musca-n lapte, în domenii paralizant de ample, de precise şi de abisale în acelaşi timp, mica ta scrijeleală de o mie de pagini mai mult te sperie decât te bucură. Chiar ascunsă după citate şi referinţe clasice, însăileala se vede, iar Paganini nu poate fi cântat după ureche (am fost măreţ, nu?).

Dar asta e, nici o mamă nu-şi poate urî pruncul, oricât de ciudat şi neterminat s-ar fi născut, darmite să-1 ucidă, iar orgoliul e, o spun cei ce o ştiu bine, un fel de altă respiraţie a noastră.

Fie doar ca această ludică fantezie să provoace, iar cineva hărăzit să purceadă în sfârşit la scrierea unei părţi nestudiate, deocamdată, din antropologia românească. Din punctul de vedere al cărţii noastre, locul e liber.

Şi, pentru că şi eu şi Bănşoiu suntem conştienţi de slăbiciunile inevitabile ale unei asemenea încercări, vă oferim aici un loc pentru evidenţiat erorile, pentru înjurat autorul şi întreaga sa familie, pentru trimis editorul la origini şi toţi prietenii lor la dracu.

Vă asigurăm că vă vom citi corespondenţa cu cel mai mare interes.

Caş la cuptor 394 Ciorbă de legume 266
INDEX Caşcaval afumat 201 Ciorbă de linte 380
Caşcaval la capac 243 Ciorbă de lobodă 275

Caviar cu vinete 240 Ciorbă de miel 121

Ciorbă de păsat 181

A Borş românesc 251 Cârnaţi 97 Ciorbă de perişoare 244

Borşul 471 Cârnaţi de vânat 411 Ciorbă de perişoareAlivenci 465 Boţi 189 Ceapă de Câmpina de peşte

Brânză de burduf 298 498

Alviţă 235
Brânză de burduf
203 Chec ca-n Banat 342 Ciorbă de peşteArdei copţi 32 Chiftele cu zeamă de varză
Ardei cu brânză 285 cu chimen 410 Chiftele cu sos de roşii
253
Ciorbă de porc cu tarhon
279

Ardei de umplut iarna Brânză în coajă de brad 253 369

70 201 Chiftele de cartofi 306 Ciorbă de potroace 257Ardei umpluţi 29 Brânză zburată
204 Chiftele de mămăligă 406 Ciorbă de salată verde 355Ardei umpluţi cu varză 69
Brânzoaice 239 Chiftele din legume 345 Ciorbă de urzici 154Ardei umpluţi de post 163
Brânzoaice de Brăila 217 Chiftele marinate 253 Ciorbă de varză acră 422Azimă 209
Bujeniţă 197 Chifteluţe de burtă 229 Ciorbă oltenească de pui 273

Bulion de roşii 70 Chifteluţe de icre 503 Ciorbă oltenească B Bulz 193 Chifteluţe de peşte 507 de văcuţă 269
Balmoş
Bundărete 57 Chilcă cu ceapă 509 Ciorbă transilvăneană 392182 Burtă de porc umplută
265 Chisăliţă Ciorbă ţărănească Balmoş de Gorj 184 Chisăliţă domnească
167
Ciuci
319

Balmoş de Bucovina 195 C Chisătură
277
Ciulama
409

Băbuşoare 467 Chişcă
190
Ciumperci
242

Borş cu tocmăgei 475 Cafea... „românească“ 47 102 195

Chişcă moldovenească 104 Ciuperci ciobăneşti 185Borş de chitici 478 Caltaboşi 94
Ciorbă ardelenească Ciuperci la grătar 62

Borş de ciuperci 466 Caltaboşi cu sânge 95

Borş de leurdă 164 Caltaboşi moldoveneşti 96
de lobodă 353 Ciuperci marinate 443

Carne în untură Ciorbă de bob 170 Clătite braşovene 377Borş de urzici 432
Cartofi cu chimen
104 Ciorbă de burtă 224 Clătite cu ce-o fi 37

Borş din sfeclă 433 444

Borş moldovenesc Cartofi munteneşti Ciorbă de cap de crap 507 Clătite cu creier 403
de găină Cartofi noi cu mărar
221 Ciorbă de cartofi 436 Clătite cu urdă şi mărar 475
Borş pescăresc I
472
Cartofi săraci
295 Ciorbă de ciocănele 247 Coardă de struguri 477
Borş pescăresc II
500
Castraveţi cu smântână
389 Ciorbă de fasole boabe 362 Colaci de Sfântul Paşte

501 260 Ciorbă de fasole verde ori de Crăciun

Borş pescăresc III Castraveţi muraţi de vară 242
365 111

Borş pescăresc IV
502
Caş afumat
Ciorbă de fasole verde Colivă pentru cei pribegi 148
Borş pescăresc
502
Caş de mere
202 ca la Sălişte 359 Compot de mere 259387 Ciorbă de gâscă 337 Compot de mere
creţeşti 473

de Periboina 502 Caş dulce 203

516 517

„Compot“ de pere întregi 268
Compot de vişine 250
Compot de zahăr 439
Corăbiele 318
Cornuleţe de Haţeg 361
Cornuleţe foarte bune 396
Cornuri machedoneşti 282
Cotlete oşeneşti 409
Cozonac 327
Cozonac bucovinesc 443
Cozonac cu nucă
sau cu mac 420
Cozonac muntenesc
de post 169
Cozonaci moldoveneşti 482
(Alţi) cozonaci
moldoveneşti 483
Cozonacii de mode1 87
Crap ca la Moldova Nouă 334
Crap la cuptor 504
Crap la proţap 506
Cuiburi de cinci 437
D
Discul 60
Dovlecei umpluţi 270
Dovlecei umpluţi cu vinete166
Drob de miel 119
Drob de urzici 293
Drob în aluat 120
Dulceaţă de aguridă 305
Dulceaţă de cireşe amare 468
Dulceaţă de coajă
de harbuz 246
Dulceaţă de nuci verzi 298
Dulceaţă de Oaş 405
Dulceaţă de toporaşi
(micşunele) 322
Dulceaţă de zmeură 455
F
Fasole făcăluită 416
Fasole sleită 410
Fasole verde cu smântână 469
Fasole verde de Cluj 393
Ficăţei de ştiucă în unt 493
Frigărui de berbec 214
Friptură de mistreţ ardelenească
371
Friptură de Turda 357
Friptură de vânat 42

Friptură de Zalău 400
G
Găină machedonească 285
Găluşte cu prune 427
Găluşte de mămăligă
(Banat) 334
Găluşte de mămăligă (Bucovina)
434
Găluşte de păsat 395
Gâscă sălbatică la cuptor 508
Gem de măceşe 37
Ghiudem 236
Ghiveci călugăresc 155
Ghiveci măcelăresc 232
Ghiveci Naţional 258
Gogoşele ardeleneşti 388
Gogoşele pentru ţuică 385
Gogoşi pentru supă 374
Grădinucă la cuptor 344
Grătarul 58
Gulaş cu picioci 422
Gulaş secuiesc 424
Gulii umplute 396
Gulioare cu smântână 354
H
Hrean ardelenesc 354
Hrean oltenesc 268
I
Iahnie de fasole 406
Iahnie de fasole (de post) 173
Iahnie de fasole cu
carne afumată 344
Icre 488
Icre negre 510
Imam Baialdî 159
Î
Întoarse de ştevie 299
Întoarse de vinete 260
Învârtită 458
Învârtită cu mac 446
J
Jumări 105
Jumări moldoveneşti
(scrob) 462
L
Lapte de bou 190
Lapţi pane 496
Legume la cuptor 268
(Alte) legume umplute - roşii,
cartofi, dovlecei, vinete

Linte de post 263
Lipie 172
Lişiţe la cuptor 451
Lostriţă 494
Lubeniţă 444
M
Magiun de caise, prune, corcoduşe 160
Marii mititei 38
Marinată de peşte 226
Marmeladă de mere, gutui şi pere 221
Mazăre gătită ţărăneşte 318
Măcinici 384
Măcrişul Mariei 131
Măduvioare, momiţe şi alte alea de viţel 357
Mălai copt 297
Mălai dulce 431
Mămăligă cu magiun 411
Mămăligă de cartofi 398
Mămăligă pe pături
Mămăligă pe pături I
Mămăligă pe pături II
Mămăligă pe pături III
Mărnăligă pe pături (Jiu)
Mămăligă pripită
Mămăligă umplută
Mămăligă vârtoasă
Mâncare de castraveţi murаţi
Mâncare de gutui
Mâncare de mazăre

441
190
191
192
192
304
248
383
180
306
364
161
518 519

Mâncare de prune 369 Obleţi prăjiţi 491 Peşte ca la Giurgiu 228 Praz prăjit 166
Mâncare oltenească Ochiuri cu smântână 456 Peşte pe cărbuni 495 Praz umplut 274
de vinete 278 Ostropel de pui 223 Peşte prăjit 511 Praznicul porcului 323
Mâncare „verde“ 303 Ouă pe smântână 400 Peştii mării 212 „Prăjitură“ cu mălai 365
Mâncărică de bob 168 Ouă „româneşti“ 24 Piatră - plită - ţiglă 60 Prăjitură de arminden
311

Mâncărică de cicoare 321 Picior de porc afumat Prescură 109
Mâncărică de creier cu ouă409 P ca la Gheorghieni 426 Proboi 503
Mâncărică de linte 386 Piftie de porc 106 Pui cu smântână 478
Mâncărică ţărănească 267
Papanaşi 30 Pilaf bănăţean 341 Pui de Arad 346
Mere coapte 307
Papară 391 Pilaf cu ciuperci 169 Pui de Voineşti 294
Midii 211
Papară de Halmeu 398 Pilaf de pui Pui la ceaun
Miel haiducesc 300
Papară de peşte 359 Pită armânească
336
Pui la cuptor
278
Miel la tavă 126
Papricaş 425 Pită dulce
283
Pui pe ciolan
33

Pască 287 404
Minciunele 367 114 Piure ardelenesc de cartofi361 Pui ţărănesc cu roşii

Mititei ardeleneşti Pască moldovenească 116 Plachie bucovineană şi smântână

353 Pastă de ardei ori de roşii 435 466

Mititeii a la Păstorel 25 Pastramă
71 Plachie de crap 219 Puişori de baltă 494
Muhalebiu de must 216 Pastramă de gâscă
316 Plăcintă bucureşteană Purcel la cuptor 360
Mujdei cald 319 cu brânză Puţişoare
Mujdei dobrogean
231 Pastramă de mânzat 231 Plăcintă bucureşteană
256 358

215

Mujdeiuri 34
Păpădie bănăţeană 337 cu mere 242 RMurături în oţet Păpădie de Orăştie 354 Plăcintă
creaţă
Musaca de cartofi -

66 Păpuşi de dragavei 166 Plăcintă cu carne
246 Raci 217

Musaca de Dorna
381
Păstrăv afumat 440
250 Rasol 374
Musaca de post
433
Păstrăvi cu smântână 382
Plăcintă cu ceapă 343 Roşii umplute 159

Musaca de ţelină
158
Pâine 22
Piăcintă cu dovleac 227 Rotogoale de berbec 184

280 Plăcintă cu mere 45Musaca de varză 261
Pâine cu cartofi 352 Plăcintă cu smântână 458Musaca de vinete 237
Pâine cu lapte 333 Plăcintă din flori S

(Alte) musacale - ceapă, mere, Pâine de secară
pere, gutui, ciuperci Pâine de sorţi
291 de salcâm 215 Salata la români 34

Muşchi împletit de
239
Pâine de urdă
86 Plăcintă Naţională 223 Salată ardelenească 361

Câmpulung Pârjoale moldoveneşti
307 Plăcintă pripită 230 Salată de boeuf 41

321
Pelin
453 Poale-n brâu 452 Salată de cartofi 372Muşchi umplut de Cluj 395 301 Pogăci Salată de castraveţiPelinci 402 279

Peltea
481 Pomana porcului de Aiud 416 Salată de ceapă roşie 382479O Perişoare cu smântână şi
Posmagi 454 Salată de fasole boabe 375
Oaie de munte (grătar) 183 mărar
Posmagi de Braşov 389

Oaie la groapă 308
470 Praz cu măsline 165 Salată de fasole verde 262

520 521

Salată de păpădie 156 Socată 295 Tobă de Ardeal 101 Urzici sleite 171

Salată de roşii 35 Somn prăjit 272 Tocană cu roşii 248
Salată de varză 417 Sos de măcriş 281 Tocană de cartofi 173 Salată de vinete Sos de mărar Tocană de ceapă

31 305 171 Varză călită

Salate de ciuperci 249 Sos de roşii 401 Tocană haiducească 317 Varză cu carne
360
Saramură 240 Sos oltenesc de iaurt 274 Tocană Naţională 262 413
Saramură (murături) 64 Sos românesc 26 Tocană oltenească 275
Varză cu mărar 269

Saramură cu oţet Spanac de Sighişoara Tocană răzeşească Varză murată la butoi 67

65 362 472

Saramură de burtă de crap241 Spanacul tuturor 26 Tocană ţărănească Varză umplută 407

Sarmale ardeleneşti 417 Storceag 505 de purcel Vărzări 368398 Vărzări moldoveneşti

Sarmale cu păsat 418 Stufat de miel 122 Tocăniţă de ciuperci 477 172
Sarmale de post 174 Supa moşieresei 237 Tochitură măcelărească 441
Verdeaţă la borcan 69
Sarmale din peşte 492 Supă de frecăţei 386 Tochitură moldovenească 480
Verdeaţă-n oţet 70

Sarmale munteneşti Supă de roşii , -164 Toci moldovenesc „Vin“ de fructe 412324 478
Vin „de Gorj“

Sarmuzac 213 Tocmăgei umpluti 456 Vin fiert
315
Sărăţele munteneşti 292 Ş Topitură de purcel 366 44

Sărmăluţe cu urdă 286 Şerbet Turtă cu chimen 379
Vinete în bulion 71
Sărmăluţe în cuib 390 Şerbet de caise
313 Turtă cu icre negre 499
Vişinată şi altele 67
Sărmăluţe în foi de viţă 459
313 Turtă de praz

Sărmăluţe în frunze
Şerbet de nufăr 220
Turtă din făină de grâu
277 Z
de ştevie 157

Şerbet de toporaşi 303
Turtă dulce cu miere
81
ZabicSărmăluţe în varză dulce Şerbet din flori de tei 294 464 323

462 Şniţel de caşcaval Turtă dulce de Braşov 393 Zacuscă

Sărmăluţe moldoveneşti 480 Şniţel de ciuperci
257
Turte de mălai 314 Zară moaţă
39
Sângerete 93 340 188

Şniţel de varză 367
Turte moldoveneşti 460 Zărbuşcă 186Scoarţă 471 Turtele de ajun

Scordolea Şorici umplut 339 81 Zeamă de coacăze 303
Scovergi
218 Ştiucă umplută Tuslama 245 Zeamă de mei 168384 de Caraorman „Zupă“ de chimen

Scrumbia de Dunăre 489 490 373

Scrumbia sărată 247 Ţ „Zupă“ de gulii 376

Sfârâială 187 T Ţelină cu măsline 162
„Zupă“ de mere 370
Sfârâială dobrogeană 197 Taci şi înghite 370
Ţuică fiartă 38
Sfeclă roşie cu hrean 375 Tarator 286

Sfinţişorii 133 Tăiţei cu varză 396 U

Sirop de sămânţă Tăiţei răscopţide pepene galben 219 Tobă
388 Urdă 203
Slănină 100 Urdă cu mărar 196

101 Tobă cu sânge

Sloi de oaie 185
100 Urzici la cuptor 227

522 523

SUMAR

Bucătărie românească, vinuri româneşti 7

Calendarul popular 10

Cărţi de căpătâi şi bibliografie 13
ROMÂNIA MĂRIŞOARĂ 21

Bucătăria universalistă 21

Verzituri de strânsură 26

Vinurile mioritice, vinuri mioritizate 48

Vinuri din România 49

Bundărete - o „porcărie“ de primăvară 57
Unde fugim de-acasă? La iarbă verde! 58

Arta murăturilor - curs liber şi acrişor 63

Introducere în arta murăturilor 63

Diverse 73

Compatibilităţi foarte simpatice 74

MESE LĂNGĂ ÎNGER1 77

Sfântul porc, mielul cel blând şi bun
precum şi alte inefabile mese creştine 77

17’63 -’Renaşterea

Toţi alergăm pe drumul spre Rai 80
82

Porcăriile noastre, cele de toate iernile şi câşlegile 91
Porcul cel sfânt 91

Arta tăierii porcului 92

În jurul mielului cel blând 107

Sfinţirea bucatelor de Paşti 107

Capităreasa sau prescurăriţa 110

Oul de Paşte 112
524

Declinarea drob, ciorbă, stufat, friptură

Prânzul Paştilor în Ardeal

Alte bucate şi mese creştine

Anul Nou de primăvară

Sfinţişorii 133

Hramul - la masă cu Divinitatea

Ciclul vieţii cu colaci

Nunta, azi 137

Pace şi bucurie noului venit

O dragoste, plecarea, mai departe

Colacii de pomană

Praznicul împăcării cu soarta

O prea lungă zi de post

LĂNGĂ FOCURI DIN MUNŢI :

Munţii noştri oaie poartă

Mic dicţionar de stână

Brânzeturi carpatine 200
VALAHIA DE MIAZĂZI 209

Câmpia nesfărşită

O zi în Dobrogea

Peştii mării 212

Între Bărăgan şi fluviu 217
Filosofia ciorbei 273

Un prânz armânesc

VALAHIA PE SUB MUNŢI

Ţările ţuicii şi ale vinului

D’ale sărbătorilor munteneşti

SĂ VĂ FIE CU BANAT!

Prin vestul cel darnic

525

ARDEALUL, LA POHTA CE POHTIM NOI 351
Ardealul slăninii cel gustos 351
O ţâră din gustul sărbătorilor la ardeleni 416
La chef cu secuii 422
DULCEA BUCOVINĂ CU SMÂNTÂNĂ 431

(Ob)„cina“ cea de taină 431

ILUSTRAŢIILE DIN INTERIORUL CĂRŢII APARŢIN
LDOVA ATRIBUTELOR MO451
Kurt Hielscher
Dânsa, Moldova vocalelor de zahăr 451
Pe la sărbători moldoveneşti 480 România • Natură, clădiri, viaţă populară; ed 1933
Insula Delta
RUSALCĂ ÎNOTÂND ÎN UNTUL DUNĂRII 487
487
paginile: 5; 19; 208; 289; 331; 332; 349; 350; 429; 485; 486
Peştii noştri stranii 512 Dan Ioan Dinescu
Încheiere şi rămas bun 515
Postfaţă 515 paginile: 75; 76; 177; 178; 207; 290; 430
Index 516 Colecţie particulară - foto 1900 pagina 20

Echipa redacţională
Dactilografie: Ileana Dehelean
Operator computer: Elisabeta Stoicescu

Prelucrare imagini: Ana Arsene

Cap limpede: Eugenia Petre

Grafică: Mihaela Conea
Ilustraţie: Ion Bănşoiu