

Această carte poate mult:

**TE îndeamnă să vezi cultura românească
prin "etno-faptul" gătitului învăluit în simboluri,
mistere și tradiții tari;**

**TE poartă spre tigai cu sentimentul
că-ți șoptesc strămoșii ce și când să faci,
iar popa te amenință cu degetul de după ușă;**

**TE petrece cu veselie prin țările țării să cunoști
pe îndelete feluri curioase de mâncare locală;**

**TE ajută să potrivesti soiurile de vin ușor
cu mâncărurile grele strămoșești;**

**TE împrezește cu privire la tulburătoarea întrebare:
există bucătărie românească?**

Cu răspunsul subtil și argumentat: DA.

Ion Bănsiu

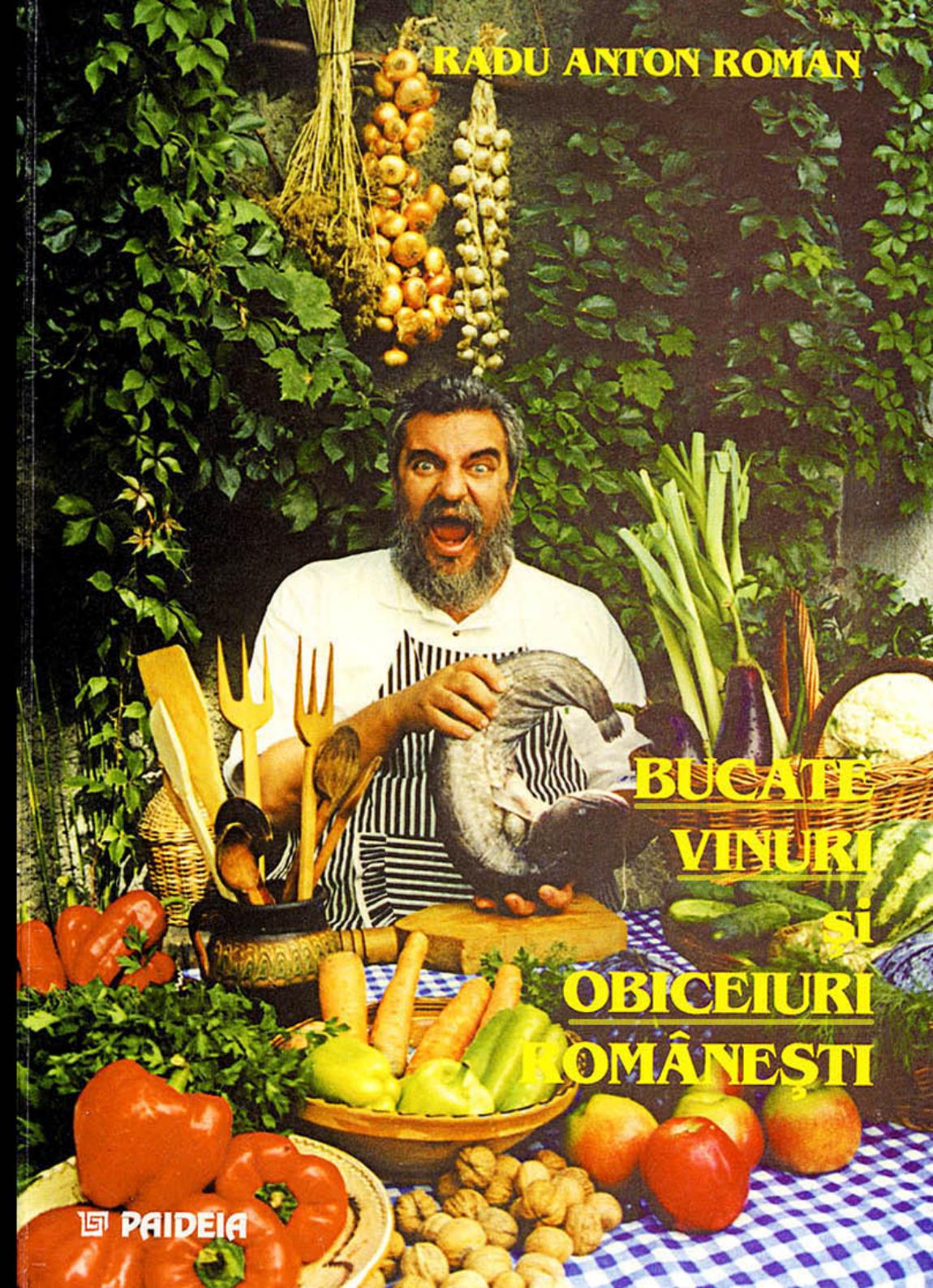
*

**"Dacă ar fi să mă iau după «tchiorba»
aceasta extraordinară și după această «tourta»
de vis, atunci aş spune nu numai că, de fapt,
lumea nu știe mai nimic despre România,
dar că nici voi, românii,
nu vă cunoașteți miracolele.
Ca bucătărie, cel puțin, sunteți foarte,
foarte bogați în aşa-zisa voastră săracie!"**

Comandant Jacques Yves Cousteau

ISBN 973-9368-36-0

RADU ANTON ROMAN



PAIDEIA

Mulțumesc pe această cale
lui Jamiroquai (X-Force)
și lui Lukundoo (Hungarian Pirates' Alliance)
a căror contribuție s-a dovedit neprețuită

Coperta de
Mihai Oroveanu

Redactor și egerie
Ion Bănșoiu

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

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale

ROMAN, RADU ANTON

Bucate, vinuri și obiceiuri românești / Radu Anton

Roman. - București : Paideia, 1998

p : il.; 24cm.

Bibliogr.

Index.

ISBN 973-9368-36-0

641.568(498)

Radu Anton Roman

**B u c a t e
v i n u r i
și
obiceiuri
românești**

 **PAIDEIA**

BUCĂTĂRIE ROMÂNEASCĂ, VINURI ROMÂNEŞTI

Românii, forfotind neliniștiți și săraci între imperii, s-au lăsat atrași în cele mai servile aventuri culinare. Frontieră constantă a unor civilizații și continente incerte și mobile, mereu amenințăți și mereu infometăți (poate chiar din cauza vecinătăților), daco-romano-migratorii au copiat en gros și fără discernământ, seduși de la prima întâlnire, toate gătelile ce ne-au invadat prin milenii (de obicei grație unor banale ocupații sau mode temporare).

Așa se face că, sub titlul emfatic și narcisist de „bucătărie românească“, găsești - în cârciumi mai ales, fie ele locande de soi sau bombe imposibile - mai toate felurile turcești, arabe, austriice, grecești, franceze deseori, rusești, evreiești, poloneze ori chiar și altele, de și mai aiurea.

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

Cu toate astea, cele mai multe din aceste lucrări n-au reușit nicicum (țară de sălbatici și nebuni!) să păstreze modelul. Mai mult, 1-au aranjat discret pe românește, în asemenea măsură, încât nu mai recunoști nici măcar tema originală! Ca o haină primită în dar de la cineva prea gras sau prea slab, fustița de stambă importată a fost răscroită, modificată, transformată în servete de bucătărie sau guler de cămașă, în bici, în sită de mătase, în altceva!

Totuși, românii nu-și iubesc bucătăria (cel puțin aparent). Toate bunătățile bunicii zac în caiete păstrate de rețete, abandonate. Foarte puțini mai știu să gătească românește, iar și mai puțini o fac. Se mănâncă pizza și hamburger, chebab ori sushi. De ce? Din aceleași motive - nu le mai amintesc aici - pentru care mai toți românii, înstăriți sau săraci lipiți pământului, beau vodcă proastă de cereale (din sticle cu etichete fioviste), când au, pe toate drumurile, la un preț mai mic, rachiu nobil de fructe sau țuică aleasă!

Așa că, mi-am zis, de ce să nu pun o vorbă bună (mai dulce sau mai sărată) pentru, vai, găurita și peticita crătiță tricoloră ? De ce să nu organizez, prin celebra agenție de voiajuri exotico - senzuală Paideia, o multgustată călătorie în jurul (ceaunelor) României ?

M-a provocat la toate asta și o vedetă de televiziune, un așa-zis expert gastronomic cu caș la gură și la fudulii, care a declarat, senin și în auzul națiunii, că nu există bucătărie românească!

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

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

Și mi-am mai zis că și celorlalți, „arheologilor“, bucuroși de experiențe senzuale stranii și pasciste, le-ar plăcea să afle ce a mai rămas viu din istoria țărănească, târgoveață și boierească a vieții românești de zi cu zi, a gătitului și băutului.

A rămas, slavă Domnului, destul, cât să mănânce un neam o viață! Așa cum și din vinurile de dinainte de secolul nostru blestemat, al războaielor și filoxerei, au rămas destule minunății, există încă destule podgorii cu vițe arhaice, adevărate muzee de valori pierdute prin gospodării părăsite.

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

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

Și nici materia primă nu e aceeași ca la alții. 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 turcești sunt una, iar amestecăturn de trei-patru cărni pe care o fac români și cu totul și cu totul altceva.

Și așa mai departe, o cultură se întrevede, fie că e născută în bordeiele sărace ale Bărăganului, fie prin stânilor Mărginimii și Maramureșului, fie în casele de stuf ale Deltei Dunării.

Inundația monotonă și aseptică de fast-food-uri sigur că aduce un progres de igienă și urbanism (în servicii măcar) dar absolutizarea ei ne înăbușă și sărăceaște.

E loc pentru toată lumea!

Și fie ca, pe lângă obiectele din Muzeul Țăranului Român, pe lângă casele din Muzeul Satului (și ai săi pui din toată țara) să știm săstră și acest patrimoniu românesc - bucătăria veche - aparent derisoriu, considerat, în mod grăbit, total influențat sau primitiv, dar fiind în fapt un fragment de istorie, la fel de subtil ca și arhitectura unei mănăstiri.

E loc, cred, în asemenea muzee și de o sală a bucătelor și vinurilor tradiționale. E vorba de o parte a culturii noastre marginale de mămăligari, mitici și protoistorici.

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

Dincolo de calendarele oficiale, există, în cultura românească cea mai ueche, CAL.ENDORUL POPULAR, care indică, prin datele sărbătorilor și obiceiurilor, timpul optim pentru arat și semănat, pentru formarea și desfacearea turmelor, pentru urcarea și coborârea oilor de la munte, zilele favorabile sau obligatorii anumitor ritualuri gastronomice sau culegerii plantelor de leac, pentru pești și logodit, pentru pomenirea moșilor și strămoșilor, pentru aflarea ursitei.

În condițiile în care nu se știa scrie și nici citi, cel care înuață pe dinafară această enciclopedie populară (de unde și zicala populară: „A face capul Calendar!“) deuinea și cel mai bun gospodar și înțelept al satului.

Calendarul Popular se bazează pe orologii cosmice de mare precizie. Cele mai multe sărbători, ceremonii, prilejuri de mari ospețe, ritualuri și obiceiuri populare au fost suprapuse peste ciclurile uieții animalelor, păsărilor reptilelor și plantelor: Nunta Urzicilor este ziua când înfloresc urzicile și nu mai sunt bune de mâncat; Sânzienele sau Drăgaica este ziua când înfloresc plantele cu același nume, indicând ziua cea mai lungă a anului când se culeg ierburile de leac; Împuiatul Urșilor sau Macauei marchează perioada de împerechere a urșilor; Nunta Oilor sau Năpustitul Berbecilor este ziua când se amestecă berbecii cu oile în uederea împerecherii; la Ziua Șarpelui șerpilor, salamandrelle și șopărilele se retrag să iezeze în adăposturile lor subpământene; la Filipii de Toamnă începe împerecherea lupilor etc.

În Calendarul Popular există de asemenea, mai mult sau mai puțin conseruate, multe ceremonii antice precreștine dintre care unele au fost asimilate de creștinismul carpatice (Crăciunul de exemplu).

Astfel, Calendarul Popular dă -în cadrul unor sărbători și obiceiuri arhaice - măsura uechimii și, dacă ureți, a dramatismului bucătăriei românești, a tradițiilor sale rituale și sacre.

(după Ion Ghinoiu, „Obiceiuri populare de peste an „)

CALENDARUL POPULAR

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

GERAR, CALINDAR (IANUARIE)

- 1 – Anul Nou, Crăciunul Mic, Sânvăsâi, Siva
- 5 – Ajunul Bobotezei
- 6 – Boboteaza, Chiraleisa
- 7 – Iordănitul Femeilor, Sântion
- 8 – Ziua Moașei
- 11 – Tudose
- 16 – Circovii de Iarnă, Antanasiile, Sânpetrul Lupilor, Miezul Iernii, Fulgerătoarele
- 17 – Circovii de Iarnă, Antanasiile, Fulgerătoarele
- 18 – Circovii de Iarnă, Tânase de Ciumă, Fulgerătoarele
- 20 – Eftimie
- 29 – Filipii de Iarnă
- 30 – Filipii de Iarnă, Teciele, Treisfetele
- 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

- 13 – Martinii de Iarnă
- 10 – Haralambie
- 11 – Vlasic, Vracii
- 17 – Moșii de Iarnă, Sâmbăta Mortilor
- 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 în Săptămâna Caii lui Sântoader

MĂRTIŞOR (MARTIE)

- 1 – Vinerea Sântoaderului, Dochia, Mărțișorul, Intrarea în Zilele Babei, Dragobete
- 2 – Sântoaderul cel Mare, Sâmbăta Mortilor
- 5 – Ieșirea din Săptămâna Caii lui Sântoader
- 9 – Măcinicii, Moartea Dochiei, Ieșirea din Zilele Babei, Sâmbra Plugului, Anul Nou Agrar
- 10 – Intrarea în Zilele Moșilor
- 17 – Alexii, Ziua Șarpelui, Ziua Peștelui

- 18 – leșirea din Zilele Moșilor
- 20 – Miezul Păresimilor
- 25 – Blagoveștenie (Buna-Vestire), Ziua Cucului
- 26 – Stoborul Blagoveșteniilor
- 30 – Sâmbăta Ursului

PRIER (APRILIE)

- 1 – Ziua Păcălitului, Ziua Nebunilor
- 6 – Moșii de Florii, Lăzărelul
- 7 – Florile, Nunta Urzicilor
- 11 – Joimari, Joimăriță
- 12 – Vinerea Seacă
- 14 – Paștele
- 15 – A doua zi de Paște
- 16 – A treia zi de Paște
- 18 – Paparuda, Joia Verde
- 21 – Paștele Blajinilor
- 22 – Sângiorzul Vacilor, Mâncătoarea
- 23 – Ropotinul (Marțea) Țestelor, Sângiorzul, Blojul, Anul Nou Pastoral
- 25 – Joia Verde, Marcul Boilor
- 30 – Ropotinul (Marțea) Țestelor

FLORAR, FRUNZAR (MAI)

- 1 – Armindenul, Ziua Pelinului
- 2 – Joia Verde
- 7 – Ropotinul (Marțea) Țestelor
- 9 – Joia Verde
- 14 – Ropotinul (Marțea) Țestelor
- 16 – Joia Verde
- 21 – Ropotinul (Marțea) Țestelor, Costandinul Puilor (Constantin Graur)
- 22 – Moșii de Ispas
- 23 – Ispasul, Paștele Cailor, Joia Iepelor, Joia Verde
- 25 – Ioan Fierbe-Piatră
- 28 – Ropotinul (Marțea) Țestelor
- 30 – Joia Verde

CIREŞAR (IUNIE)

- 1 – Moșii de Vară, Nașterea Călușului

- 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) Călușului, Marțea Călușului, Vartolomeul Grâului
- 12 – Onufrie, Nunta Șoareciilor
- 14 – Eliseiul Grâului
- 19 – Iuda
- 23 – Moșii de Sânziene
- 24 – Sânziana (Drăgaica), Amuțitul 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, Pârlile
- 21 – Ilie Pălie, Pârlile
- 22 – Foca, Pârlile
- 23 – Opârlia
- 25 – Sf. Ana
- 27 – Pantelimon, Pintilie Călătorul, Panteliile

GUSTAR, SECERAR, MĂSELAR (AUGUST)

- 1 – Macavei, Împuiatul Ursilor, Paștele Viților, Intrarea în Postul Sântămăriei
- 6 – Probejenia, Moșii Schimbării la Față
- 15 – Sântămăria Mare
- 24 – Martirul Lupu

RĂPCIUNE, VINITEL (SEPTEMBRIE)

- 1 – Simion Stâlpnicul, Ciricul Păsărilor
- 4 – Vavila
- 8 – Sântămăria Mică
- 14 – Ziua Crucii, Cârstovul Viilor, Ziua Șarpelui
- 24 – Teclele
- 26 – Berbecarii
- 27 – Berbecarii
- 29 – Începutul Verii lui Mioi

BRUMĂREL (OCTOMBRIE)

- 1 – Procoavă
- 11 – Sf. Filip
- 14 – Vinerea Mare, Nunta Oilor, Sfârșitul Verii lui Mioi
- 17 – Osie
- 18 – Ziua Lupului, Lucinul
- 19 – Sâmbăta Morțiilor, Moșii de Sâmburi
- 25 – Moșii de Toamnă
- 26 – Sâmedru, Ziua Soroacelor
- 27 – Sf. Dumitru cel Nou

BRUMAR, PROMORAR, VINICER, VINAR (NOIEMBRIE)

- 1 – Cosma și Damian

O parte din sărbători și ceremoniale au dată fixă – Crăciunul, Măcinicii, Sânnicoară etc. – altele depind de potrivirea zilelor săptămânii și a fazelor lunii – Paștele, Sâmbăta Morțiilor, Vinerea Seacă, Joia nemaiînășită, Marțea Călușului etc.

- 8 – Arhanghelii, Năpustitul Arieșilor
- 11 – Mina, Ziua Tâlharilor
- 12 – Martinii de Toamnă
- 13 – Martinul cel Mare, Ziua Lupului
- 14 – Martinii de Toamnă, Intrarea în Filipii de Toamnă, Lăsatul Secului de Crăciun
- 15 – Spolocania
- 21 – Ovidenia, Filipul cel Mare
- 25 – Sf. Ecaterina
- 30 – Sântandrei, Noaptea Strigoilor, Ieșirea Filipilor de Toamnă

ANDREA, UNDREA, INDREA, NEIOS (DECEMBRIE)

- 4 – Bubatul, Varvara
- 5 – Bubatul, Sava
- 6 – Moș Nicolae (Sânnicoară)
- 9 – Ana Zacetenia
- 18 – Sf. Modest
- 20 – Ignatul Porcilor, Înătoarea
- 24 – Ajunul Crăciunului, Moș Ajun
- 25 – Crăciunul
- 26 – A doua zi de Crăciun
- 27 – A treia zi de Crăciun
- 28 – Îngropatul Crăciunului
- 31 – Îngropatul Anului Vechi și Nașterea Anului Nou

CĂRȚI DE CĂPĂTĂI ȘI BIBLIOGRAFIE

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

Operă monumentală și riguroasă (deși scrisă într-o epocă mai degrabă romantică) cu caracter monografic, **Sărbătorile...** este o carte de căpătăi a culturii noastre, este Memoria Românească.

Desprinzând, în folosul dumneavoastră și al cărții acesteia, unele fragmente ce mă ajută la prezentarea semnificațiilor, uluitoare uneori, a bucătelor, ceremoniilor și obiceiurilor culinare românești vechi, nu fac decât să vă invit, cu admirație nețârmurită, la întâlnirea cu această miraculoză și fericită sinteză de spiritualitate și tradiție românească, **Sărbătorile la români**.

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

O altă bună parte din informațiile asupra tradițiilor românești vechi din această buce sunt datorate domnului ION GHINOIU. Dicționarul său **OBICEIURI POPULARE DE PESTE AN** – este o capodoperă de antropologie românească care luminează prezentul prin trecut, de o manieră bogată, ferme cătoare.

Tot Editura Fundației Culturale Române și-a asumat, cu rară, azi, vocație culturală, tipărirea, în 1997, a acestui op excepțional. Multe din textele imprimate cu litere cursive din această carte a mea sunt citate sau folosesc cu nerușinare documentarea admirabilă a Dicționarului Ghinoiu (încă o dată mulțumiri, domnule Ion Ghinoiu!). Își am mai simțit nevoie acestor referințe pentru că, încercând să trăiesc și să înțeleg bucătăria românească, am descoperit că nimic nu e banal sau întâmplător, nimic nu e ce pare a fi.

OFELIA VĂDUVA, om de carte și de teren, publică la rându-i o lucrare întru totul remarcabilă, **PAȘI SPRE SACRU** – Editura Enciclopedică, 1996. Precis și prudent, dar cu pasiune cuceritoare, Ofelia Văduva sintetizează o bibliografie copleșitoare și ani buni de muncă prin țără într-o carte de etnologie, să-i zicem „gastronomică“. Deosebită contribuție teoretică, valoroasă operă culturală, **Pași spre sacru** e scrisă elegant și bogat și mi se pare indispensabilă celui ce dorește să ne-țeleagă și să ne cunoască în profunzime și în esențe.

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

Numeroase rituri eurasiene precreștine au împestrițat ceremoniile ortodoxe din România cu obiceiuri deopotrivă fermecătoare și stranii, tulburătoare și șocante. Saturnaliile, Mithra, Lupercaliile, Neoliticul, zeități indo-europene, fitomorfe și zoomorfe, totul se amestecă și determină și azi viața satelor și chiar a târgurilor carpatine.

Grâul e sacru, o știm de mult, de la egipteni și romani, și de el sunt legate majoritatea mâncărurilor rituale, creștine sau nu, din România. Dar sacre sunt, o să vă mirați, și ... urzicile, și pelinul, mugurii și florile de salcie și măr, vinul și leușteanul, și mielul, și porcul! și taurul, odoleanul, și rostopasca, și usturoiul, nucul, alunul și alte plante și animale!! Iar originea sacră a lor trebuie căutată cu foarte mult timp în urmă, în vremea jertfelor, a zeităților solare, a chipurilor cioplite (veți vedea ce prezente sunt ele toate în ... bucătăria românească curentă!).

Voi încerca să enumăr ici și colo, în tot cuprinsul cărții, cu ajutorul studiilor lui Simion Florea Marian, Ofelia Văduva și a dicționarului lui Ion Ghinoiu (dar folosind și alte surse), numai sub beneficiu de inventar, câteva bucate rituale încărcate de o magie multi-milenară, tradiții țărănești, mese ceremoniale, obiceiuri de ospăt; ce determină, de milenii, gastronomia și 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 românești“
Rosturi – revista Muzeului Țăranului Român

„Obiceiuri populare de peste an“ dicționar de Ion Ghinoiu
Ed. Fundației Culturale Române 1997

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

„Sfaturi gospodărești“
Ed. Agro-Silvică București 1996

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

„Bucătăria Sătencei“ de Lucreția Oprean
Ed. Tehnică 1974

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

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

„Album literar gastronomic“ de Octavian Stoica și Marius Vulpe
Editat de „Viața Românească“ 1982

„Album literar gastronomic“ de Octavian Stoica și Marius Vulpe
Editat de „Viața Românească“ 1983

„Pași spre sacru“ – din etnologia alimentației românești – de Ofelia Văduva
Ed. Enciclopedică 1996

„Leacuri și remedii magice din Carpați“ de Cornel Dan Nicolae
Ed. Axis Mundi și 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

„Retete 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

„Carte de bucate“ de Sanda Marin
ediția „Cartea Românească“ 1938 și ediția „Lider“ 1996

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

15

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

Producerea vinului“ de Nicolai Pomohaci și Ioan Nămoloșanu
Ed. Fermierul român 1997

„Bucătăria modernă“ de Maria general Dobrescu Ed. Socec 1923

Bucătăria din Transilvania“ de Lucreția Oprean Ed. Ceres 1976

Connaissance du fromage
Ed. Institut International du Fromage 1995 ,

Bucate încercate“ de Georgeta Roșu
Ed. de Muzeul Țăranului Român 1997

„Sub zodia lui Bachus“ de M. Ogrinji și I. Neamțu
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 și
Mura Moldovan
Editura pentru Turism 1974

„Periplu dionisiac“ de Ion Pușcă
Ed. Sport-Turism 1986

„Panciu, file de cronică“ de I. Pușcă, A. Paragina, V Popa,
G. Constantinescu Editura Sport-Turism 1982

„Vinul în știină și în ... imnuri bahice“ de Avram Tudose și Mihai Burduja
Editura D.G.A.I.A. 1982

„Etnologul, între șarpe și balaur“ de Marianne Mesnil
Ed. Paideia 1997

P P (post prefață cu precizări și îndrumări din partea agenției de voiaj asupra corectei folosiri a hărților și ghidului turului operator)

Cartea aceasta o fi ea de bucate, dar nu de toate bucatele! Dacă vreți să gătiți lucrurile comune, arhicunoscute, pe care le face și sidneyanul și baltimoreanul și ploieșteanul, luați Lucreția Oprean, Sanda Marin sau Silvia Jurcovan – nu cunosc autori români mai competenți – luați și o enciclopedie gastronomică franceză și le veți avea pe toate, calde și fragede!

Și volauvent, și angemacht și spanacuri gratinate și pizza și Stroganoff și cartofi franțuzești, turnedo, clătite cu înghețată flambată, totul!

Cartea noastră este însă o selecție (compilație, sinteză, extragere, cum vreți să-i spuneti) din cărți și de pe colecții post-dacici, de mâncăruri alese, fie pentru că sunt strict românești (ca păpușile de dragavei) fie foarte populare (salata de bou) fie ritualice (pasca).

Ne-am oprit și asupra unor găteli obișnuite aici, dar mai puțin cunoscute celor de dincolo de Europa centrală (dovleci umpluți, tochitură de măruntăie, ciorbă de burtă).

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

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

Deci, e vorba în primul rând de bucătărie veche țărănească (pescărească, ciobănească) și târgovește dar și de bucătăria românizată (pe) foc. De asemenea, am ales și câteva rețete reprezentative pentru comunități care trăiesc pe teritoriul românesc – secui, maghiari, țigani, sași, sârbi, lipoveni, ucraineani – rețete care au ajuns, firesc și fratern, pe masa românului.

Cărți mai vechi și mai noi precum și două decenii de călătorii obsedat-gastronomice sunt sursele acestei selecții intenționat plagiatoare, o compilație de la un cap la altul, pentru că asta e neșansa cărților de bucate sau folclor (și șansa hoților de autori): nu poți, în acest domeniu, decât riscat și prea rar, inventa sau crea ceva. Paradoxal, singura soluție cinstită este să furi, să iei, să citezi, să preieai, să întrebi, să asculti, să umbli creanga, să copiez, schimbând pe ici pe colo, dar aşa, cațavencește, adică deloc.





ROMÂNIA MĂRIŞOARĂ

BUCĂTĂRIA UNIVERSALISTĂ

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

Adevărul este că nici nu le-a vrut nimeni!

Oricât m-am rugat de brașovenii mei, nu, nu și nu, ardeii umpluți ori copți nu-s ai lor! M-am căciulit atunci la bucureșteni: „Măi băieți, voi sunteți țara, limba literară și televiziunea centrală, luați și salata de vinete!“ Iarăși nu: că nu e drept, că și aşa a mers vestea că Bucureștii le-au luat pe toate, că să vorbesc cu ieșenii sau clujenii, că acolo-s primarii ce râvnesc...

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

În fine, am găsit soluția aceasta, capitolul separat, care dă un curs antireformist și antidemocratic cărții mele, ce s-ar fi vrut descentralizată, și care extrage, chinuit și spășit, din particular și vâră triumfător în general câteva rețete arhicunoscute mondial și consumate din belșug pe teritoriul sfânt și deosebit de bogat în proteine, minerale și lipide al țării.

*Un colac de grâu frumos
Ca și fața lui Hristos...*

PÂINE

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| • 1 kg făină de grâu | • 1 lingură drojdie |
| • 1 linguriță zahăr | • 1 linguriță untdelemn |

Plămădeală:

- Drojdia se desface în puțină apă caldă și o linguriță de zahăr apoi e amestecă cu 2-3 pumni de făină și puțină apă călduță
- Plămădeala obținută se bate până face bășici, se presară cu făină și se lasă să crească la căldură, spre 1 oră

Aluat:

- Făina rămasă se cerne în copiae
- Când plămădeala a crescut, se amestecă cu făină, ulei și sare și se frământă, turnând apă caldă, puțin câte puțin, până nu se mai lipesc de mâini
- Se lasă coca la dospit, cât e nevoie – 2-3 ore
- Aluatul se formează pâini și se dă la cuptor, la foc potrivit, 1 ceas

Pâinea – reper simbolic. În gândirea tradițională, pâinea și colacul concentrează o simbolică în totalitate benefică: bucurie, rodnicie, belșug, fertilitate, puritate. Înscrise pe o axă comună, aceste semnificații se acumulează într-o energie simbolică pe care omul se străduiește să-o capteze.

În obiceiurile populare tradiționale, pâinea este adesea simbol al divinității, ceea ce o detașază într-o posibilă ierarhie a reperelor simbolice în cultura populară. Ea este identificată cu anumite divinități în secvențe ale obiceiurilor de Crăciun sau de Paște, de înmormântare sau de comemorare a morților, când pâine sau colaci, special modelați, primesc nume de divinități (Crăciun, Dumnezeu, Maica Precista, Arhanghel etc.) și sunt oferiți ca ofrandă rituală („jertfă“). Putem presupune practica de reprezentare prin aluatul de pâine a unor divinități (singurul aliment investit cu această calitate) ca fiind anterioară creștinismului, 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 credința influențării 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 Moldova, începutul aratului de toamnă este însoțit de dăruirea de colaci sau pâine preparată din grâu obținut la începutul secerișului.

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

masă o pâine. În Oltenia, când se face prima dată pâine din grâu nou, se prepară un colăcel mic sau o pâine de care se leagă busuioc, sporiș sau alte flori. Sunt scufundate în fântână, după care se dau copiilor să le mănânce în credința că „grâul va fi spornic și curat“.

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

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

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

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

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

Nu mai puțin semnificativă este adăugarea fermentului. Simbol al forței vitale, prin care aluatul capătă viață, „răsare“, „înflorește“, „crește“, fermentul învie coca-ea „dospește“, devine „vie“. Coca reia, astfel, drumul grăuntelui semănăt care răsare, înflorește, crește, ființă vie a cărei dezvoltare este urmărită cu atenție de cultivator.

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

De observat că aluatul capătă conotații rituale direct legate și de statul de vârstă al aceleia ce îl frământă. O fetiță mică pentru „turta ursitorilor“ (în sate din lalomița, Olt sau Dolj), o fată mare pentru colacul miresei și o femeie bătrână pentru colacii de înmormântare sunt, în genere, categoriile de vârstă ce își pun amprenta asupra virtuților magico-rituale ale aluatului.

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

La scoaterea pâinii, credința spune: cuptorului trebuie „să-i lași ceva în schimbul pâinii să nu rămână gol, de aceea se pun lemne în cuptor sau un blid cu apă sau doar se stropesc cu apă.“

OUĂ „ROMÂNEȘTI“

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

- 6 ouă
- 1 l apă
- 50 ml oțet
- 1 lingură sare

- Se pun apa cu oțetul și sarea la fierb.
- Se sparg ouăle pe rând într-o ceașcă, fără să stricăm gălbenușul
- Le vărsăm, de foarte aproape, ou cu ou, în apă cloicotind
- Se scot, după două minute, cu supiera
- O idee ar fi să le aşezați pe foi de salată verde sau în roșii scobite – dă bine!

Oul, arhetip cosmogonic, simbol universal al nașterii, se raportează, după părerea lui Mircea Eliade, nu atât la naștere, cât la o re-naștere repetată după modelul cosmogonic. „Simbol al nemuririi“, el face parte dintre simbolurile reînnoirii naturii și vegetației, reprezentând o epifanie a creației și, în cadrul experienței hierofanice, un rezumat al cosmogenei. ,

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

Oul exprimă o simbolică complexă, înscrișă în sfera nașterii și renășterii vieții pe pământ. Această simbolică stă la baza obiceiului de a întărca 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 mânânce legăți cu un ștergar, 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 renășterii 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 abstenență alimentară a postului) trebuie să mânânci un ou fierb „ca să pară postul ușor“, „ca să treacă degrabă postul“, trimite la credința în vuirtuile sale regeneratoare.

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

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

„înfărtățitul (Mehedinți), „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 Brașovului, care „în luna de Paștelor merg pe la case după ouă, în special la casele cu fete mari“

Implicațiile valențelor ouului în medicina populară, ca și în practicile divinatorii din noaptea de Anul Nou, au drept sursă credințele în forțele benefice concentrate în ou.

(din Ofelia Văduva – „Pași...“)

MITITEII a la Păstorel

Personal, prefer rețeta veche a bătrânilor, cu multe cărnuri amestecate. Dar nu pot să trec peste un clasic și nici să vă las neinformați, prin omisiune vinovată. Mai mult, din prudență, voi cita pe simbolul gastronomiei românești (că veni vorba de clasici: nu înțeleg de ce excepționala carte de bucate a lui Negruzz și Kogălniceanu e într-o eclipsă atât de îndelungată și nemeritată!)

„Carne de vită de la ceafă sau de la coadă, sau pulpă – capacul. La 1 kilogram de carne un sfert sau gros și curățat de piele. Carnea, împreună cu seul, se trece de două ori prin mașina de tocăt. Se adaugă în carne miez de franzelă (de mărimea unei lămâi), muiaț în mujdei de usturoi, sare, o linguriță de mirondenii: enibahar, chimen (dacă vrei), piper și o jumătate linguriță bicarbonat. Frământi până se face o pastă omogenă. Uzi cu apă un fund de lemn și palmele. Sucești câte o bucătă pe masă până obții forma cilindrică șiută. Tai în bucăți potrivite și-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 învârtești mereu, până se întăresc. După ce s-au prăjît o serie, se servesc într-un vas acoperit și 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 priească în exterior, rămânând crudi la mijloc“.

Aș putea încerca să mă gândesc, cu tot dragul, la un vin băubil din amintirile mele de student culegător de struguri la Minîș: Burgund Mare. Se contura ca un vin roșu de cupaj, dar, după lungă vară-toamnă a lui '77, și ca un vin de masă plăcut și floral.

Azi, știu că Burgundul a prins rădăcină nu numai în Banat, la Recaș și Minîș, ci și în Moldova.

VERZITURI DE STRĂNSURĂ:

*BAME, NAPI, ANGHINARE, RUBARBA, ANDIVE,
SPARANGHEL, BROCOLI, BRUXELLES ETC.*

La mare preț 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 și gătite ici și colo în Ardeal, dar fără tendințe de răspândire.

Anghinarea, sparanghelul, chiar și bamele și andivele, verzele brocoli și de Bruxelles au rămas bucate exotice, aluvionare, la discreția apetitului prețios, strict citadin, al lumii bune.

Insistent enumerate, aproape ca o campanie, în cărțile românești de gastronomie de la început de secol, aristocratele acestea vegetale (mult cultivate în grădina și bucătăria franceză) aproape că dispar din cele actuale, rămânând anonime, izolate în luxul lor vigilent la mode și modele (ce umple totuși piețele Amzei sau Dorobanți, dar numai pe acelea).

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

Eu le fierb în general și le potrivesc cu un sos românesc și cu mici, aşa, de-al dracului, adică provocator și polemic!

SOS ROMÂNESC

- 1 lingură unt (untdelemn)
 - 1 ceașcă supă de carne
 - 1 pahar suc de roșii
 - Se toacă ceapa mărunt de tot
 - Se încinge un tul
 - Se adaugă făină cu sare
 - Când făina a devenit străvezie se pune și ceapă
 - Dacă s-au rumenit amândouă, se stinge cu supă și se lasă să fierbă până se leagă un pic
 - Atunci se pune sucul de roșii și iarăși fierbe până se face o pastă
- lingură făină
 - 1 ceapă
 - 1 linguriță sare

„Românesc“, în românește înseamnă muntenesc, pe Sabar și Colentina.

SPANACUL TUTUROR

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

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

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

Ciorba se face cu borș, zarzavat, roșii și vreo doi cartofi (sau ceva orez) că, subțîrnică cum e verzitura, nu rezistă singură-n fiertură.

- 1 kg spanac
- 1 litru borș
- 1 ceapă
- 1 păstârnac
- 3 roșii (sau 200 ml bulion)
- 1 pahar smântână
- verdeață: 1 legătură leuștean
- sare, piper, după gust
- 3 cătei usturoi
- 2 cartofi (1 pahar de orez)
- 1 morcov
- 1 pătrunjel
- 1 ou
- Spanacul se găsește 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 și roșile se taie cubulețe
- Se pun toate la fierbinte, în 1 litru apă, cam 1 jumătate de ceas, timp în care
- Se fierbe borșul, separat
- Se toacă usturoiul
- Se amestecă dresul: smântână, ou și 1 polonic de borș
- Se toacă verdeață
- Dacă zarzavatul a fierbat, (și sigur a fierbat!) se pun în ciorbă borșul și dreșul și se mai lasă să clocotească bătrânește vreo cinci minute
- Se presară verdeață, se potrivește de sare și piper, ciorba deja e mâncabilă

Salvatorul Americii înfometate din '30 (ia să fi avut s.u.a.-iștii urzica!) se potrivește și în **Salată**, cu lămâie sau oțet subțirel de fructe (oțetul nostru tare de vin îl smintește).

- 250 g spanac (mai Tânăr)
- 1 lingură untdelemn
- 1 praf de sare (cât iezi cu trei dește)
- 2 fire usturoi verde
- 1 vârf de cuțit piper

- 1 lingură zeamă de lămâie (sau oțet 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 și usturoiul se toacă
- Se amestecă totul

Taină: Ceapa nu e obligatorie, în schimb se poate face o salată de frunze mult mai frumoasă și mai gustoasă punând nu numai foi tinere de spanac, ci și lobodă, unțișor, păpădie, podbal, salată verde cu ce-i mai sus: tulipinițe tocate de ceapă și usturoi verzi, o lingură de oțet de mere și un pic de ulei, sare.

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

După **Mâncarea** de spanac în schimb, nu mă prea omor, deși, dacă-i făcută așa, bună va fi.

- | | |
|---|------------------------------------|
| • 1 kg spanac | • 1 căpătană usturoi |
| • 1 ceapă | • 1 lingură făină |
| • 1 lingură untdelemn | • 1 pahar bulion de roșii mai gros |
| • 2 linguri unt | • 2 linguri smântână |
| • sare, câtă vreți | |
| • 500 g carne (miel de obicei, dar merge perfect pui sau vițel) | |

- Ceapa se toacă, se pune la călit în unt cu ulei – vas acoperit
- Se grijește spanacul, se pune la fierit 10 minute în apă puțin sărată
- Carnea se taie îmbucături și se pune peste ceapă, să prindă coajă (apoi se adaugă puțină apă fierbinte, să se călească înăbușit 30 de minute)
- Se scurge bine spanacul, se varsă peste carne, să bulbucească leneș pe foc mic un sfert de oră (amestecați să nu se prindă)
- Se desface făina în bulionul de roșii
- Se toacă usturoiul, se freacă bine cu bulion și smântână, se amestecă în mâncare, să clocotească două-trei minute
- Se potrivește de sare

E bună dar numai cu un pahar de **Aligote** Tânăr, de numai un an, de **Bucium-Iași**, sau un **Vărătec** (vin alb de masă, vag dulceag) de **Jiu** sau chiar un **Plebanos de Aiud**, adică un vinișor parfumat și senin, din categoria „micii burghezi ai podgoriei“, nici opincă, nici vlădică.

Spanacul înăbușit care urmează poate fi și o însoțitoare, o **Garnitură**, cum se zice, la ouă ochiuri, frigănele, fripturici, și o **Umplutură** de plăcinte și clătite (nimeni nu face clătite cu urzici sau lobodă, deși ar merita, taman cu vârf și îndesat).

Rețeta 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 cătei 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 și stoarce, dacă e nevoie, apoi se toacă | | |
| • Se încinge unt, se pune spanacul la călit cinci minute, amestecând mereu | | |
| • Se adaugă usturoiul și smântâna cu făină și ou, se săreză, se amestecă până se leagă un pic | | |

Se poate umple cu terciul asta orice patiserie, fie ea din foi grecești, subțiri și unse cu ulei, fie din aluat obișnuit, de plăcintă.

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

Taină: 1 praf de piper, 1 linguriță de zahăr și altă linguriță cu zeama de lămâie vor rafina și mai mult pasta noastră, care nu e numai a noastră, ci și a urmărilor etc. adică a tuturor.

- Dacă vreți să mai îngroașați, amestecați-o cu 1 pahar de orez fierit.

ARDEI UMPLUȚI

Lucrare grea, în fond, dacă mă gândesc de câte ori am fost pus în față unor fieruri fade și pietroase, cu gust de orez și rugină apoasă, denumite inconștient ardei umpluți. Mâncare națională, această găteală poate fi paradisiac de gustoasă, dar numai cu un pic de efort și cheltuială.

- | | |
|--|--|
| • 10 ardei grași, cât de mari și de sănătoși | • 200 g carne vițel tocată |
| • 250 g carne porc tocată | • 1 ceapă mare (da' mare!) |
| • 150 g orez | • 1 litru supă de carne |
| • 2 ouă | • 1 pahar de vin alb |
| • 1 kg de roșii | • 100 ml bulion gros de roșii |
| • 1 linguriță zahăr | • sare, piper – la bună plăcere |
| • 1 pahar smântână | • 1 lingură untură de găscă (2 linguri ulei) |
| • cimbru, pătrunjel, mărar | |
| • Se grijesc (se curăță, se spală, se scot cotoarele) ardeii | |
| • Se înmoiaie ceapa pe foc mic în untură de găscă | |

- Se toacă verdeată
- Se amestecă carne cu ceapa, ouăle, orezul – cimbru praf, mărar, sare, piper, 50 ml bulion (unii de pe la Oradea pun și ceva carne și slăninuță afumate, pentru gust)
- Se umplu ardeii, se căpăcesc cu felii de roșii
- Se potrivesc într-o crătiță unsă cu untură sau ulei – să stea sprijiniți unul pe altul, vertical ca niște falnice turnuri, cu deschizătura în sus, să poată răsufla la greul căldurii
- Se pasează roșile
- Se acoperă ardeii cu supă, vinul și pasta de roșii proaspete, agremenata 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 smântână și zahărul
- După ce a trecut o oră de fier molcom, poate și mai bine, și a scăzut și zeama, se toarnă sosul de smântână ploaie și se mai lasă în cuptor, să molcomească și să capete capacele de roșii o frumoasă culoare auriu-maronie
- Se presară așa, de un pamplezir, pătrunjel verde și se oferă fierbinți

Taină: Nu-s chiar buni de pe o zi pe alta, pielița ardeilor oxidează și prinde gust metalic.

Superbă găteală românească! Fină, elegantă, succulentă. Și ce zestre! După cine s-o dai? După un **Riesling de Corcova**, că are fermitate și noblețe echili-brată, dar și umor acid? După o **Creată de Teremia Mare** (vin numit și... Riesling de Banat!) că e energetic și cinstit (și mai are și pedigree național străvechi)? Sau după un **Merlot de Panciu** – fire artistică, neliniștită, mereu Tânăr și expansiv?

Dificilă alegere.

PAPANASI

Fierți (aşa-zis munteană):

- | | | |
|---|------------------|---------------------|
| • 2 ouă | • 3 linguri griș | • 1 linguriță făină |
| • 2 linguri unt | • pesmet destul | • sare |
| • 300 g brânză de vaci (scursă bine de zer) | | |

- Se pune apă sărată la fier
- Se amestecă bine brânza de vaci, făina, ouăle, grișul și sarea
- Se fac găluște turtite, se găuresc cu degetul, se pun în apa cloicotind ușor
- Se prăjește pesmetul
- Când papanașii se ridică la suprafață 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 și smântână

Prăjiți (aşa-zis moldoveneşti):

- | | | |
|---|------------------------|---------|
| • 2 linguri griș | • 2 linguri făină | • 2 ouă |
| • sare | • untură pentru prăjit | |
| • 400 g brânză de vaci (scursă bine de zer) | | |

- Se separă gălbenușurile de albușuri
- Se bat albușurile spumă
- Se freacă bine brânza cu gălbenușurile, făină, griș, sare
- La sfârșit se adaugă albușurile
- Se încinge untura
- Se fac găluștișoare turtite de papanași, se găuresc cu degetul, se pun la prăjit, pe ambele părți, până se rumenesc
- Se oferă cu zahăr și smântână

Numai diminutive în bucătăria românașilor (dar și în invocațiile religioase, că numai prin alint și grai dulce se-nduplecă marile puteri): tocăniță, furculiță, turtiță, papanași, sărătele, sărmăluță, slăninuță, unișor, chifteluțe, plăcițele, mititei, cârnăciori, frigănele, castravectori etc.

Ai zice că sunt duioși carpatinuții, că-și alintă bucăticile, că la miază-noptică de Dunărica legendară mânăcărica e dezmirerdată ca un copilaș foarte drăguțel! Ori poate, freudisorel, românuleții vor să ascundă sub drăgălașenii diminutive cât mănâncă de fapt, adică ca Haplea și ca lupii?! Că în România am auzit, mai ales, ca o obsesie, rețeta unică a sensului vieții: „Bă, cu asta rămâi, cu ce bagi în gură și ce tragi pe ...“

SALATĂ DE VINETE

- I. • 1 kg vinete (coapte, bine colorate, tari, lungi)

• 1 pahar untdelemn	• 1 ceapă roșie, mare tare
• 1 lingură oțet mere	• 2 roșii coapte
• sare, piper, după voie și sănătate	
• Se pun vinetele la fript pe foc viu, pe toate părțile, până se-nmoaie	
• Se curăță imediat de cojile arse, se săreză și se pun la scurs, pe un fund înclinat, cel puțin 1 ceas	
• Se toacă mărunt ceapa, se spală iute într-un șuvi de apă rece (să-i iasă amăreală oxidată) se scurge bine de tot	
• Se amestecă ceapa cu oțetul	
• Se toacă vinetele pastă, apoi pasta asta se freacă cu ulei, puțin câte puțin, până se-ntărește și se face spumoasă	
• Se adaugă sosul de ceapă cu oțet (piper, dacă mai e cazul)	
• Se ornează cu felii de roșii	

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

II. Vinetele scurse și tocate se amestecă cu o maioneză făcută din 2 gălbenușuri ou, 200 ml untdelemn, 2 linguri zeamă de lămâie, 1 vârf linguriță piper măcinat, 1 lingură smântână de frișcă și 3 călei usturoi.

Șocant de gustoasă, salata de vinete e aperitivul aproape zilnic al unui anotimp românesc inexistență: vara-toamna.

Adusă în Europa de arabi, vânăta este la noi una din cele mai importante legume ale sfârșitului verii și o vedetă omniprezentă a „borcaniadei“ de toamnă: vinete tocate la congelator, vinete sărate la borcan, salată de vinete și zacuscă, vinete împănată în suc de roșii, în ulei etc. Dacă ar măsura cineva (cum o și fac unii din când în când, de te crucești 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 mișcarea lingurilor de lemn din castroanele de salată de vinete, noi n-am mai importa petrol.

ARDEI COPTI

Salată nobilă, una dintre cele mai fine salate românești, dând ținută unei fripturi banale, dar și salatei de vinete; la o adică, ardeii copți – fie ei capia sau doar grași – au generozitatea de a putea fi mâncăți, și pe loc și la iarnă, aproape după aceeași rețetă.

Conservă:

- 2 kg ardei grași sau capia (cât mai mari și mai sănătoși)
- 150 ml oțet de vin
- 2 linguri ulei
- 10 g piper
- 1 foaie dafin
- 1 lingură zahăr sau micere
- 2 lingurițe boabe muștar
- 1 aspirină
- o jumătate linguriță sare

- Se spală bine ardeii
- Se coc în cuptor la foc iute sau pe un grătar, deasupra flăcării, să se pârlească năpristan și uniform pe din afară dar să-și păstreze carneea pe dinăuntru
- Se punze zeama cu ale ei toate la fier
- Se aşază ardeii într-o cratiță mare, se presară cu puțină sare și se acoperă pentru circa un ceas
- Se curăță de pielitură, cu răbdare și un vârf de cuțit. Evitați apa, care le spală și gustul
- Se aşază în borcan
- După primul cloicot, se toarnă zeama peste ardeii curățați (uleiul se va ridica la suprafață, protector)
- Se leagă cu celofan dublu, bine muiat și spălat în apă fierbinte

Salată:

- 2 kg ardei gras sau capia
- 100 ml oțet de vin
- 1 linguriță sare
- 1 căpătană usturoi (cui nu-i place să nu pună!)
- 2 linguri untdelemn
- 1 praf cimbru
- Ardeii se tratează grijuliu, ca mai sus, dar nu se mai pun în borcan
- vraiște ci se compune o stea splendidă într-un castron, cu codițele spre margine
- Se presează praful de cimbru peste ei
- Se curăță usturoiul, se taie de-a latul căteii în felioare hiper-subțiri și se cern peste ardei
- Se amestecă sarea cu oțetul, se freacă cu untdelemn, se toarnă ploaie peste salată
- Se lasă un sfert de oră, să prindă gust, apoi ardeii se sucesc, să bea și să se-nmoie pe amândouă pățile.

PUI LA CUPTOR

- 1 pui (mare și bine îngrăsat, de curte) sau altă pasăre
- măruntaie pui
- 300 ml smântână
- sare, piper, după gust
- 200 g unt (1 ceașcă ulei)
- 1 lingură pastă usturoi
- 3 legături pătrunjel
- Mai întâi se grijește bine puiul, se toacă măruntaiele și pătrunjelul, se freacă cu 150 g unt, puțină sare și piper
- Se freacă pasărea cu sare, piper și zeamă de usturoi
- Se umple burta puiului cu tocătura cu unt, se coase
- Se freacă o tavă cu margini înalte cu unt – să băltească
- Pe fundul tăvii se pune un grătar din câteva betigașe subțiri, în cruciș, 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 și jumătate – dacă-i pui de curte – urmează o operațiune insistență de turnat-uns linguri de smântână
- După ce s-a terminat smântână, se ia zeamă din tavă – until din umplutura s-a topit și a curs, îngemănându-se cu smântână – și se unge, până ce puiul s-a pătruns și sub coaja galben-maronie e numai dezmembrare și inefabil
- Sosul fierbinte, amestecat cu zeamă de usturoi, se oferă alături, în „sosieră“

Taină: Între pasărea „de curte“ și „fratele Petreus“ de crescătorie sunt diferențe vizibile: creșterea forțată, foarte rapidă, pe bază de hormoni, nemîșcare și rețete hipercalorice, face carne moale, apoasă, cu puțină substanță (nici

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

E drept, cere răbdare, cheltuială și efort să-1 crești dar și răsplata e pe măsură. Puiul anemic de Avicola și cel hrănит cu boabe și iarbă în curte, la lumina soarelui, se aseamănă ca icrele negre din tîtei cu cele de morun, sau ca o femelă gonflabilă cu Demi Moore, îndrăgostită și pofticioasă.

Taină: Dacă vreți să rumeniți ca lumea o pasăre trebuie foc iute la-nceput, și foc bland și untură – apoi, că nimic nu colorează carne mai frumos și mai parfumat ca „fierul“ în untură de porc sau gâscă.

Dar atenție, o luati de pe foc la timp, altfel se usucă!!

Merge și pui rumenit în ulei, ca un cartof prăjit, dar e mai puțin parfumat.

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

MUJDEIURI

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

I. Cel mai simplu și mai săracăcios: usturoi, sare, apă. Baza! La-ndemână e să cureți o căpătană de usturoi și să-i bați căteii-n draci într-o „chisarniță“ de lemn. Potrivești o linguriță de sare grunjoasă și, când totul e o pastă lipicioasă, se adaugă apă. Merge la orice, carne, mămăligă, pește.

II. Când la pasta de bază se adaugă o lingură de oțet, o linguriță de ulei de floarea soarelui și o lingură de mărar tocăt, se cheamă că trecem prin Oltenia.

III. Pentru că, în Transilvania dacă ajungem, lângă oarece ciolan afumat și fier, sigur „boreasa“ va pune în piuliță enormă de alamă, pe lângă cel puțin două căpătâni de usturoi și sare, și un pahar de smântână, o lingură de oțet de mere, o linguriță de miere și ceva tarhon bine tocăt, proaspăt sau în oțet.

SALATA LA ROMÂNI

Sosul etern, o proporție și o compoziție practic nemodificabile: 1 lingură untdelemn, 1 lingură oțet, 2 linguri apă, sare, piper. E o constantă autoritară a tuturor salatelor românești, de varză, roșii, ciuperci, salată verde, fasole etc.

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

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

E urmată de o picătură de oțet și una de untdelemn, la care s-a asociat blidul adecovat, ca un sunet de corn, sociabil.

Dacă e blid și e ceapă tăiată peștișori, se adaugă, din simpatie, trompetele: o roșie-două, împărțite în felii subțiri. E bine să fie tari, coapte (c-așa-s bune roșiile-n salată: niciodată verzi, niciodată moi).

Susură bland și un praf de piper, ca o dulce piculină.

Unde sunt ceapă, roșii, oțet, ulei, piper, sare, merg și doi castraveți tineri, rotunzi ca niște violoncele, deși în carne, tăiați felii fine, cu trei cătei de usturoi, pisăti ca niște timpane grave.

Acum dirijorul invită în concert și un piano forte: doi ardei grași. și unul iute, fortissimo, tăiați felioare transparente, precum și o legătură de mărar, tocată, suavă ca o harpă. În sfârșit intră în scenă și 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 și-a pierdut până și autocontrolul și a leșinat de placere și excese.

Români mănâncă salata aşa:

- Rup un miez mare de pâine, îl înmoie în sosul de la friptură și îl îndeasă în gură
- Înfig în furculiță cinci-unșpe felii de cartof prăjit, le înfundă între măsele și pe acelea, că mai era loc
- Taie un hartan de friptură mai grasă, că este, și-l împing cu poftă și cu mâna în hambarul gurii
- Abia acum vine rândul salății – din dinții furculiței nu trebuie să lipsească roșie, ceapă, ardei gras și iute, castravete, o pată de usturoi și o fărâmă de brânză. Dacă ceva lipsește, se mai ia o dată
- La zeama oțetită se ajunge cu un dumicat de pâine înmuiat decuvreme în castron și aruncat peste ce mai era în moara fălcilor
- Chestia nu poate fi înghițită, aşa că mioriticul ia ulcica cu vinaț, suge vreo opt gheogâlturi, strâmbându-se de durere pe măsură ce nodul gros i se scurge pe gât. Răsuflare usurat și suspină mulțumit, urând înduioșat tuturor: „Dă Doamne, când ne-o fi mai rău, să ne fie ca acum“

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

SALATĂ DE ROȘII

- Roșii, bine coapte și tari

De aici încolo începe aventura creativității locale, imprevizibile.

- 2 linguri ulei • verdeață: mărar, cimbru
- sare, piper, după pofta inimii (doar e salată!)

- Roșiiile se taie în două și apoi în felii subțiri
- Se toacă verdeață
- Se pune sare și piper, se presară verdeață
- Se toarnă ploaie uleiul, se amestecă să se lege sos

Oltenia:

- 2 linguri ulei • sare, piper • verdeață
- 5 cătei usturoi pisat pastă (sau mai puțin, dacă nu vă plac salatele ofensive)

Ardeal:

- 2 linguri ulei • 1 lingură oțet • sare, piper
- 1 ceapă roșie • verdeață

Tuturor mixturilor de mai sus li se alătură fericit telemea sau cașcaval ras, puțină boia, 1 ardei iute tocat, ardei grași, castraveti, gogoșari.

VIȘINATĂ ȘI ALTELE

- 3,5 kg vișine • 1 kg cireșe amare
- 1,5 kg zahăr (mai mult sau mai puțin, după gust)
- 5 litri alcool de 70° (sau 10 litri vodcă)

- Vișinele și cireșele se pisecă cu sămburi cu tot, se presară cu zahăr și se pun în vas (borcan, damigeană, doniță, butoiaș); se închid bine, să stea aşa o săptămână și mai bine
- Se toarnă și alcoolul, se-nchide iarăși bine vasul și se lasă să se certe până se-mpacă, adică vreo două luni, legănând din când în când butea
- Se strecoară și se bea când vreți sau se umplu sticle până la gură și se îndoapă ca vinul

Altă vișinată:

- 4 kg vișine • 1 kg zahăr
- 1,5 litri alcool • 500 ml vodcă

Taină: După aceleași proporții și retetă – mai înainte lichiorul se chema vutcă – se pot face „afinată“, „zmeurată“, „cireșată“, „caisată“, „strugurată“, „pepenată“, „pepenată gălbejită“ (nu pot scrie nicicum „gălbenată“), „cornată“, „prunată“, „căpșunată“, (nu-i aşa că-i vesel?!) „merată“, „perată“.

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

Altă taină: Un lichior trebuie să aibă între 18 grade și vreo 45 grade. Deci, când puneți alcool, faceți o socoteală, cam cât de tare vreți să iasă „mandarinata“ sau „grefata“ („zău, Radone, nu-i cam mult?“ mă ciupește iritat din pliscul cenzorial directorul editurii, Gabi Iencek, „Domnu‘ director, ați prefera atunci să zic „grepfutata“?) și puneți cât alcool vă place: „coacăzata“ va fi magnifică!

CLĂTITE CU CE-O FI

Oricât vi s-ar părea de ciudat, suntem diferiți de toți până și în clătite! Clătită franțuzească e ceva mai casantă și mai poroasă decât cea mioritică, nu se poate re-ncălzi, pentru că se sparge și se usucă iască (crep!).

Clătită rusească, blini, este mult mai groasă și cu compoziție mai complicată decât a noastră.

Clătită carpatină e unică deci, în simplitatea ei suplă (nu simțiți, în sfârșit, un fior patriotic? nu vă vine să vă ridicați în picioare și, cu clătită fluturând ca o flamură în gând, în mâna și în gură, să morfoliți un imn de slavă gliei străbune și roditoare?)! Trăiască clătită Noastră!

- 1 ou • 1 lingură faină cu vârf • ulei
- 1 praf de sare • 1 pahar cu lapte recișor (100 ml)
- Se amestecă oul cu faină
- Se adaugă laptele și sarea, și se bat bine împreună
- Se lasă să respire 1 sfert de oră
- O tigăită de tablă, cu coada lungă, se unge cu ulei și se începe pe foc iute
- Se scurge uleiul într-o căniță, să rămână doar o peliculă pe tigaie, se pune iar pe foc
- Se agită pasta (cu polonicul) și se umple cam o jumătate de polonic de zreamă la o tigăită de 20-25 cm diametru
- Se toarnă și se joacă pasta până acoperă tot fundul tigăii încinse
- Când s-a desprins de tablă (o mai ajutăm pe margini) clătită se întoarce cu un cuțit lat (sau prin aruncare, cine poate)
- Se lasă să se rumenească până joacă-n tigaie și se varsă în farfurie, unde o așteaptă lista interminabilă de umpluturi dulci, sărate, piperate, cu fructe, cu carnate, cu laptate, cu de toate...

GEM DE MĂCEŞE (DRACILĂ)

- 500 g măceșe roșite bine • 250 g zahăr
- 500 ml apă
- Se curăță măceșele de sămburi și de partea lânoasă
- Se pune apa cu zahăr la fierb și, când a dat în cloicot, se pun fructele

- Totul clocotește încet până începe să se lege
- Se pune gemul în borcane și se pun acestea în cămară rece, în dulapul de zestre brașovenesc

Törhen Tonch din Șercaia mă învățase nu numai să săste ci și să mănânc „hecumpeci“ cu pâine prăjită.

Dar „dracila“, în toate formele ei, „dulceț“, șerbet, sirop, peltea, „coardă“, era bine cunoscută și în sud și în Moldova, încă înainte de fanarioți.

MAGIUN DE CAISE, PRUNE, CORCODUȘE

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

Gustul rafinat îl dau miejii de sâmbure, mai ales cei de caisă și de zarzare. Deci,

- Se grijesc fructele (se spală, se scot sămburii), se pun la fier într-o tîngire cu fundul gros, dar nu direct pe plită, ci pe țiglă încinsă, abia să bulbucească
- Sâmburii de caisă și corcodușe 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 învărtite cât de des, că se prind
- După primele clocote, rămâne la buna dumneavoastră plăcere dacă pasăti printr-o sită sau nu pasta de fructe, pentru a scăpa de coji (mie, unuia, îmi plac pielițele, și unde mai pui, sunt și foarte sănătoase)
- Trebuie să se lege bine, aşa că fierul și amestecatul durează ore și ore, până când e magiun, adică o pastă în care melesteul (făcălețul, mestecăul) abia se mai învârte
- Acum, la sfârșit, se pun sămburii, se mai amestecă de câteva ori și se pune magiunul în borcane bine preîncălzite, altfel se sparg

TUICĂ FIARTĂ

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| • 500 ml țuică | • 5 lingurițe miere |
| • 10 boabe piper | • 10 cuișoare |
| • 1 vârf cuțit scortisoară | |

- Se pune țuica într-un ibric la fier cu piperul, scortisoara și cuișoarele
- Când s-a încălzit de ies aburi se adaugă mierea și se amestecă puțin, până se contopește totul într-un vis de iarnă
- La primul semn, atenție, doar semn de clocot, se ia de pe foc și se acoperă; se oferă în ceșcuțe mici de lut, cât mai strâns la gură, să se răcească încet și să se concentreze parfumul binefăcător, care ia răceala cu mâna

Țară friguroasă, prea puțin temperată, dar foarte continentală, România și-a găsit, ca finlandezii ori norvegienii cu berea lor clocotită, încălzitoare interioare rapide, „buiote comestibile“ cum se amuză frâncii să le spună. Țuica, care numai de prune poate fi, altminteri e rachiul (de mere, pere, caise, ori din ce o mai fi) e, sub dealurile argeșene, de treizeci de grade, iar de la Hațeg și Făgăraș spre nord, până-n hotarul vechi al Transilvaniei, de cincizeci și chiar optzeci de „tării“, sub minunate nume: palincă (ceea ce înseamnă vin ars în nibelungică), vinars, ginars, horincă. Tare ori slabă, e bună oricum!

Și imaginați-vă ce ar însemna viscolul românesc, mușcând îngrozitor din ferestre, fără lumina astă mică și delicată de pe masă, a țuicii fierte, la care să se ncălczească omul pe inserate.

Românii n-ar fi putut nicicând scrie „Fetița cu chibrituri“ că n-am avut „cătrânițe“ pe vremea genezei folclorului neaoș. Dar „Băiețelul cu țuici“ e o capodoperă nescrisă încă, care își așteaptă autorul emoționat.

La construcția unei case, în ramura verde se pune și o sticlă cu rachiul, pe masa ursitoarelor se pune, alături de sticla cu vin, una de rachiul, moașei i se oferă, în chip ritual, o sticlă cu rachiul.

In obiceiurile de nuntă, „urciorul cu răchie“ este folosit pentru invitarea nuntașilor și alegerea nașului. Ca și paharul cu vin în ritualul peștelui, când primirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a căsătoriei, „urciorul cu răchie“ capătă valențele unui limbaj codificat de comunicare – rimirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a calității de naș sau a participării la nuntă.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

ZACUSCĂ

„N-ai nici tu, nici Zarathustra
Bani să-mi cumpere zacusca

(zis-a prof. Aurel Manolescu)

Nu putem avea pretenții că și „zakuski“ sunt românești, vezi bine, dar nici nu putem ignora zecile de mii de tone de gogoșari, ardei, vinete, ciuperci, usturoi, cepe, undelemn ce sunt transformate anual de milioane de românce în borcane de zucusă.

- | | |
|---|--------------------|
| I. • 2 kg gogoșari roșii | • 2 kg ardei grași |
| • 2 țeline | • 3 – 4 cepe |
| • 1 pahar oțet | • 1 pahar zahăr |
| • ardei iute (dacă vă place) | • sare, după gust |
| • Se grijesc legumele de coji, cotoare, semințe și se toacă | |
| • Se pun la fier, circa 1 jumătate oră, amestecând mereu | |
| • După ce au început să bulbucească se adaugă zahăr, oțet și sare | |
| • Se păstrează în borcane bine închise | |

- II.** • 3 kg vinete (că iarna-i lungă!)
- 3 kg roșii
 - 750 ml untdelemn
 - 2 ardei iuți (sau fără, cum vreți)
 - sare, și după gust, dar și că trebuie: cam 1-2 linguri la 3 litri zacusă.
 - Vinetele se coc pe plită sau în cuptor, se curăță de coajă și se scurg, două-trei ore
 - Gogoșarii, ardeii și ceapa se grijesc, apoi se toacă și se pun la călit în ulei încins
 - Se pun la călit și vinetele
 - Roșiile se curăță de nodul verde și tare, se toacă mărunt și se adaugă la prăjeală
 - Totul va bolborosi vreme de 1 oră, în vas acoperit, pe foc mic, amestecând des, să nu se prindă
 - În sfârșit se pune usturoi, sare, piper, se mai lasă să dea în câteva clocole
 - Se conservă în borcane bine închise

- III.** • 1 kg ceapă
- 15 gogoșari roșii și frumoși tare
 - 500 ml suc de roșii
 - sare, piper
- 1 kg fasole boabe
 - 250 ml untdelemn
 - câteva foi de dafin

Seară:

- Se pune fasolea la-nmuiat

Dimineață:

- Se pune fasolea la fier, cu sare și foi de dafin, până se-nmoiae
- Ceapa și gogoșarii se grijesc, se toacă și se călesc în ulei încins
- Când fasolea a fier, se scurge și se răstoarnă peste ceapă, se pune și sucul de roșii și se lasă să mai fiarbă zacusca 1 jumătate de oră
- Se potrivește de piper și sare, se pune în borcane bine închise

- IV.** • 3 kg ciuperci tinere, tari
- 12 gogoșari roșii, mari
 - 12 ardei capia
 - 750 ml untdelemn
 - ceva foi de dafin
 - sare – cam 1-2 linguri la 3 litri zacusă
 - piper măcinat, boia iute (cine vrea)
 - Ardeii capia și vinetele se coc pe plită, se curăță de pielite și se lasă să
- 3 kg gogoșari roșii
 - 2 kg ceapă
 - 1 căpățână usturoi (dacă vă place)
 - piper, boia – cum vă place

se scurgă

- Ceapa și gogoșarii se grijesc, apoi se trec prin mașină
- Se toacă vinetele și ardeii capia
- Se grijesc ciupercile, se toacă bucătele
- Se curăță roșiile de părțile tari, se toacă pastă
- Ceapa se pune la călit în ulei încins, un minut, cât să se-nmoiae
- Se adaugă ciupercile, 1 pahar de vin, să undească vreo jumătate de oră
- Se mai pun la foc pe rând, amestecând bine, și gogoșarii și ardeii capia, și vinetele, și roșiile, cu foi de dafin și piper boabe, piper măcinat și boia iute
- Când toate sunt împreună și scot clăbuci de căldură, se mai lasă să fiarbă liniștit 1 jumătate oră, amestecând mereu
- Gata, se potrivește zacusca de sare, se pune în borcane, mai bună nu poate fi
- Pentru siguranță, se pun borcanele cu zucusă legate într-o cratiță mare, la fier, încă 1 jumătate oră

Asta din urmă e Zacusca Suprema. Unii îi pun și 1 kg de morcovi, rași mărunt, alții o ceașcă de zahăr. De ce nu, la 10-12 litri de pastă nu se simte, ba chiar o rotunjește. Se mai pune ici și colo și verdeață tocată – pătrunjel, mărar, leuștean – mă rog, câte bordeie atâtea zacuști e!

Dar, iarna, pe pâine ușor prăjită, la căldura unui **Merlot de Vârteșcoiu** (prăjeala îndelungată merge bucuroasă cu vin roșu!) pâlpâind ca un rubin țigănesc în pahare – ce vin delicat! – orice zucusă devine revelație.

SALATĂ DE BOUEU

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

Francezii îi spun macedoine (și nu salade de boeuf, cum ne-am fi așteptat noi, conform bunelor noastre relații de prietenie și reciprocitate!)

Cu toate acestea; nu e sărbătoare românească de toamnă-iarnă-primăvară fără galbenă, rotunjita salată de boeuf, ornată cu gogoșari roșii și măslinuțe, cum se cuvine.

Mâncare citadină, salata aceasta e destul de pretențioasă, cerând manufacтурă răbdătoare și devotată (asta explică, zic eu, de ce se face numai la ocazii). Salata de boeuf dovedește grija și prețuire mare pentru meseni. Răspândirea ei națională a născut, în cărtile de bucate și pe meniurile cărciumilor, și unele ciudățenii hazoase: „salata de biof cu carne de pui și parizer“, „salata de boeuf cu carne de vită“ etc.

- 700 g carne de vită (macră: mușchiuleț, pulpă)
- 700 g cartofi (din cei ce nu se sfârâmă nicicum la fier)
- 300 g castravectori murați în oțet (sau mai puțin, dacă sunt prea acri)

- 500 g mazăre boabe
- 2 gogoșari murați pentru față interioară și 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 fierpt, până se rasolește
- Cartofii se fierb și ei, dar măsurat, să nu se pătrundă de tot, ci să rămână un pic cleioși (ca pentru salată); după aceea se curăță și se lasă să se răcească
- Mazărea, dacă e din cutie, o fierbeți 5 minute: dacă e congelată, se fierbe până se-nmoaie
- Morcovii curățați bine se fierb cam 1 jumătate de oră (sau chiar mai puțin) să fie mai tari (fiecare chestie se fierbe separat, să-și țină gustul)
- Castraveti și 2 gogoșari se taie măruntel, cam cât zarurile de table
- Se face și maioneza, că fără ea nu se poate
- Pe măsură ce legumele și carneau fierbt și s-au răcit, se toacă și ele zaruri
- Într-un castron pe măsură se amestecă bine salata cu trei sferturi din maioneză
- Se potrivește salata mușuroi pe un platou, se rotunjește, se unge cu maioneza rămasă
- Gogoșarul și măslinile se taie feluțe și vor orna această lucrare de-o dimineață întreagă

Taină: În loc de carne de vită se poate face salată și cu carne albă de găină, curcan sau chiar pește (șalău, biban, știucăj ori chiar și cu carne afumată, salamuri etc.

Total e să fie o carne uscată, fără grăsimi moi sau lichide, că strică tot. Se mai pot pune în salată și alte bunătăți fierte – ciuperci, albuș, conopidă, sfeclă roșie, varză și orice alte legume. Și, desigur, ceva picant, cui îi place.

Intrare festivă, frumos colorată și pe dinăuntru și pe din afară, salata de bou merge cu un vin demisec ușor, alb, o Fetească Albă de Târnave, parfumată și prietenoasă, sau de Cotești, un pic mai energetică, sau un Aligote de Iași, condiționat, dar nu bătrân, că nu dovedește.

FRİPTURĂ DE VÂNAT

În țara mămăligii pripite, care, culmea, nu numai că nu explodează, dar se și dis-prețuiește pe zi și pe secol ce trece, setea și mai ales foamea de sânge au atins în sfârșit praguri interesante: vânatul e împușcat, ucis, sugrumat, călcăt și distrus aşa cum prevede programul de cucerire și supunere de către om a naturii și cum foarte multe țări civilizate au reușit încă de acum câteva decenii.

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

gâște sălbaticice din Europa, trofeele mondiale de capră neagră și lup, cocoșul de munte dar și cerbul, mistrețul, râsul, pisica sălbatică, (are rost să mai pomenesc de dropie și spurcaci?) precum și cele comune, iepuri, rațele, potârnichile, prepelițele, porumbeii popești, căprioarele, vulpile – toate sunt în pragul dispariției. Am ajuns, e clar, din urmă țările dezvoltate!

Pe de o parte, vânătoarea comercială (adică cu străinii), inconștientă și drăcește de lacomă, practicată sistematic, ca o profesie și o unică sursă de bani (mai ales în câmpie, unde nu sunt păduri) de Regia Națională a... Pădurilor, pe de altă parte braconajul la toate nivelurile, sursă de trai pentru sărăncocii informați dar și distrație cu emoții tari pentru mahări cu „spleen“ autoritar și sănăeros, ne aduc rapid în Europa.

Va fi în sfârșit ordine și pustiu și la noi. Gata cu dantelele de cocori și gâște pe cer, gata cu cioporul de căprioare ce te privesc de pe câmp, gata cu povestile înfricoșătoare despre ursanul care doarme pe pragul cabanei!

Am intrat în rândul lumii, suntem în sfârșit singuri, nu ne mai avem decât pe noi. Da, pe noi și barajele, și defrișările, și armele, și 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 obișnuințele lor, ca să nu li se pară prea tare sau prea stranie la gust, orășenii mioritici (dar influențați de vest) o marinăză, înainte de a o găti.

Țăranii, în schimb, o pun imediat în oală, tavă sau cratiță și o gătesc proaspătă, ore întregi, pe foc molcom, până e mai fragedă decât o smântană pufoasă.

Baiț (cald): Se pun la fierpt, pe foc iute, 1 sfert de oră: 1 litru vin alb sau roșu sec, 1 pahar oțet bun, 1 litru apă, 1 ccapă rasă, 1 morcov ras, 1 țelină rasă, 2 căpătâni usturoi tocata, câteva foi de dafin, 2-3 rămurele cimbru, câteva boabe de enibahar, piper boabe.

Se lasă să se răcească și se toarnă peste carne de vânat.

Baiț (rece): 1 litru vin, 1 pahar oțet, 1 pahar untdelemn, 1 ccapă rasă, 1 țelină rasă, piper, enibahar, cimbru, 2 căpătâni usturoi tocata.

Se amestecă și se toarnă direct peste carne de vânat.

Tradițional, la marinat carne se ține 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 și de orice alt vânat – se scoate din baiț, se șterge bine, se împânează cu slănină și usturoi, se presără cu piper, se unge cu grăsimi – untură, ulei
- Se pune untură (ulei) într-o tavă, se încinge bine
- Se aşază carne în tavă, se dă la cuptor fierbinte, câteva minute

- Când s-a rumenit, se toarnă în tavă baiț și se tot stropește carne, ore și ore
- Când aproape s-a muiat, se toarnă în tavă și 1 pahar de vin
- Se potrivește de sare și se oferă cât se poate de fierbinte, cu sos și ce-o mai fi

Vânăt la cuptor! Adică Cabernet Sauvignon sau Fetească Neagră, vinuri serioase și solemnne, licori majore, mai ales între Ploiești și Buzău, la Dealul Mare, dar și la Uricani-Iași și Drâncea-Severin, Sâmburești și Drăgășani, la Recaș-Timiș, Minîș-Arad (și mai sunt!).

Taină: Dacă fripturii i se adaugă la urmă 1 ceașcă cu smântână și se lasă să dea în câteva clocote, e ie pure cu smântână.

Dacă friptura se taie bucăți și se pun și vreo 8 cepe fin tăiate și 2 căpătâni de usturoi tocat, devine tocăniță.

De fapt din vânăt – fie el „cu păr sau cu pene“ – se poate face, după o îndelungată tradiție, orice fel de mâncare românească, ținând cont doar de timpul ceva mai lung de gătire. Adică se fac și ciorbă, și tocăniță, și chiftele, și piftie, și sarmale. Orice.

VIN FIERT

- | | |
|--|-----------------|
| • 1 litru vin, tare bun | 5 linguri miere |
| • 1 praf scortisoară | 10 boabe piper |
| • 10 cuișoare | |
| • Se pune într-o oală de tablă subțire vinul la fier în cu piper, cuișoare, scortisoară | |
| • Când ies primii aburi se adaugă mierea și se amestecă | |
| • La primul undit al unui apropiat clopot se ia de pe foc și se acoperă (alcoolul fierbe la 70° C; deci, ca să nu se piardă bunătatea de tărie, oala trebuie să fie de metal – ca să se încingă repede – și acoperită, ca să rămână vinul-vin și nu resturi groase dezalcoolizate) | |

Se bea din căni de lut cu gura strâmtă, vinul fier, și, ca să fie mai aprig, ar trebui să fie o **Tămâioasă** din cele vechi, mierosă, de Drăgășani ori de **Pietroasă**, urcată spre tăria cea din urmă, dincolo de care nu mai e nimic decât altă viață.

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

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

Busuioaca de Bohotin și Muscatul Ottonei, amântrei vinuri parfumate cât o grădină de crini păzită de îngeri, spălați și ei, la rândul lor, cu esențe de migdale și flori de măr.

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

Muscatul Ottonei, că am ajuns și la el, ca și Tămâioasa Românească, călătoarește peste tot, în voia lui, de la Cotnari la Jiu, de la Oltina la Halmeu. Izbânde mari, însă, în Ardeal se celebrează, prin tot ținutul **Târnavelor**. Untdelemnuri gălbui, esențe de soare lichefiat și miere parfumată din flori de iasmie și conuri de brad, eleganță nervoasă și finețe decadentă definesc acest vin. Învechit, tot ca și Tămâioasa, devine un simbol al aristocrației solare, al caselor vinurilor licoroase și puternice, motiv de evlavie și certitudinea unui miracol.

Sigur, unii vor spune, pe bună dreptate, că a fierbe asemenea vinuri e o impietate, o distrugere de patrimoniu european și național, vezi bine! Dar tot atât de adevărat este că numai cu asemenea vinuri dulci și tari poți construi vinul fier – capodopera!

Recoltatul mierii, numit în popor retezatul sau tunsul stupilor, era fixat de tradiție la Sântilie, Macavei și Schimbarea la față.

Ziua, de obicei joia, se împărtea în două: recoltatul mierii dimineață și ospățul după-amiază. Retezatul stupilor era, în Moldova și Bucovina, o adevarată sărbătoare, când rudele, vecinii și prietenii gustau sagurii cu miere și beau țuică și vin îndulcit cu miere.

Masa festivă, cu unele elemente rituale menite să aducă prosperitate prisăcii, se transformă într-o frumoasă petrecere cu cântec și 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 domnești |
| • 250 g unt | • 250 g zahăr |
| • 100 g pesmet | • 1 vârf cuțit scortisoară |
| • 1 vârf cuțit sare | |

Iar acum citez:

„Preparația: Aluatul se face din făină cu apă rece și foarte puțină sare. Se bate mult. Se lasă să se odihnească. Se întinde, se pune untul în aluat și se învelește bucata de unt cu aluatul. Se întinde iar. Operația aceasta se face de patru ori (de două ori se strâng aluatul în trei și 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 și se presoară cu posmag fin, de cozonac sau chifle. Când e pe jumătate copt, se pun merele peste aluat și apoi jumătatea rămasă. Se pune iar la copt. Când e rumenit, se presoară cu zahăr în pudră și se mai bune (un pic) la cuptor. Apoi, se taie după normele obișnuite.

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

P.S. Merele domnești sunt indicate. Se curăță de coajă și se trec printr-o răzătoare specială care le taie în felii foarte subțiri. Când sunt gata tăiate, se pune cantitatea de zahăr după plac și se țin la marginea mașinei 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 Moșii de Iarnă (sau ***Sâmbăta Plăcintelor***- n.n.) se sacrifică moșilor, adică se dă de pomană de sufletul morților, după cum am spus și mai sus, diferte bucate și băuturi, și anume în acele părți unde este datină de a serba moșii aceștia sâmbăta înainte de săptămâna albă: tot felul de frupt, și mai ales răciuri, aituri reci, piftii, iar în acele părți, unde este datină de a se serba sâmbăta înainte de lăsatul secului, numai frupt alb.

Așa româncele din Banat dau vecinilor de pomană de sufletul morților grâu fierb pregătit cu unt sau unsolare și cu brânză, alăturând și carne de porc sau cotoroage.

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

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

Unele românce, tot din Bucovina, îndătinează de a trimite mâncările, respectivе băuturile aceste, orișicând în decursul zilei, iar altele după amiază, și anume plăcintele mai totdeauna nemijlocit după ce le-au scos din cuptor, adică călduțe până nu apucă a se răci.

Datină aceasta de a trimite plăcinte e uzitată și la români din Transiluania, precum și la cei din Banat. De aici vine apoi că sâmbăta înainte de lăsatul secului se numește de către români din aceste două țări **sâmbăta plăcintelor**.

Româncele din aceste două țări 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 mâncă în cealaltă lume, prea bine știind că:

*Cine face și Cine dă
Lui-și face. Lui-și dă.*

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

CAFEA... „ROMÂNEASCĂ“!

În ultimii patru-cinci ani am auzit pe mai toți străinii intoxicați cu cafea solubilă și filtru cerând, în restaurantele bucureștene, ... cafea românească! Era felul lor de a cere cafeaua fiartă cum o facem noi, adică turcește.

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

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

Și să mai căutăm oare și o semnificație mai specială în faptul că, oricărui ospet, românii îi oferă, în primul rând, și în primul rând, o cafea?

VINURILE MIORITICE, VINURI MIORITIZATE

Vechea mentalitate românească consideră pâinea și vinul „hrana totală“. Într-o variantă a legendei despre Baba Dochia, aceasta îi cere lui Dumnezeu **mâncare**, înțelegând prin aceasta **pâine și vin** – ca elemente definitorii ale 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 și colacii sunt element cu rol ritual principal), sărbători ale speranțelor în uitatoarea recoltă, ca și „culesul viilor“ („christovul“ sau „hrisovul viilor“ – 27 septembrie), celebrare a vieții și rodniciiei, relevă rămășițe ale mitului lui Dionysos, mit legat de cultul băuturii investită cu puteri magice de asigurare a abundenței și fericirii.

Plosca cu vin –devenită simbol al nunții –este prezentă în momentele mai importante ale ceremoniei, în toate zonele țării, iar paharul cu vin din care gustă tinerii (numit și paharul „comun“ sau „de obște“) are semnificații ținând de bucuria momentului, dar și de soarta comună a viitorilor soți.

În unele regiuni (de exemplu, Oltenia-Gorj) momentul intrării miresei în noua gospodărie este marcat printr-un ritual în care prezența uinului este nelipsită. Intrând în curte, mireasa încunjoară o măsuță pe care este aşezată o pâine și un uas cu vin. În casă este primită, de asemenea, cu o pâine și un vas cu vin. Obiceiuri asemănătoare se regăsesc și în alte regiuni ale țării, probând existența unui fond comun de credințe privind rolul ritual al vinului.

Strângerea darului pe o bucată de pâine stropită cu vin, în speranța împlinirii magice a banilor, este, de asemenea, o practică rituală comună atât la botez cât și la nuntă în multe zone ale țării.

Riturile de înmormântare și cele legate, în genere, de cultul morților, păstrăză, de asemenea, vechile credințe în valențele rituale ale vinului; trupul

mortului, coliva, ca și mormântul sunt stropite cu uin (reminiscențe, poate, ale libațiunilor romane pe morminte), participanții la masa de pomană mânâncă mai întâi pâine stropită cu vin (în sudul țării – „călăvie“), varsă o picătură de vin înainte de a bea paharul (pentru cei morți), ulcica ce se oferă în zilele de pomenire a morților conține, adesea, vin.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

VINURI DIN ROMÂNIA

Mulțumită unor autori recenti – în primul rând lui Mihai Macici (autorul unei lucrări de referință, „Vinurile României“) și lui M. Ogrinji și I. Neamțu („Sub zodia lui Bachus“) – mulțumită și articolelor și cărților prof. Valeriu Cotea, prof. Nicolai Pomohaci, prof. Ioan Nămoloșanu, dr. Stoian Viorel, prof. Avram Todorosie, dr. Ion Pușcă, avem azi o anume imagine a viniculturii românești, destul de clară chiar dacă incompletă. Extrem de rezumativ și numai sub beneficiu de inventar de amator, înșir aici numele marilor podgorii și a vinurilor din România (asta numai ca să știți unde să căutați vinul preferat).

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

După aproximativ două luni de zile, în preajma echinociului de primăvară, se dezgropă vîța de vie, îngropată toamna, și i se taie corzile. La Sântămărie se angajează pândari și se „leagă“ magic plantațiile de vîță. La Schimbarea la Față se gustă poama nouă.

De Ziua Crucii sau Cristovul Viilor se începe culesul strugurilor și se bat nucii plantați la vie.

Ciclul fermentării și limpezirii vinului în butoiae este vîța ascunsă și miraculoasă a vîței de vie care continuă să trăiască și „dincolo“, după moartea plantei, la încheierea ciclului său vegetal. Băutura fermentată, uinul este considerată o „licoare a tinereții“, o „apă vie“ care alungă starea mohorâtă a omului și realizează, prin bețiile rituale, legătura mistică între participanții alaiurilor cu zeul trac Dyonisos.

Vinul este astăzi o băutură rituală consumată obligatoriu în nopțile de An Nou, lordanitul Femeilor, Sântion, Îngropatul Crăciunului, Măcinici.

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

COTNARI (nord-vest de Iași) – vinuri albe
Soiuri principale: GRASA DE COTNARI și FRÂNCUȘA, apoi
FETEASCA ALBĂ și TĂMÂIOASA ROMÂNEASCĂ

IAȘI – dominant albe (în nord) roșii (în sud)
Soiuri principale albe (**BUCIUM**): ALIGOTE și FETEASCA ALBĂ,
FETEASCA REGALĂ, SAUVIGNON și MUSCAT OTTONEL
Soiuri principale roșii (**URICANI**): FETEASCA NEAGRĂ,
Băbească Neagră, Pinot Noir, CABERNET SAUVIGNON și Merlot

HUȘI (sud de Iași) – albe și roșii
Soiuri principale albe (nord): ZGHIHARA DE HUȘI
Feteasca Albă, Riesling Italian, Fetească Regală, Aligote
Soiuri principale roșii:
BUSUIOCĂ DE BOHOTIN (nord) și FETEASCA NEAGRĂ (sud)
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

VASLUI – vinuri albe

IANA (sud de Vaslui) – vinuri roșii

DEALURILE BUJORULUI (Galați) – roșii și albe
Soiuri principale roșii: MERLOT și FETEASCA NEAGRĂ
Cabernet Sauvignon, Băbească Neagră
Soiuri principale albe: Fetească Albă, Riesling Italian,
Muscat Ottonel, Fetească Regală, Aligote, Șarbă, Băbească Gri

ZELETIN (nord de Nicorești) – vinuri albe

TUTOVA (nord-est de Nicorești) – vinuri albe și roșii

NICOREȘTI-IVEȘTI (jud. Galați) – roșii și albe
Soiuri principale roșii: BĂBEASCĂ NEAGRĂ,
FETEASCA NEAGRĂ, Cabernet Sauvignon, Merlot, Oporto
Soiuri albe: Fetească Albă, Riesling Italian, Fetească Regală, Aligote
RĂCĂCIUNI (nord de Panciu) – vinuri albe

PANCIU (Vrancea) – albe și roșii
Soiuri preflorexice locale albe: VERDEA (rar) PLĂVAIE, GALBENĂ,
Soiuri principale albe: FETEASCA ALBĂ, FETEASCA REGALĂ,

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

COTEȘTI (Vrancea Sud) – roșii și albe
Soiuri principale roșii: FETEASCA NEAGRĂ, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Băbească Neagră
Soiuri albe: Fetească Albă, Riesling Italian, Sauvignon,
Muscat Ottonel, Fetească Regală, Aligote

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

DEALURILE BUZĂULUI – vinuri roșii

DEALUL MARE (Buzău-Prahova) – roșii (și albe): **VALEA CĂLUGĂ REASCĂ, TOHANI; URLAȚI, MEREI, SĂHĂTENI, CEPTURA**
Soiuri principale roșii: CABERNET-SAUVIGNON, FETEASCA 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 și roșii
Soiuri principale albe: TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCA, Grasă,
Riesling, Fetească Albă și Regală
Soiuri roșii: Busuioaca de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Noir

Arezanul viilor e un alt ceremonial bahic, de origine tracică, desfășurat în plantațiile de viață de vie în ziua morții Anului Vechi și renașterii Anului Nou Viticol.

În ziua de 1 februarie, bărbații merg la plantațiile de viață de vie, de obicei cu săniile trase de cai împodobiți cu coardele de viață. Fiecare proprietar își taie, de la vila sa, câteva corzi cu care se încinge peste piept și din care își face cununiță pe cap și cingătoare la brâu. Dezgroapă o sticlă cu vin îngropată toamna și merge la petrecerea comună, în jurul focului aprins pe o înălțime.

Acolo se mănâncă, se bea, se joacă în jurul flăcărilor, se sare peste foc, se stropește cu vin jăgăriul încins. Seară, bărbații se întorc în sat, cu făclii aprinse în mână, și continuă petrecerea pe grupe de familii.

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

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

MURFATLAR – MEDGIDIA (Constanța) – albe și roșii

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

Sauvignon, Fetească Regală, Riesling Italian, COLUMNA

Soiuri roșii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot

OLTINA (Constanța) – roșii și albe

Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

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

ISTRIA – BABADAG (Constanța-Tulcea) – roșii și albe

Soi local prefiloxeric NEGRU DE SARICHOIOI (foarte rar)

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

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

SARICA – NICULİTEL (Tulcea) – albe și roșii

Soi local prefiloxeric: SOMOVEANCA (aproape dispărut)

Soiuri albe: ALIGOTE, Riesling, Sauvignon, Fetească Regală

Soiuri roșii: CABERNET SAUVIGNON, Merlot, Pinot Noir, Burgund Mare

Moșii de vară e o sărbătoare populară cu dată mobilă dedicată morților, în sămbăta dinaintea Rusalilor (Moldova, Dobrogea, Muntenia, Oltenia, Banatul de est). Se crede că sufletele morților, după ce au părăsit mormintele la Joi-

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

Pentru a fi îmbunătăți se dă de pomană vase din lemn sau din lut, cumpărate în sudul țării de la Târgurile Moșilor, pline cu vin bun, apă, lapte, cu mâncare gătită, pâine, flori și lumânări aprinse. Aceste pomeni sunt făcute după un ritual respectat cu strictețe (pronunțarea formulelor consacrate, împărțirea mâncărurilor și băuturilor, cu vase cu tot, înainte ca vreun membru al familiei să guste din acestea).

De respectarea ritualului și abundența ofrandelor depinde împăcarea și întoarcerea morților, fără incidente, în lumea lor subpământeană.

(I.Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

ȘTEFĂNEȘTI (Argeș) – albe și roșii

Soiuri albe: Sauvignon, Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Riesling Italian, Fetească Regală, Aligote, Muscat Ottonel

Soiuri roșii: Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Burgund Mare

SÂMBUREȘTI – DOBROTEASA (Vâlcea-Olt) – roșii și albe

Soiuri principale roșii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare

Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Fetească Albă și Regală

CRUȘETU (Oltenia) – vinuri albe și roșii

DRĂGĂȘANI (Olt) – albe și roșii

Soiuri vecchi: BRAGHINA, GORDAN, CRÂMPOȘIE

Soiuri principale (albe): SAUVIGNON, TĂMÂIOASĂ, CRÂMPOȘIE SELECȚIONATĂ, Riesling, Pinot Gris, Fetească Albă, Fetească Regală

Soiuri roșii: CABERNET SAUVIGNON, NOVAC (o nouă creație), Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare

DOLJ – SADOVA, CORABIA, SEGARCEA, BANU MĂRĂCINE, BRAДЕШТИ, BRABOVA – roșii și albe

Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Sangiovese, Rkătiteli

Soiuri albe: Sauvignon, Riesling, Tămâioasă, Fetească Regală, Muscat Ottonel

Soiuri vecchi prefiloxeric: ROȘIOARĂ

GORJ – albe și roșii

Soi vecchi, local (rar): vin alb de CORDEȘTI, VĂRATEG

(aproape dispărute)

Soiuri albe: Sauvignon, Riesling Italian, Fetească Albă, Fetească Regală, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

MEHEDINȚI: PLAIURILE DRÂNCEI, SEVERIN, CORCOVA, PODGORIA DACILOR – roșii și albe

Soiuri roșii prefiloxerice: Negru moale (SEINA) Negru vârtos (CORB)
Soiuri roșii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare, Sangiovese, Băbească Neagră, Alicante Bouschet
Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Muscat Ottonel, ROȘIOARĂ, Rkațiteli

Moșii schimbării la față, ofrande pentru morți la Probejenie (6 august) constând din struguri, must și saguri de albine. Boabele de struguri curătate de pe ciorchine și duse la biserică pentru a fi săfinate se numesc, în unele zone, „colivă de struguri“.

Cel care gustă prima boabă de struguri trebuie să pronunțe 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

LECHINȚA-TEACA (Bistrița Năsăud) – albe

Soiuri principale: FETEASCĂ ALBĂ (de Steiniger)

Pinot Gris, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Fetească Regală

SILVANIA – SEINI (Sălaj, Maramureș) – albe și roșii

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 Înstruțat e alaiul nupțial al zeului Mithra în ipostaza zoomorfă a boului împodobit, celebrat la solstițiul de vară (Sânziene, Rusaliu).

Cultul preistoric al taurului se regăsește și în scenariul ritual de înnoire a anului la solstițiul de iarnă, când moare și renăște simbolic: e reprezentat de masca taurină, numită Turcă sau Borilă (feminine populare ale taurului și boului), care însoțește cetele de feciori la Crăciun, sau în cetele de Plugușor la Anul Nou, de Buhaiul ce imită răgetul său înfricoșător.

Cultul este întreținut și prin alte sărbători și obiceiuri specifice: Marcul Boilor, Sângiorzul Vacilor și altele.

După apariția creștinismului, părinții Bisericii au suprapus peste moarte și renășterea zeului Mithra nașterea Pruncului Iisus, iar peste alaiul său nupțial moartea și învierea Mântuitorului. Dacă nașterea zeului precreștin Mithra a fost compatibilă, într-un anumit sens, cu nașterea lui Iisus, motiv pentru care Biserica creștină a tolerat, tacit, până astăzi dansul ritual al Turcii sau Boriței la Crăciun, alaiul nupțial al zeului detronat nu putea să se desfășoare în paralel cu jertfa lui Hristos la Paște. Din acest motiv, marile sărbători precreștine dedicate zeului fertilizator al Universului, substituit de cal (Călușul) sau de taur au fost împinsă în afara ciclului pascal, vara, la Sânziene și Rusaliu.

Feciorii îmbrăcați provocator în draci aleg un bou pe care îl împodobesc și îl plimbă pe ulițele satului.

La apropierea alaiului gazda deschide larg porțile. Boul înconjoară de trei ori, împreună cu însoțitorii săi, masa din mijlocul curții pe care se găsește un blid cu grâu și o sticlă de băutură, ritual asemănător cu Dansul Isaiei din ceremonia nupțială ortodoxă dar și cu jocul ritual din timpul nunții țărănești numit „De trei ori pe după masă“.

Se scoate crucea de pe fruntea boului și se bate în peretele grăjdului, i se scot țesăturile și podoabele de pe corp și este dus să se odihnească. Feciorii mascați merg la râu unde își dezbracă hainele de draci și se scaldă în apa sfinită cu o zi înainte de preot. După Scaldă Dracilor se grăbesc să intre în râu și alți membri ai obștei cu convingerea că vor deveni sănătoși, voinici și norocoși dacă vor atinge apa în care s-au spălat feciorii din alai.

Urmează apoi ospățul propriu-zis cu mâncare, băutură, joc și voie bună. Ceremonialul a fost atestat, în diferite variante locale, în Țara Oltului, Țara Bârsei, Țara Hațegului, Valea Tîbeșului, Podișul Tărnavelor, Câmpia Transilvaniei, zonele Sibiu, Alba Iulia și altele.

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

MOLDOVA NOUĂ și TIROL (Caraș-Banat)

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

Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Muscat Ottonel,

Fetească Regală

RECAȘ (Banat)

Soiuri roșii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot,

Cadarcă, Burgund Mare

Soiuri albe: Riesling Italian, Fetească Regală, Muscat Ottonel

TEREMIA MARE (Banat) – vinuri vechi prefiloxerice:

CREAȚĂ (sau Riesling de Banat) MAJARCĂ, STEINSCHILLER

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

Alte soiuri: Fetească Regală, Muscat Ottonel

ARAD (MINIȘ – MÄDERAT, BARATCA) – roșii și albe

Soiuri vechi prefiloxerice: CADARCĂ (roșu),

MUSTOASĂ DE MÄDERAT (alb)

Soiuri roșii: 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

Moșii de Joimari, pomeni abundente în joia din Săptămâna Patimilor, când se deschid mormintele, cerul, ușile iadului și raiului și se întorc printre cei vii susținute morților.

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

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

BUNDĂRETE – O „PORCĂRIE“ DE PRIMĂVARĂ

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

Dacă „porcările“ de Crăciun și-au pierdut „puterile sacre“ (probabil că la început caltaboșul și toba erau și ele mâncate ceremonial, fiind bucate simbolice, încărcate cu mesaje și forțe divine) și au devenit doar o fericită ghiftuală sărbătoarească („post postică“!) BUNDĂRETELE (vedeți că îl scriu în semn de respect cu majuscule), a rămas o găteală solemnă, a cărei pregătire și mâncare sacramentală, după un ceremonial precis, apără și face roditoare via și aduce primăvara.

Bundărete – Sacrificiul ritual al porcului de Anul Nou Viticol 2 februarie – au de Anul Nou Agrar 9 martie – are semnificații străvechi. Podgorenii din Muntenia și Oltenia, într-o atmosferă de profundă religiozitate și speranță, prepară și mănâncă Bundăretele, aliment sacru, simbol al prosperității și abundenței.

Moșul (simbolul primăverii, cel ce vine în 10 martie, imediat după Babă, dar și numele mațului gros al porcului) se umple cu elementele vitale – carne, ficat, inimă, splină și slănină fiartă – și se pune să clocotească.

Se sfîrșește, se taie felii și se mănâncă în vie după un ritual exact fiind purtător de forțe magice și înnoitoare.

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

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

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

Coardele tăiate se pun în cruciș pe piept, se fac cununi așezate peste căciuli, se aduc acasă unde se plantează devenind „Norocul vieții“. Proprietării se cinstesc din belșug împreună cu întreaga familie, c-așa e în Muntenia silenică și se întorc acasă cu chiote și mare veselie, c-așa e în Oltenia dionisiacă.

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

UNDE FUGIM DE-ACASĂ? LA IARBĂ VERDE!

GRĂTARUL

(Concept și paradigmă)

Intr-o țară fundamental carnivoră ca România, grătarul (barbecue-ul?) joacă nu numai un rol alimentar ci și un rol social excepțional (îmi dau lacrimile emoție și bucurie când citeșc – la alții! – asemenea fraze inteligente).

Nu ieșe bine soarele primăverii că românul țuști, la iarbă verde, să picnici eferit, cu toată familia și toată berea din frigider.

Tigănid în jurul focului, regăsindu-și o vână primitivă (nu prea profundă!) lăsfându-se într-un amniotic miroș de fum și în simplitatea grosolană și despovărătoare a mâncatului fără etichetă, mioriticul pare a-și regăsi copilăria și inocența pierdute pe lângă fleicile aruncate pe jar.

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

Nu e român care, dacă îi permite căt de căt buzunarul, să nu iasă la iarbă verde, să nu evadeze deci, într-o solidaritate emoțională, chiar dacă temporară, cu izvoarele, nu prea îndepărțate, ale propriei condiții. Sătui și binevoitori, toleranți, reconciliați în sfârșit cu natura care i-a abandonat și pe care au dis-trus-o, valahul, moldoveanul și ardeleanul fac din grătar un fetiș.

- 1 kg ceafă porc • 1 linguriță piper măcinat
- 1 lingură ulei • 1 linguriță cimbru măcinat praf
- 1 linguriță sau cătă vă place de sare (la sfârșit de tot!)

- 2 brațe voinicești de bucăți nu prea groase de fag uscat
- 1 braț de copil nevinovat cu aşchii și scândurile de brad uscat
- ziare, chibrituri, un pic de motorină (eventual)
(chiar dacă folosiți cărbuni din comerț, vă trebuie totuși un braț de lemn de brad uscat, ca să-i aprindă)

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

- Focul se face ca mai jos, respectând proporțiile
- Se mototolesc câteva ziare mai citite, să iasă de un mușuroi
- Se îmbracă mușuroiul în aşchii subțiri de brad, piramidă, apoi în lemnisoare mai groase, căt să se-adune de-un stup de albine
- Se stropeste căpița 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 nițică motorină, până o ia! Dacă n-o ia, ori mergeți la drăgostit tigănci, ori e lemnul ud de-a binelea și atungi fuga la brânză și salam, că foc n-o să iasă
- Când a luat-o temeinic, se pun toate lemnile de fag, tot piramidă, să fie gata tot jarul deodată
- S-a făcut jarul?! Urraa!! Urmează carne!

- Se taie carnea în felii de-un deget (da' nu degețel de domnișoară bale-tistă, ci de om bine hrănit)
- Se freacă feliiile cu piper și cimbru, se ung cu ulei, se lasă în aşteptare (merg și alte mirodenii la carne – rozmarin, busuioc, chimen, ienibahar, boia etc; se mai poate pune o oră carne la marinat, în vin alb cu felii de măr, apoi se scoate, se șterge bine, se unge cu ulei; se mai unge și cu zeană deasă de usturoi)

- Se pune grătarul metalic peste jarul încă pâlpâind, să se încingă, la o palmă deasupra vetreriei
- Se unge-șterge – cu o cărpă îmbibată în untdelemn sau cu o bucătă de slănină
- Când jarul nu mai pâlpâie deloc – și numai atunci – se aşază carne pe grătar, cu un pic de distanță între felii
- Să aveți pregătită la îndemână o cană mare cu apă (o să veți de ce!)
- După un timp scurt – un minut-două –, carne începe să sfârâie și să se coloreze pe partea dinspre foc
- O întoarceți când se desprinde ușor (se zice „când se-ntoarce singură”)
- Dacă picură grăsimile pe jar – și sigur picură – se va aprinde cu flacără mare – stingeti pe loc, stropind cu apă din cană
- Dacă o vreți în sânge, când s-a rumenit pe ambele părți, e numai bună
- Dacă o vreți pătrunsă, ar trebui (la căt jar v-am zis să faceți) friptă 10 minute pe o parte – 10 minute pe alta, întorcând-o tot timpul
- Să aveți la îndemână o furculiță lungă și o paletă, să puteți umbla la carne
- Mai puteți stropi carne în timp ce se frige cu vin alb, cu bere sau cu zeană de usturoi, ca să se parfumeze și să rămână fragedă
- Se ia de pe foc. Abia acum se săreză (și se și mănâncă!)

PIATRĂ – PLITĂ – ȚIGLĂ

- Carnea se împodobește la fel

a) Piatra

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

b) Plita

- Plita trebuie să fie bine încinsă și presărată cu sare (sau unsă cu ulei, dar fumegă!)

c) Țigla

- În focul bine jăruit se pun câțiva bolovani. Pe bolovani se potrivește țigla
- Când țigla s-a încins (sfărâie picătura de apă) se aşază carnea
- Se întoarce când „și-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 brașovenilor, se pare, acum un deceniu-două, când n-au avut în câmp tigai și au furat un disc de la o mașină agricolă. De aici până la o adevărată industrie a fost un pas.
- Deci discul este o placă de metal groasă (spre 1 cm), rotundă și 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 însurubabil de 5-7 mm diametru, lung de 60-70 cm, cu mâner, care-ți permite să plimbi discul de colo colo fără să te frigi
- Carnea: se pregătește la fel ca mai sus
- Untură (suntem în Transilvania) sau untdelemn pentru prăjit
- Se face un foc bunisor
- Se îngig picioarele discului între lemnele arzând
- Se toarnă ulei – sau untură – în partea scobită a discului
- Când s-a încins, se pune carne la prăjit (pe margini)

Brașovenii, făgărașenii, sibienii, secuii din Covasna și Sf. Gheorghe, bucovinenii, sunt toți înnebuniți după făptura la disc, pentru că la disc pot să-și facă, în același timp cu carne, ce iubesc ei mai tare și mai tare, cartofii prăjiți. Toți îi fac la fel, carneă grasă pe margini, să se usuce puțin, să prindă scoarță, și în mijloc, unde e adunată untura, cartofii, tăiați felii rotunde și groase cât un degejel de luptător sumo (dacă nici la chestia asta mujdeiul cel mai aspru nu e la el acasă, atunci nu mai știu eu ce am mâncat astă-vară, tot augustul!)

Multe se pot face la grătar. Și mielul, și oaia, și vițelul și mânzatul (vaca mai puțin). Depinde de cum alegi carne.

Mușchiuleții, măruntaiele, pieptul, ceafa sunt aproape sigur fragede. Apoi, mai depinde de cum o pregătești pentru făpt: dacă e mai bătrân animalul, trebuie marinat. Dacă e Tânăr, trebuie și el uns cu ulei, apoi făpt, la jar iute la-necesăput, să se îmbrace în scoarță, ceva mai potolit, după aceea, să nu se usuce.

Tocătura și cârneații, peștele și pasărea tot așa se fac: esențial este să ungi grătarul bine cu ulei, să nu se prindă, și să urmărești când s-a rumenit carne, să-o întorci și să-o scoți la timp.

Dar carneă de grătar a românului e porcul! Iar, dintre puținele 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 Sâmburești – unde e clar că pământul înfundă bobul de strugure cu zemuri minerale întunecate din altă eră.

Solemn ca o declarație inter-guvernamentală de război rece, arroganță ca un grof ungur, sumbru și catifelat ca hainele de doliu ale reginelor Spaniei, **Cabernet Sauvignon-ul de Sâmburești** păsește triumfător și majestuos prin lume, îmbrăcat cum nici un alt vin ieșit din matcă românească n-a făcut-o încă: e frumos la culoare ca un înger negru.

Are un parfum dur, pietros, de sălbăticină nobilă dar și de lichen înflorit pe stânci de cuart roșu. Imbrăcat mai întâi palatele gurii cu o uluitoare senzație vegetală, un fel de fruct aspru, necunoscut, copt între ghețuri. Apoi se aşază temeinic, cu bruschețe de ocupant, în adevarata lui substanță vitală, forță.

Remanența lui se întinde pe săptămâni întregi, te trezești tulburat, lingându-ți buzele uscate, pentru că ai visat o picătură din acest sânge aristocrat pul-sându-ți prin artere.

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

Și m-am întors mereu la aceeași comparație dureroasă: Cabernet Sauvignon-ul de Sâmburești nu poate fi decât sperma unui sihastru matusalemic, care s-a metamorfozat în crin negru, din cauza suferințelor și a poftelor înfrângătoare.

Iarba verde – Pentru cei ce nu știu unde merg, când „ies la iarba verde“, formula definește 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 așa cum merg la biserică, și să petreacă până seara târziu.

Se mănâncă obligatoriu ceapă verde și se bea uin cu pelin pentru a se uni cu forțele magice restauratoare și protectoare din aceste ierburi și 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 și de cultură (agaricus), crăiță (amanita), pânișoare (russula) și pălăria șarpelui (macro lepiota) pentru că au pălăriile mari și boltite.

I. (ARDEAL)

- 1 kg pălării ciuperci
- 100 g slănină afumată
- mărar

II. (MUNTENIA)

- 1 kg pălării ciuperci
- mărar, pătrunjel
- 100 g unt
- sare, piper

III. (BUCOVINA)

- 1 kg pălării ciuperci
- sare, piper
- 100 g unt
- mărar, pătrunjel
- 100 g cașcaval

IV (DE POST)

- 1 kg pălării ciuperci
- pătrunjel, mărar
- 100 g margarină
- sare, piper
- Se încinge grătarul (plita sau cuptorul)
- Se grijesc ciupercile: se curăță de mizerii și pielețe, se rupe din rădăcină piciorușul
- Se unge o tavă cu unt, slănină sau grăsime vegetală, se presără cu puțină sare, se aşază ciupercile cu scobitura în sus
- Se pune în ciuperci, ca în farfurii, grăsime (slănină sau unt, sau ce doriti), plus ce mai vreți, cașcaval, sare, piper
- Se pune tava pe grătar, se acoperă cu un capac mare, se lasă să se coacă până se-nmoia (10-20 minute)
- Se toacă verdeață și se presără în pălăriile ciupercilor

V (SECUIEȘTI)

- Se toacă piciorușul ciupercilor, se freacă cu untură, 1 ou, paprică, piper, sare, verdeață
- Pălăriile se umplu și se pun la copt, la fel ca mai sus

O tărie de fructe, un pic galbenă de veche, onorează acest aperitiv domnesc.

ARTA MURĂTURIILOR CURS LIBER ȘI ACRISOR

INTRODUCERE ÎN ARTA MURĂTURIILOR,

CU O PREFAȚĂ DE R.A. ROMAN

PRECUM ȘI UNELE PROPUNERI DE IEȘIT TIMID DIN IARNĂ

Ce e Beaujolais-ul la francezi e murătura la români. Din octombrie și până-n mai (și să nu uităm, vara, castraveciorii la potroc!) masa se-snoștește de diverse vegetale în oțet sau saramură, murătura fiind o conservă principală a iernii carpatine (din ce în ce mai puțin temperată dar deja foarte continentală). Murăturile, ca și vinul roșu au darul să ușureze drumul fripturilor, să schimbe gustul greu al grăsimilor, să mineralizeze vitamineze proteina lipidă, bazată pe darurile porcului din cămara mio-ritică hibernală.

MURĂTURI – PRINCIPII DE BAZĂ

În general, orice fel de murătură cere:

- | | | |
|--------------------|-----------------------|------------|
| • țelină cu frunze | • usturoi | • morcovii |
| • 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
- crengute vișin verde – 3-4 la borcan

plus (pentru zeama ce va fierbe):

- sare 1-2 linguri la 1 litru lichid
- oțet – dacă e în oțet 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 muștar – cca 2 linguri la borcan 10 litri
- aspirină – 1 pastilă per litru
- conservant 10-20 g la litru

Aceste legume, zarzavaturi și mirodenii dau aromă și mai ales păstrează tarzi și proaspete legumele murate

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

Oricum, când plecați la piață după murături luați în calcul toate cele de mai sus **plus** (eventual):

- miere
- chimen
- ardei iute

Orice se poate pune la murat, după aceleași rețete, de la gutui și praz, ceapă și pepeni verzi, varză roșie și albă, ardei, gogoșari, conopidă, castraveți, sfecă, gogonele, pere, mere, morcovii, țelină, prune, fasole verde până la struguri, ciuperci și portocale.

SARAMURĂ (și atât)

Cea mai ieftină și mai lesne de făcut: nu se fierbe; face legumele sec acrisoare; de cele mai multe ori fermenteză dând un anume ce zvăpăiat castravectorilor și gogonelelor.

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

Proporții (la un litru de zeamă):

- 2 linguri de sare (50-60 g)
- 1 litru apă
- 20 g conservant (adaos citadin recent, pentru siguranță)

Taină: orășențele fac aşa: pun și 1 litru oțet la 9 litri apă, să fie sigure.

Legume și fructe: (aici nu contează proporțiile – faceți după gust: din fiecare sau numai castraveți, sau pepeni cu gutui, cum vreți, cum vă se năzare și cum găsiți la piață).

- gogonele (chiar și din cele înrozite)
- pepeni mici, verzi (magnifici!!)
- conopidă (tăiată cu un pic de frunză)
- ridichi negre
- ceapă
- praz
- țelină (cu frunze neapărat)
- mere
- castravectori
- gogoșari
- fasole verde
- varză albă
- gulioare
- usturoi
- morcovii
- gutui

Altele de ajutor:

- tulpini mărari uscat
- hrean
- crenguțe vișin
- ardei iute
- cimbru uscat
- leuștean și pătrunjel uscat

(atenție, sfecă roșie și varză roșie dacă puneti, colorează tot)

- Se spală bine, în mai multe ape, toate „ingredientele“
- Se curăță ridichile, țelina, gulioarele, morcovul, hreanul, usturoiul, ceapa, prazul
- Se taie varza și prazul în bucăți mai mici cât să încapă într-o farfură
- Se pun în butoi, toate amestecate, să ia gust una de la alta; din strat în strat, se potrivesc felii de măr și gutuie, hrean, ardei iute, arpagic, cătei de usturoi, morcovii, țelină
- Când s-a umplut butoial se aşază ca un capac frunze de țelină, rădăcină de hrean, câteva crengi de vișin și tulpini de mărari uscat
- Se toarnă saramura până acoperă legumele
- Se pune un capac de lemn mai gros, eventual îngreunat cu o gresie, să țină afundate murăturile
- O dată pe săptămână se vântură (pritocește) zeama, să nu ia miros

Imaginați-vă, de Sf. Vasile, la o friptură de ceafă de porc cu piure de cartofi și pâine de casă, un castron cu murături umede, sclipind: gogoșarii roșu, conopida alb, castravectorii verde, morcovii morcoviu, gutuile aurii, felii de pepene pestrițiu – totul luminând a sărbătoare, bucurând casa cu miros de țelină și mărari. Nu-i aşa că merită să trăiești (bine)!??

SARAMURĂ CU OTET

O rețetă pentru aceleași legume ca mai sus, însă mai sigură. Merge și la borcan, cu risc mic de mucegai.

Zeama:

- 1 l apă
- 10 boabe piper
- 10 g boabe muștar
- 1 lingură sare
- 1 foaie dafin
- 10 g conservant
- legume și fructe: toate cele de la saramură

- Se pune zeama la fierb – intră cam 4-5 licheni 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 – țelină, morcov, ridichi, gulioare, hrean ar trebui tăiate felii ca să poată fi împriștiate peste tot între murături, ca să dătătoare de tărie și parfum
- Usturoiul trebuie și el risipit peste tot, fiind bun conservant

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

MURĂTURI ÎN OTET

O zeamă mai ales pentru gogoșari (în care mierea și otetul se iubesc tare), dar merge uns și cu castravectori, cu mere, pere, prune, gutui, struguri, cu ceapă și usturoi. Știți ce interesante sunt murăturile din ceapă sau numai din usturoi?

Zeamă:

- | | | |
|---------------------|---------------------------|------------------|
| • 3 litri apă | • 1,5 l otet 9 grade | • 450 g zahăr |
| • 300 g miere | • 30 boabe piper | • 6 foi dafin |
| • 30 g boabe muștar | • 3 rămurici cimbru uscat | • 3 linguri sare |

Legume și fructe – (borcan 10 litri)

- 1 kg ceapă roșie mică
- 1 țelină mijlocie
- 3 legături cimbru uscat
- 1 legătură tulpini mărar uscat
- 7 kg gogoșari roșii, umflăți, sănătoși și tari (sau 9 kg castravectori) ori ce doriți: prune, varză roșie, mere, conopidă etc.
- 5 căpătâni usturoi
- 5 morcovi potriviti
- 3 rădăcini hrean
- 3 mere tari

- Se curăță ceapa, țelina, morcovii, se taie felii, se curăță usturoiul
- Castravectorii se aleg de obicei mici, cât mai mici, aşa numiți cornișoni
- Gogoșarii în schimb, se aleg mari, roșii, tari în toate
- Se spală, se aşază în borcan – la fiecare strat de castravectori sau gogoșari se mai pun o felie de țelină, 2-3 rondele morcov; 5-6 cătei usturoi, cepe roșii mici (nu punete, în zeama asta, castravectori și gogoșari împreună, că nu se pupă)
- Când borcanul s-a umplut se întind trei mere tăiate felii apoi rămurele de vișin verzi, crengute de mărar și cimbru uscat
- Zeama fiartă și puțin răcită se toarnă în borcanul bine spălat cu apă fierbinte (atenție: pentru ca borcanul să nu se spargă trebuie să-1 așezăm pe lame de cuțit)

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

Taine:

a) Se pot, în aceeași zeamă, mura și fructe – mere, pere, prune, struguri, gutui – singure sau în amestec, precum și numai cepe roșii sau usturoi (la borcane mai mici).

b) Se pot pune și felii de sfecă roșie, care vor da culoare mai întunecată, misterioasă hainei castravectorilor mai ales.

c) Gogoșarii se pot, pentru a fi mai spornici, tăia în jumătăți, sferturi, felii. Deci, la un borcan de 10 litri, trebuie cam 10-14 kg gogoșari și cu 1-2 litri mai puțină zeamă decât de obicei.

• Pentru a pune și mai multă substanță gogoșerească la iernat, se dau feliile într-un clocot, 2-3 minute în zeamă, apoi se îndeasă în borcan; intră vreo 14-15 kg gogoșari

Există și o rețetă cu otet diluat, mai slab și mai puțin dulce:

Zeamă:

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|-------------------------|
| • 4 l apă | • 1 l otet 9 grade | • 5 aspirine |
| • 300 g zahăr | • 200 ml miere | • 5 foi dafin |
| • 150 g sare | • 5 linguri boabe muștar | • 2 linguri boabe piper |
| • 1 legătură cimbru uscat | | |

Restul e la fel cu legumele, cu fierful, cu fructele, cu toate cele.

Alături de perioadele obișnuite de recoltat miere (vara de la stupii prisăci, toamna de la stupii găsiți prin scorburi), aceasta se mai scoate și înainte de băgatul stupilor la iernat, sau în alte perioade ale sezonului apicol, pentru a obține o miere specială, cu calități deosebite.

Cunoștințele populare privind produsele apicole folosite în stare pură sau amestecate cu alte leacuri (plante, băuturi) sunt uimitoare: „doftoroaiele” satului cunosc perfect efectele neașteptat de diferite ce le are mierea recoltată de la stupul-matcă, stupul roi și stupul-paroi (a doua generație 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, și să fi ținut în el țuici (ca să dea varza zeamă limpede) și să aibă cană

- Verze, câte încap în putinică (cam 20-25 să zicem)
- 20 crengi de mărar uscat
- 10 legături cimbru uscat
- 4-5 pumni boabe de porumb
- sare, cam 1,5 kg, grunjoasă
- 10 rădăcini hrean
- 1 pahar piper boabe
- 3-4 gutui galbene
- Varza se lasă vreo 15 zile afară, s-o bată bruma, s-o frăgezească
- Butoiul se opărește și se lasă o zi cu apă și var nestins, 1 kg, să se curețe
- Se spală iar, în câteva ape, neapărat cloicotite
- Capacul (sau o leasă de șipci) se opărește bine
- Pe fundul butoiului care e pus în pivniță se presără mai întâi un strat de sare, foi de varză, ceva cimbru, mărar, boabe de porumb și câteva felii de gutui
- Căpătânile de varză se curăță de foi rele și se și scobesc pe cocean, apoi se îndeasă bine, cu coceanul în sus
- Se presără sare pe fiecare varză, se mai potrivesc rădăcini de hrean, mărar, porumb și cimbru, piper, felii tari de gutuie și se pun alte verze, tot aşa, strat după strat, până se umple butoiul
- În dreptul cepului se face o leasă de crenguțe de mărar, să nu se astupe, să se poată pritoci
- Ultimul strat e de sare
- Se potrivește capacul (leasa) și se apasă cu o lespede de gresie bine gri-jită; varza își va lăsa mai iute apa
- Se acoperă butoiul cu o cărpă curată și se uită de el o zi și o noapte
- Dacă după atâta timp varza nu a lăsat apă cât s-o acopere, se mai adaugă apă fiartă și răcită, câtă trebuie s-o înnece de-o palmă
- După o săptămână se face prima pritoceală: se golește butoiul pe la cep, se vântură zeama, tumându-se iar în butoi, pe deasupra
- Se gustă zeama, se mai potrivește de sare: ori se mai pune sare, ori se mai ia potroacă și se mai pune apă chioară
- Butoiul, capacul, piatra se șterg cu o cărpă udă de rachiul tare
- Se mai pritocește, 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 și atunci vântură varza aşa, băgând aer... Parcă-i bine, da' parcă nu, că n-ajunge.

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

Iarna, când zeama e frumoasă, limpede și 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 mărțișor, numită pe alocurea și Dragobete, Dragobete cap de primăvară, și Dragobete cap de vară, este datină în cele mai multe părți locuite de români ca fetele cele mari să strângă apă de neauă (omăt, zăpadă) și cu apă de aceasta să se spele apoi peste tot anul, anume ca să se facă frumoase și drăgăstoase.

Pe lângă apă de neauă și cea de pe floarea de fragă din luna lui mărțișor, unele românce mai întrebunțează încă și apa de ploaie, precum și cea de izvor din aceeași lună, parte spre conservarea sănătății și parte spre învârtoșarea pepenilor (castraveților) murați și a curechiului (verzei) murat, care începe în decursul acestei luni a se muia și a se strica.

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

ARDEI UMPLUȚI CU VARZĂ

Murătură sudică, de pe la Lungulețu, care e mama grădinilor bulgari de lângă București.

Miez:

- | | |
|---------------------------|---|
| • 5 kg ardei foarte grași | • 1 kg morcovi |
| • 3 verze mijlocii | • cimbru și mărar uscat, vreo 3 linguri |

Zeama:

- | | |
|--|--------------------------|
| • 1 litru oțet | • 1 linguriță piper |
| • 3 linguri apă | • 2 linguri rase cu sare |
| • Se grijesc ardeii de semințe și cotoare, se spală | |
| • Varza se taie fideluță | |
| • Morcovii se rad | |
| • Se pune zeama la fier | |
| • Se freacă cu puțină sare și ierburi uscate varza și morcovii | |
| • Se umplu ardeii cu varză și morcovi, se potrivesc în borcan | |
| • Se toarnă zeamă fierbinte (sub borcanele de sticlă se pun cuțite, să nu se spargă) | |
| • Pentru siguranță, se mai fierb borcanele într-o cratiță mare cu apă fierbinte | |

VERDEAȚĂ LA BORCAN

- Verdeață – mărar ori leuștean, pătrunjel ori țelină, care vă place, cât să umple îndesat un borcan
- Sare

Se curăță leușteanul (să zicem) de tulpinile mai groase (sau de toate, cum vreți) și se îndeasă straturi în borcan

- Fiecare strat se presără cu sare
- După ce s-a lăsat leușteanul și a mai lăsat zreamă, a doua zi se mai pune îndesat leuștean, se mai presără sare până se umple ochi borcanul
- Se potrivește un capac din 2-3 crenguțe de vișin care să țină verdeața sub zreamă și se închide bine borcanul
- La folosire, iarna când verdeața ori e prea scumpă ori nu e deloc, leușteanul sau mărarul în sare parfumează la fel de bine ca vara mânăcărica sau ciorbița (atenție, e și sare pe-acolo!)

VERDEAȚĂ-N OTET

Oțetul parfumat de leuștean tarhon, busuioc, cimbru, mărar, pătrunjel, țelină poate da salatelor și ciorbelor miresme înălțătoare, iar frunzele ierburilor conservate în oțet își păstrează harul amiroaselor cu care firea le-a dăruit.

- Verdeață câtă începe, îndesat, într-un borcan
- Oțet – cât e nevoie
- Se toacă (sau cum vreți) verdeața, se aşază straturi în borcan, îndesat, până se umple
- Se toarnă oțet până la gură – într-o săptămână-i bun de treabă

La fel se face și cu **ardeii iuți**: se rostuiesc ardeii vertical, cu cozile în sus, îmbulziți unul lângă altul, în borcan; se mai pune și un praf-două de zahăr, să se aline ţepuiala oțetului ce va alina, la rându-i, vijelia ciușcăi (vedeți ce legată-i lumea la bune și la rele?).

BULION DE ROȘII

Orășențele nu prea mai fac bulion, invadate de paste și checiapuri, dar cine vrea să știe ce pune-n oală trebuie să cumpere:

- 20 kg roșii sănătoase, coapte și răscoapte
- 1 ceașcă de sare
- Se grijesc, se taie bucăți
- Se trec prin sită – există chiar și azi în comerț un soi de sită-storcător care lasă pieliță veștedă de uscată
- Se pune la fierb piureul, amestecând mereu, între 1 oră și până se face bulionul pastă
- Se săreză, 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-nșiră în cămară, că le-a dus dorul cu atâtea rafturi goale

ARDEI DE UMPLUT IARNA

Orice gospodină geto-latiană prevăzătoare mută în octombrie-noiembrie, o mică toamnă în cămări: murături, „zacuști“, vinete tocate-n ulei, zarzavat și verdețuri în sare sau oțet, și altele, destul.

De aici nu pot lipsi ardeii de umplut.

- 10 kg ardei grași, frumoși și sănătoși
- 5 legături frunze țelină
- 1 pumn plin de frunze de vișin
- aspirină, 2 la 1 litru lichid
- sare, să fie cam 1 lingură rasă la 1 litru de lichid
- Se pune apă cu sare și aspirină la fierb, vreo 3 litri
- Se grijesc ardeii de semințe și cotoare, apoi se opăresc pe rând în apă cloicotită, circa 2-3 minute
- Se scot și se pun într-un vas acoperit, să-și revină
- Frunzele de vișin și de țelină se spală bine (sau se și opăresc în aceeași zeamă)
- Se aştern, cât mai îndesat, ardeii în borcan, se căpăcesc cu frunze și se toarnă zeama fierbinte până la gură; se leagă
- Pentru siguranță se mai fierb borcanele într-o cratiță, 1 jumătate oră

VINETE ÎN BULION PENTRU IARNĂ

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| • 4 vinete bine coapte | • 1 ardei gras |
| • 1 kg roșii | • 1 morcov |
| • 1 ceapă | • 1 ceașcă untdelemn |
| • 1 căpătană usturoi | • 1 lingură sare |
| • 5 fire cu frunze de țelină | |

- Vinetele se taie felii groase de-un deget, se presără cu sare și se pun între 2 funduri de lemn, o oră, să-și lase zeama amără
- Se sbicesc cu o cărpă uscată și se prăjesc în untdelemn încins
- Se toacă roșiile, ardeiul, ceapa, se rade morcovul și se pun toate cu 1 ceașcă de apă la fierb
- Usturoiul se taie felii subțiri
- Se aşază vinetele în borcan, presărându-se cu felii de usturoi și fire de țelină
- Când roșiile și celealte au fierb și sunt bulion, cam 1 litru, se strecoară, se mai dau o dată în cloicot, apoi se toarnă peste vinete
- Se pune și uleiul rămas de la prăjit, se leagă bine borcanele și se pun și ele, învelite în cărpe, la fierb 1 oră, într-o cratiță mare, cu apă numai până la gât, să nu se înnece

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

Dacă băgați și câțiva gogoșari în afacere, și fierbeți până scoateți apa, gata zacusca!

PASTĂ DE ARDEI ORI DE ROȘII

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| • Câți ardei vreți (să zicem 10 kg) | • 1 kg roșii |
| • 1 pahar untdelemn | |

- Se grijesc ardeii de cotoare și semințe, se taie bucăți și se pun la fierb cu roșile sparte și stoarse, să lase zeamă
- Se amestecă până dau bine în clocoț și s-au făcut pastă
- Se trece pasta prin sită; piureul obținut se mai fierbe cât e nevoie să ajungă ca o smântână groasă și se pune în borcane preîncălzite
- Se toarnă o peliculă de untdelemn în fiecare borcan și se leagă etanș
- Se învelește borcanele în cârpe, se pun într-o cratiță mare, cu apă până la gât și se fierbe apa 1 ceas
- 10 kg roșii • 1 pahar untdelemn
- Ca mai sus

Taină: Noi decidem în ce stadiu stingem focul: bulion subțire, gros ori pastă.

DIVERSE

- Untura se poate înlocui cu untdelemn, untul cu margarină, smântână cu iaurt, dacă vreți să vă fie mai ușor și mai fără valuri în viața asta.

Dar vezi că și gustul se-nlocuiește și el cu ce o da Dumnezeu! .

Că nici eu, nici prietenii mei nu punem, de frica beției, pișvaser în vinoricum tot la măscări lăutărești ajungem! Si nici în locul muierii țățoase, nesătule și drăgălașă la boi, n-o să mi-1 potrivesc, Doamne păzește, pe frate-su ăl mic de la Vaslui, numai pentru că-i mai cuminte!!

- o lingură cinstită nu prețuiește mai mult de 15-30 g
- un pahar plin are 100-150 ml
- o ceașcă 200-250 ml
- o ceașcă mare 250-350 ml (mai mare nu-i decât butoiul!)
- o legătură e cât trece prin deștu-ăl mare și cel arătător, făcute cerc

COMPATIBILITĂȚI FOARTE SIMPATICE

Frecați carnea **asta** – cu buruienile și semințele **astea**!

MIEL:	Busuioc, rozmarin, usturoi
PORC:	Tarhon, cimbru, piper, coriandru, ienibahar
PUI:	Mărar, usturoi, hrean, pătrunjel
CURCAN:	Mentă, piper, chimen, țelină
GÂSCĂ:	Leuștean, mărar, pătrunjel, piper
RAȚĂ:	Ardei iute, hasmațuchi, pătrunjel
VITEL:	Pătrunjel, mărar, piper

Salata de:

SFECLĂ ROȘIE:	Hrean, chimen, boabe muștar
SALATĂ VERDE:	Ceapă, mărar, usturoi
CASTRAVETI:	Mărar, cimbru
ROȘII:	Busuioc, piper, cimbru, usturoi
CARTOFI:	Pătrunjel, chimen, mărar
FASOLE VERDE:	Usturoi, tarhon, mărar
CIUPERCI:	Pătrunjel, mărar, usturoi
ARDEI COPTI:	Cimbru, leuștean, usturoi

Merge perfect cu:





MESE LÂNGĂ ÎNGERI

*SFÂNTUL PORC, MIELUL CEL BLÂND ȘI BUN
PRECUM ȘI ALTE INEFABILE MESE CREȘTINE*

Din, să zicem, douăzeci și trei de milioane de români, trei (până la cinci maximum) milioane sunt romano-catolici, lutherani, calviniști, de alte credințe sau fără credință. Ceilalți sunt creștini ortodocși, etern majoritari!

Și mai există și câteva sute de mii de greco-catolici. Au fost milioane cândva, și sunt dintre cei care au construit conștiința națională și înfăptuit Mareea Unire a insulei de latinitate carpatină – România Mare – de la 1918. Interziși și repremați politic din 1948 încوace, descurajați și abătuți de la credința lor, persecutați de un neașteptat de intolerant cler creștin ortodox, greco-catolicii sunt azi în Renaștere timidă.

Toți aceștia, catolici sau reformați sau ortodocși, trăiesc, ca buni creștini, după tradiții religioase mai mult ori mai puțin severe, care poruncesc aproape șase luni de post pe an.

Pe noi însă ne interesează, după cea mai bună tradiție politică locală și mondială, majoritatea.

Aproape 180 de zile dintr-un an, creștinul ortodox român – de același rit cu alte biserici de stat, balcanice și orientale, ca biserică rusă, bulgară și cea greco-ceasă – trebuie să renunțe la plăcerile cărnii și să se dedice sacrului.

Trebuie sub pedeapsa disprețului obștii (nu mai vorbesc de pedeapsa divină) să-și înfrâneze pornirile firești de păcat, să se ridice din firea cea nevrednică, prin vorbe și fapte înalte, să-și înnobileze sufletul cu gânduri cumpătate și credincioase ce-l apropie de Biserică și Dumnezeu și îi curăță trupul de tot ce-i bestial.

Calendarul creștin ortodox prevede Postul Paștilor, Postul Crăciunului, Postul Sfinților Apostoli Petru și Pavel și Postul Sfintei Marii. De asemenea, se postează miercuri și vineri.

Cu unele excepții de expresă dezlegare la pește sau harți (când se înfruptă tot omul), în aceste numeroase zile ale anului nu se mănâncă nimic de origine animală sau chiar se ajungează (și 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 (și uneori și de ce) întru credință. Pentru mai multe amănunte cultural-religioase, vă rog să consultați un calendar ortodox, bibliografia specifică și pe taica popa (oricum, încă din secolul XVIII, există studii despre subnutriția și vlăguirea de natură religioasă la români).

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

Tradiția ortodoxă asociază cu blândețe și bucurie marilor sărbători religioase și anumite mâncăruri cândva rituale, azi mai mult sau mai puțin sacralizate: mielul Paștilor și porcul Crăciunului, cozonacii și de Paști și de Crăciun etc.

Există obiceiuri populare consacrate evenimentelor religioase – hramul bisericilor și mănăstirilor, sau mese rituale de petrecere a celui dus – pomana,, pomenirea, parastasul – dar și sărbători ale ciclului vieții care sunt deopotrivă „civile“ și religioase – botezul și nunta (nu spun toate asta românilor, că doar nu sunt nebun să mă fac de râs cu plătitudini 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 sătămână, din obicei, nu din obligație, orez, varză, fasole și se vorbește frumos de cel dus.

La nunta țărănească, bărbații casei servesc nuntașii beți de bucurie cu o farfurie „recc“ – brânzică, chifteluțe, roșii, castravectori – o țuică, apoi pește. Se trece în sfârșit pe vin, sarmale, friptură de două feluri, acum se trece prin vin ca prin râu. Urmează cofeturi (tort la țară?!) a trecut noaptea, s-a furat mireasa, s-a plătit cu o ladă de băutură, s-a strigat darul, s-a terminat și bătai și ciorba de potroace, lăutarii au fost urcați în pom, vine botezul!

Și 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 lelițelor. Că mai bine te scobești, te vinzi, te golești și plătești decât să te macine nevestele și babei moara lor, care-i cea mai crudă și nu se oprește, că nu poate!

Informația lucrărilor Ofeliei Văduva, a lui Simion Florea Marian și a lui Ion Ghinoiu a fost, în acest capitol, precumpăratoare, vocea mea peltică trecu nu în linia a doua, ci în cea de fund, tăcând adică cât mai inteligent.

Creștinismul, prin separarea datei nașterii divinității de data morții – renașterii, realizează cea mai cuprinzătoare sinteză religioasă a omenirii:

Iisus, Dumnezeul Fiu, se naște la data când se celebrau anterior moartea și renașterea Zeului antic Tată, indiferent cum se numea acesta (Crăciun, Mithra etc.), dar moare și înviază la data morții și renașterii Zeiței neolitice Mamă (Dochia).

Astfel, calendarul creștin este singurul care cuprinde două sărbători ale înnoirii timpului anual: Crăciunul Solar și Paștele Lunar.

Dochia, Crăciun și Iisus, deși sunt inconfundabili, încrucișat aparțin unor complexe religioase diferite (Neolic, Epoca Bronzului și Epoca Fierului, Creștinism), își împart „frătește“ 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 „săcultură pâinii“ și „sacrificiul unui animal“. Ca praguri ale sărbătorii (pregătind începutul sărbătorii nu numai material, dar și psihologic), ele subliniază „ruptura“ timpului cotidian, „oprirea“ temporalității profane și începutul imersiunii omului în timpul sacru al sărbătorii.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

TOTI ALERGĂM PE DRUMUL SPRE RAI

Ceremoniile culinare de Crăciun sunt legate în primul rând de colaci. Pâinea de zi cu zi e sărbătorește împletită și împodobită; devenind un simbol venerat. Privilegat de datină, și, bineînțeles, mai îngrijit și mai îndelung muncit decât pâinea, colacul se încarcă cu emoția și speranța înnoirii, cu bucuria sărbătorii.

De Crăciun, în Valahia se face și o turtă care amintește oarecum de anafura de Paști. Ca și bucătăica de pâine cu sare oferită oaspeților, colacul și 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 și sunt mâncăți la mesele și ospețele rituale, dăruiți colindătorilor și, prin pomană, spiritelor morților.

Pot avea forme de cerc, potcoavă și stea, închipuind Soarele, Luna și stelele de pe Cer, de păpușă și cifre (care reprezintă trupul diuinității indo-europe și creștine), de cerc umplut, fără gaură la mijloc (reprezentând divinitatea neolică geomorfă) și de diferite animale și păsări sacre (taurul, pupăza etc.).

În raport de formă, denumire și ornamente, de momentul oferirii, de perioada păstrării și contextul rito-magic al folosirii, Colacii de Crăciun reprezintă sacrificiul spiritului grâului, jerfă divinității care moare și renăște, împreună cu timpul, la Anul Nou, ocupația, vârsta, sexul și statutul social al celui care oferă sau primește colaci, finalitatea activităților agrare sau pastoriale ale gospodarului, prefigurarea belșugului etc.

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

Turtele de Crăciun sunt un aliment sacramental reprezentând spiritul grâului. Se fac în sudul și estul României. Asemănătoare azimelor, au o compoziție simplă: făină de grâu amestecată cu apă călduță și sare, fără utilizarea fermentilor. Aluatul se întinde în foițe rotunde cu mâna sau cu făcălețul (sucitorul) și 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 mânâncă de Sărbători ci se păstrează până la Măcinici, la Pornirea plugului. Atunci se pune în bârsa plugului sau în coarnele boilor înaintea primei brazde și se mânâncă în țarină de gospodari și de vitele de muncă.

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

TURTĂ DIN FĂINĂ DE GRÂU

- 500 g făină • sare
- apă cât primește un aluat (de-i vârtos ori moale, puterea casei decide)
- Făina se cerne, se frământă cu apă și un pic de sare până nu se mai lipește de degete
- Se rup bucăți de aluat, se rotunjesc și turtesc (desigur!) și se pun pe vatră sau într-o tavă presărată cu făină, în cuporul încins sau sub țest; 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 și alte bunătăți ce schimbă viața și chiar și numele turtei, îndepărând-o întrucâtva de rolul primar religios căruia i 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 (deși, tradiția nu prevede!)
- Se frământă un aluat ce se poate întinde foaie subțire (muchie de cuțit)
- Se taie cu paharul turtițe
- Se unge tava cu puțin ulei (se poate și fără, presărând doar făină)
- Tava se pune pe foc și se coc turtițele repede, pe o parte și pe alta, apoi se lasă să aștepte

Sirop:

- 400 g zahăr (sau miere) • zahăr vanilat
- 1 cană ceai de tei, iasomie și petale de trandafir (sau lapte – julfă de sămânță 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 înmoie turtițele-n sirop, se tăvălesc prin nucă sau mac și se presară cu zahăr pudră

De post sunt, dar sunt atât de dulci!

RENAŞTEREA '63 – '71

Prin anii '65, când generația artistică șaizeci schimba fața culturii românești și dărâma, cu o splendidă violență spirituală, zidurile proletcultismului, un fenomen similar, la altă scară și în alt plan, avea loc și în satele făgărașene. Eram tulburat, nu înțelegeam, – nu știam atunci cât de sensibilă e freatica unei culturi – cum prind, din nimic parcă, latențele culturale semnale insesizabile și reacționează exploziv.

Nici azi nu știu pe ce căi au simțit țăranii făgărașeni valul înnoitor (că doar nu cîteau la Ceapeu, după arat, în cor, România literară!) și nici cum s-au hotărât, toți feciorii, din cincizeci de sate odată, să pornească iar, toți în același an, cetele de colindători, interzise de două decenii.

Nici dacă s-ar fi dat ucaz și s-ar fi anunțat la ziari – de mâine reîncep cetele – și tot n-ar fi reacționat aşa cei câteva sute de tineri, născuți și crescuți sub poala de un roșu intolerant a lui Moș Gerilă.

Oricum, o febră mistuitoare, deopotrivă fericită și dureroasă, a cuprins satele făgărașene. Serbările cu Moș Gerilă s-au dus dracului, plângereau bietele învățătoare în căminele (culturale!) goale, cu sarcina neîndeplinită și activistul UTC, descumpănit, amenințător și beat, pe cap.

Bătrâni alergau – la propriu! – prin sat, scoțând de prin poduri sculele dosite – boriță, turca, capra, buhaiul – să le dea în sfârșit în grija nepoților, ca pe o solie fără de preț. Țiganii rămăseseră fără uneltele de lucru – noroc că era iarnă și nu se scotea ciurda, aşa că se puteau lipsi de harapnice.

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

La Casa Cetei, milițianul, cu mâna lui, împlântase brații în pământ, la intrare, iar când trecea prin fața bisericii se închinea (și înainte o făcea, dar numai când credea că nu-l vede nimeni).

Tot satul cărase lavițe, mese, pahare și farfurii, mâncare, la întâi decembrie Casa Cetei putea primi și ospăta pe oricine îi trecea pragul.

Flăcăii cu caș la gură, care de douăzeci de ani păreau să nu fi învățat decât „Republică măreață vaaatră“ și marșul cu cântec patriotic la munca voluntară,

jucau „boriță“ și „turca“ de ziceai că n-au făcut nimic altceva toată viață? Colinde pe care le credeam dispărute, uitate, îngropate, lungi poeme de cincizeci de strofe țășneau izvor din gura plozilor de cinci-șase anișori („Fost-o odat-un împăratu, Lelu-i domn, leri mi-i domn, Care veste-n lume-o datu, Lerui domn, leri mi-i domn) de parcă le-ar fi avut tot timpul în ei!

Asta mi-a fost impresia: că nimeni nu a învățat sau nu a reînvățat 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 și pantalonii de salopetă împânzeau ulițele 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 Făgăraș, cu „Rata“, feciorii oreau autobuzul în capul satului și se schimbau, își puneaau cioareci albi și cămeșile brodate și numai aşa intrau în vatra satului și în Casa Cetei.

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

La sărbătorile de iarnă în Transilvania, un rol important în ceata de feciori îl deține „colăcarul“, cel de gestionează proviziile alimentare strânse, inclusiv colacii oferiti colindătorilor, cu care se organizează mesele comune ce marchează ciclul sărbătorilor de Crăciun și Anul Nou. Funcție principală în cetele de feciori, cea a colăcarului, poate fi îndeplinită de un Tânăr cu calități deosebite – cinstite ireproșabilă, iștețime și respect pentru „rânduiala îndătinată“.

(Ofelia Văduva – „Pași...“)

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

Se intră în fiecare casă, chiar și în cele de țigani – în satele din țara Făgărașului țiganii au propriul lor „cartier“ prăpădit, un pic în afara aşezării, și sunt creștini, – se bea un pahar de rachiul și unul de vin și se joacă fetele de măritat.

Acuma, gândiți-vă și dumneavoastră, un sat are două sute de case.

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

Colăcarul și cu mine n-am băut deloc – aveam răspunderi – dar ceilalți mă așteptam tot timpul să cadă secerați de o comă alcoolică fără întoarcere: nouăzeci și trei de păhărele de rachiul de cincizeci-șaptezeci de grade – și încă de soiuri diferite, Dumnezeu știe din ce facute fiecare – și nouăzeci și trei de pahare de vin, și el de toate felurile!!

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

Sigur, fetele aveau grija să-i susțină ele, în cei doi-trei pași de joc, abia schităte. Sigur, oamenii aveau grijă să-i sprijine pe cetași de la o poartă la alta, altfel poate s-ar fi prăvălit.

Dar feciorii, aşa îmbibați de alcool și epuizați de oboseală cum erau, își cântau conștiincios colindele la fiecare curte, jucau „capra“ (Doamne, ce greu e!) și fetele corespunzătoare și urau gazdelor bucurii, sănătate și belșug de sărbătoare, bând păhăruțele ceremoniale.

Ce puteri îi animă? mă-ntrebam. Ce îi poartă mai departe, iluminați de viziuni, să-și ducă mesajul augural, dacă nu niște forțe divine? (eram destul de exaltat pe vremea aceea, și nu știau 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 rețin imaginea mesei de Crăciun, când se deschide cerul și Dumnezeu intră în casă o dată cu colindătorii și 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 dorinței perpetue a omului de a comunica cu forțele supreme (de aici credința, încă actuală, că cel ce nu răsplătește corespunzător colindătorii poate atrage mânia divină).

(din Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Seara, la Masa Crăciunului, în Casa Cetei, după ce popa a sfîntit bucatele, toți feciorii cetei – livizi, cu cearcăne dramatice, cu febre musculară dureroase și paralizante – au cinstit sărbătoarește cu oaspeții, cum se cuvine.

Întâi s-a rupt Colacul Mare, și s-a-mpărțit la toți cei de față, care numai puțini nu eram.

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

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

(Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

Trebuie spus, dacă nu știi obiceiul: din banii, bucatele și băutura primite din colindat, ceata ține lăutari și casă deschisă și îmbelșugată o lună întreagă, întregului sat, asigurând bunul mers al tuturor sărbătorilor de iarnă.

Pe masă erau, pentru început, însărăte blide încărcate cu răcituri: tobă (**casă de cap**, cum i se spune), caltabos, cârnați afumată, piftii, chișcă și jumări printre sticle de rachiu și cepe roșii, lucind în oțet. În dreptul fiecărei farfurii era aşezat un crăciunel rotund, frumos împletit, pe o rămurică de brad.

Lăutarii cântau într-o dungă, amețești și ei de oboseală.

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

Masa Cetei – la spectacolul ritual asistau mamele, surorile și drăguțele 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 și castroane cu murături în oțet: gogoșari și castraveci.

A venit vinul, fierb și dulce, insinuant ca o otravă, au venit și sarmalele, uriașe, cu smântână, cu mămăligă și ardei iute.

In sfârșit au venit și cozonacii, cu nucă și cu mac.

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

Toți pândeau cetașii, să vadă, se rupe vreunul, se lasă?

S-au ridicat toți, au spus rugăciune – Doamne, erau atât de tineri, de frumoși, de exaltați în hotărârea lor supraomenească – au mai cântat un colind și au ieșit din „căși“ să scoată jocul, să dea drumul sărbătorii. Purtați în triumf de întregul sat, s-au oprit în „centru“, la locul „de horă“. Au jucat întâi o „fecioarească“, numai ei. Apoi, și-au luat drăguțele la „poșovoaică“ și s-a pornit hora tărănească, ca o îmbrățișare a tuturor, de Crăciun.

Au jucat până la miezul nopții, fără oprire, fără istov, ca niște soli, ca niște însemnați, niște aleși ce erau – sătenii se potolisera-n priveală – trimițând astfel undeva, spre înalt, mesajul lor de speranță, de bucurie, de încredere.

Copii bubuiau din pocnitori improvizate, aprindeau artificii, frigul și zăpada nu existau pentru nimeni. Am plecat în sfârșit spre Casă. Istoviți, feciorii cetei s-au prăbușit în paturi, înveliți și privegheatai de mamele lăcri-mând îngrijorate.

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

Satul meu făgărașan devenise brusc altceva. O lume mistică, arhaică, încărcată de rituri și obiceiuri vechi, răsărite torential dintre grijile zilnice. Dezghețul acela temporar din '63 – '71 eliberase exploziv energii și amintiri de o dimensiune colosală (așa s-a întâmplat și cu literatura: după descătușarea '60 – '70, cine ne-a mai putut întoarce la proletcultism?).

Lumina lunii se filtra prin geamul înghețat. Și nu știau dacă a fost doar emoția nopții, a vârstei, a oboselii exaltate, sau și altceva, dar mi s-a părut că, în jurul mesei pe care se înălțase 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 și cald ca un soare la piept eram doar un adolescent sentimental – trăisem, la șaisprezece ani, prima mea zi de libertate.

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

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

Roata a vieții care se înuărătește perpetuu – imagine care, mai târziu, a căpătat accepțiune solară, devenind semn astral în arta populară, în genere – în localități din județul Sălaj, „colacul Soarelui” este încă agățat pe peretele camerei unde se ia „cina mortului”. În județul Caraș-Severin „Soarele” (cu raze trasate din fâșii de coca aplicate) face încă parte din motivele ornamentale ale colacilor necesari ceremonialului de înmormântare.

În Maramureș, după cununie, fata se uită prin colac la „Sfântul Soare”, gest pe care-l găsim și în alte zone, colacul fiind însă substituit prin inelul de cununie.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru”)

PÂINE DE SORȚI

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

„Fetică mare de-mi iești,
O să-ți vină la ferești,
Zburătorul din povești,
Băiețică dacă-mi iești,
Mai așteaptă să mai crești“,

zicea un răvășel de odinioară.

Iar alt sorț râdea așa:

„Bani nu ai
Că des îi dai,
Casă n-ai
Că-i de pospăi,
Cai nu bați
Că sunt de vai,
N-ai nici trai,
Nici cheag, nici strai,
Soacră ai
„Și vrei s-o dai.

- 2,4 kg făină
- 12 ouă + 1 ou pentru uns
- 100 g drojdie
- 300 g zahăr (sau mai mult)

- 600 g unt + 100 g pentru uns
- ceva sare
- 600 ml lapte cald
- bani buni, sorți (răvașe)

- Drojdia se-nmoaie-n apă caldă, se strecoară și se vântură
- Jumătate din făină se amestecă cu zeamă de drojdie și se lasă să dospească
- Untul se pune să clocotească, apoi se opărește 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, și se frământă bine, vreo 2 ore
- Se unge o tavă mare cu unt, se întinde aluatul lipie și se lasă să crească frumos
- Dacă a crescut îndeajuns, se ascund bani și sorți încins, la foc mol-com

Româncele din unele părți ale Bucovinei, cărora li-i aminte de starea, binele și fericirea fiilor lor, atunci când merg să se culce iau atâtea coji de ceapă câți fiu au și, turnând într-însele câte un pic de sare, le pun pe fereastră, unde le lasă apoi până a doua zi dimineață, a cărui ceapă o astă că e mai plină cu apă, aceea cred ele că va avea mai mult noroc.

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

Fetele din unele părți ale Moldovei, voind și de vor avea bărbați bețivi ori nu, și 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 și altele, iar unele cu apă; apoi le duce afară și le lasă în tindă ori pe prispa. Fetele ies câte una și aleg o ulcică, și ce băutură găsesc aceea cred ele că vor bea-o bărbații lor. Iar fata care ia ulcica cu apă nu va avea bărbat bețiv.

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

COZONACII DE MODEL

De Crăciun, ortodoxii și toți creștinii români se adună în jurul unor simboluri gustoase tradiționale, între care și cozonacii, fără de care sărbătoarea ar fi frustrată și tristă. Nu afirmă nimeni, desigur, că în toată această bucurie în feceritul ritual al sărbătorilor creștine, cozonăcelul este de sorginte românească. Nici pe departe! Dar atâtă timp cât Ajunul face să miroasă năucitor a cozonaci peste munții Carpați, peste Dunăre și Nistru, peste Tisa, trebuie să spunem, și încă în gura mare : de sărbători, românilor mănâncă cozonac!

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

Material:

- 150 ouă
- 1 baton vanilie
- 1 litru lapte
- 1 păhăruț untdelemn fin
- 3 – 4 (maximum) kg făină extra
- 3 – 4 păhăruțe de vin cu unt topit și cald
- 1 pahar mare (de apă) cu rom alb
- 3 – 4 lingurițe rase cu sare
- 100 g drojdie
- zahăr tos circa 1,200 kg

Explicație:

Când aplici această rețetă, nu poți spune: am să fac trei sau cinci kilograme de cozonaci, ci am să întrebuițez atâtea ouă. Ouăle nu sunt toate la fel și făina nu-i toată deopotrivă de uscată. Cu cât e mai uscată, cu atât îngheite mai mult lichid (cetește: ouă și rom).

Observație:

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

Tehnică:

Se strică de cu seară ouăle, punând gălbenușurile deoparte. Albușurile le pui unde vrei, căci ori pui prea puțin (ca o linguriță de omăt), ori deloc cam totuna e.

În gălbenușuri pui sarea, mesteci, pui la rece și te culci.

A doua zi.

Într-un vas foarte curat, pui doi pumni de făină (circa 500 gr) pe care o opărești cu lapte cloicotit.

Se mestecă cu o lopată anume, de lemn (sau cu un linguroi) și se bate strănic până se face o pomadă, fără nici un gogoloș.

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

În timp ce crește plămădeala (așa se cheamă amestecul de mai sus); strecoari prin sită gălbenușurile în covată (albie de lemn, foarte curată, uscată și călduță), clătești cu două-trei linguri de apă călduță vasul în care au stat și torni totul în albie.

Dacă vrei, pui și o ceașcă de albuș spumă, dacă nu, nu pui. Bați gălbenușurile cu strănicie, adaugi romul și bați, și bați, bați mereu și te bucuri că miroase bine; adaugi apoi vanilia tăiată mărunt și bați înainte, până ce plă-

mădeala a crescut frumos. Când e gata plămădeala, o răstorni pe ea în albie și mesteci până se face una cu gălbenușurile. Pe urmă, începi a pune făină, câte puțin, și a tot mesteca și bate cu lopata, până ce nu mai poți. Atunci, frământi cu pumni închiși, până ce obții un aluat potrivit de moale.

Când crezi că nu mai încapse făină, cântărești câtă și-a rămas, ca să știi câtă ai întrebuințat, și pui zahărul și until după proporția: 300 g zahăr la kilogramul de făină și un pahar de unt, plus unul, aşa, pe deasupra. După ce a intrat făina, frământi înainte, punând zahărul, puțin câte puțin, până ce-l pui tot. După ce ai isprăvit zahărul, pui until (câtă un păhăruț) și untdelemnul, întorcând aluatul mereu în aceeași parte (ca să iasă felii).

Frământatul durează două ceasuri.

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

La scosul din cuptor, alt meremet. Scoți cozonacul, îl scuturi puținel cu urechea aplăcată, 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 și-l legini cătinel și cu mare băgare de seamă, ca să nu se cumva turtească și încrucească!

Abia un ceas după ce i-ai scos din cuptor îl duci în casă și, după două-trei, când sunt bine răciți, îl transporți în cămară. Ca să-i păstrezi bine și multă vreme proaspăți, îl învelești (pe fiecare în parte, se înțelege) în hârtie impermeabilă și în șerbet gros. Cozonacul făcut după această rețetă trebuie să nu se usuice trei și 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 și 23 decembrie), nașterea zeului solar de origine iraniană, Mithra, iar după apariția creștinismului, nașterea lui Iisus.

Pornind de la interpretarea unor texte biblice, părinții Bisericii au fixat dubla naștere a lui Iisus (fizică și spirituală) în a șasea zi a creației după Anul Nou, celebrat pe atunci la Calendele lui Ianuarie. Ulterior, au lăsat la 6 ianuarie doar Botezul sau nașterea spirituală și au mutat nașterea propriu-zisă pe

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

Din acest motiv, obiceiurile de Crăciun, Anul Nou și 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 morții și renașterii simbolice a timpului și divinității la cumpăna dintre ani.

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

PORCĂRIILE NOASTRE, CELE DE TOATE IERNILE ȘI CÂŞLEGILE

PORCUL CEL SFÂNT

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

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

Nu voi încerca aici să vând castraveți grădinariilor, adică să vă învăț pe dumneavoastră ceva ce știți probabil mai bine decât mine: cum să dereticăți porcul, de la răt la coadă și din decembrie în aprilie. Dar am datoria să vă informez despre unele tradiții și rețete care umplu, de secole și an după an, cămările românești la început de iarnă.

Pentru că oaia-i oaie și vaca-i vacă, aşa-i, dar în România numai cine are porc ieșe din iarnă! Mă-ntreba mon ami Julien, într-un mai însozit, „Ce conserve mănâncă românii iarna?“ Eram în Maramureș, i-am arătat un godac hăpăind disperat niște lături din troacă. „Asta da conservă!“ a-nceput franțuzul să rădă „crește ca inflația, o sută de chile în cinci luni“. „Da, iar cu conservatul se ocupă de fapt madam iarnă“.

Tăiatul, împărțitul, săratul, afumatul sunt treburile parlagiului.

Noi, fetele și băieții gospodine, gătim. Și ce-am putea „găti“ din porc, imediat după tăiere, altceva decât caltaboși, cârneați, săngerete, tobă, piftie, chișcă, jumări, carne în untură la borcan, și ce ne-o mai veni în minte, că nici cultura asta a porcului nu e simplă – șunci fierte, coapte, afumate, slănini afumate în saramură, fierte, cu boia, kaiser, șorici cu sare, aşa e cu popoarele astea sărace, n-aruncă nimic!

Au innuiții o cultură a renului complexă – gastronomică, textilă, arhitecturală? Au! Au zulușii o pluricultură a babuinului? Au. Deci suntem salvați, nu mai suntem singuri, fraților, în complexitatea noastră culturală!

ARTA TĂIERII PORCULUI

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

O versiune a legendei lui Adonis amintește despre gelozia zeului războiului, Ares, care a atâtat un porc mistreț ce l-a sfâșiat pe Adonis. Drept urmare, adoratorii acestuia, ciclic, sacrificau ritual un porc și îl mâncau în ospețe publice.

Creștinismul a acceptat practica sacrificării porcului ca secvență 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 (aproximativ aceeași zi pe stil vechi), dimineața în zori – moment al zilei propice multor practici rituale.

În unele zone, la Paște este însă sacrificat un purcel „de lapte“, ale cărui semnificații în acest moment de regenerare a naturii au la bază credințele în eficiență benefică asupra viitoarelor culturi a sacrificării străvechiului spirit agrar.

„Dacă nu tai porcul la Ignat, nu-i mai merge bine“, „după Ignat, porcul slăbește“ 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 (Dâmbovița), conform unor interdicții privind consumul cărnii de porc în prima zi de Crăciun. „Când tai porcul, să fie lună plină“, „să fie frig și umed“ - sunt condiții cárora, în sistemul de viață tradițională, li se acordă mare atenție.

Spațiul trebuie curățat bine și este demarat, „însemnăm locul prinț-o linie“, practică ce amintește ritualul de pregătire a actelor sacrificiale la romani prin trasarea unui cerc magic în jurul altarului. Totodată, sunt respectate gesturi și formule rituale pentru „consacrarea“ victimei: animalul este stropit cu apă sfântă, este aşezat cu capul spre răsărit, pe fruntea lui sau pe ceafă este trasată cu cuțitul o cruce pe care se presără sare, capul de porc este „tras cu râul înapoiai“, în casă sunt rostite formule rituale („Doamne ajută!“, „Să-l mâncăm cu sănătate!“).

*

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

Obiceiurile legate de „tăiatul“ porcului scot în evidență credințele în valoarea lui de simbol al vieții ca și în legăturile „de sânge“ ce se realizează cu divinitatea (dar și între comeseni) în timpul consumării cărnii animalului sacrificat. Ca urmare, părul porcului (după ce a fost legat pentru bidinele) trebuie înmuiaț în sânge „pentru ca să nu se stingă neamul porcilor“. De asemenea, săngele care curge în timpul sacrificiului trebuie strâns într-un vas cu mei, pentru utilizarea ulterioară în scopuri etnoiatrice. Aceleași 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“ depășește prin semnificațiile ei conotațiile alimentare. În vechi tipare de viață tradițională, ea se desfășoară într-o atmosferă solemnă, în liniște, realizându-se, în primul rând, comuniunea spirituală a participanților la actul sacrificial însăptuit.*

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

ÂNGERETE

- | | |
|--|--------------------------------------|
| • ceva mațe mai groase (chiar și de vacă, că se admit transferurile culturale) | • 1 kg carne grăsă de la gât |
| • 1 litru sânge de porc | • 0,5 kg șorici (sau cât s-a adunat) |
| • 0,5 kg slănină | • 0,5 kg orez |
| • 0,5 kg orez | • sare, piper, cimbru, ienibahar |

Multiple credințe populare priuind efectul benefic al contactului cu săngele se manifestă mai ales la marile sărbători calendaristice, când norme de viață tradițională impun să vezi neapărat sânge (în special la Ignat, dacă nu tai porc trebuie să tai cel puțin o pasăre sau să înțepi creasta unei găini negre să dea săngele).

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

- Spălați bine mațele, cu multă apă cu oțet; lăsați-le să aștepte în apă rece
- Fierbeți în apă cu puțină sare carnea, șoriciul, slănila
- Și orezul se fierbe în aşa fel încât să se umfle, dar să rămână tare ,
- Fierbeți și săngele un pic, câteva clocole
- Se toacă la mașină șoriciul, carnea
- Slănila se toacă din cuțit pentru frumușață
- Se amestecă în ce vas aveți toate cele de mai sus plus mirodeniile, după gust, și 200 ml din zeama în care a fierb carnea, se leagă
- Se scurge mațul de apă, se umple
- Se fierbe 10-15 minute de la primul cloicot, la foc mic, să se umfle bine orezul și să se închege

Acum se poate:

- mâncă, 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, multămesc lui Dumnezeu drăguţu', că mi-i şi ruşine să vă zic, da' dimineaţa-i falnic cum îi bradu'!)

La aşa colesterol (să iertați vorba proastă) nu mai e nevoie şi de vin roşu, „că cauzează“ – aşa că ne mulţumim cu o vânjoasă dar glumcaţă **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 amăruii ce rămâne, rămâne, dezmiardă...

Credinţele, obiceiurile şi practicile magice de la tăiatul porcului, referitoare la prevîstirea morilii violente, prinderea şi înjunghierea făpturii, semnele făcute pe corp, părlirea (incinerarea simbolică a cadavrului), ciorpărătirea corpului, grăsimea folosită la farmece, descântecele şi prepararea leacurilor (Unsoarea Oilor), alimentele sacramentale preparate din diserite organe uitale ale animalului, formulele magice etc. sunt cu sigurană relicve ale jertsei rituale din antichitate.

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

CALTABOŞI

- Nişte maţi 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 fieret cât să rămână tare (pentru cine vrea), bine spălat
- Se fierb inima plămânlui, ficatul, splina şi carne în apă cu puţină sare, se toacă (eu personal, sunt pentru satâr şi cuştit, să simtă omul ce mănâncă bob cu bob; alții 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 fierb, se pun şi sare, condimentele, mirodeniile – până ajunge ca o colească care curge încet, ca lava din Etna
- Se umplu maţiile, se leagă la capete, se fierb un sfert de oră la foc mic (în zeama în care au fierit măruntaiele)

De acum se pot

- mâncă ca atare, cu zeamă cu tot, cu ceapă roşie şi cu zabic
- prăji în untură (şi conservă 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.

Caltabosul, spuneam, cere ceapă crudă, tăiată felii şi stropită cu o picătură de otet. Dar, şi când e fierbinte şi când e rece ca o banchiză, „cârtabosul“ sau „maioşul“ vine punctual la o altă întâlnire: intrare fiind, se va bucura enorm de un vin fierb. 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 Tepeşan, „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 apocrisă: „s-a născut înaintea tuturor sfintilor“, 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 î-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 fratrele 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 unui mare Împărat.

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

Când Crăciun aşfă că în grajdul său s-a născut Domnul Iisus, 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 ospitalitate și cruzimea, răsplătite nefiresc cu ridicarea în rang până la omologarea lui Crăciun ca divinitate creștină din legendele românești, ascund un mare adevăr istoric: la apariția creștinismului, Crăciun era un important zeu solar – identic cu Saturn și cu Mithra – atât de venerat încât nu a putut fi exclus din Calendarul Popular și din conștiința paleoromânilor.

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

Tradisile contemporane despre „sfântul“ cel bonom Crăciun, despre Moșul „darnic și bun“, „încărcat cu daruri multe“ sunt înduioșătoare influențe livrești pătrunse în cultura populară de la vest la est și de la oraș la sat.

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

CALTABOȘI MOLDOVENEȘTI

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

Pare mai degrabă un fel de cârnăt balcanic ori evreiesc, nesigur pe sine. Caltaboș de Botoșani, ce mai...

- 1 Moș (maț gros de porc) grijit bine

Umplutură:

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

Zeama:

• Apă câtă trebuie ca să-l acopere și chiar mai multă, parfumată cu foi de dafin, ienibahar, boia

- 1 pahar supă de oase • 1 lingură zahăr

- Ceapa mărunte 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 „moșul“ (dar nu se-ndeasă) se leagă la capete (în anumite sate se închide ca sarmalele, înfundând pielea mațului) se înțeapă, să nu crape, și se pune la fier, acoperit, 1 ceas, pe foc mic
- Se mănâncă pe loc, zeamă și cârnăt, cu lingura, ca o ciorbă fierbinte, adăugând eventual un pic de oțet sau lapte acru și un ardeiaș iute

Deși pe nordicele dealuri „botoșene“ n-a prins rădăcină groasă nici una din

cele aproape patruzeci de mari podgorii românești, totuși, prin curțile fărănești, dar și prin mânăstiri și cele câteva ferme de stat se face destul vin, și de buturugă și mai nobil, nu rău.

La acesta „caltaboș“ e de căutat un vin sec, fie alb fie roșu, dar mai vânos, să ajute.

Marile sărbători calendaristice – Paștele și Crăciunul – sau cele legate de principala ocupație – creșterea animalelor – Sfântul Gheorghe, „măsurarea laptelui“, „sâmbra oilor“ (Oaș), „ruptul sterpelor“ (Maramureș), ca și „gurbanul“ (Teleorman, Dobrogea – 1 februarie) stau sub semnul sacrificial al tăierii unui animal (de obicei porc, miel, oaie, berbec).

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

(din „Pași spre sacru“ – Ofelia Văduva)

CĂRNATI

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

Nu comentez, la ce te poți aștepta, suntem o țară înapoiată, departe de marile performanțe birocratice mondiale.

Mai mult însă, am fost refuzat și la OSIM, când am înregistrat o cerere oficială de depunere și omologare a mărcii „cârnați de porc cu miroase și usturoi“ (că doar toți 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 cârnaț?). Deși nu pășeam, epigonic și plagiator, pe urmele nimănui – mă refer strict la marcă – și nici nu usurpam, sper, vreun drept consfințit al nici unui proprietar, mi s-a zis, în față, nu!

Pentru mai mare siguranță și ca să evit o tragedie personală cu bătaie, am mituit regește registratoarea cu 512 lei și am întrebărat-o, în șoaptă, ventrilogetic, privind cu ochii nevinovați în tavan „Cârnațu“ e cumva înregistrat de holdingul Țiriac? „A negat furibund din cap și din pieptul palpitând tulburat și și-a aruncat privirea pe fereastra pe unde pătrunde lumina caldă a amiezii.

Așa că am tras imediat două concluzii: cârnatul se cufundă în istoria nescrisă a lumii, fiind chiar mai vechi decât Arhivele Statului; marca „cârnaț“ are un proprietar chiar mai important decât holdingul Țiriac, deci, după cum sugera îndrăzneț din leagănul pieptilor registratoarea, n-ar mai putea fi decât de origine divină.

Asta explică totul.

- A. • 3 kg carne macră porc • 1,5 kg slănină
- 3 căpătâni usturoi • sare, piper după gust
- mațe (se ţin în apă rece, să nu se usuce)
- miroase: cimbru, ienibahar (cam 2 linguri)

- Stilul „din bărdiță“, deci se toacă normal carnea și slănia, bucătele
- Și usturoiul se toacă, pastă, cu puțină apă rece
- Se frământă cu sare, usturoi, miroase
- Se umplu mațele:
 - a) mai lejer cele ce se vor mâncă proaspete
 - b) mai îngrozit cele ce merg la afumătoare (și mai sărat-condimentat)

Vesticii – Oradea și Arad – precum și secuii pun multă paprică (boia) ceea ce dă cârnațiilor o frumoasă culoare roșietică.

Cârnații se fac și în combinații foarte savante: porc cu capră, cu vacă, cu oaie, și chiar vânăt – urs, mistreț, iepure – sau altă carne.

Se fac cârnați și fără porc: cine n-a auzit de celebrei VIŞLI de Hațeg, cârnați de oieri, făcuți din carne de capră și oaie, amestecată?

CÂRNAȚII DE PLEȘCOI, CÂRNAȚII OLTENEȘTI sunt alte cunoscute „marques deposedes“ ale măcelarilor români, GHIUDEMUL, CÂRNĂCIORII DE BRAN, URSARII DE BÂRGAIE (ghiciti cu ce carne se amestecă porcul pe Valea Bârgăielor?) chiar și SALAMUL DE SIBIU (că ce e salamul decât cârnatul plecat la oraș, să se facă domn!?), iată un patrimoniu original ce poate face cîstea oricărei bucătării din lume!

Și aştept cărciumarul cu ambăt și idei care să-și trimită bucătarul și camionul prin țară, acolo unde e matca acestor minunății, să facă înțelegeri serioase și cinstite cu oamenii locului și să-și urce stabilimentul la cel mai înalt rang, acela al ofertei cu produse de origine controlată.

Frate „restaurator“, ia dumneata cârnați adeverați de la Pleșcoi, brânză în coajă de brad de la Sboghiști-Argeș, fă mata o listă, ba chiar și o expoziție cu câteva brânzeturi românești, aşa puține câte sunt ele, cu de-ale porcului, multe, și altele, cârnatării de țăi le-am spus mai sus, gustă și alege vinurile bune și vecchi românești de la mama lor prefloherica, **Frâncușă, Grasă, Zghihară, Busuioacă, Tămâioasă, Fetească Albă, Fetească Neagră, Băbească Neagră, Galbenă, Plăvăie, Roșioară, Bășică, Creată, Mustoasă, Corb, Seină, Crâmposie, Somoveancă, Cadarcă, Iordană**, etc. (vezi câte sunt?) arde-i vreo zece gătituri pe „vechi“ – ciorbe, mămăligi, sarmale, saramuri etc – și de nu te vei îmbogăți mata pe spinarea noastră și 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.

Moșii de Crăciun, sunt o pomană din produse alimentare preparate din carne de porc (cârnați și carne friptă) și făină de grâu (colac sau pâine)

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

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

- B • 3 kg carne grăsuță porc • 2 căpătâni usturoi
- sare, piper după gust • mațe
- miroase: ienibahar, cimbru (2 linguri)

- Se toacă carnea prin mașină
- Usturoiul se pisează pastă
- Tocătura se amestecă cu sare, piper, usturoi, miroase
- Mațele se umplu îndesat

Nu că aș fi pentru stilul brut(ă) al satârului, dar grăsimea mai ales, transformată în pastă (untură) prin mașină, ieșe la cald din pielea mațului și curge-n-tigai. La grătar nu mai spun, e o nenorocire, aprinde jarul și arde cu flăcări de-un metru!

Ar fi un compromis:

- carnea macră se toacă pastă prin mașină
- slănia se taie bucătele

Exercițiu liric: nu vreau să hulesc, însă nu pot să nu consider profund religios întreg acest spectacol – bradul cu lumânări aprinse (miroase a cetină și a ceară de-ți vine să plângi de bucurie) cântece de slavă și nașterea Domnului, haine de sărbătoare, blândețe și bucurie pe chipurile îngerilor mei, castronul cu murături multicolore strălucind umed, sarmalele aburind, blidul cu piure alb și cârnatii roșietici dimprejur, ca o coroană barbară, focul duduie – ăsta e cuvântul – în sobă, cozonacii mulțumiți, din stradă se aud harapnice și buhaiuri, și tălangi de plugușor, două artificii se aprind pitigăiat, ninge și afară și-n casă, cu lumină – pentru mine e o icoană, ieslea noastră ardelenească, ortodoxă și greco-catolică. La tine mă-nchin, frumoasă adolescentă făgărașană, ești tot ce mi-a dat și mi-a luat viața mai bun, astăzi s-a născut Cristos...

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

Secuenlele rituale și ceremoniale de renovare a timpului la sărbătorile Crăciunului, de la degradarea progresivă a timpului la ideea de haos dinaintea Creației când este jertfă divinitatea adorată, de la renașterea divinității la ideea de beatitudine cu care începe derularea nouului an calendaristic, formeză un spectaculos scenariu rito-magic din care nu lipsesc: **Tăiatul porcului, Prepararea alimentelor rituale, Deschiderea mormintelor, Așteptarea și ospătarea morților, Stingerea și aprinderea rituală a luminilor și focurilor, Ospețele și banchetele rituale, Elementele dionisiace, Strigătul peste sat, Deschiderea cerului, Arderea comorilor, observații astronomice, preuzini meteo-**

rologice, încercarea noroculu:, alungarea spiritelor morților, Îngroparea Crăciunului sau a Anului Vechi, actele de profilaxie și de divinație, vrăjile și faramecele.

(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 șoric • 2 căpătâni usturoi • 3 foi dafin
- sare, piper • 1 băsică porc sau maț gros de vită
- 500 g carne slabă porc (cazături)

- Se pune seara bășica sau mațul la muiat în apă rece
- Se spală intens rinichii, se lasă în apă cu oțet peste noapte
- Capul, picioarele, urechile și inima se fierb în apă – o parte carne două părți apă – cu ceva sare, foi de dafin și piper, până se desprinde carne de pe oase
- Limba, rinichii, șoricul și carnea se fierb 1 oră, sau mai mult, până se nmoiae
- Se curăță limba de pieliță
- Trebuie să scădă, să rămână câtă carne atâtă zeamă (ba chiar și mai puțină zeamă)
- Se pisează bine usturoiul
- Se taie toată carnea feliuțe, bucătele, dar cât mai lungă, să dea bine la tăiere, și se freacă, cât e caldă, cu usturoi, piper, sare, după gust
- Se umple bășica (bine curătată și spălată cu apă și oțet) cu carnea tăiată și zeama îngroșată
- Se coase bine și se pune la fierb în apă sărată un sfert de oră
- Se răcește puțin, 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 puțin sânge (sărat, sa nu coaguleze)

Perinița e un dans al sărutului în noaptea de Anul Nou, reminiscență dintr-un ritual orgiastic care exprimă – alături de excesele de mâncare și băutură, de glumele și expresiile licențioase – starea neliniștită de sfârșit de lume, de degradare și moarte a timpului, urmată de renașterea lui. Încercați să vă imaginezi cum arăta „Perinița“ dionisiacă acum mii de ani! n.a.)

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

Din contextul ceremonial antic al morții și renașterii timpului la Anul Nou, Perinița a migrat, ameliorată moral, și spre petrecerile mai deosebite din ciclul vieții (Nunta, Cumetria) și din ciclul calendaristic.

Perinița 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 țuica fiartă și tobă, un **Sauvignon alb de Târnave**, pentru că e sec și sever și elegant ca un viconte scăpatat.

TOBĂ DE ARDEAL

- | | |
|------------------------|--|
| • 1 burtă de porc | • 1 limbă |
| • 500 g carne (fleică) | • câteva fâșii de șorici |
| • 2 rinichi | • 2 urechi (vârfuri) |
| • 1 lingură sare | • 1 vârf cutit piper măcinat |
| • 1 linguriță paprică | • 200 g slănină (o bucată lungă cât burta) |
- Se taie toată carnea, limba și slănina, fâșii, se dă cu piper, boia și sare, se pun la fierb în apă puțină, cât să le acopere
 - Se grijește burta
 - Se umple burta bine, punând pe cât posibil fâșile de carne, limba și slănina pe lung; se coase des, se înțeapă să nu crape
 - Se pune din nou la fierb în apă rece (să fiarbă 1 jumătate de oră de la primul clopot), dreasă cu 1 ceapă, 3 foi de dafin, 1 pahar vin, 1 linguriță boabe de piper
 - Se presează o zi între două funduri de lemn, e gata de Crăciun

Anul Nou Civil e un scenariu ritual de înnoire a timpului calendaristic în perioada solstițiului de iarnă (20 decembrie – 7 ianuarie), la moartea anuală a Moșului Crăciun – identificat cu zeul iranian Mithra și zeul roman Saturn – și la nașterea pruncului creștin Iisus. Mai mult de un mileniu, creștinii au sărbătorit Anul Nou Civil în ziua de Crăciun, în imediata apropiere a solstițiului de iarnă: la Roma până în secolul al XVIII-lea, în Franța până în anul 1564, în Rusia până în vremea țarului Petru cel Mare, în Țările Române până la sfârșitul secolului al XIX-lea.

Amintirea acelor vremuri este încă proaspătă, de vreme ce, în unele sate bănățene și transilvănenе, ziua de 1 ianuarie se numește și astăzi Crăciunul Mic.

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

SLĂNINA

Dintre multele tradiții de tăiere a suinei – diferite nu numai de la o nație la alta (există o întreagă teorie despre tăierea „italiană“ confruntată cu cea „sicană“ sau „germană“) ci și de la o regiune la alta – o rețin la început pe cea

ardelenească: o tăietură lungă pe mijlocul spatelui între cap și coadă, adâncă până la carne, și 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 și începe spatele; urmează alte două cuțitări scurte, perpendiculare pe primele, una între spete și alta între șunci.

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

Sașii își țin toți slăninile în clopotnița bisericii, care e vânturată și răcoroasă, chiar și în mijlocul arșițelor verii. Un singur gospodar fruntaș din sat e chelar dar toți au acces la cheie și se duc și-și taie slana, din bunul lor și numai dintr-al lor, cât le trebuie, în bună pace și cinste (că asta au pierdut românii când au fost goniti sașii de „colectiv” și persecuții: un model de cinste și hănicie).

Românii ardeleni nu au biserici fortificate cu clopotnițe de piatră și nici sași nu sunt, (să-și poată ține în siguranță slăninile împreună, unde vîpia verii nu le poate strica), aşa că, pentru cămară, e de preferat să se taie tabla de slănină în bucăți 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 și usturoi) și se aşază pe pat de sare, în covata nouă de lemn, câte două, una peste alta, – șorici lipit de șorici. Se mai presără sare multă, cu pumnul, că tot cătă îi trebuie își ia.

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

Dacă a trecut o săptămână, se agață, răruț de o palmă, să fie aer între ele, în colivia afumătorii. Se face un fum rece, dulce și des, de rumeguș de fag, între cinci și zece zile, să se cunoască că-s afumate și nu doar miros un pic, că să-ți vină pofta de rachiu de pere.

Unguri, după ce-o sărează, fierb slana de la gât și de la piept, că are ceva carne, în zemă de varză și apoi o afumă ori o tăvălesc în paprică dulce, să se frâgezească, să meargă cu pălincă de caise ori de cireșe.

Alții decât ardelenii în România nu știu nicicun face slănina, că mă și-ntreb ce fac ei cu porcul, cum îl duc ei, din decembrie până-1 mânâncă, dar degeaba mă zgârmă grija, or găsi ei o soluție ca să-I termine.

CHIȘCA

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

- 2 kg carne
- 1 linguriță cimbru
- sare, piper după gust
- Păsatul se fierbe întâi bine, să se înmoiae
- Se spală burta, se tunde de zbârcituri, se pune în apă cu oțet
- 0,5 litru sânge
- 1 burtă porc
- 0,5 kg păsat (spărtură de porumb)

- Se fierbe și săngele, separat: se va închega
- Carnea se fierbe numai pe jumătate, în zeama în care a fierbat păsatul; se taie bucăți
- Totul se amestecă – carne, sânge, păsat, sare, piper, cimbru, 100 ml zeamă de la fieritură
- Se umple burta, se coase bine, se pune la fierbat în aceeași zeamă răcită – cam 1 oră
- Zeama scăzută bine în care a fierbat chișca se sărează, se acrește cu zer, oțet sau borș, se drege cu ou și smântână și se măñâncă cu lingura și cu hrean
- Se poate mâncă chișca și aşa, fiartă dar se poate și afuma
- Odată afumată, se consideră un tovarăș neprețuit pentru sarmale – drept pentru care se pun felii, ici și colo, în toată oala

La aşa amestecătură istorică e timpul să-ncercăm și vinul popii din Ardeal – chiar aşa-i și spune – **Plebanos** – un cupaj alb, destul de echilibrat (din **Fetească Albă** – baza – prospetime, aciditate, nerv, un pic de **Grasă** – gust pronunțat, rotunjime, tărie – și un pic de **Muscat** – parfum zeiesc) a cărui faimă a îmbogățit pe vremuri Aiudul.

Deși sunt împotriva cupajelor, totuși acesta merge uns cu o intrare pestriță cum e chișca.

Că tot am vorbit despre cupaje: sunt câteva vechi și celebre în toată România care, neavând nume, au devenit doar vin (specialiștii le spun vinuri-sortiment) **Vinul de Cotnari** e un cupaj alb de **Frâncușă, Grasă, Fetească și Tămâioasă**. **Vinul de Drăgășani** e un amestec de **Crâmpoșie, Braghișă și Gordan**. Iar **Roșu de Minis** e un cupaj de **Cabernet, Merlot, Cadarcă și Burgund**.

Deși interesante, uneori remarcabile, compuse după rețete verificate, vinurile sortiment – în pofida calității individuale a membrilor echipei – în general nu se conjugă și nu urcă valoric. Se pare că vinurile, individualiste și rigide, nu se potențează unul pe altul: pui împreună două mari, cu calități aparent complementare, și fac o posircă!

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

Comândarea Crăciunului, e un ospăț la „îngroparea” și „învierea” Crăciunului, desfășurat în noaptea de 28-29 decembrie. După ceremonialul de îngropare a Crăciunului, fețorii se întorc la „casa jocului” împreună cu drăguțele lor.

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

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

CHIȘCA MOLDOVENEASCĂ

(totuși)

- 1 kg carne de la gât și fâlcii
 - 500 g păsat (crupe se spune)
 - sare, piper, după voie
 - 1 pahar sânge
 - 1 ceșeuță apă
- Carnea se toacă, se amestecă cu păsat, sânge, sare și piper
- Mațul gros, bine grijat, se umple dar nu îndesat
- se toarnă apă la arnbele capete, se leagă și se pune la fierăt 1 ceas, apoi la fum.

CARNE ÎN UNTURĂ

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

- carne de porc, dezosată
- untură
- cârnați de porc
- Se încinge destulă untură într-o crătiță – circa 2 cm
- Carnea se taie felii de aprox. 3 cm grosime, se pune la prăjit (nesărată) pe fiecare parte, până se rumenește (dacă nu rămâne moale și mustoasă n-am făcut nimic)
- La fel se face cu cârnații
- Se scot carnea și cârnații, se aşază straturi într-o oală smălțuită
- Se toarnă încet grăsimea – ca să curgă numai ce-i limpede, iar firimiturile și alte cenuși să rămână pe fundul crătiței – până se acoperă carnea cu 2-3 cm de lichid (ca să nu se întărească, unii încing puțin ulei și îl amestecă cu untura – dar nu-i bine, că uleiul râncezește repede)
- Se mai pune oala pe plită, la foc mic, și se lasă să bolborosească 10 minute
- Se leagă gura oalei și 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-ați spune de un **Cabernet Sauvignon de Miniș**, roșu-albăstrui (că doar vine de pe-un deal radioactiv) vechi de patru ani vârsta la care acest vin e în sfârșit împlinit și legat, statornic și sigur de sine! Dar, cu toată corpolența lui matură și viguroasă, cu toată măreția lui arogantă, de vei dormi în aceeași cameră cu un Cabernet Sauvignon de Miniș, te vei trezi într-un fin, răcoros parfum de violete!

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

Ca reprezentare mitică, Sfântul Vasile deschide generația sfinților tineri (Sâントaderii, Sângiorzul). El însuși este considerat un fecior holtei, împărat al iubirilor, care joacă și cântă, stă călare pe poloboc și cheșuiește.

De aceea, și oamenii trebuie, în ziua lui de celebrare să petreacă și să se veselească.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri ...“)

JUMĂRI

- Slănină proaspătă, fără șorici, dar cu câte o șuviță de carne rătăcită ca o cărare pierdută; sare
- Se taie slănină, bucăți de aprox. 4/4 cm
- Într-o crătiță de fontă groasă se încinge puțină untură
- Se pun bucățile 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 și se presează tare, ușor sau deloc, după poftă și placere, aşa fierbinți, să iasă grăsimea lichidă
- Ce rămâne se săreză și astea-s jumările!

Care jumări merg cu ceapă, pâine de casă, țuică fiartă și un vin rece sec, o **Fetească Regală de Tânărave** sau o **Iordană de Alba**, jucăușă și imberbă. Dar se leagă și cu o **Verdea de Panciu**, mai amăruie un pic (îi zicea și... **Om Rău**) sau ce o fi, numai un vin de chef să fie, de băut cu ulcica și cu burta, că iarna e lungă, și câte încap într-o iarnă...

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

Femeile se adună în cete mari la o gazdă unde aduc mâncare (ouă, făină, carne) și băutură. După ce mânâncă și beau din belșug, spunând că „se iordanesc“, cântă, joacă, chiuie, ies pe drum, unde aruncă în sus bârbații ieșiti întâmplător în cale și îi duc cu forță la râu sau la lac. Acolo îi amenință că îi aruncă în apă dacă nu se răscumpără cu un dar, de obicei cu o vadă de vin. Se aruncă mai multe pe o grăpă trasă de celelalte femei, merg prin case și stropesc cu apă pe cei întâlniți etc. De Ziua Femeilor normele de bună-cuvîntă ale satului tradițional sunt abolite, iar excesele de băutură și petrecerile peste măsură tolerate. Femeile se consideră în această zi „mai tari decât bârbații“ și cu mai multe drepturi decât aceștia: 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 și udate cu apă.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

PIFTIE DE PORC

Crăciun fără piftie nu-i cum, dacă sunt în punguță măcar și cele mai slabe pițule, dea Dumnezeu să fie la toți mai mult de atât!

- | | | |
|--|------------------|----------------------|
| • cap de porc | • limbă | • șorici |
| • picioare | • urechi | • căzături de carne |
| • 3 kg oase – încheieturi mari de vacă, sparte | | |
| • 1 ceapă | • 1 lingură sare | • 1 căpățână 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 și ore (până se desprinde totul de pe oase) cu sare și ceapă
- Se dezosează
- Se aşază carne în castron
- Usturoiul se pisecăză mărunt-pastă și se amestecă cu zeama de la fierb, îndelung, s-o parfumeze
- Se toarnă zeama în castron, peste carne
- Se dă la rece, să se închege

Bază a unor creații mai compozite – apar în zeamă și morcovi și castravectori și te mai miri ce – această piftie, soață veselă a Crăciunului românesc, nu poate fi urmată decât de câteva lucruri la fel de rituale: caltaboși, cârnați, săngerete, tobă și, la marginea de jos a iernii unde se află, o țuică fiartă, de Văleni, de Argeș, sau de care o fi ea, numai să fie!

Moșii de piftii se petrec în sămbăta care precede Lăsatul Secului de Brânză, când se împart pentru spiritele morților piftii din porcul sacrificat la Ignat.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

ÎN JURUL MIELULUI CEL BLÂND

SFINȚIREA BUCATELOR DE PAȘTI

Aici e însă locul să observăm că cei mai mulți însă nu duc la biserică numai pască de sfîntit, ci dimpreună cu aceasta mai duc și o mulțime de alte obiecte, precum: vreo câteuă ouă roșii și vreo câteva ouă albe fierte și curățite, apoi slănină, brânză nouă sau caș, cârnați, unt, sare, hrean, usturoi, busuioc și sămânță de busuioc, tămâie, smirnă, o prescure, făină, cuișoare, piper, potbal, sineală, precum și o bucătică din petica cu care s-au sters ouăle cele roșii.

Iar unde este datină de a se tăia un miel sau un purcel de Paști, nu unul îi duce și preacăția la sfîntit, și anume purcelul totdeauna cu o bucătică de hrean în gură.

Bucatele și lucrurile sfîntite de Paști au puteri magice, de aceea se păstrează și se folosesc în tot timpul anului, ca leacuri, farmece și apărătoare de multe reale.

Slănină. Aceasta se întrebuițează spre mai multe leacuri, precum dacă face vreo uită sau vreun om vreo rană, atunci se unge cu slănină de aceasta și-i trece. Dacă peste an se bolnăvește vreun om sau vreo vită și dacă mănâncă sau unge cu slănină de aceasta, îi trece. Dacă i s-a scrântit cuiva vreun picior sau vreo mâna și 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 și neagră și slănină, și se afumă bolnavul. Dacă este cineva bolnav de gât sau îl doare altceva, se unge cu slănină de aceasta.

Dacă vreo vită săngeră sau pătimește de vreo altă boală, i se dă slănină de aceasta de mâncat, În fine, se mai întrebuiță slănină aceasta încă și la boala de dânsеле.

Hreanul. Cine mănâncă hrean de acesta, când vine de la biserică acasă, acela se zice că este iute și sănătos peste tot anul ca hreanul. Iar dacă se pune prin cofele cu apă, precum și în fântâni, apa se curățește de toate aruncăturile ce se dau prin fântâni de către muierile cele pizmuitoare, iar cea mâloasă capătă un gust mai curat și mai plăcut. Mai departe se taie și se dă în tărâțe la vie tot cu această presupunere, cugetând că cam pe timpul acesta umblă mai multe boale; precum mai cu seamă gușatul oilor și altele. În fine, hreanul acesta se întrebuițează și 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 și mai cu seamă o păstreză și o întrebuiștează la sfințirea sătânilor, în loc de altă sare. O seamă însă o dau amestecată prin mâncarea vitelor sau o întrebuiștează și ca leac contra frigurilor și de albeață.

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

Brânza nouă de primăvară și cașul se pun de aceea cu pasca la sfînțit, ca să nu se mănânce dintr-ntâi nesfințite, ci să fie sfînțite. Afară de aceasta, cașul se întrebuiștează și ca leac contra frigurilor.

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

Zahărul. Dacă are cineva albeață la ochi, atunci se sfarmă zahărul acesta și se susține în ochiul cu albeață, atât la oameni cât și la vite. Cuișoarele sunt bune de pus la măsele, când acelea te dor.

Făina. Când se face la ureo vită albeață pe ureun ochi, i se freacă ochiul cu făină de aceasta sfînțită în ziua de Paști și apoi albeața se trece.

Usturoiul. O seamă de femei pun în blidul cu pască mai mulți cătei de usturoi, din cauză că usturoiul sfînțit, după credința lor, punându-se în pământ, nicicând nu se strică, adică nu putrezește. Afară de aceasta, usturoiul servește spre alungarea strigelor de la casă. De aceea se și ung ușorii de la ușile grăjdurilor cu usturoi de acesta, anume ca să nu se apropie strigele de vite și cu deosebire de vacile cele mulgătoare, ca să le ia mana. În fine usturoiul acesta e bun de frecat pe oamenii cei bolnavi, și cu deosebire cei ce au vătămătură.

Sământa de busuioc se sfîntește dimpreună cu pasca, de aceea ca busuiocul, care va răsări și crește dintr-însa, să înflorească mai frumos și să miroasă mai tare și mai plăcut ca de obicei. lar cu firele de busuioc, care se sfîntesc, se afumă de regulă cei ce au durere de urechi.

Busuiocul e inspiratorul dragostei; după cum se știe; usturoiul, scutul cel mai puternic în contra strigoilor, pociturilor și deochiturilor, precum și apărător de boale, iar de miroslul tămâiei dracul fugă și nu se poate lipi de om. Toate aceste puteri, întărite cu puterea lui Dumnezeu, devin un zid de apărare în jurul omului și nici un dușman nu se poate apropiă.

Înarmat cu aceste trei scuturi, chiar nesfințite, dar sorocite, afară de usturoi, care e singur puternic, nu ai frică de nimic. Pe la miezul nopții, poți merge oriunde ai vrea, pe câmpii sau prin pădure, căci orice ți-ar ieși înainte nu-ți poate face nici un rău.

Așa de Paști, puind în blid **busuioc**, **usturoi**, **smirnă** și **tămâie**, le sorocești anume și zici:

– Cum se bucură păsările cerului și crengile pomilor și toată creștinătatea pe lume de Învierea Domnului, aşa să se bucure de fața mea oricine m-a vedea!

lar când mergi la o petrecere, întrebuiștanu-le, zici:

– Mirosoitoare să fiu ca busuiocul; să se depărteze de mine tot răul și tot cugetul cel rău și să piară, cum piere tot fumul de smirnă și tămâie! Fără grija petreci admirată și fericită, strălucită de frumusețe și veselie, sub protecția drăgălașului busuioc, pe când cei răi crapă de ciudă.

(S.Fl. Marian – „*Sărbătorile la români*“)

PRESCURA

O bucătică de pâine sau colac mâncată ritual, o micuță cantitate de lapte, miere sau vin absorbită în context ritual conțin principiul activ al întregului, cu forța sa de comunicare cu puteri superioare.

Cuminecătura (grijania, anafura, paștile, împărtășania) se face cu prescură tăiată bucătele și vin sfînțit.

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

Unii pun sare, alții nu, să fie doar trupul și sângele Domnului.

- 300 g făină • apă cât primește
- 1 alună de drojdie (sau fără)
- sare, puțină, câtă iei cu trei degete (sau deloc)

- Dacă e cu drojdie, se desface-ntr-un strop de apă caldă
- Se frământă făina cu apă, sare și drojdie (sau numai cu apă) până iese un aluat vârtos
- Se face turta de-un deget de groasă și se pune în cuptor, în tava presărată cu făină sau pe vatră, să prindă coajă

„Când vorbim despre **datina Paștilor** în biserică românească, nu înțelegem sărbătoarea cea mare a Învierii Mântuitorului Iisus, ci înțelegem datina ca, în duminica Învierii Mântuitorului, fiecare creștin să primească mai întâi în biserică **pâine** și **vin** binecuvântat de preot, și numai după aceea să mănânce alte băuturi.

Această datină la cei mai mulți li se pare curioasă, fiindcă nu se poate zice niciodată că este generală în biserică Răsăritului, și astfel nu se poate considera ca aparținătoare de ritul ortodox răsăritean. Din cauza aceasta mulți au considerat-o de o datină specială românească, ba încă specială numai a românilor ardeleni și munteni.

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

CAPITĂREASA SAU PRESCURĂRIȚA

În partea de sud a țării, modelarea colacilor și prescurrilor rituale intră în atribuțiile unei femei specializate în „făcutul capetelor” – numită căpităreasă, căpeterniță, căpităriță, căpîteasă, babă de capete sau babă de vatră (Constanța), chităreasă (Vrancea).

Preluarea acestui rol implică îndeplinirea unor condiții speciale (în afară de priceperea necesară) – condiția vârstei înaintate care presupune „curățenie” biologică („să fie bătrână”), o existență ascetică, ce se referă la respectarea interdicțiilor alimentare („să țină posturile”) și sexuale („să fie văduvă”, „să nu aibă bărbat”) ca și condiții de comportament social pozitiv („să fie cinstită și bună la suslet”).

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

„O femeie văduvă, curată. O dezleagă popa cu sare și făină” sau „o bătrână curată, văduvă, îi face preotul molifta de curățenie”, „o văduvă curată, cîtită de preot” – sunt exprimări ale condiționărilor impuse de „rol” în tipare de viață tradițională.

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

Ea trebuie să îndeplinească aceleași condiții ca și căpităreasă și să mențină în deplină siguranță însemnul care îi legitimează rolul, anume pristolnicul. Spre deosebire de partea de sud, unde toate femeile pot avea pristolnic, în Transilvania „numai prescurărița are pristolnic, femeia face colacul și ea vine și pune pristolnicul”, „doar prescurărița are pristolnic“.

De aceea, în unele zone (Lăpuș, de exemplu) ea preia și rolul de „prinosiță”, înțelegând prin aceasta femeia „curată și cinstită” sau „o văduvă sfântă”, „din familie de frunte”, care prepară „prinosul” pentru mesele de pomană ce se organizează la Moși.

În Mureș, pentru rolul de „babă”, condițiile de vârstă și castitate sunt ferme: „o femeie trecută de 60 de ani ce a văduvit șapte ani văduvie curată”.

Prin statutul special confirmat de comunitate și prin rolul ei consacrat religios, căpităreasa sau prescurărița realizează transferul aluatului din sfera profană în sfera sacră.

(după Ofelia Văduva – „Pași spre sacru”)

COLACI DE SFÂNTUL PAȘTE ORI DE CRĂCIUN

(inf. mama Tudora, 95 ani, Muntenia)

- 2 kg făină
 - 125 ml ulei
 - 100 g drojdie
 - apă – cât primește aluatul
 - 1 linguriță zahăr (ori cât iei de două-trei ori între trei dește)
- Drojdia se desface într-o ceașcă de apă caldă
- Se cerne făina moviliță
- În mijlocul moviliței se face loc pentru zahăr, drojdie și 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 bășici
- Se bate coca cu maiul câteva minute, înainte de a o pune la cuptor, să se spargă bășicile
- Se întinde funie aluatul, se completează cerc
- Se presară făină în tăvi și se potrivesc colacii
- Se lasă să mai dospească nițel, să umple tăvile
- În cuptorul încins și cu foc potrivit stau cam o oră, să prindă coajă

Darea Paștilor: Pe sub poalele Munților Apuseni din Transilvania persoana adecă, care dă paștile, trebuie să cumpere două sau trei ciubere și donicuțe nouă, frumos sculptate și încrestate. Aceste ciubere se umplu în Miercurea mare, seara, cu vin curat și apoi, acoperindu-se bine, se duc în dimineața Joii mari la biserică, unde se aşază în altar împreună cu 7 sau 14 pâinișoare de grâu curat, frământate și coapte de prescurărița parohiei. Se cumpără 2 sau 3 oale mari cu câte două torțe smâlțuite și linguri de pacfon, un cuțit nou și un cărpător (scândurea), pe care se taie pâinea în bucătele pătrate în forma zahărului cubic. Pâinea amestecată cu vin, întocmai ca cuminicătura, se aşază în oale acoperite cu năfrâmi mari de păr (lână) sau de mătase, cumpărate nouă-nouă din târg.

Paștile, adică pâinea și vinul, se sfîrșesc sau, cum zice poporul, se slujesc de preot, în Joia mare, la amiazi, cu cea mai mare solemnitate. Învierea împreunată cu liturgia și cetirea rugăciunilor de dezlegare se face des-de-noapte, încât când se revarsă de ziua preotul începe să dea paștile din ușa altarului.

Cei ce au asistat la serviciul divin iau paștile la biserică, iar pentru cei ce au rămas acasă le duc în pahare sau ulcicuțe înfășurate în merindețe sau batiste.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile...”)

OUL DE PAŞTE

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

Gălbineală, gălbănare, gălbineață plural gălbănări, gălbinelesi gălbinețe. Iar termenul cel mai uzitat e plural gălbinele.

Roșală, și roșață, plural roșele, rușele și roșete. Iar termenul cel mai uzitat e plural roșele.

Albăstreală, plural albăstrele. Verdeată, plural verdețe și verdele.

Negreală și negreață, plural negrele și negrețe 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 și ceilalți, se pun cu toții la masă și, gustând mai întâi din pască, din ouă și celelalte obiecte sfintite împreună cu pasca, încep a mâncă apoi și din celelalte bucate până ce se satură.

După ce s-au săturat de mâncat, prind a ciocni cu ouă roșii, și anume mai întâi solii între olaltă, apoi copiii cu părinții și părinții cu celelalte neamuri, amici și cunoșcuți.

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

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

Părțile ouălor, cu care se ciocnește, sunt capul și dosul sau curul, numit acest din urmă și huscă, și anume partea cea ascuțită se numește cap, iară cea mai groasă dos.

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

Cel mai mic de ani ține oul cu capul în sus, iar cel mai mare ciocnește cu oul său, și anume tot cu capul, zicând: „Hristos a înviat“, iar cel mai mic răspunde: „Adevărat c-a înviat!“.

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

Timpul, până când se poate ciocni cu ouă roșii, după unii, din ziua de Paști și până la treia zi, adică până marți, după alții până în ziua de Ispas și iarăși după alții până la Duminica mare. De la Duminica mare însă și până la Paștile

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

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

Cel ce nu voiește a da oul celui ce, ciocnindu-l, i 1-a spart, acela se zice că-1 va mâncă pe cealaltă lume împuțit sau cu păcură.

De aicea vine apoi că cei ce au ouă mai tari căștigă de la ceilalți o mulțime de ouă roșii.

Sunt însă o seamă și de aceia care nu se mulțămesc numai cu ouă roșii de găină, ci întrebunțează spre ciocnire și alte ouă, precum părăsituduri de rață, găscă și curcă. Ba unii, pe lângă acestea, întrebunțează încă și ouă de pichere sau chiar de lemn.

Despre acești oameni lacomi la căștig se zice nu numai că sunt niște înșelători mărșavii, nu numai că umblă cu ouă de pichere, care sunt cu mult mai tari decât cele de găină, ca să înșele și să căștige mai multe de cele de găină, care sunt mai slabe, ci se crede că respectivii au foarte mare păcat și toate ouăle căștigate în acest chip le vor mâncă în cealaltă lume împuțite și cu viermi și cu venin.

(S.FI. Marian – „Sărbătorile...“)

Obicei de primăvară străvechi (perșii antici sărbătoareau înnoirea anotimpului dăruindu-și ouă colorate, românii își trimeteau unii altora, la ceremoniile zeului Ianus, ouă roșii) oul colorat și încondeiat este la creștini simbolul Mântuitorului reînțors la viață.

Oul este ales la Păresimi (în mijlocul Postului Mare) și este fierb și gătit în Săptămâna Patimilor pentru a fi sacrificat (ciocnit și mâncat sacramental) de Paști, în semn și garanție de Renaștere.

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

Ciocnitorul ouălor vopsite (înroșite, încondeiate) e un **simbol al jertfei Domnului Iisus**. Permis numai după Noaptea de Înviere și până la Înălțarea la Ceruri, sacrificiul se săvârșește solemn de doi creștini ortodocși după reguli precise: persoana mai în vîrstă, de obicei bărbatul, lovește violent „capul“ oului ținut în mâna de partener în timp ce pronunță 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 jertfește singur un ou slujit în biserică în noaptea Învierii, îl curăță, îl împarte egal la membrii familiei pentru a fi mâncat sacramental.

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

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

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

PASCA

Pasca e o tartă rituală făcută dintr-un aluat obișnuit de cozonac și 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 degetel grosime, se taie cerc un pic mai mare decât tava
- Se potrivește în tavă
- Căzăturile de aluat se alungesc șur și se lipesc ca un tiv de marginea tăvii și a foii

Umplutură

- I. • 1 borcan de smântână (600 ml) • 5 gălbenușuri
 • 2 linguri făină • 3 albușuri
 • 200 g zahăr • 2 prafuri sare
 • mirodenii: scorțisoară, nucșoară • 1 pahar stafide
 • miroase bune: zahăr vanilat, coajă de lămâie

- Se freacă gălbenușurile cu zahăr și sare
- Se bat albușurile spumă
- Se adaugă smântână, făină, zahăr vanilat, coajă rasă de lămâie, mirodenii (1 vârf de cuțit) și albușurile și se freacă bine
- Se toarnă-n tavă, până sub margine, se presără 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: nucșoară, scorțisoară • 2 linguri stafide
- miroase bune: zahăr vanilat, coaja de lămâie

- Brânza, untul și zahărul se freacă bine și-mpreună
- Se adaugă ouăle, pe rând, sare, apoi făina și laptele
- La sfârșit se pun în amestec miroase și mirodenii

- Se toarnă în tavă, până la gură, se unge totul cu ou și se pune la copt

III. 5 litri lapte (pentru o brânză zburată)

- 1 pahar zahăr
- 4 albușuri
- miroase bune
- 1 praf sare

- 3 linguri unt
- 2 linguri făină
- 100 g nuci pisate
- mirodenii

- Se face brânza „zburată“ (se pune laptele la fierb; când e aproape de cloicot se picură oțet până când coagulează; brânza rezultată se pune la scurs cam o oră între două funduri de lemn) se trece printr-o sită
- Se bat albușurile spumă
- Se freacă untul cremă și se pune peste brânza dulce împreună cu zahărul, miroasele cele bune, făina și albușurile
- Se toarnă umplutura în tavă, se presără cu nuci și se dă la cuptor

Cu aceeași încărcătură spirituală și ritualică pe care o au ouăle încondeiate (roșii, vopsite etc.), Pasca e o coptură ce se face și mănâncă sacramental numai de Paști.

Paștele e un scenariu ritual de înnoire anuală a Lumii deschis de Duminica Florilor, închis de Duminica Tomii și intersectat de noaptea Învierii Mântuitorului Iisus. Se încadrează în modelul preistoric de renaștere simbolică a timpului și spațiului prin jertfa divinității, substituită de o esigie (statuie, steag, mască, totem), un om (conducător, oștean, fecioară, prizonier), un animal (berbec, țap, miel, cal, taur), pasăre sau ouă de pasăre, arbore, plante alimentare.

Moartea și renașterea, celebrate de precreștini la aceeași dată, au fost disociate de creștini care au fixat Nașterea Domnului la solstițiul de iarnă (Crăciunul), iar moartea la echinocțiul de primăvară și în raport cu fază lunată (Paștele).

Adeptii noii religii au asimilat moartea, urmată numai la trei zile de Înviera lui Iisus, cu moartea și renașterea zeului detronat (Mithra – Crăciun) motiv pentru care au însoțit-o cu un scenariu ritual de înnoire a timpului asemănător, în multe privințe, cu cel de la solstițiul de iarnă al Crăciunului.

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

aprinde ritual lumina, se crede că se deschid mormintele și cerurile, că vor besc animalele, ard comorile.

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

PASCA MOLDOVENEASCĂ

- 400 g zahăr tos, foarte vanilat
- 100 g unt
- 2 gălbenușuri
- coaja de portocală rasă și zaharită, stafide, după gust
- 400 g brânză de vaci
- 100 ml smântână
- 150 migdale măcinate

De la Păstorel gătire (care iubit-a mult Basarabia):

- Se freacă untul cremă
- Se freacă brânza cremă
- Se adaugă pe rând la unt, gălbenușurile, zahărul, smântână, brânza, migdalele, coaja de portocală, stafidele, frecând cu devotament
- Se leagă strâns rezultatul într-un șerbet 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 biscuiți sau pișcoturi

Nu putem numi-o rețetă, larg ortodoxă, românească, dar, dacă ea e, de secole, pe toate mesele trans-vest-nistrene, până la Carpați, putem s-o ignorăm?

Cea mai însemnată coptură, pe care o mănâncă atât românii din Bucovina cât și cei din Moldova în decursul sărbătorii Paștilor, este pasca plural paști, dim. păscuță plural păscuțe.

Pasca se face în cele mai multe părți din Bucovina numai din făină curată de grâu ales, cernută prin sită deasă, care mai înainte de aceasta se plămădește și, după ce se pune în plămădeală aluat, se lasă ca să dospească până ce crește și dă să iasă din chiersinul sau covata în care s-a frământat, afară.

O seamă de românce însă, și anume cele mai sărmane, o fac din făină de grâu cernută prin sită deasă și amestecată cu făină de păpușoi, cernută asemenea prin sită deasă.

Cauza de ce se face pasca pretutindeni numai din făină de grâu e următoarea:

Cea mai mare și mai însemnată sărbătoare de peste an e Paștile, deci și coptura cea mai însemnată, ce se face pentru această sărbătoare este pasca. Și sfîndcă această coptură e cea mai însemnată, fără de care, cel puțin în Bucovina, nici nu i-ar veni cuiva a crede că sunt Paștile, de aceea trebuie ca să se și facă numai din pâinea cea mai aleasă. lar pâinea cea mai aleasă după credință și spusa românilor, este grâul, pentru că el e cinstea mesei. De aceea se și 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 păpușoi. Și asta numai din cauză că, pe când grâul este cinstea mesei, pe atunci păpușoiul e hrana casei.

Din alt fel de făină însă nu se face nici chiar de către cei mai sărmani și mai nevoiași oameni.

Cea mai îndătinată și mai răspândită formă care i se dă paștei e cea rotundă, pentru că se crede și se zice că scuticele cu care a fost Domnul Iisus Hristos însăsat încă au fost rotunde, apoi în patru cornuri sau mai bine-zis patrunghiulare, pentru că și mormântul în care a fost Domnul nostru Iisus Hristos înmormântat încă a fost pătrat sau patrunghiular.

Grosimea paștei e cel mult de un lat de deget, adică tocmai ca și azima ce-o fac româncele la diferite ocazii, cu acea deosebire numai că, pe când azima se face totdeauna din aluat nedospit, pe atunci pasca se facea numai din aluat bine dospit, în care se pune sare și lapte dulce de vacă, apoi, după împrejurări, și capete pisate de cuișoare, scorțișoară pisată și câteodată și șofran.

Atât pe de laturi sau margini, cât și la mijlocul ei, se pun un fel de sicuturi sau împletituri, asemenea din aluat, simple sau împodobite la distanțe anumite cu niște steluțe, și anume sicutura sau împletitura primă sau lăturașă în formă rotundă sau pătrată, după cum e și pasca, iară cele de la mijloc în formă de cruce, care însemnează crucea pe care a fost Mântuitorul lumii răstignit.

Se fac însă și paști simple, adică fără de împletituri și fără de cruce la mijloc, ci numai cu zimți pe margine. Acestea se numesc paști cu zimți sau paști simple, iar cele cu cruci se numesc paști cu cruce sau paștile Paștilor, singular pasca Paștilor.

Între împletiturile sau sicuturile acestea, adică între zimți, sau împletiturile mărginașe și între cruce, se pune de regulă brânză de vaci, mai rar de oi, sărată și frământată cu gălbenuș de ou, unsă și netezită pe deasupra cu un felesteu sau penel, făcut din pene de găină, care se intinge în gălbenuș de ou, și împodobită cu stafide și cu bucățele mici de frunză verde de leuștean.

Unele femei însă, pe lângă ouăle pe care le bat în brânză, și pe lângă stafide, mai pun încă în aceasta scorțișoară și zahăr.

Femeile cele sărmane, care nu au brânză, cumpără oleacă de mălai mărunțel sau păsat, îl fierb în lapte dulce și cu acesta fac apoi paștile.

Paștile Paștilor, adică celea ce se înfrumusețează cu o cruce diametrală împletită sau simplă, după cum e și cercul, sunt menite de regulă să se ducă în ziua de Paști la biserică, ca să se sfîntească; cele simple ca să le mânânce familianții, iar cele mici, numite păscuțe, se fac anume spre bucuria copiilor, unde sunt de aceștia, sau spre a se da săracilor, care stau și cerșesc la ușa sau poarta bisericii.

Găocile ouălor, care s-au întrebuințat la facerea paștilor, nicicând nu se ard, nici nu se aruncă în fiecare 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 și se aruncă toate pe o apă curgătoare, anume ca peste vară să nu apuce uliul găinile și puii acestora, însă mai cu seamă ca să se ducă până în țara rocmănilor sau blăjinilor și să le dea acestora de știre că au sosit Paștile și să le serbeze și ei.

Asemenea și făina de păpușoi, ce se presură pe lopata cu care se bagă paștile în cuptor ca să se coacă și care împiedică lipirea paștilor de lopată, după ce s-au copt paștile, nu se șterge de paști și se aruncă în orișice loc, ci se rade frumușel și strângându-se toată se presură pre răsadul de curechi, anume ca să nu-l mănânce pre acesta puricii.

O seamă de românce fac pasca în Joia mare, însă cele mai multe o fac în Sâmbăta Paștilor, și asta din cauză ca peste sărbătorile Paștilor să nu se strice, căci fiind făcută cu brânză și cu ouă și stând mai mult timp și mai ales la căldură, mucezește și se strică.

Aici merită și amintit și aceea că o seamă de românce fac pască nu numai de Paști ci și de Sân-Georgiu, de Înălțare sau Ispas și de Duminica mare sau Rusalii. După Duminica mare însă și până la Paștile viitoare nu se mai face.

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

DECLINAREA DROB, CIORBĂ, STUFAT, FRIPTURĂ

Sacrificarea mielului este însoțită de un scenariu ritual care cuprinde stropirea cu apă sfînțită, trasarea unei cruci cu cuțitul pe cap („Făcea cu cuțitul o cruce pe gâtul mielului, unde urma să înfigă cuțitul“), sau numai actul de sfîntire 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 nedea din sat (care are loc în luna de Paștelui sau în prima duminică după Paște), mielul ales pentru sacrificiu este „consacrat“ printre slujbă religioasă („slujba pentru stolnice“) și este stropit cu apă sfînțită. După tăiere, este „zvântat de sânge, învăluit într-o cunună de flori, legat de o bâtă pe care o susțin doi bărbați și oferit în întregime preotului, care participă la ospățul ce urmează“.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

DROB DE MIEL

Amintire milenară a Paștelui Ortodox, numit pe alocuri plăcintă de cighir, drobul este strofa a patra, cea care se recită după incantația anafurii, clinchetul ușor al ouălelor ciocnite și foșnetul 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 apă rece
- Se spală măruntaiele în câteva ape, se opăresc scurt într-o apă clocoțită care se dă la câine (să fie Paști la toți)
- Se fierb în apă cu un praf de sare 30 minute de la primul cloicot; se scot
- Dacă s-au răcit, se toacă din cuțit, mărunt, de parcă ai vrea să le faci zaruri de table (unii le toacă prin mașină – dar iese pateu, nu drob)
- (Acum, bunicile noastre încingeau bine o grăsimă – să zicem untdelemn, deși tare mă tem că era o galbenă untură de găină sau gâscă – și, la foc iute și necruțător, rumeneau câteva minute bucătelele de drob, să capete coajă și gust bun de prăjeală, singure, fără ceapă, sfânta gură să trăiască aventura descoperirii fiecărui gust în parte... Dar astăzi e o obsesie desuetă și, într-un fel, facultativă, deci puneti-o în paranteze, cum am făcut și eu)
- Ceapa, și uscată și verde, se toacă măruntele, că ea e partea udă-fragedă a povestii noastre
- Jumătate din ceapă se pune în grăsimă la prăjit
- Când s-a muiat și s-a străvezit puțin, se adaugă tocătura, să sfârâie încă 5 minute; apoi se ia prăjeala de pe foc, se scurge bine de grăsimă și se răcește
- Ouăle se bat cu sare și piper
- Se amestecă, e deja actul trei, tocătura, ceapa rămasă și ouăle
- Prapurul se scurge de apă, se întinde dantela-i cu delicate și se umple cu amestecătura de mai sus

Finalul (în trei variante):

- A • Se unge cât de bine cu unt o tavă adâncută de cozonac, se potrivește drobul în forma asta și se dă la cuptor, la foc foarte mic, până se rumenește bine (maroniu deschis)
- B • Se turtește drobul, rotunjit ca o ... turtă, printre clisă făcută din 2 ouă și 2 linguri de faină, și se pune la prăjit în grăsimă încinsă, până se

rumenește; se mai pune și în cuptor, vreo 15-20 minute, la foc minuscul, să se lege – usuce – pătrundă

- C • Tava de cozonac se unge cu unt, se presără din gros cu pesmet; drobul și el se presără cât de des cu pesmet; se pune în tavă și se dă la cuptor

Un spectacol cu trei finaluri? Nici Brecht n-ar fi cerut mai mult. Ceremonia solară a renașterii, a împrimăvărării și a jertfei mielului e mai veche cu câteva mii de ani decât creștinismul. Atâta istorie, atâtea civilizații au trecut pe lângă simbolul acesta fără să-i atingă cu nimic simplitatea, încât mielul pare un mesaj universal, din partea tuturor, sumerieni, copți, hitiți, islamici, esenieni, creștini, iudaici, babilonieni.

Nu e ciudat că, de vreo cinci dacă nu șapte mii de ani începând, lumile și credințele se schimbă, trec prin toate convulsiile, se ucid între ele și 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 creștină, – întrucât sunt deopotrivă ortodox și greco-catolic – din obiceiurile și 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 și în farmacopeea populară), acesta se poartă la pălărie, în sân și în buzunar. Împodobește ferestrele și icoanele, se pune în asternutul patului, între haine, pe masă și pe podeaua caselor. Oamenii își înnoiesc săngele și vor fi sănătoși de-a lungul anului dacă beau vin amestecat cu pelin, și mestecă în dinți frunze de pelin.

Pelinul recoltat în ziua de 1 mai e tămăduitor de boli și 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 ceașcă faină
- 2 linguri unt + 1 lingură de uns • 1 – 2 prafuri de sare

- Se frământă aluatul, se întinde foaia subțirică, ca de tăieți
- Se unge o tavă adâncă de cozonac cu unt
- Se căpătușește tava cu aluat și se umple cu drob crud
- Se învelește complet drobul, se unge cu ou și se dă la cuptor, la foc potrivit, până se colorează și se întărește aluatul (cam o jumătate de oră)

Taină: Drobul acesta, dacă e lăsat prea mult la cuptor, nu se arde, dar se usucă și devine nisipos; suculența și frăgezimea-i vegetală sunt sigure însă dacă îl lăsăm să se coacă numai până se întărește oul și se strângă un pic carneană chingile aluatului.

Cele mai multe românce și cu deosebire cele mai avute mai fac de Paști încă și alte copturi, precum: **babe, moși sau moșnegi, cozonaci rotunzi și lungăreți, înuărtite, plăcinte simple și plăcinte în tavă, colaci rotunzi și în unele locuri, precum bunăoară în Boian, și câte o prescură**.

Cozonaci, și mai ales cei de formă lungăreță, 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 Paștilor, sau un purcel, care, după ce s-au jungiat și curățit, se frigă întregi, și care se duc în ziua de Paști dimpreună cu pasca la sfîrșit.

În multe locuri am observat, și mai ales pe la orașe că, neputând afla un miel viu ca să-l poată iaria și sfîrșiti, fac un **mieluț de unt** și pe acela îl aşază pe masă în locul celui adevărat. Iară purcelului, pretutindeni unde este datină a tăia purcei de Paști, îi pun o bucătică de hrean în gură.

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

CIORBĂ DE MIEL

Simbol al primăverii – puțini o mânâncă dincolo de aprilie și mai – e sinonimă cu bucuria gastronomică și rituală a Paștelui creștin.

• 1 cap miel, gât, coadă, merg și alte bucăți de carne cu os, orice în afară de mușchii spatelui, carnea pulpelor și măruntaielor, care direct la friptură și drob ajung

- | | | |
|-------------------|----------------|-----------------------------------|
| • 3 morcovii | • 2 păstârnaci | • 1 țelină |
| • 2 cepe | • 100 g orez | • 2 ouă |
| • 200 ml smântână | • 100 g măcriș | • leuștean, tarhon |
| • 20 boabe piper | • sare | • 1 l borș (eventual 100 ml oțet) |

• Se pregătește capul: se taie partea din față, cu dinți, a botului, se scot globii ochilor (nu-1 mai doare bietul!); se spală nările cu apă și se curăță cu vârful cuțitului

- Se taie gâțul și restul cărnii în bucăți potrivite polonicului
- Se taie mărunt zarzavatul – morcovii, păstârnacul, țelina și ceapa
- Se pun ceapa și zarzavatul la fier în 3 l apă rece cu carne, piperul și o linguriță de sare (să se încheje spuma)
- Se spumuiește
- După o oră de fierit molcomit se adaugă orezul spălat și măcrișul tocăt
- După alte douăzeci de minute se adaugă și borșul (cam o jumătate litru, normal, 1 l dacă vă place mai acră) și se mai lasă câteva clocote
- Fiertura are voie și e bine să scădă 1 litru, dar nu mai mult, că se-ndesește prea tare. Dacă a scăzut mai mult se completează
- Se ia de pe foc, se drege cu smântână bătută cu ouăle și puțină zeamă din ciorbă, se sărează
- Se presără leuștean și tarhon tocate

In afara de ouă roșii, pască, colaci și cozonac, caș dulce, usturoi și ceapă verde, Paștele 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, abundență isterică și solemnitate religioasă. Mielul Domnului redă tuturor speranța.

Blajinii sunt reprezentări mitice ale oamenilor primordiali, ale moșilor și strămoșilor tuturor, celebrate primăvara, de obicei în ziua de luni după Duminica Tomii.

Blajinii, hotarul dintre „fumea de aici“ și „lumea de dincolo“, trăiesc pe malurile Apei Sâmbetei, la vărsarea acesteia în Soborul Pământului. Blajinii sunt oameni credincioși, buni la suslet, blânzi și înțelepți, incapabili de a face rău. Deși duc o viață austera, cu posturi severe, ei nu știu să calculeze sărbătorile, în special Paștele. Blajinii află de sărbătoarea Paștelui cu o întârziere de opt sau mai multe zile, când văd că sosesc pe Apa Sâmbetei cojile de ou roșu aruncate în apa curgătoare în vinerea sau sămbăta de Săptămâna Patimilor.

Ca înfățișare ar fi oameni de statură mică, ce umblă goi și au corpul acoperit cu păr. Bărbații se întâlnesc cu femeile numai o dată pe an, la Paștele Blajinilor, când se împerechează pentru a face copii.

Băieții sunt crescuți de mame până când aceștia pot să meargă și să se hrănească singuri, după care trăiesc, în izolare și ascenză, împreună cu bărbații. De ziua lor, la Paștele Blajinilor sau Lunea Morților, femeile bocesc la morținte, dau de pomână ouă roșii și alte alimente, se fac libațiuni, au loc ospețe rituale în cimitire sau în câmp, la „iarbă verde“ etc. (Moldova, Bucouina, Dobrogea, Maramureș, Bistrița-Năsăud)

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

STUFAT DE MIEL

Un alt simbol românesc al primăverii cu înfățișare ritualică – plante verzi care se împletește în coronițe – înflorind în Muntenia cum nici unde

- 1 kg carne miel
- 1 ceapă
- 1 lingură făină
- 2 legături mărăr
- 1 pahar ulei
- Ceapa și usturoiul verde se împletește în coroniță și se pun la rumenit în ulei
 - Ceapa uscată se toacă
 - Carnea se taie porții
 - Când s-au muiat, usturoiul și ceapa verde se scot, se dau deoparte, să aștepte ce urmează

- În același ulei, se pun carnea și ceapa tocată la călit, cu boia și piper boabe
- Când s-au rumenit ușor, se sting cu apă și se lasă să legumească la foc mic, acoperit, cam 1 jumătate oră, până se pătrunde carnea
- Se toacă mărăr și pătrunjel
- Se desface făina în puțină apă caldă
- Se pune făina în fiertură, se amestecă, se lasă să dea un cloicot
- Se adaugă coronițele de ceapă și usturoi, se lasă să bulbucească totul încă un sfert de oră
- Se săreză, se presară verdeață, e minune

lar dacă e minune și sărbătoare, de ce să nu ne gândim la o **Fetească Neagră**, venind la masă în haine suave, vișinii, amețind pe cei din jur cu parfum de coacăze? Vinul acesta roșu e ciudat, cu aciditatea lui proaspătă și neașteptată, ca de vin alb!

Am încercat recent, într-o seară de Paști, o sticlă veche, de prin '78, de Fetească Neagră de **Odobești**, probabil de **Şarba** ori **Jariștea**.

Culoare frumoasă, rubiniu închis, buchet viril și delicat în același timp. Gust însă, neconvingător, răsturnat spre o aciditate banală, fără vibrație. L-am dat deoparte, nici nu i-am mai pus dopul.

Am purces să mă bucur de un **Cabernet Sauvignon** din același an și din aceeași podgorie. Măreț! Dar prea solemn, prea „uscat“ de darurile tinerei. Dimineața, sticlele zăceaau pe masă, ca după chef mare. Feteasca plină, Cabernetul de trei degete.

Din curiozitate, am pus în două pahare, să văd ce s-a-nțamplat cu vinul rătăcit în singurătatea nopții.

Miracol! Feteasca înviase, făcuse corp, se legase armonios. Își păstrase prospețimea acidă, atât de originală, dar într-un fel matur, ademenitor, de copilă devenită peste noapte femeie, cu rotunjimi, senzualitate și mister.

Cabernetul întinerise, în schimb, era mai sprinten, mai senin, se înviorase.

Să fie oare adevarat ce spun francezii 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 adevarat?

Și de Paști, ca și de Crăciun, se organizau în sate cete de colindători.

Vălăritul în Moldova și Covurlui, **Prăcșorul** în Apuseni, straniul și spectaculosul ceremonial **Junii Brașoveni** sunt doar câteva din aceste tradiții încă puternice în toată țara.

Vălărit: colind al cetei de flăcăi, numili vălari, în a doua zi de Paște pentru a anunța vestea Învierii Domnului Iisus. Ceata însoțită de lăutari era condusă de un Vătaș și se organiza pe sate sau pe părți de sate. Vălărul care strângea darul se numea cămăraș sau zaraf.

Feciorii colindau în special gospodăriile cu fete de măritat unde cântau: „Hristos a Înviat“, urau gazdei: „La Mulți Ani!“, ridicau în sus fetele în strigăte de: „Hăp!“, „Hăp!“, jucau o horă în fața casei și invitau fata gazdei la petrecerea care avea loc la scrânciob (leagân sau dulap).

Colindătorii primeau ouă roșii, pască, cozonac și bani cu care plăteau lăutarii, angajați să cânte în zilele de Paște, și uinul cumpărat pentru petrecerea cu care se încheia colindatul.

Prăcșorul: ceremonial organizat de ceata de feciori la Paște după modelul obiceiurilor de Crăciun.

Prăcșorul se compune din mai multe secvențe organizatorice, ceremoniale și rituale.

După formarea cetei de feciori, condusă de crai și ajutat de un casier care strânge banii, un „cal“ care poartă desagii cu colaci, o „cloșcă“ care adună și transportă ouăle și alți feciori fără o anume funcție, urmează coborârea toacei de lemn din clopotnița bisericii în după-amiaza zilei de sărbătă și instalarea acesteia în cimitir.

Numirea tocaciului (feciorul care păzește toaca de lemn pentru a nu fi furată de oamenii căsătoriți) procurarea, tăiatul și căratul lemnelor în cimitir, aprinderea rugului în noaptea Învierii, bătutul toacei și producerea zgomotelor prin pușcături cu „trăsuri“ la miezul nopții 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 și ouă roșii). Se invită gazda la Prăcșor, petrecere organizată în afara satului, la iarbă verde, sau la cărciumă, dacă este timp ploios.

Jocul se deschide cu dansul ritual țarina în după-amiaza aceleiași zile. Prăcșorul se încheie în cea de a treia zi de Paște.

Junii brașoveni: Ceremonial de Anul Nou la **echinocțiul de primăvară** ce durează zece zile (Anul Mic): la Blagoveștenie, la Florii și între Duminica Paștelui și Duminica Tomii.

In tot acest timp feciorii Brașovului, organizați într-o societate mistică, însotesc cu adorație zeul care moare și renăște simbolic, după un scenariu foarte complex de practici și ceremonialuri magice.

Alaiul junilor urcă mai întâi, de Blagoveștenie și de Florii, la „Între Chetri“, departe de oraș, în sunetele ciudate ale Surlei, unde joacă Hora Junilor și aruncă simbolic Buzduganul (obiectele magice sunt foarte importante în acest ceremonial din Scheii Brașovului).

Apoi, Săptămâna Luminată o continuă cu dansuri rituale diurne (Hora) și nocturne (Căteaua), alaiuri și ospețe în aer liber, la iarbă uerde, pe mese săpate în pământ.

(după I.Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

*

Secvență de viață cotidiană sau de sărbătoare, **masa de pământ** relevă, totodată, străvechi credințe privind legătura între vii sau morți și Pământ –

divinitate care generează și menține viața sub toate formele.

Gesturile femeii care aşază masa au o anumită solemnitate: ștergarul este întotdeauna alb și curat (condiție care se referă, desigur, la igienă, dar mai ales la cadrul de puritate necesar respectării sacralității hranei), începutul mesei este delimitat prin semnul crucii, iar sfârșitul prin rugăciunea de mulțumire; masa se desfășoară în deplină tacere.

Această atmosferă o regăsim accentuată în desfășurarea meselor ce se aşază pe pământ la diferite sărbători: la nedeie (în Transilvania), la hram (în Oltenia) sau la Sfântul Gheorghe, sărbătoare comună întregii țări, ce marchează începutul sezonului pastoral, jalonată festiv printr-o masă „la iarbă verde“. Nota rituală a acestei mese în viață tradițională este accentuată de secvența în care toți participanții (inclusiv animalele) trebuie să sară peste foc.

Deosebite conotații rituale consemnăm în derularea meselor pe pământ organizate în cadrul obiceiului Junilor Brașoveni ce se desfășoară în Scheii Brașovului, în zilele din săptămâna Paștelui. 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 șanț săpat în pământ, care cuprinde o bucată de loc de trei pâna la cinci metri pătrați, în formă de elipsă. Mesenii se aşază pe marginea șanțului, cu picioarele în el.“

Mesele rămân în timpul anului „acoperite cu iarbă și mușchi“, iar anul următor sunt reutilizate în aceeași secvență rituală a obiceiului, când mâncarea este aşezată, din nou, pe ele. Ritualitatea mesei este accentuată mai ales în prima zi după Paște (miercurea), când masa fiecarui grup este marcată printr-un vârf de brad adus din pădure special în acest scop.

Funcția rituală a brazilor „marcatori“ ai meselor aşezate pe pământ nu se sfărșește o dată cu masa. La plecare, ei sunt luati și depuși la crucile din răspândiile Scheilor, la porțile vătaflor șiarmașilor, unde rămân tot anul.

Alte repere ale credințelor priind efectul benefici al contactului ritual al hranei cu pământul le oferă obiceiurile specifice nordului Moldovei (Botoșani, Suceava) la Paștele Blajinilor (la o săptămână după Paște), zi în care ouăle ce le primesc copiii, în vechi practici tradiționale, sunt date „de-a dura pe iarbă“, iar masa de sărbătoare a Blajinilor este aşezată la câmp, pe iarbă verde.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

*

Gesturi orgiastice anunță noaptea priveghiului zeului-timp, însotită de mâncatul unor alimente rituale – plăcinte și ouă. Urmează ceremonia de înmormântare a diuinității, reprezentat de Măscărici (sau, mai nou, de Vătaj)

Începe **Colindatul Junilor**. „Ne găsim în față unui schimb de daruri foarte bine precizat“; scrie Traian Herseni. „Junii aduceau pe Dumnezeu cu ei prin

casele oamenilor și-i cinstea cu o colindă, iar gazdele le dădeau în schimb produsele simbolice ale gospodăriei țărănești (agricole) – colac și carne“.

Miercuri are loc Goana Cailor. În zgomot violent de Surlă, în alergat de cai, împușcături, chiote, clopote și talângi, spațiul se purifică și se fertilitizează iar forțele malefice sunt alungate. Bucuria continuă, divinitatea a renăscut și poate petrece și se desfășă cu junii ce-o înconjoară.

Structurată – ca și Călușarii – după un spectaculos scenariu preistoric inițiatic și ezoteric de înnoire a timpului, cu foarte multe elemente precreștine, ceata Junilor Brașoueni a intrat treptat sub controlul Bisericii Ortodoxe care a condus-o, din prudență, în ultimele secole, prin regulamente scrise.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

MIEL LA TAVĂ

Să uit spectacolul pascal pe care mama îl gândeau și îl construia, investind în el, câte o lună înainte de eveniment, artă regizorală și simț scenografic uluitoare?

Mai bine uit cum mă cheamă, căci e ca și cum aş uita cine sunt! Porneam de mână în zori toți ai casei, Toni, Lidia, Ghiță, Stelică, Anca, Mircea, Radu, gustam „paștele“ moale și răcoros în curtea bisericii firitisindu-ne de înviere cu-ntreg orașul.

O perfectă carte poștală, ilustrata de Paști. Doamnele în față, copiii la mijloc, Domnii la urmă, fuseserăm înghesuți două familii în aceleași camere ce n-aveau ziduri între ele ci uși, fraternizaserăm, în fine, să rezum, altfel încep un roman și uit rețeta.

Ştiam că suntem ortodocși, dar știam în același timp că suntem, de două sute de ani, și greco-catolici, fără nici un conflict interior (ce ecumenism senin am trăit noi, ardelenii, de-a lungul lumii noastre, prea copleșiți de tragedii pentru a mai fi sfâșiați de drame).

Pe masă tronau castroanele de ouă vopsite, înconjurate de platouri cu feliile de drob, cașul dulce, ceapă și usturoi verde, cozonacii și pasca cu stafide. Carafele de vin roșu, de Ceptura, plângereau cu lacrimi reci, „șambrându-se“. Dinspre plită venea miros unduitor de stufat, pe masa mică odihnea ciorba de miel cu verdețuri.

Noi așteptam, încremeniți în importanță momentului, cu coatele pe lângă corp – mama îmi cerceta din ochi cravata, mulțumită, genunchii îmi tremurau, ieșind ca niște săgeți ascuțite din pantalonii scurți până la genunchi. Vedeta, triumful și deznodământul sărbătorii (pe care o percepem fiind mai mult a maică-mii decât a riturilor) întârzia, se făcea, adică, așteptată.

În sfârșit (nu mai descriu întreaga reprezentăție), la licărul unui piure de cartofi cu lapte de bivolă și unt de vacă aflată la prima fătare – bătut numai cu o zi înainte de Duminica Mare – și păzită de o salată verde cu ceapă roșie, ulei de măslini și oțet de mere) câteva felii de ridichi tinere doar) apărea ea, Fripitura de Miel la Tavă, Regina Spectacolului.

Tata și Stelică lácrimau, Lidia surâdea și din surâsul ei se ridica un voal de lumină galbenă care ne învăluia pe toți. Noi, țâncii, înfulecam ceremonios până la patologie, în fine, mama ne aplauda mulțumită, reușise, un glas de trompetă ne vestea victoria, aveam deci voie să ne oprim și să bem câte un deget de vin dulce, un **Neuburger** trimis tatii de cineva de la **Ciumbrud**.

„Dragă Toni“, veneau și laurii oficiali „ce păcat, iubito, că te-ai lăsat de teatru“. „A fost cea mai bună elevă a Miței Filotti, dragă, dacă nu eram eu“, se lăuda ticălos tata „azi era o a două“... și urma un nume pe care nu vreau să-mi mai amintesc, oricât aș încerca.

- 1 tavă suficient de mare (e păcat să tai mielul Domnului bucăți)
- 1 miel bun (6-8 kg fără blană) ușurat de cap și gât, de mărunte și parțea de jos a picioarelor
- sare, piper
- 2 pahare vin alb
- 1 căpătană de usturoi vechi
- 200 ml untdelemn • 200 g unt
- 6 – 10 coronițe de usturoi verde
- Se pisează usturoiul
- Mielul nu se spală, se șterge doar cu o țesătură uscată pe din afară; pe dinăuntru se curăță cu un șerbet udat în apă cu oțet
- Se freacă carnea intens cu sare, usturoi și piper, apoi cu ulei
- Se aşază tava cu unt și ulei în cuptorul încins și, când sfârâie grăsimea, se potrivește mielul cu spinarea în sus
- Se întețește focul
- Se unge cât de des cu grăsimea carnea, până prinde crustă și culoare
- Focul se domolește, acum coaja s-a format, se toarnă vinul peste carne, ne pregătim de o așteptare activă de ungători cu ora (pentru că o să tot ungem vreun ceas fripitura noastră cu tot ce e prin tavă și cu câtă apă cere până intră ușor furculița)
- Presărăm usturoiul peste carne și sos, împodobim mielul pentru ultimul său drum cu coronițele de usturoi verde și-1 mai lăsăm încă zece minute în cuptor, să se desăvârșească

Mircea e azi în Grecia, mai ortodox ca oricine, Arca a trecut, din dragoste pentru un bărbat, la romano-catolicism, celealte patru personaje din fotografie au murit, Dumnezeu să îi ierte, că mult i-am iubit... Eu, nu știu, probabil că trăiesc încă în tragedie, din moment ce sunt deopotrivă ortodox și greco-catolic, fără nici o convulsie. „Christos a-nviat!“ v-o spun cu lacrimi în ochi, să cinstim cu o **Fetească Neagră de Urlați** pe mieii Domnului, iubiții noștri, ce ni s-au dăruit prea mult.

Ziua de sacrificiu al mielului sărbătoare populară a primăverii începe prin sfîntirea mielului la biserică urmată de jerfă și ospățul ritual în ziua de Sfântul Gheorghe, străvechiul început de An Nou Pastoral.

Local, săngele proaspăt al mielului e băut pentru sănătatea oamenilor, iar resturile rămase de la ospăt se aruncă într-o apă curgătoare.

Mielul e fript „haiducește“ (sau cum poate fiecare) iar popa binecuvântăea ofranda.

Obiceiul, cunoscut românilor de pretutindeni, a preluat și păstrează multe elemente de la sacrificiul precreștin al mielului.

Sărbătorile și obiceiurile primăverii (aidoma celor de Crăciun) celebrând și exprimând agonia iernii și nașterea firii – tablou în alb-negru (lâna firului de mărțișor) prin gesturile și limbajul obscen, provocator al unor ceremoniale de înnoire (există un zeu carpato-balcanic al dragostei, teribil de vârlav, Dragobete), prin ritul întuneric-lumină, purificarea în foc ritual a uscăciunilor, alungarea forțelor întunericului cu zgomot și fum, prin abundență provocatoare după postul cel lung, excese sexuale, de băutură și mâncare de după lipsurile iernii, prin jocuri grotești cu măști și orgii de origine antică, dansuri rituale, fanatiche (Călușarii), sau erotice (Perinița) sunt o memorie colectivă uluitoare, unică în lume, datorită acestor străvechi suprapunerii, greco-românitatea cu orientalitatea, creștinismul și cultura geto-dacă, imposibil de disociat, tulburi, suprapuse, barbare, convulsive.

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

PRÂNZUL PAȘTILOR ÎN ARDEAL

Prânzul Paștilor e un fel de praznic, care e uzitat, după cât știu eu până acum, numai în Transilvania, și care se face de regulă a doua zi de Paști, după amiazi, înainte de vecernie, de către credincioșii satului, care au dat și Paștile, adică pânile și vinul de Paști.

Credincioșii, care și-au propus să facă acest prânz, taie o vacă sau un bou, ori unul sau doi porci și mai mulți miei, și din carnea acestora prepară apoi mai multe feluri de bucate, precum: zeană cu ouă sau, după cum spun bucovinenii, zeană direasă, carne fiartă cu uarză și friptură. În același timp coc mai multe cuptoare de colaci și pâne și cumpără vinars și vin pentru întreg satul.

Toate bucatele acestea, afară de colaci și pâne, se pregătesc sau cel puțin se încălzesc în cimitirul bisericii de către muierile și bărbații cei mai cinstiți și mai iscusiți din sate.

După sfârșirea liturghiei și ieșirea din biserică, se întind în cimitir mai multe mese și scaune făcute din scânduri lungi, anume pentru acest prânz, astfel ca să încapă la dânsene tot poporul adunat: oameni, muieri, tineri, bătrâni și copii, și apoi, după ce s-au aşternut, se aşază la masa cea mai de frunte și mai ridicată sau, mai bine zis, în capul mesei, preotul cu cântăreții și cu oame-

nii cei mai aleși ai comunei, iar celelalte ceilalți oameni pe rând, fiecare după rang și stare, până la cel din urmă cerșetor.

După ce au stat toți cei adunați la masă și n-a mai rămas nici unul care să nu fie ospătat, după ce s-a gătit acuma prânzul, se adună restul bucătelor, se face loc gazdelor, ce dădură Paștile, ca să ospăteze și acestea. Vinul însă nu mai încetează și acum de a veni și cântăreții de a cânta versuri de ale Învierii în timp ce poporul ascultă cu pietate, pe când copiii mai ascultă și ei ce mai ascultă și după aceea, nemaiavând răbdare, se dau la ciocnite cu ouă roșii.

După ce s-a gătit acuma prânzul, adică după ce au ospătat și cei ce l-au dat, se cântă **Irmosul de masă**,

Hristoase, cu voia ta
Și celor ce ne-au primit
Pre noi și ne-am veselit
Plată cerească le dăruiește,
De tot răul îi ferește.

Nemijlocit după sfârșirea irmosului, se bagă cu toții în biserică, ca să asiste la vecernie, iară după ce s-a sfârșit aceasta, preotul și oamenii cei mai aleși ai comunei merg la unul din cei cu Paștile, unde sunt adunați cei ce dădură Paștile și aici apoi se veselesc până pe la înserate. Ceilalți însă se duc cu toții pe acasă.

În unele părți din Transilvania, cu cât fruntașul care se oferă la darea Paștilor e mai cu dare de mâna, cu atâtă și întocmirea festivității acesteia e mai bogată și mai strălucită, încât adeseori la asemenea ocaziuni gazda casei tocmește și ceterași (lăutari) și se înceinge apoi un joc românesc, care numai pe Mureș în sus, pe Târnave în jos și pe Câmpia Ardealului se poate vedea.

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

Blajinii se mai numesc și Rohmani, Rocmani. Unii istorici susțin că ar proveni din numele unei populații străvechi de la nord de Dunăre, Arimii, pomeniți de Homer ca Rasuni, Rocmani, (asta pune într-o lumină oarecum aparte, bucurioasă de speculații trăznite, originea numelui România). Cu Rohmanii pot avea legătură directă doar „Solomonarii“, câțiva inițiați cu puteri supranaturale, uriași și zdrentăroși, proveniți din copiii născuți „cu căiță“.

In vremuri grele, aceștia ies din peșterile unde își au sălașul și cerșesc, aruncând pomana primită pe ape curgătoare, spre a hrăni neamul bland al Rocmanilor.

ALTE BUCATE ȘI MESE CREȘTINE

ANUL NOU DE PRIMĂVARĂ

Anul Nou de primăvară e un scenariu ritual de înnoire a timpului agrar la echinocțiul de primăvară, la moartea Babei Dochia; identificată cu zeița neolitică Terra Mater, cu Juno și Diana în Panteonul roman, cu Hera și Artemis din Panteonul grec.

În structurile profunde ale spiritului uman, începutul anului se leagă de primăvara.

Fără reforma calendarului roman din anul 153 i.H., majoritatea popoarelor lumii ar fi celebrat, probabil și astăzi, Anul Nou în cursul primăverii, nu în miezul iernii.

În Calendarul Popular apar două concentrări de sărbători dedicate divinităților ajunse, după 365 de zile, la bătrânețe și moarte: în decembrie, luna solstițiului de iarnă (Moș Nicolae, Moș Ajun, Moș Crăciun) și în luna martie, luna echinocțiului de primăvară (Baba Dochia, Moșii sau Măcinicii, Moș Alexa sau Alexii).

Determinativele de „Babă“ și „Moș“ precizează că Dochia, zeița neolitică, maternă, lunată și echinocțială, pe de o parte, și Crăciun, zeu indo-european, patern, solar și solstitial, pe de altă parte, au ajuns la pragul morții, la cumpăna dintre Anul Vechi și Anul Nou.

Chiar și după mutarea Anului Nou din primăvară în plină iarnă, de la Zilele Babei Dochia în Zilele Moșului Crăciun, au rămas totuși în perioada primăverii numeroase sărbători, obiceiuri și practici magice specifice înnoirii timpului calendaristic.

Ceea ce se petrece din punct de vedere ceremonial și ritual la moartea Moșului Crăciun, între Ignat și miezul nopții de Crăciun sau de Revelion (Crăciunul Mic sau Fratele Crăciunului) corespunde cu ceea ce se petrece primăvara în Zilele Babei: deschiderea mormintelor și întoarcerea spiritelor morților printre cei vii; modelarea din aluat, copt sau fier, a unor figurine antropomorfe (Măcinici, Sfinți, Bradoși) mâncate sacramental în ziua morții Dochiei; beția 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 și altele.

Starea de incertitudine se încheie în ziua de 9 martie, corespunzând echinocțiului de primăvară în Calendarul Julian (Stilul vechi), când Dochia moare înghețată, iar trupul ei devine stană de piatră: telurica primordială din care renaște, împreună cu Pruncul Dochia, Timpul și Universul.

Partea a doua a ciclului, Moșii, exprima bucuria că lumea a fost salvată de la pieire. Oamenii participă la consolidarea victoriei Soarelui: ca să nu alunecă iar înapoi spre întuneric și frig, spre solstițiul 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.

Spațiul înconjurător se purifică prin curățarea grădinilor, curților și anexelor gospodărești, aprinderea gunoaielor, prin alungarea spiritelor malefice cu zgomote metalice, fumegații și cuvinte amenințătoare. Se fac observații astronomice și meteorologice, acte de divinație, se începe simbolic aratul prin scoaterea plugului în țărâna și trasarea primei brazde etc.

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

MĂCINICI

(rețetă a Maicăi Lucia de Nămăiești)

Deci „Măcinicii“ se fac în 9 martie. Ortodoxia celebrează la această dată Ziua Sfinților 40 de Mucenici din Sevasta. E „ziua celor fără nume“, a celor care nu-și au prenumele dintre sfinți.

Din lungile ceremonii ale Anului Nou Agrar, din vechile ritualuri antice, sacrificii, acte și formule magice s-a păstrat, (lângă plită!) și modelarea unor simboluri ale jertelor din aluat de făină de grâu, copt sau fier, a unor figurine încărcate de semnificații sacre (ca și mărțișorul), ce se mănâncă sacramental de ziua morții Babei Dochia, 9 martie (echinocțiul de primăvară în Calendarul Julian): Măcinicii.

Aliment sacramental, modelat în chipuri antropomorfe, zoomorfe sau fitomorfe, Măcinicii simbolizează sacrificiile făcute la Anul Nou, celebrat în vechime la echinocțiul de primăvară. Măcinicii au o bogată sinonimie zonală (Sfinți, Sfințișori, Sâmbăta, Brăduleți, Brândușei, Moși de Paresimi) și sunt preparați prin două tehnici culinare: coacerea sau fierberea aluatului modelat.

Aluatul din făină de grâu este frământat cu miere, i se adaugă miez de nucă și se coace în cuptor sau pe plită. Măcinicii sunt, de obicei, figurine antropomorfe, cu cap, ochi, nas, mâini și picioare, sau colăcei în forma cifrei opt, imitând, de asemenea, chipul uman. Măcinicii pot avea și formă de albină, de pasare, de brăduleți sau de cercuri, obținute prin presarea aluatului cu capătul țevii de soc. Gospodinele modelează și coc un număr fix de Sfinți, 40 sau 44 numiți și Moși sau Mucenici (în anumite zone, Moșii sunt spirite ale morților care își vizitează rudele în ziua de 9 Martie).

Măcinici moldovenești (copti):

- 1 kg făină
- 500 ml apă
- 1 linguriță sare
- 2 lingurițe drojdie
- untdelemn pentru uns tava
- 4 linguri miez de nucă măcinat (sau cât vă place)

Sirop:

- 6 lingurițe zahăr (miere) – sau cât vă place
- zahăr vanilat
- 1 ceașcă apă

Aluat:

- Se frământă un aluat dospit ca de pâine din făină, apă, sare și drojdie, se lasă la crescut 20 de minute
- Se răsucesc „șnururi“ 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 îngroașă, se adaugă la sfârșit zahărul vanilat, se toarnă peste măcinici
- Se presară miez de nucă, se lasă să se înmoiae

Facem azi foarte multe lucruri fără să le știm sensul magic inițial. E atât de emoționant dar și atât de nelinișitor lucrul acesta, încât te poți cătina și ne-nțelege.

Gospodina care pune un ban sărbătoresc în colăceii de 9 martie, ca să vadă cui cade norocul în acel an, nu știe întotdeauna că, pentru o clipă, e soră bună cu străbunica ei neolicică, ce se încrina la Terra Mater, cu sclava spartană cerând ajutor Herei și lui Artemis din Panteonul grec, cu matroana de lângă altarul Junonei romane, cu țăranca geto-latiană invocând-o înfricoșată pe Dochia din mitologia româno-precreștină care, toate, de-a lungul a mii de ani, au trăit aceeași ceremonie ezoterică sau sacramentală la venirea Anului Nou Agrar, la începutul primăverii, prin același colăcel, cu un bănuț al norocului.

Aflarea norocului la măcinici înseamna 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 test, turta se taie în bucăți egale și se împarte la membrii familiei. Persoana care găsește moneda în bucată primită e cea mai norocoasă din casă (Gorj, Mehedinți).

Măcinici muntești (fierți):

- 125 ml untdelemn
- 500 ml apă
- 1 linguriță sare
- 1 kg făină (sau cât primește uleiul și apa)

Sirop:

- 1 ceașcă miez de nucă măcinat
- 3 linguri zahăr (sau cât vă place)
- zahăr vanilat
- 1 linguriță scorțisoară
- coaja rasă de la o lămâie

Se încălzește puțin apa

- Se cerne făina movilită, se face o gropșoară
- În gropșoară se toarnă apă călduță, untdelemn și sare
- Se frământă până ieșe un aluat moale care se bate un sfert de oră, să se frâgezească
- Se întinde pe o planșetă presărată cu făină
- Se taie inele, cu un pahar mare și unul mic, și 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 rețetă și se lasă să mai undească încă 1 sfert de oră
- Când totul s-a răcit, se presară încă 2 lingurițe de miez de nucă fin măcinat

Indiferent de tehnica preparării și forma modelată, Măcinicii se împart pentru moși și strămoși 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 uriaș din lemn) sau de măciucă care se coace în cuptor. Se mănâncă sacramental de întreaga familie, simbolizează ciocanul sau măciuca cu care Moșii (mucenicii) simbolul primăverii și al sacrificiului, loveau pământul, să alunge Baba larna.

Brăduleți – Colăcei preparați la Sântoader, înmuiați în vin și mâncăți de copii veri și văruțe în ziua Sântoaderului cel Mare în sudul Transilvaniei.

Beția 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 echinocțiul de primăvară. Conform tradiției, se credea că vinul băut la Măcinici se transformă de-a lungul anului în sânge și putere de muncă.

La Pornirea plugului în ziua de Măcinici se puneau în coarnele plugului sau în coarnele boilor câte un colac iar ceilalți se dădeau de pomană la vecini și rude.

SFINȚIȘORII

În toate fările locuite de români este datină ca în **ziua de 40 de Sfinți** să se facă unul sau mai multe feluri de copturi, care se împărțesc apoi ca Moși întru amintirea sfinților, a căror memorie se serbează în această zi.

Unele dintre copturile acestea au formă de om sau albină, iar altele de porumbel sau colăcel, și se numesc în Bucovina: **sfințișori**; în Moldova: **sfinți și sfințișori**; în Muntenia: **măcenice, măcinici, mucenici, bradoși, brăduleți, brânduți**, iar în Banat, și anume în părțile Oraviței, **sânti sau sâmți**, în Oravița, precum și în celelalte locuri montane, locuite de coloniști din țara Românească, **brânduși și brândușei**, iar pe la Lugoj, Timișoara și împrejurime, **moși de paresimi**, spre deosebire de ceilalți moși de peste an.

Sfinții sau sfințișorii în formă de om sunt un fel de turte asemenea turtelor dulci, cu cap, ochi, nas, gură, mâini și picioare, făcute din făină de grâu frământată în miere, cu miez pisat sau niște figurele în formă de om, făcute din făină curată de grâu, miere, miez de nucă și presărate pe deasupra cu zahari-cale sau și numai niște turte simple, pe suprafața cărora însă se împunge cu o ţeauă de soc ori de trestie figura unui om.

Sfințișorii în chip de albină, de porumbel sau hulubaș și de colăcel sunt făcuți asemenea din făină curată de grâu, cu acea deosebire numai că aceștia rar când se frământă în miere, ci mai adeseori se ung pe deasupra, după ce sunt copti, cu miere și se presără cu miez de nucă.

În fine, mai e de observat încă și aceea că colacii sau colăceii, numiți sfinți sau mucenici, se fac de regulă îngemănați, în forma cifrei arabe 8, rar când simplu rotunzi, sau ca niște covrigei subțiri și mici, și asta din cauză că și aceștia să aducă măcar în câtva cu chipul unui om.

Și deoarece sfințișorii, descriși în şirele de mai sus, închipuiesc pe cei 40, după unii chiar 44, de Sfinți sau Mucenici, de aceea fiecare româncă face câte 40-44 de astfel de turtițe, colăcei sau porumbei.

În unele părți din Muntenia, precum bunăoară în comuna Zănoaga, semeiele, „pe lângă bradoși, ce-i fac în acea zi“, mai fac încă și un bradoș, „mai mare, în formă de om, cu gură, urechi, nas, dar orb, și-l numesc, fiind din tim-puri poate numit tot astfel, **Uitată**. Aceasta se face într-o pomenirea tuturor morților, care în timpul anului ar fi fost uitați nepomeniți. Această Uitată este jucată de copii în jurul focului, ce se face în bătătură, apoi unsă cu miere și mâncată.“

În Banat, pe lângă Sfinții despre care am vorbit mai sus, care sunt meniuții celor Patruzece de Mucenici și care se împart prin vecini și la cei săraci, mai este datină de a se da de pomană (sacrificiu), adică de a împărți ca Moși: păsule (fasole) slătită (sungalie) ori dreasă cu untdelemn, apoi nuci, poame, alune etc.

Acestea se numesc Moșii cei curați.

„Tot la acești Moși ies economii (din Banat) la vii, moșii (pruni) și grâne, dar mai vârtos la pământe ce rodesc poame, și bând, după proverbul poporului, 40 (ori 44) de păhare de vin, varsă vin ori rachiu (vinars) la buciumii de vinie (vie), spre a rodi, și înconjurând ogorul îl afumă cu rânză, spre a fi ferit de rele, dând tot atunci de pomană colac (brândușii), vin, rachiu etc.“

În fine, mai e de însemnat încă și aceea că românii din unele părți ale Bucovinei au datină în această zi nu numai de a împărți sfințișori sau moși, ci toatădată de a face și praznic, la care ocaziune dau celor adunați de pomană de susținut fiecărui sfânt câte un colăcel, o lumină aprinsă și 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 și singuri câte 40 de pahare de vin sau rachiuri.

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

HRAMUL – LA MASĂ CU DIVINITATEA

Deosebit de fericit, titlul aparține Ofeliei Văduva care, prin cartea ei „Pași spre sacru – Din etnologia alimentației românești“ face inutil și epigon efortul meu de a vă spune ceva despre mesele și obiceile românești rituale.

Cu toate acestea, cum aş putea îndrăzni să scriu pe un op „Bucate românești“ fără să mă refer la aceste mese ceremoniale ale ortodoxismului carpatin? Riturile românești sunt uneori atât de riguroase și de restrictive, încât ai impresia că mai întâi a fost religia și 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 și sensul bucătăriei românești, fără să amintesc, măcar, despre mesele anuale de hram, mesele frătești ale unei comunități întregi, așezate sub semnul sacru, al unui sfânt, patron de biserică sau de mănăstire?

Și cum aş putea să spun, să formulez asta mai bine decât cei care, ca Ofelia Văduva sau Ion Ghinoiu, și-au dedicat o viață cărtișorilor și satului românesc? Mă tentat la un moment dat, numai pentru a corecta, cât de căt, înfățișarea deja hirsută și aritică a unei părți a cărții mele, să re-scriu toate informațiile lor. Să mă fac nîznați și să povestesc, vorba aceea, cu cuvintele mele, tot ce-am citit și înțeles 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, îndeobște un sfânt din calendarul ortodox, hramul este numit „**praznicul bisericii**“ (Oltenia) – cu accent pe aspectul comuniunii alimentare: „**titorie**“ (Argeș) sau „**rugă**“ (Banat) – cu accent pe aspectul religios al ansamblului ceremonial.

Secvența tăierii animalului prin care, în viață tradițională, debutează hramul este pregătită în timp. Animalul, procurat prin contribuția tuturor membrilor grupului social, este ales pe severe criterii de frumusețe și sănătate. Este spălat și îngrijit cu atenție în momentul înjunghierii, care jalonează începutul scenariului ceremonial.

Actul înjunghierii este sacralizat prin gesturi de purificare a animalului (vițel sau porc) – stropirea cu apă sfântă; slujba religioasă a preotului. Sacrificiul este solemnizat, totodată, prin obligatorii precauții purificatoare ale celui ce taie animalul – el trebuie să se spele, să se bărbierească, să se tundă, să-și schimbe cămașa, să respecte interdicții sexuale 3-6 zile înainte.

Spațiul de desfășurare a fazelor complementare slujbei religioase este curtea bisericii, spațiu sacru prin excelență.

Pentru prepararea mâncării există vete special amenajate pentru aşezarea marilor cazane necesare iar prânzul comun se întinde pe mese special construite din lemn, în genere, sau piatră – nordul Moldovei și Transilvaniei –, adevarate altare de sacrificiu – sau pe jos, pe pământ – pe fețe de masă albe, a căror conotație de puritate este importantă.

Fiecare membru (sau o mare parte) al comunității consideră necesară participarea sa prin muncă și prin ofrande alimentare dăruite divinității sărbătorite, astfel că se creează adesea o abundență caracteristică meselor de sărbătoare. Dar comportamentul participanților și 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 și prin obiceiul, încă actual, de a mânca mai multe persoane din același vas aşezat pe mijlocul mesei, act în sine, cu semnificații clare. „A mânca din aceeași străchină cu cineva“ este expresia care traduce o reală comuniune, un înalt grad de intimitate, strânsă legături spirituale.

Masa se remarcă printr-o tehnică gestuală riguroasă respectată, participanții acceptă constrângeri similare mesei de pomană (de altfel, prezența colivei marchează caracterul funerar al ceremoniei). Ea se desfășoară în liniște, fără exuberanțe verbale sau de comportament, comuniunea realizându-se nu numai prin consumarea acelorași alimente din vase comune (așezate pe mijlocul mesei), dar, mai ales, prin împărtășirea credinței comune că hrana sacralizată ce o absorb și apropie pe oameni de sfera sacrului, de divinitate. „La praznic (al bisericii) să Sfânta Fecioară Iângă noi“, spune o bătrânană cu convingerea că și uor fi îndeplinite dorințele dacă participă la hram (nu numai cu produse și muncă, dar și la masa comună).

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Meniul e simplu, dar, în principiu, îmbelșugat: La Sfânta Maria, de exemplu, la Cărstănești-Vâlcea, două grupe de femei au gătit „ciorbă acră“ și „ciorbă dulce“, apoi „umplutură“ și varză cu carne, iar colivele s-au adus de acasă. La Mănăstirea Sâmbăta, la Făgăraș, am mâncat ciorbe de carne, sare-male, friptură, plăcinte de fructe.

Dacă hramul e în post, se mănâncă uneori, „cu dezlegare“, pește, pe lângă bucatele de post și iute. Nu lipsesc însă ciorbe de legume, pilafuri, ghiveciuri, „umplături“ cu orez, varză cu ierburi, fasole ori cartofi.

CICLUL VIETII CU COLACI

Principalele ospețe românești, ceremoniale și sărbătorești, 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 foță, primăvara, cu complexul Paște-Sfântul Gheorghe și în continuare, vara, cu Sfânta Maria Mare. De asemenea, fiecare biserică din sat și fiecare mănăstire are anual o zi de hram, când toată suflarea așezării participă la o masă comună.

Un alt ciclu definit și marcat prin mese comune este cel al vieții – **nașterea, 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 (și cât s-a scos la strigarea darului).

La țară ca și la oraș, 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.

*Afinitățile spirituale ce leagă membrii unei colectivități pot fi desprinse „citind“ **mesajele numeroșilor colaci** în comportamentul premarital sau în complexul de obiceiuri ale nunții. Plocoanele ce și le trimit reciproc tinerii sau pe care le aduc invitații la nuntă, darurile ce se oferă în cadrul ceremoniei nașilor, socrilor, rudenilor și, în genere, nuntașilor, sau sunt răsplătiți cei care au diferite funcții în cadrul nunții (bucătarii, alergătorii, chemătorii, brădarii, stegarii), toate acestea cuprind, alături de alte obiecte, colacul, care, pe lângă semnificații festive sau magico-rituale, devine element de conveniență socială, parte componentă a unui sistem de comunicare în limbaj simbolic, specific colectivităților tradiționale.*

Bradul de nuntă (Oltenia, Muntenia) este susținut 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 căruțe sunt împodobite cu colaci (sudul Transiluaniei), pe care îl iau drept răsplată, pentru serviciile aduse în cadrul nunții, conducătorii respectivelor vehicule.

Majoritatea etapelor nunții sunt însotite de prezența unui colac. Mireasa este împodobită fiind așezată pe doi colaci (Oltenia), sau primește alaiul de nuntă privind printr-un colac, după cununie mânâncă din același colac cu ginerele sau i se rupe un colac deasupra capului când pleacă la biserică, cât durează „îmbrobodirea“ ține pe brațe doi colaci, darul (banii) se adună pe un colac. Binele implicat în limbațul formalizat al simbolurilor păinii este subliniat în aceste momente în multe zone de ritul de integrare a tinerei nurori în noua gospodărie, care cuprinde, în desfășurarea lui, momentul primirii acestieia cu unul sau mai mulți colaci oferiti de socii – semne comunicând urările de prosperitate și abundență în noua gospodărie.

Elementul ce polarizează atenția generală (realizarea lui artistică fiind una din cerințele reușitei evenimentului), este „colacul de mireasă“, pe care îl rupe fie nașa (Oltenia, Muntenia, Moldova), fie mireasa însăși (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 – „Pași spre sacru“)

Muzica cântă glorios un marș de bucurie și bun sosit, mirii se reped în întâmpinarea noilor veniți. De atenția cu care-și înconjoară Tânăra familie nuntașii depinde, în bună măsură, valoarea darului ce se va aduna la sfârșitul (în condițiile actuale putem să-i spunem și aşa) ceremoniei.

Din punct de vedere social, o masă tradițională de nuntă, e un ospăț care antrenează o mare parte a comunității.

Participarea la eveniment nu se rezumă la simpla prezență la ceremonie, ea înseamnă o implicare totală a spiței de neam, a vecinătății, a celor două lumi din care provin mirii, chiar și în munca ce ține de pregătirea și organizarea meselor.

În plus, dăruirea de alimente, împrumutul de vase sau mobilier (mese, scaune) este limbațul coeziunii sociale în viața tradițională. Numărul și calitatea darurilor aduse de participanți pot fi apreciate ca douezi ale relațiilor sociale, mai mult încă, ele pot fi socotite ca „barometru sensibil“ al evoluției acestor relații.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Nu e de conceput să refuzi, fără un motiv foarte serios, o invitație la o nuntă românească. Orice refuz rupe un lanț de schimburi financiare bine încheiat, în care toți cei ce au copii sau nepoți de măritat-însurat, participă.

Roata de într-ajutorare a comunității nu se poate dezechilibra fără riscuri antipatice. Cine invită azi la o nuntă, contractează o lungă serie de nunți viitoare și 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 (prețul, taxa, datoria!) de nuntă în zona, satul, familia și momentul respective.

Celor ce nu ne cunosc țara, acest obicei li s-ar putea părea bizar și țigănesc, dar el e născut dintr-o tradiție străveche și dintr-o realitate, vai, recentă, precum știți, destul de solicitantă.

În fine, nuntașii au sosit, muzica le-a cântat în semn de cinstire (ce jignire ar fi să nu i se cânte cuiva marșul la intrare!) au luat bucătăca de pâine și au fost conduși la locurile îndelung gândite și cântările de un consiliu de miri, nași, socii mari și socii mici. Aici găsesc farfurioara plină cu „antreuri“ și țuica pregătită în păharel.

Așezarea la masă reflectă structura socială, plasarea comesenilor „în capul mesei“ sau „la coada mesei“ respectă ierarhia socială. Dar, mai ales, ea consacră statutul principalilor actanți, ai nașilor ca noi părinți (spirituali), așezăți fiind între miri și părinții acestora. Totodată, consacră unirea celor două familiilor până acum străine.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Intrările sunt clasice: chifteluțe cât nuca, o bucătică de cârnăcior, brânzică, ceva măslinie, o umbră de muștar, ceapă verde, o juma de roșie, o lingură de icre, poate două-trei felii de salam, de costiță, de cașcaval, de șuncă.

Ochiul critic al lelițelor va măsura la miligram fiecare farfurie: dacă e prea mult față de cât se obișnuiește vor șopti, înciudate, că socru-mare s-a dat mult mai mare decât e și că ăl mic fură de unde ia salariu sau vinde arme rusești la malgașieni; dacă e prea puțin, ai să auzi „șoapte“ urlate chiar lângă masa mare, unde stau mirii, nașii și socii: „vai de capul lor de zgârie-brânză, păi ce s-au mai apucat să facă nuntă dacă n-au avut cu ce!“

La Nuntă, limbațul culinar are și mai mare importanță. 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“, desfășurarea mesei pe fond muzical. Abundența alimentară este o normă obligatorie a mesei de nuntă.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

În fine, vine peștele, prăjit sau șnițel (pane), – acolo unde e pește – ori crenvizuri cu ceva hrean îndulcit, ori o ciorbă grea și deasă, ca de nuntă, dacă bucătăreasă-i meșteră, cum se cuvine. Se dă vin la masă, muzica anunță ultimii sositori.

În Transilvania, „socăcița“ are rol precumpărător în reușita suitei ceremoniale a nunții, rezultat poate al faptului că în această parte a ţării actul alimentar în genere are mai mare importanță.

Norme de viață tradițională impun uneori fertilitatea drept criteriu de selecțare a bucătăresei: „cel mai bine la nuntă era ca bucătăreasă să fie o femeie cu copii, să meargă în plin“. Deținând „codul culinar al obiceiurilor“, bucătăreasă marchează prin intervenții alimentare momentele importante din desfășurarea ceremoniei. Putem aprecia că ea are rol precumpărător în conservarea în timp a unor secvențe rituale cu specific alimentar.

Între prestațiile alimentare la nuntă în multe zone din fară, secvența oferirii „găinii nașului“ revine în întregime bucătăresei. Reper ritual încă actual al nunții, el se remarcă prin conotațiile spectaculare, fiind însotit de cântec și dans („Jucatul“ găinii este măsură a interpretării rolului de bucătăreasă) cu efecte hotărâtoare asupra atmosferei generale.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Femeile se zgâiesc la hainele femeilor. Bărbații se zgâiesc la femei, și „le văd“ fără haine.

Vin sarmalele, cu mămăligă, smântână și ardei iute. Începe, dacă nu a sănceput, dansul. Se danseză, se bea, se mai danseză un pic, se mai bea ceva și gata cu dansul! Începe jocul! Puțini mai poartă haine țărănești, aşa că recursul la metodă – sărba pe vine, brâul pe ouate, poșovoaică și ciuleandra – se joacă cu fustele strâmte sumese până la chiloți și tocurile cui înfipse în podele.

După friftura de găină (obiceiul Jocului Găinii sub nasul nașului e încă viu) sau de două feluri – vițel și găină, porc și găină – cu piure și murături ori salată cu verzituri, se strigă darul, vine prima cafea.

Nașul dă cât mai mult și cel mai mult, să urce darul. „Starostele“, „vorniciei“ și „colăcarii“ umblă, cu lăutarii după ei, pe la mese, împărțind colaci, primind plicuri, anunțând cât a dat fiecare.

„Colăcarul“ sau „colăcerul“ la nuntă, cel care rostește orații, are numele legat de simbolismul benefic al colacilor pe care îi primește în schimbul performării rolului său. Aceștia sunt modelați cu atenție, ei trebuie să aibă calități artistice deosebite, pentru ca răsplata să fie pe măsura rolului și a solemnității momentului:

*„Mergi în fundul cel de casă,
Că în cornul cel de masă
Este un colac frumos,
Gătit spre al nostru folos,
Împănat și-mpodobit,
Cu de toate dăruit...“*

In tipare tradiționale de viață, asistența primește, de asemenea, colaci și mâncare sau colăcarul împarte colacul primit tuturor celor de față. Aceasta explică numele secvenței – conăcărie, colăcărie (ca și pe cel al colăcarului –, el fiind cel ce împarte colacul sau colaci). „Soacra-mea zicea că la orătie se făcea stolnic și colăcuți“, care erau împărțiti nuntașilor.

Prestație deosebit de importantă în suita ceremonială a nunții, rolul de colăcar presupune calități clare ale celui ce îl interpretează: „un Tânăr frumos și bun de gură, „un om falnic care să știe orăția“, spun informatorii. La reușita momentului, de care depinde în mare măsură atmosfera generală, contribuie talentul și verva cu care colăcarul își „joacă“ rolul.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Nu poți da mai puțin decât se dă, că într-o gura lumii și ăla ești, nimic nu te mai spală. Dacă dai mai mult, iar nu-i bine, zice (tot) lumea că vrei să te fălești și că faci pe nebunu'.

În sfârșit, s-a dat darul, nașu' și cu socrii s-au pus pe numărat – acesta e momentul suprem al nunții – aşa că, dacă tot ai scăpat de atâția bani, măcar să te și distrezi de ei!

În Mărginimea Sibiului oferirea de daruri la nuntă este solemnizată prin gestul unui Tânăr ce aduce în spate trei miei tăiați, jupuți, cu lumânări în coarne.

În alte zone (Alba, Hunedoara), la cununie, mirii stau în genunchi pe pielea unui animal (dovadă a săvârșirii actului sacrificial), piele care apoi se dăruiește preotului.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Jocul continuă, vin la rând prăjiturile, cozonacii (și, mai nou, tortul) ultima cafea.

Sigur, ici și colo, în zone mai depărtate, mâncărurile-s altele, dar nu cu totul: de ciorbe, de mămăligă, de sarmale și de găină (sau cocoș) în România, nu scapă nimeni!

Cocoșul-pasăre de origine divină, ceasornicul lumii jertfit și dedicat multor zei antici. Când apare frift și aburind pe masa nunții, în fața nașilor, e semnalul autoritar că gata, petrecerea s-a sfârșit, zorii bat la poarta noptii, cei cinstiți și cu frica lui Dumnezeu să se ridice și să plece.

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

După tort sau cocoș, depinde de loc, toți sunt beți. Hainele sunt răvășite, fardurile curg, subțiorile exală, lăutarii mor de oboselă, magnetofonul urlă răgușit ce i s-a spus să cânte. Mirele se uită crunt la naș, nașul cată galeș la mireasă, socrul mare se ceartă cu socrul mic pe o chestie de bani: cine a dat mai mult copiilor. Nașa plângе, beată și obosită.

De-acum poă să vină ciorba de potroace (acră ca Cindy Crawford dacă aş încerca eu să agăt din Dacia 1310) fierbinte și deasă, să repare ce a stricat o noapte de nesomn și beție.

Trebuie spus că ritualul nunții țărănești mai are, chiar și azi, și alte scene și chiar acte, ce nu intră în registrul alimentar, și deci nu ne interesează (cel puțin nu în cartea asta).

În ce privește show-ul de mai sus, 1-am trăit și retrăit, în ultimii ani, de câteva ori, în Maramureș și Bucovina, în Ardeal și Moldova, în Banat și 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 și vulgar) să ne referir un pic și la slova doctă a marelui dicționar de obiceiuri Ghinoiu (sper să-1 mai găsiți prin librării) pentru că nuntă, nu-i aşa, este unul din marile ospețe rituale românești.

NUNTA, ceremonial de consacrată a familiei, este o rezoluare ingenioasă a problemelor juridice, economice și psihice fără de care bărbatul nu câștigă dreptul de a avea o soție și femeia de a naște copii.

Acest moment hotărâtor pentru derularea firească a vieții sociale e pregătit temeinic prin educația diferențiată pe sexe a copiilor în familie și instituțiile juvenile. Ruptul Turtei pentru fete și Tăiatul Moțului pentru băieți la vîrstă de unu sau trei ani, Însurățitul și Infârtățitul, Prinsul Verilor și Vărușelor, Mătcuțatul Fetelor și Hora Satului marcau prin ceremonii, prin sărbători și ospeze încheierea educației matrimoniale la „școala tradiției“.

Un adevărat „boncănit“, lupte și rivalitate surdă mascate de cultură se desfășoară în cetele de același sex și între cetele de sexe diferite pentru realizarea unei selecții maritale echitabile. În final, pe un complex de criterii (calitățile fizice și psihice, zestrea, neamul bun sau neamul prost și altele), dar și prin respectarea unor severe interdicții la căsătorie (evitarea gradelor de rudenie incestuoase, diferența prea mare de vîrstă între parteneri, apartenența la religii diferite, consumul părinților) se prefigurau cuplurile care, pentru a se manifesta ca familii, trebuiau să treacă **pragul de consacrată al Nunții**.

Intrucât pregătirea și desfășurarea ceremoniei solicită timp îndelungat, ceea ce ar dezorganiza activitatea economică a satului, cununiile sunt planificate de Calendarul Popular.

Zilele favorabile pentru pornit la peșit, logodit, încredințare și cununie sunt duminica și joia.

Calendarul ortodox interzice căsătoria în cele patru posturi (Crăciun, Paște, Sânpetru și Sântamaria), între Crăciun și Bobotează, în Săptămâna Luminată, în Ziua Crucii și în zilele de post.

În câmpie, nunțile se țin precumpărator toamna, după culesul roadelor și fermentatul vinului. În zonele pastorale, sezonul preferat este iarna. Vârfuri ale nupțialității se întâlnesc însăși vara, în perioada Nedeilor sau Sântiliilor,

și chiar primăvara, numite „nunți între sape“, adică între prima și a doua prășilă a porumbului.

Durata Nunții s-a redus, treptat, de la o săptămână (de joi până miercuri dimineață), la trei zile (sâmbătă, duminică și luni), apoi la două zile (sâmbătă și duminică) și chiar la o masă festivă de câteva ore.

Tradiția a rezervat persoanelor cu șanse modeste (fetele cu copii din flori, văduvii și văduvele, handicapății) un timp suplimentar matrimonial, Săptămâna Brânzei sau Săptămâna Nebunilor, înainte de postul Paștilor.

Formarea cuplurilor modifică componența familiilor de origine. Desprinderea însurăților din familiile în care s-au născut și din cetele premaritale, părăsirea casei părintești de către mireasă generează dezechilibre economice și tensiuni sufletești. Aceste crize profunde, care pot influența negativ soarta viitoare a familiei se caută a se îndepărta, ca niște ispite rele, în timpul Nunții prin acte rituale și ceremonii, orații, strigături, cântece și dansuri rituale, daruri etc.

Crearea omului de omul însuși (Nașterea) era de neconcepționat fără transferul darului divin către tineri. Cununile împărătești așezate de preot pe capul mirilor și colacul sau turta așezate și rupte de nănașa pe creștetul miresei au una și aceeași semnificație: consacrată nouului cuplu uman pentru împerechere și reproducere.

Actul magic de intemeiere a „casei de piatră“, desfășurat în vremurile preistorice în văzul tuturor era figurat, în fel și chip, de împerecherea simbolică a substituților mirelui (bradul, bățul înflorat) și miresei (mărul, strachina de lut sau talerul miresei, colacul din aluat).

De aceea, feierul de însurat apare în expresiile populare „înalt ca bradul“, „falnic ca bradul“, în timp ce mărul (fruct, floare, ramură) este frumusețea și puritatea fecioarei înainte de căsătorie (care are obrajii și sânii ca merele, față ca floarea dalbă de măr).

Bradul de Nuntă, viriloid prin forma coroanei și a fructului, este împodobit ca mirele, respectat și venerat de nunțiș, păzit cu strășnicie și jucat în fruntea horelor și alaiurilor nupțiale de către cel mai falnic feier.

Tine 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 și, local, se numește cal, animal care simbolizează voinică, bărbăția și virilitatea viitorului soț.

Împerecherea substituților are loc la casa miresei, relicvă a reședinței neolitice matrilocale, și poate îmbrăca diferite forme de manifestare: spargerea talerului miresei, întors cu față în jos, cu prăjina steagului (Bihor), împlântarea merelor roșii în steag și a bradului de Nuntă în colacul miresei (Muntenia), petrecerea bățului înflorat prin colacul găurit (Bucovina) etc.

Sensul străvechi al cuvântului Nuntă este cel de împerechere în vederea procreării, înțeles păstrat și de unele sărbători calendaristice dedicate animalelor (Nunta Oilor) și plantelor (Nunta Urzicilor).

Actul propriu-zis de secundare, de întemeiere a „casei de piatră“, expresie care apare frecvent în urările adresate mirilor în timpul Nunții, se consumă, fără excepție, noaptea.

Întunericul, simbol al haosului dinaintea creației, este cadrul propice marilor prefaceri: moartea Anului Vechi renașterea Anului Nou, Nașterea Domnului Iisus la Crăciun și Învierea Sa la Paște și altele.

De altfel, cele mai multe sărbători și obiceiuri ale Calendarului Popular sunt nocturne, reminiscență a complexului cultural neolic, când timpul se măsura, probabil, pe nopți și nu pe zile.

În finalul Nunții, după Strigatul Darului și Dezvelirea Miresei, după amenașarea camerei nupțiale și „taina“ cununiei urmează, a doua zi dimineață, explozia de bucurie exprimată, în sudul României, de alaiul Rachilului Roșu și de Jocul Găinii.

Mărul, simbol fitomorf al fetei nenuntite, este acum înlocuit cu găina, simbol zoomorf al fetei nuntite. Găina poartă în pântece oul, Tânără nevestă casa copilului; oul adăpostește puiul, casa copilului fătul.

Însăși orația 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, pornește cu oastea la vânătoare după îndelungi căutări, descoperă urma vânăturii, o căprioară sau alt animal oracol; luând urma vânăturii, acesta îl conduce pe mire la locul cel mai favorabil întemeierii, casa miresei.

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

PACE ȘI BUCURIE NOULUI VENIT

Masa ursitoarelor. Eterna dorință a omului de a cunoaște ordinea prestabilită a vieții și de a capta bunăvoiețea divină se exprimă prin invitare la masă a divinităților destinului, la o masă special aşezată pentru ele (a treia, a cincea sau a șaptea noapte de la nașterea copilului).

„Ursitoarele“, reprezentări mitologice feminine, care, în vechi credințe menesc viitorul omului (corespunzătoarele zeițelor romane Parcae și celor grecești Moire), pot fi influențate prin intermediul unui dar, al unei mese aşezate pentru ele cu alimente variate, proaspete, gustoase.

Masa ursitoarelor (ca și mesele de pomană) poate fi inclusă în strategia de linistire, proprie societății tradiționale, pentru depășirea incertitudinii și nesiguranței momentelor liminale ale începutului vieții. Prin aşezarea mesei, omul încearcă să găsească o cale de comunicare cu sacrul, să capaciteze bunăvoiețea celor de care depinde soarta copilului.

Sensul alimentar al mesei ursitoarelor este accentuat, importantă, atât cantitativă cât și 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 și de a influența în sens benefic deciziile ursitoarelor: „Ursitoarele să găsească mâncare bună pe masă, să fie și ele bune“, „Soacra-meă punea și 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 apariția cărnii pe masa aşezată pentru ele.

*„Sfintelor Bunelor...
Bune ca pânea
Dulci ca mierea
Și liniștită ca apa“.*

Comparată de specialiști cu un altar pe care s-au depus ofrandele, masa ursitoarelor poate fi considerată și ca masă comună cu sfințe divine, în dorința comunicării cu ele. Dar are și un pregnant sens sacrificial, alimentele sunt înconjurate cu brăciri (sau bete) noi, de obicei de culoare roșie, paharul cu apă este legat cu trei fire de mătase roșie, sau vinul roșu ce este aşezat pe masă; toate acestea sunt simboluri ale săngelui, simboluri ale unui sacrificiu imaginär, 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 nașterea) deschide ciclul ofrandelor oferite în momentele majore ale traectoriei existențiale a omului între cele două puncte extreme – nașterea și moartea.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Am rugat un francez, pe Bernard Moinier, care stă în România de doi ani, să-mi rezume ce-a înțeles el din cele cinci botezuri la care a fost invitat. Iată ce mi-a povestit: „Botezul vostru ortodox, spre deosebire de alte ceremonii similare creștine, cufundă copilul cu totul în apă, chiar și de trei ori, iar acesta poate să facă pneumonie și șoc psihic.

Apoi naști, fini, rude și invitați merg și mănâncă bine aceleași feluri pe care le-au mâncați și la nuntă anul trecut și la înmormântarea lui bunicu' de acum trei ani .

La nașterea copilului apar și rituri cu caracter funerar care ar explica nedumerirea grecilor antici despre geto-daci care „...stau în jurul nou-născutului și plâng nenorocirile ce va trebui să le îndure, o dată ce a venit pe lume. Sunt pomenite atunci toate suferințele omenești“ (Herodot, Istoriile). La șocul provocat de trecerea lui din raiul geomorf în iadul antropomorf unde totul trebuie învățat și obținut cu eforturi chinuitoare, copilul răspunde cu un tipărit sfâșietor (întâmpinarea acestei drame cu petreceri zgromotoase de către părinții și rudele apropiate probabil că ar fi fost interpretate de strămoșii noștri ca

acte lipsite de orice morală).

În obiceiurile de naștere, ca de altfel și în obiceiurile de înmormântare, lumea edenică de unde vine nou-născutul și 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 și nu se mai întoarce, că e obosită. După ce-a mâncaț și băut, toată lumea zice «Să vă trăiască finul (sau fina)» ori «Să vă trăiască fata (feciorul), să crească mare, s-o (să-1) vedeți la casa ei (lui!)».

Primești în dar colaci și îi dai în dar tatălui fericit un plic cu bani, ca să poți pleca acasă cu obrazul curat.

Dacă masa e la restaurant, serviciul e prost și mâncarea rece.

Dacă ai norocul să mănânci la țără, totul e minunat, oamenii te iubesc și se bucură că ești acolo. Dar când te întorci, te opresc polițiștii și-ți iau carnetul sau o șpagă mare, că miroși a țuică. În rest, e plăcut și nici prea scump.

Dacă mă cheamă naș, mă duc, ce dacă sunt catolic, nu suntem toți creștini?! Mie îmi plac copiii“.

La hotarul dintre lumea geomorfă, în care adăposturile locuite de: sufletul pribegie (pântecele matern, placenta, numită popular „casa copilului“) sunt înscrise în ovoide sau geoide, și lumea antropomorfă, cu; adăposturi dezvoltate pe verticală (trupul uman, casa de locuit etc.), veghează Moașa, reprezentantă a moșilor și strămoșilor, și Ursitoarele, năprasnice zeițe ale destinului.

Moașa, termen autohton, cert preroman, a fost o rudă apropiată a tatălui copilului, apoi o persoană pricepută a satului în probleme de ginecologie și, în fine, un cadru cu pregătire sanitată. Ea era învestită cu : rezoluarea tuturor problemelor ivite de la primele semne ale facerii până la botez. Pregătea psihic și ajuta efectiv semeia, moșea copilul, răspunde de igienă, sănătatea și viața mamei și nou-născutului, efectua scaldele rituale, asigura integrarea nouului venit, prin gesturi, acte, formule magice și ceremonii specifice.

De întâmpinarea cum se cuvine a Ursitoarelor, de obicei în număr de 3 (Ursitoarea care toarce firul vieții, Soarta care rostește ceea ce i se va întâmpla nou-născutului și Moartea care taie firul vieții), răspunde tot moașa care îmbăiază pruncul și lăhuza, deretică prin cameră, pune pe masă obiecte de valoare simbolică pentru viitorul pruncului și ofrante pentru îmbunătățirea Ursitoarelor.

Recunoștința față de moașă se manifestă în diferite ocazii calendaristice: Masa Moașei, Datul Copiilor de-a Grinda, Ziua Moașei, Lăsatul Seculului de Paște.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

În cadrul obiceiurilor legate de naștere, „colăcime“ este petrecerea care se face la nașii când „colăcarii“ aduc acestora „colacii“. Rolul de colăcar este îndeplinit de părinții copilului, care aduc nașilor daruri (însoțite neapărat de colaci), în schimbul mesei sărbătoarești pe care aceștia o organizează și care conțințește noua legătură de rudenie ce s-a creat.

In relațiile dintre moașă și copil sau între naș și fiu, simbolul legăturilor ce se creează și se mențin este dăruirea reciprocă de colaci. „A merge cu colac“ la moașă sau la naș, la anumite date fixe din an, este actul a cărui obligativitate morală, recunoscută în colectivitatea tradiționale, este respectată cu strictețe. În Transilvania, timp de opt ani de la nașterea copilului, în ziua de Crăciun sau în luna Paștelui, se duce moașei o „pupăză“, în alte zone (Gorj, Ialomița) mama trimite nașei colac mare înainte de botez și, apoi, la fiecare An Nou. La rândul lor, moașa și nașă răspund prin oferirea de daruri însoțite de colaci pentru „nepoți“ încă de la nașterea lor, acest schimb intrând în normele tradiționale de viață. Obiceiul cunoscut în Oltenia la Anul Nou, „datul copiilor la grinda“, este marcat festiv de un colac mare împletit și frumos împodobbit, cu „flori“ din aluat, dăruit de moașă copilului, care vine cu plocon. Aceste colaci sunt în concepția tradițională rosturi festive, dar și magice, de influențare benefică a viitorului copilului.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

Masa Moașei e o petrecere a mamelor dobrogene la casa semeii care le-a moșit copiii. Are loc în ziua a treia după Bobotează.

In ziua de Sântion de Iarnă, moașa merge cu apa sfântă și cu un buchet din flori și frunze verzi de mușcată pe la „nepoate“ pentru a le invita la petrecere.

Plocoanele aduse de fiecare mamă (colac, cărnăt, jumări, carne de porc, o sticlă cu uin) sunt aşezate pe masă, în jurul colacului moașei. Ceremonia începe cu tămâierea nepoatelor și aprinderea lumânării de pe masă. Colacul cel mare al moașei este rupt în mai multe bucăți și împărțit nepoatelor care își 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 băieți.

Urmează apoi petrecerea, cu mâncare și băutură, cu joc, glume și voie bună. În timpul mesei, una din nepoate strângă 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 generațiile ascendente și cu generația în viață, se adresează deopotrivă forțelor invizibile ale celor plecați „în lumea cealaltă“, cât și celor din lumea pre-

zentă. De aceea, principala condiție a meniului alcătuit (ca și a ofrandelor ce se oferă) este să conțină **mâncare preparată prin fierbere**, întrucât, conform credințelor tradiționale amintite deja, morții se hrănesc cu fum, abur, miros (o întoarcere în timp la obiceiul roman de a arde pe altar carne și resturi ale animalului sacrificat pentru ca fumul și mirosul să hrănească zeii).

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

„Colacul de țărână“: pentru prepararea acestei păini de înmormântare, spicile trebuie adunate cu mâna de o femeie în vîrstă sau de o fetiță (deci „curată“), boabele de grâu desprinse prin frecarea în palme, râșnите între două pietre sau pisate în piuă, făina cernută cu sită deasă, iar aluatul frământat timp cât mai îndelungat.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

COLIVĂ PENTRU CEI PRIBEGI

Citez din spusa maicăi Lucia de la mânăshrea Nămăiești – Argeș: „coliva este o legătură între viață, moarte și viață veșnică“; „grâul simbolizează pe cei drept credincioși ce vor fi mantuiați la judecata de apoi; zahărul sau mierea reprezintă virtuțile celor sfinți iar nuca, optimismul victoriei vieții asupra morții, prin Învierea Mântuitorului Nostru“.

„Coliva se face obligatoriu, de la încetarea din viață a unei ființe dragi (momentul înmormântării) în fiecare sâmbătă, până la pomana de 6 săptămâni“.

„Nu există zile de pomenire a celor morți în care să nu se prepare coliva“.

- 1 kg grâu
- 1 linguriță coajă de lămâie rasă
- 1 linguriță zahăr vanilat
- 1 vărt de cuțit praf scorțisoară
- 500 g miez nuca, măcinat + 200 g pentru ornat
- 1 linguriță coajă de portocală, rasă
- Grâul se spală în 9 ape reci (ceremonie obligatorie) și în 2 ape calde
- Se pune să undească la fierb în 2 litri apă, pe foc foarte mic, vas acoperit
- Vasul se mișcă din când în când, să nu se lipească grâul
- Când s-au muiat boabele, se acoperă cu cărpe și se lasă să se răcească 3-4 ore
- Se scurge, dacă e cazul, se adaugă mărul, nuca, coaja, de lămâie și portocală, zahărul vanilat, puțină sare
- Se frământă până se face pastă moale
- 500 g zahăr
- sare; după gust
- bomboane, praf de cacao
- zahăr pudră

- Se face pe o tavă sau un platou o moviliță frumoasă și rotundă după gust
- Se pudrează cu zahăr, scorțisoară și nucă fin măcinată
- Se scrie o cruce cu bomboane sau praf de cacao peste toate

Coliva se sfîrșește, se stropește cu vin și se împarte de pomană.

Coliva nu este neapărat strict funerară. În anumite zone grâul fierb cu miere și miez de nuci (sau sulfă de semințe de cânepă) se mănâncă, tot sacramental, la Masa de Ajun a Crăciunului, în Ajunul Bobotezei, dar și în unele zile de sărbătoare ale primăverii, ca lucru binecuvântat de dulce.

Coliva ciumei se face în Mărginimea Sibiului de Sfântul Haralambie, patronul ciumei, și se dă păsărilor, dacă sunt atinse de molime, sau se împăraștie peste holde, împotriua insectelor și grindinei.

Coliva lui Sân Toader: Grâul, respectiv coliva, despre care ni-i vorba, se pregătește în cele multe părți astfel: se pisează bine în piuă, se cerne și se pune apoi la foc să fiarbă. După ce a fierb de ajuns, se frământă puțin și se pune și puțină sare în el. Astfel pregătit, se pune într-o strachină, se netezește bine pe deasupra și apoi se duce cu strachină cu tot la biserică.

Unele femei mai cunoscătoare și mai pricepătoare în ale pregăririi bucătăilor, prin urmare și a colivei, după ce au fierbat grâul cumsecade și după ce l-au frământat de ajuns, îl amestecă cu puțină miere, ca să fie mai dulce și mai gustos la mâncare, iar după ce l-au pus în strachină sau într-un talger și l-au netezit, îl împodobesc pe deasupra cu miez de nucă, pe care-l aşază în formă de cruce. și așa îl duc apoi la biserică.

În cele mai multe părți din Bucovina însă este datină de a duce în ziua de Sân Toader la biserică nu numai grâul fierbat, adică colivă, ci și pomeniri sau sorocouste, adică un păharel de miere, deasupra căruia se află un toiag de ceară galbenă, în unele locuri însă o lumină mare albă, apoi un șipușor de vin sau mied ori mursă și un blid cu pâine sau vreo câțiva colăcei ori franzele.

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

COLACII DE POMANĂ

Cu o mare varietate de forme și ornamente, **colaci** realizați prin prisma despărțirii treptate de „cel plecat“ (care își va continua sub o altă formă existență) pot fi grupați pe categorii ce au în bază concepția despre moarte a țărănumitului român: colaci pentru susletele neplecate încă (până la 40 de zile), colaci pentru susletele plecate, dar neintegrate în lumea Cealaltă (până la șapte ani), colaci pentru susletele plecate și integrate („uitații“, „uitata“), colaci pentru

sufletele revenite la sărbători calendaristice (Paște, Crăciun).

Numărul cel mai mare este atins în momentul înmormântării moment liminal, de nesiguranță și teamă, în care polivalența simbolică a colacilor facilitează depășirea crizei. Ei pot fi grupați după destinația lor (pentru biserică, pentru cei ce îndeplinesc funcții în cadrul ceremoniei, pentru participanți, pentru obiectele de recuzită ceremonială religioasă cruce, sfeșnic, prapor – sau recuzită rituală – pom). „Colacii mortului sau „capetele“ (în sud) poartă însemne religioase ce accentuează valențe lor simbolice, cu trimiterile la idei fundamentale ale filozofiei populare, cum sunt legăturile între viață și moarte, între om și divinitate, între lumea „de aici“ și lumea „cea-lată“.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

PRAZNICUL ÎMPĂCĂRII CU SOARTA

Obiceiul cere ca la praznic să se mănânce simplu.

Întrucât fierurile sunt singurele bucate plăcute celor duși, se face o ciorbă, de varză sau fasole, ori cu orez, acrișoară (numită ...“de mort“).

După ce popa s-a rugat de iertarea păcatelor, se mănâncă în liniște și 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 fruct, dacă nu, nu.

Se bea și un pahar de vin, nu lacom, ci cu pioșenie, vârsând o picătură de sufletul mortului care, sperăm, știe că suntem alături de el și îl însoțim cu dragoste și durerea noastră pe ultimul drum.

Cei mai avuți pun pe masă și o strachină cu orez ori cu tăieți cu lapte. Apoi, popa mai spune o rugăciune de rămas și de iertare.

Acceptând pomana – un colăcel (în care se înfinge o lumânare) și o lingură de colivă (eventual) – zicem, după datină, să fie primit, să-1 hodinească Dumnezeu, să fie de iertarea păcatelor și să-i fie țărâna ușoară, apoi ne retragem, discret și cu demnitate, nu fără a saluta familia și a o asigura de regretul nostru și prietenia noastră.

Deși înfățișată ca o țărancă scheletică îndoliată, cu o seceră sau o coasă în mână, Moartea din Panteonul românesc nu e numai un ceremonial întunecat de bocete și disperare.

Cel dus, „Dalbul de pribegie“, e preluat de la Ursitoare de către Zori, zeițăi ale lumii de dincolo, și condus „Din țara cu dor, În cea fără dor, Din țara cu milă, În cea fără milă“.

În timpul acesta, priveghiul – ce se desfășoară în casa mortului în nopțile 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. Așa că, la priueghi, „se petrecea mai cu foc ca la o nună sau un botez“, „ca o bucurie la casa omului care are mort în casă“ unde „lumea râde de se cutremură casa, râd și rudele mortului și copiii lui, și toți“.

Petrecerile de despărțire și rămas bun („Și-a trăit traiul, și-a mâncat mălaiau“ „Ne ducem toți, pe rând, ca la moară“ „Așa-i lumea, trecătoare, unul naște, altul moare“) se aseamănă cu cele de An Vechi – An Nou: au loc noaptea, se fac excese orgiastice (de origine antică) apar mascații.

Moartea, ca prilej de bucurie de deschidere spre nemurire și fericire, este o concepție geto-dacică ce se regăsește evident în mentalitatea românească (Herodot despre înmormântarea la geti: „Cu acest prilej ei amintesc nenorocirile de care scapă omul și arată cât este el de fericit în toate privințele“).

După șapte ani de pomeni cât mai abundente și pomeniri, mortul trece în rândul moșilor și strămoșilor. I se face colacul Uitata, de acum încolo ua fi invocat în vindecarea bolilor, căsătoria fetelor, secetă și alte momente de cumpăna. Va fi așteptat cu pomeni la Moșii 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 credințele 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 mărcării locului la masă al celui decedat (în Banat); „...se împodobește cu flori un băt, se încolăcește pe el o lumânare de ceară galbenă... și se pune pe un scaun lângă masă, ținând astfel locul mortului la masă“.

*

Masa de înmormântare este o continuare a străvechilor agape sau mese frătești caracteristice primelor comunități creștine, mese care, la rândul lor, sunt considerate „o prelungire sau supraviețuire a meselor rituale iudaice“, anterioare creștinismului.

Mese comune cu strămoșii organizau și romani, consacrata „larilor“ (lares), divinități protectoare ale familiei reprezentând sufletele strămoșilor morți care revineau la solstițiul de iarnă, Saturnalia, sau la Rosalia, când „vii se întâlnesc oarecum aievea cu morții, în acel mare praznic ținut pe iarnă în cimitire“.

*Masa de pomană este oferită în schimbul plecării definitive a celui mort,
fără reveniri și imixtii în lumea celor vii.*

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

„În seara dinaintea înmormântării venea preotul. Se aduceau una sau mai multe oi și berbeci, mai cu seamă negri; se făcea o groapă și, întorcând vitele către apus, răsările fiind acum stelele, le lipsea lumânări de ceară prin coarne, le citea o rugăciune și apoi venind rându-iți le tăia, punând să curgă sângele în groapa făcută înadins pentru aceasta, numită ; «ară»“. Capul și 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 sacrificiate pentru pomana de înmormântare este complex: vitele se spălă mai întâi cu apă curată pe picioare, apoi se ocolește cu tămâie aprinsă pe cărbuni și se înjungăie.

Transferul animalului, ca și al mâncării care va fi preparată din carnea lui, în sfera rituală se realizează cu ajutorul preotului care (prin slujbă religioasă și sum de tămâie) are rolul să sacralizeze întreg ansamblul ceremonial. Totodată, se realizează prin suita gesturilor rituale ale celor implicați în desfășurarea scenariului ceremonial.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

O PREA LUNGĂ ZI DE POST...

În acest antipatic subcapitol (nu merită mai mult!) sunt selecționate la sânge (pardon, sângele-i de fruct) acele câteva găteli ce își tot flutură flamurile arogante, zemoase și verzi într-o Românie pe care o doresc a cumpătării și înfrângării (!), fiind, dacă vreți, un simbol al postului (sau, asta e tradiția, al săraciei!).

Dar cea mai mare parte a acestor bucate, trufașe 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 părtașe (în cel mai bun caz!) lângă un „de dulce“, sau, mai rău, doar însotitoare cuminti, „garnituri“ modeste, figurație, corp ansamblu al vedetei, al fructului, ce va renaște din cenușă (din spuză!) ca o pasare Phoenix, bine coaptă și parfumată!

Vom începe deci mai întâi cu descrierea bucatelor uzitate în ajunul Bobotezei.

Fiecare româncă, și mai ales cele din Bucovina, caută să aibă în această zi următoarele bucate de post:

Grâu pisat, pe care-l fierb și-l îndulcesc cu miere sau cu mac râșnit, iar după ce l-au fierb și îndulcit de ajuns, îl pun într-o strachină sau într-un talger și după aceea îl împodobesc pe deasupra cu miez de nucă, pe care o însiră în formă de cruce, sau și cu zaharicale, însă cu de acestea mai ales numai pe la orașe.

Vârzare, adică plăcinte umplute cu curechi sau varză, plăcinte cu mac și cu ceapă sau cu julfă și unse cu ulei. Când frământă aluatul pentru vârzarele acestea, o seamă de femei îndătinează de a merge cu mâna plină de aluat în grădină și a prinde pomii cu dânsa, în credința că aceștia rodesc apoi pestele vară mai bine.

Prune sau perje fierite.

Bob fierb.

Găluște umplute cu crupe de păpușoi sau și cu orez.

Borș de burechiuțe sau burechiști, adică cu un fel de aluat sucit cu sucitorul, care se taie în pătrate mititele și, după aceea, prințându-se două cornuri opuse ale fiecarui pătrat la un loc, i se dă prin aceasta forma unui burete mititel.

Borș de pește și pește prăjit.

Și în urmă:

Colaci, dintre care unul e menit pentru preotul care umblă cu crucea. Pe lângă bucatele înșirate mai sus, se mai pune în ajunul Bobotezei pe masă încă și două pâni, sare și un pahar cu apă, în credință că noaptea vin familiilor morți și mânâncă din acele bucate.

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

CIORBĂ DE URZICI

Primăvara românească e semnalizată nu atât de ghioceli și ploaie de aur, ci de țigăncile care năpădesc piețele cu ștevie, lobodă și urzici (aduc ele și untisor, și podbal, și măcriș, și frunzulițe de păpădie, dar lumea a cam uitat ce și cum se mânâncă din pădure). Nu e casă românească – chiar și din cele mai simândicoase – în care să nu fiarbă o verzitură din asta „vagabondă“ și de neam prost înălțată pentru o lună la rang de trufanda: are fier cât o mină de Dognecea.

- 0,5 kg urzici
 - 1 căpățână mică usturoi
 - 200 ml iaurt (fără, dacă e post!)
 - leuștean, piper, sare
 - 1 ou (tot fără, dacă etc. !)
 - 1 ceapă
 - 1 lingură orez
 - 1 borș
 - 1 linguriță de hrean ras
- Se spală bine urzicile, se îndepărtează tulpinele mai groase, se opăresc, se toacă
 - Se taie ceapa mărunt
 - Se pune totul la fier în 2 l apă cloicotită
 - Se toacă usturoiul
 - După 30 minute se adaugă orezul
 - Se bate iaurtul cu ou, zeama din ciorbă și usturoi pisat
 - După ce orezul a fierit un sfert de oră, se pune borșul cu hrean
 - Se toacă leușteanul
 - Dacă a fierit și borșul 5 minute, se drege ciorba cu iaurtul bătut, câteva clocote, se ia de pe foc
 - Se presară leuștean

Întremătoare în fier și vitamine după iarna carnivoră și murăturivoră, sărăcimea vegetală a lui martie a fost în multe rânduri, până dincolo Arminden, salvatoare de neam, în rețete, vai, mult mai simple și mai puțin gustoase decât capriciul chiaburesc de mai sus.

Primăvara, când încep urzicile a crește, fiecare român, cu deosebire însă sărăcimea, căreia i s-au sfârșit mai toate bucatele de sec, și nu știe ce să mai înceapă și să facă ca să poată ieși teafără din Postul mare, care e cel mai lung și mai greu post, se simte foarte fericită când astăzi poate mâncă urzici.

„Urzica se dă în gura foamei“, zice un proverb poporul, adică sărăcimea își stâmpără cu ea foamea, dușmanul ei cel mai mare, mai cumplit și mai neîmpăcat.

Din Joia Mare însă începând înapoi biata sărăcimea nici de această plantă nu mai are parte, căci în această zi e nuntă sau măritarea urzicelor, adică din această zi urzicile încep a înflori și a nu fi apoi mai mult bune de mâncat.

În Muntenia, urzica, care este foarte căutată de săteni, căci, ca plantă Tânără și în câtva gustoasă, în timpul rigoarei Postului mare, fiind un adeuărat deliciu, se mânâncă ca ciorbă cu câteua fire de orez și ca urzici sleite cu hrean ras pe răzătoare.

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

GHIVECI CĂLUGĂRESC

Mâncărică cumpătată (mai ales în posturile verii) care, dacă e bine rânduită, te face de lingi cratiță și pe dosul afumat și pupi și mâna care-a făcut-o, că-i sfîntită.

- 4-5 cartofi
 - 1 dovlecel
 - 1 farfurie fasole verde
 - 3 cepe
 - 3 legături pătrunjel verde
 - sare, piper (dacă este la chelarul mănăstirii)
 - 3 morcovi
 - 1 conopidă
 - 1 țelină mică
 - 5 roșii
 - 2 ardei grași
 - 1 varză mică
 - 100 ml bulion roșii
 - 1 pahar untdelemn
- țelina, ceapa, dovlecelul, morcovii, cartofii se curăță de coajă
 - Ceapa se toacă, se pune la călit în ulei
 - Legumele se taie: îmbucături (cartofii, dovlecelul), felii subțirele (morcovii, țelina, roșii), fideluță (varza), bucățele (conopida, fasolea verde, ardeii)
 - Se pun toate peste ceapă, să se călească și ele nițel
 - Se stinge totul cu apă, se săreză, piperează, se presară și ceva verdeață, nu toată, și se pune în cuptor, aproape un ceas
 - Acum, că-i gata, ninge cu ce pătrunjel a rămas

După cum vedeti, e totul din grădina maiciei chelăreasă, iar vinul mânăstiresc (că oaspetii poftiți după datină la masă au alte îngăduință decât înfrânarea călugărească) de Vâlcea nu se poate compara cu nimic: e vin alb din piatră calcaroasă de sub munte, puțin mai dulce decât fratele lui mirean. Deși 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 și dragoste de semenii.

Bucatele de post, în România, dincolo de cele rituale – coliva, colacii, turtele, măcinicii, etc. – sunt deja clasice – urzici, lobodă, măcriș, ștevie, prune

fierite, varză ghivezi călugăresc, fasole scăzută, sarmale și ardei umpluți de post etc.

Sunt ușor de făcut prin combinații îndrăznețe și mai ales prin omisiuni ferme. Uitând cu ură aprigă de existența cărnii și a lactatelor, se pot construi – cum fac românii de o mie de ani – sute de rețete furând și extrăgând din zona necurată a „de dulcelui“ numai un sinopsis de legume și zarzavaturi.

Chiftele și șnițele de varză, conopidă, ciuperci etc., tocănițe și mâncăruri de cartofi, țelină, dovlecei, vinete și.a.m.d. (ciorbe și supe nu mai spun) chiar grătaruri și frigăruie de ciuperci, ardei, ceadă, vinete, apoi zeci de salate, și încă altele „îndulcesc“ postul fără să-l trădeze.

Sosuri îscusite, folosind ceadă, usturoiul, murăturile, untdelemnul, fructele, roșiile, oțetul, ierburile de tot felul, condimentele (aceleași de la căneturi!) pot face din orice legumă fiartă un miracol de succulență și savoare.

În afara bântuirii mele de patru decenii pe la sute de mănăstiri, am citit de curând și vreo două cărți cu mâncăruri de post sau dietetice și una cu mâncăruri aşa-zis „vii“, fără foc. Cu riscul de a surprinde sau chiar irita pe adeptii bucătăriei verzi, n-am putut selecta – în afara salatelor și sosurilor, care sunt universale și deci oportuniste – decât câteva rețete ce nu-și regăsesc paradigma în lunga, glorioasa, gustoasa listă „de dulce“.

Deci, vreau să spun că, deși 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, cumpătați cum îi știu, își vor striga Nelu Bănșoiu, Dan Nicuță și Mihai Oroveanu frustarea vegetariană. Nu-i și nu-i!

Nu există în țărișoara noastră scumpă și bogată decât o sumară și, vai, mult prea simbolică bucătărie de post! Există, însă, o unică, uriașă, magnifică bucătărie de nuanțe: cu carne sau fără carne.

Tocană de cartofi cu carne sau tocană de cartofi?

Ardei umpluți (cu carne și orez) sau ardei umpluți (numai cu orez)? Șnițel de vinete sau șnițel de vițel? Ghiveci măcelăresc sau ghiveci călugăresc? Ciorba de măcriș sau ciorba de burtă? Mâncare de vinete cu pui sau imam baialdi? Plăcintă cu brânză sau plăcintă cu dovleac?

Aceasta e întrebarea.

SALATA DE PĂPĂDIE

- frunze de păpădie, un castron plin
- sare, piper, boia, mărar tocat
- 2 linguri oțet
- 3 linguri untdelemn
- Păpădia se taie mărunt, se lasă un pic în apa sărată, se scurge bine
- Se face sos din celefalte și acela se toarnă peste păpădie

Tallar (Georg Tallar, 1784 – „Raportul din 1756 al unui chirurg german despre credințele românilor asupra moroilor“ n.n.) enumeră mâncărurile care

constituie baza alimentației românilor în timpul acestor perioade de post: ele constau, în mod esențial, din ceadă crudă, usturoi, uarză acră (crudă sau fiartă), castraveți, varză dulce și varză creață, fără grăsimi; între altele, pâinea este înlocuită cu o fieritură de faină de porumb cu care mânâncă aproape zilnic fasole fără grăsimi. Câteodată se mai adaugă o supă fermentată, oțet făcut din bere, suc de mere sau zeamă de varză. Nu beau vin, ci rachiu, dacă își pot permite. În schimb, fără vreo tranziție, meniul de Crăciun este compus din carne de porc, pe care o consumă fără măsură.

(Marianne Mesnil – „Etnologul, între șarpe și balaur“)

SÂRMĂLUȚE ÎN FRUNZE DE STEVIE

- 20 – 25 frunze de stevie
- 2 morcovii
- 1 pahar bulion roșii
- 1 lingură faină
- 1 legătură mărar verde ,
- 1 ceașcă orez
- 3 cepe
- 1 pahar untdelemn
- 1 litru bors
- sare, piper boabe și 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 și orezul, sare, piper măcinat, se stinge totul cu apă, se amestecă, se lasă să fierbă cam 1 sfert de oră
- Se opăresc frunzele de stevie

Sos:

- 1 ceadă se toacă și se pune la călit
- Se stinge cu bulion de roșii, se pune faină, amestecându-se bine

Amândouă:

- Se răcește orezul și ce-i pe lângă el, dacă a înflorit cât de cât
- Se toacă mărar, se amestecă în orez și se umple sârmăluțele cu ce-a ieșit
- Se unge o cratiță cu ulei, se aşază sârmăluțele
- Se toarnă sosul și borșul, boabe de piper, se pune cratița în cuptor, acoperit, circa 1 oră

Tare primăvaritică mâncare națională, nici nu știu dacă a apucat să-nceapă postul Paștelui sau, înveninăți de grasele nopți de câșlegi ale iernii, ne concentrăm spre verdețuri de cum le avem.

Ce-ațи zice de o **Mustoașă de Măderat**, de o **Iordană de Târnave**, de o **Târtără de Cotnari**, de o **Crâmpoșie de Drăgășani**? Sunt vinuri curățitoare și vesele, spumegă-n ulcele ca pruncii scăpați prin curtea școlii de la ora de religie! și 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 alimentație laptele și brânzeturile, ouăle și carnea. Alimentele obișnuite de post sunt (erau): grâu fier, îndulcit cu miere și amestecat cu miez de nucă (coliva), plăcintele umplute cu varză (vărzările), cu ceapă și cu julfă (fieritură de faină de cînepe), prunele fierete, borșul etc. În speranța că fetele nemăritate se vor căsători, că oamenii vor fi sănătoși și lipsiți de necazuri în noul an, unele persoane țin în această zi Post Negru.

Ajunul Bobotezei e un timp ritual favorabil prinderii farmecelor și descântecelor, observațiilor meteorologice, Legatului Pomilor și 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
- 3 cepe
- 1 legătură pătrunjel
- 1 kg roșii pentru umplutură
- 1 ardei gras
- sare, piper, cum vă place
- 1 ceașcă untdelemn (poate mai mult, că e mult de prăjit)

- Vinetele și roșile de umplutură se taie cubulete
- Cartofii se curăță de coajă și se taie felii mai groase, de-un deget
- Ceapa, ardeiul și verdeața se toacă mărunt

Umplutură:

- Într-o tigaie se pune ceapa la călit, câteva minute
- Se adaugă vinetele peste ceapă să se călească și ele
- Când s-au muiat bine amândouă, se adaugă ardeiul și roșile tocate, sare, piper, vin, mărar, să se călească toate un pic
- După câteva minute se cerne niște pesmet, să strângă totul la pieptu-i incinerat și graminos

- În altă tigaie se pun cartofii la prăjit, pe ambele fețe
- Se unge o cratiță cu ulei și se aşteme un strat de felii de cartofi prăjiți
- Peste cartofi se pune un strat de umplutură de vinete, apoi iar cartofi și tot aşa (ultimul strat trebuie să fie de cartofi)
- Se taie roșile felii și se aşază capac peste musaca
- Se pune musacaua la cuptor 1 jumătate de oră
- Se oferă presărată cu pătrunjel verde

Mâncare danubio-dobrogeană, așa că un **Riesling** demisec de **Oltina** n-o să supere pe nimeni, mai ales dacă e ceva mai copt și mai împlinit la corp, că vinele înlăcrimate în uleiuri fierbinți cer putere întreagă, nu joacă de tinerei cu caș la gură.

Pentru adevăratul creștin, necesitatea purificării interioare prin abstinенță alimentară este evidentă: in esență, postul este ispășire și penitență, dar și pregătire pentru comuniunea cu divinitatea.

(după Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

ROȘII UMPLUTE

- | | | |
|------------|---------------------------------------|---|
| I. | • 8 roșii mijlocii, bine coapte, tari | • 3 ardei grași |
| | • 3 linguri orez | • 2 linguri pătrunjel tocat |
| | • sare, piper | |
| | | • Orezul se fierbe |
| | | • Ardeii se toacă |
| | | • Roșile se scobesc de miez |
| | | • Se amestecă orezul, ardeii, pătrunjelul, sare, piper, se umplu roșile |
| II. | • 8 roșii | • 1 ceașcă orez |
| | • 1 ceapă | • 2 linguri untdelemn |
| | • 1 lingură mărar verde | • sare, piper |
| | | • Se toacă ceapa, se călește în ulei |
| | | • Se adaugă orezul, sare, piper, un pic de apă |
| | | • Roșile se scobesc de miez |
| | | • Miezul se pune peste orez – va fierbe încet, înăbușit, cu puțină zeamă |
| | | • După un sfert de oră orezul s-a umflat și muiat, se umplu roșile, se presără cu mărar |

E post în România? Atunci să bem o bere, că-i vară și ca mâine urmează micii, și ne salvează!

IMAM BAIALDÎ

Deliciu turcesc – monadă gastronomică – pe care nimic și nimeni nu l-a putut sparge și schimba, atât a fost de rotund modelul. Deși mai încearcă unii să-i adauge carne de berbec și lăptării – tot spre turci ducându-se, zic ei naivi – experiența ne arată că-i o prostie zadarnică și că iese un rahat (dar nu de cel locum).

Dacă imamul înnebunea la mâncarea asta, mănăstirile românești au înălțat-o drept cea mai de preț lucrare de post, iar în vechiul București nu se putea birt serios fără tocmeală de vinete cu roșii și usturoi, că nu mai venea lumea, se ducea la alții.

- 1,5 kg vinete coapte și lungi

Umplutură:

- 2 cepe • 2 morcovi • 1 pătrunjel
- 1 țelină • 2 ardei grași • 3 linguri varză tocată
- 3 căpătâni usturoi

Sos:

- 1 kg roșii • 200 ml ulei măslinie
- piper, sare • 1 ardeiaș iute

- Vinetele se grijesc (se spală, se scot din coadă) și se crestează, dar numai de patru ori, și nu aşa adânc, cât să se țină un pic vânăta de miez
- Se opăresc iute, se presără cu sare și se pun între funduri de lemn, presate, să-și lase zeama amăruie
- Se toacă toată umplutura și se călește în 100 ml ulei de măslinie, că aşa e Levantul, la noi scump, la ei gustos
- Usturoiul nu se călește, să rămână viu până-n vânătă și acolo să moară, dar se taie-n două cățeii, să suferă un pic
- Vinetele se pun în tavă și se îndeasă-n crestături cu prăjeala asta, cu cățeii de usturoi, cu ceva sare și piper
- Roșiiile se curăță de pieliță și se dau prin sită
- Se toarnă untdelemnul rămas, bulion de roșii, ardeiul iute tocăt
- Se pune tava la cuptor, acoperită, să se coacă înăbușit o jumătate de oră, apoi se lasă să scadă pe marginea plitei, să se îndese toate bunele în ceva și mai bun

O fi imam baialdî-ul mâncare islamică, dar culmea, merge cu vin roșu. Ceva mai ușor, bineînțeles, un **Merlot de Minış**, la o adică, dar nu vecchi, că-și uită toate poznele tineretii și din cheflul și nebunaticul Hal înăhăitat cu tâlharii și farsele lui Falstaff, devine ditamai regele Henric, solemn, responsabil, măreț.

Eu unul, prefer – la mâncarea asta de vară-toamnă – un Merlot tânăr, de un an – doi, încă șovăind între arome de fructe de pădure și miros de flori de câmp, cu gustul încă crud și ierbos, cu un pic de must șagalconic și efebiac ascuns în forță lui felină de acum și de mai târziu.

LUTENIȚA

(După „Bucate încercate“ – Muzeul Țăranului Român)

Mai de post decât acest sos din grădinile Călărașilor nu se poate, decât celebră, unică, magica însoțire – mămăligă cu ceapă – adevarata, tradiționala noastră mâncare răs și stră-națională.

- 6 roșii mari, cărnoase, răscoapte
- 2 cepe
- 1 legătură pătrunjel
- 1 pahar untdelemn
- 1 ardei iute
- sare, câtă îi trebuie

- Se coc roșiile-ntr-o tavă, la cuptor, până le seacă zeama și devin maro-nii
- Ceapa, ardeiul, pătrunjelul se toacă mărunt
- Se scot piețiile de pe roșii, carne rămasă se terciuiește și se freacă cu ulei, ceapă, ardei iute, verdeață și sare

Se mănâncă cu ce o fi, mămăligă, pâine, ca aperitiv. Eu aş încerca însă lutenița și ca pe un sos la carne friptă sau fiartă, sau la o coptură mai seacă, după ce o trece postul și-o veni vremea de dulce.

Pe de altă parte, postul ar putea fi și un posibil străuechi **rit de doliu**, formă de exprimare a regretului și durerii. Pledează în fauarea acestei idei faptul că, în perioadele de post, obiceiurile legate de cultul strămoșilor, al morților iau amploare deosebită.

(după Ofelia Văduva – „*Pași spre sacru*“)

MÂNCARE DE MAZĂRE

Mai degrabă acompaniat decât solistă, mâncarea de mazăre fără carne e o permanență a crătiei românești.

- 1 kg de mazăre boabe
- 200 ml bulion roșii gros
- 1 lingură zahăr
- 2 cepe
- 2 legături mărar
- 100 ml ulei
- sare, piper, cum vă e voia
- Se pune 1 litru apă la fier
- Ceapa se taie peștișori, se pune la călit
- Se toacă roșiiile
- Când ceapa s-a muiat, se pun și roșiiile la călit, câteva minute, să-și lase zeama
- Se adaugă mazărea peste sos, două-trei minute, să se încingă
- Se stinge cu apa cloicotă, se lasă să fierbă acoperită la foc mic
- Se toacă mărarul
- Când mazărea a fieră (cam 1 oră) se adaugă bulion, zahărul, sare, piperul, să fierbă 10 minute, să se lege
- Se presără și mărarul, e frumoasă aşa, roșie-verde

Taine: Marele secret e să lași apa să scadă cât de mult, fără să arzi mâncarea
 • Unii îngroașă sosul cu o lingură de făină desfăcută în apă călduță
 • Alții îi pun smântână la sfârșit

- E foarte, foarte gustoasă cu frigările de pâine albă (tăvălite în sos de lapte îndulcit, ou și făină) și prăjite în unt
- E de post, la nevoie, dar și tovarăș credincios la fripturi și șnițele.

Dacă boierul și târgovețul înstărit mâncau carne în fiecare zi, țăranul și nevoiașul mahalaelor, talpa țării, o făceau, chiar și în jumătatea „de dulce“ a anului, doar de sărbători.

Porcul românesc ținea din 20 decembrie până când se termina și chiar mai puțin, zice cineva expert, când începea generoasa epocă a zemurilor lungi și pelagroase sau a mâncărurilor de fasole, mazăre, dovlecei etc. Vai, ce bucurie era o vacă pe lapte!

Nu mulți erau cei ce, dăruia cu trei oi, patru stupi, niște păsări, ceva pământ și vreo două vite (chiaburi, ce mai!) ieșeau din iarnă nejinduind și mai puțin lingavi ca ăialalți, sărăntocii cei mulți.

Proverbul profund românesc („orice câine ieșe din iarnă, dar numai pielea lui știe cum“) măsura starea lumii și se potrivea mai ales când numai urzicuța mai salva și urma și turma.

Deși carnivor și mai ales slăninovor (că slănina – cu mămăligă ori pită – și ceapă e, dacă-i pe-așa, tot o mâncare de a noastră, națională) pământeaneul daco-latino-danubiano-carpatin, nevoiaș, a postit mult mai mult decât zicea popa, lucru care nu știu dacă l-a apropiat cine știe ce de credință, dar 1-a trimis, secole de-a rândul, destul de repede la Dumnezeu.

ȚELINĂ CU MĂSLINE

Una din mâncărurile obișnuite de post ale verilor târgovețe, dar și 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, Stăreță mănăstirii Nămăiești-Argeș, publicată în 1996 de editura Accolade Print Pro.

Cartea mea, fiind doar o selecție a celor mai răspândite și tradiționale feluri de mâncare românească, omite cu bună știință 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 și ouălor (nu știu de ce, mi-ar fi mai la-ndemâna să zic, strănic de greșit dar vesel, ouălelor) cum ar fi mâncarea de prune, etc.

- | | | |
|---|-------------------|------------------------|
| • 6 țeline mici (1,5 kg) | • 6 roșii | • 4 cepe |
| • 1 ceașcă untdelemn | • 1 legătură mără | • 1 legătură pătrunjel |
| • sare, piper, după gust | | |
| • 100 g măslini (luati-le negre și zbârcite, să se umfle-n mâncare) | | |

- țelina se curăță de coajă și se taie felii rotunde, groase de 1 deget
- Ceapa se toacă
- Se pun împreună la prăjit în ulei, pe foc mic
- Roșiiile se taie cubulețe
- Când țelina s-a muiat puțin, se adaugă și piper, 1 cană cu apă și se lasă să fierbă înăbușit 1 jumătate de oră.
- Dacă vreți, scoateți în vremea asta sămburii măslinelor (dar sunt mai frumoase și mai apetisante rotunde și durdulii)
- Mărărul, pătrunjelul se toacă
- Când mâncarea e aproape gata, se adaugă măslinile, să se umfle 5 minute – apoi se potrivește de sare
- E bună oricum, și caldă și rece, cu verdeață deasupra

La fel se face și iarna, dar cu suc de roșii.

După aceeași rețetă balcanizată, gospodinele din Ploiești fac o mâncare de morcovi foarte interesantă, dulce-amăruie, iar cele de la Brașov o tocană de cartofi cu măslini, bunătățe.

Taina stă în calitatea măslinelor, care trebuie să fie oarecum veche, sărată, chiar cu fibrele sparte și uscate, să poată primi zeama de la legume și să dea în schimb gust amăru-sărat mâncării.

SUPĂ DE ROȘII

- | | |
|--|--------------------------------------|
| • 1 pahar orez | • 1 ceapă |
| • pătrunjel, busuioc | • sare, piper, pe gustul meseanului |
| • 1 morcov | • 1 kg roșii răscoapte, să dea zeamă |
| • Se taie roșiiile cubulețe | |
| • Se rad ceapa și morcovul | |
| • Se pun la fierb toate, orez, roșii, ceapă, morcov, sare, piper, în 2 litri apă | |
| • Se toacă verdeață | |
| • După 1 jumătate de oră se ia de pe foc, se presară verdeață | |

În vîpia verii de Bărăgan, supa asta ieșe din frigidere ca o salvare, că altceva decât glaciațiune fulgerătoare și interioară nu-ți trebuie, dacă ești flească, singur, în post și pe asfalt.

ARDEI UMPLUȚI DE POST

Pot fi umpluți cu orice, cartofi, fasole, ciuperci, vinete, varză etc. – dar de obicei se folosește orezul, că aşa ne-am obișnuit.

- | | |
|----------------------|--------------|
| • 8 ardei grași mari | • 3 cepe |
| • 1 căpătană usturoi | • 1 kg roșii |

- 1 ceașcă orez
- verdeață: pătrunjel, mărar
- 1 pahar untdelemn + 2 linguri pentru sos
- Se toacă ceapa, se călește în ulei încins, se stinge cu supa de legume
- Se adaugă orez, usturoi, piper, sare, zahăr, 0,5 kg roșii
- Se lasă să undească, acoperit pe foc mic, până se umflă orezul
- Se pregătesc ardeii de umplut – se scot cotoarele, se spală de semințe
- Se umplu ardeii cu orez, se căpăcesc cu felii de roșii
- Se unge o cratiță cu ulei, se aşază ardeii cu gura în sus, se căptușesc cu roșii, se pune puțină apă, se dau la cuptor molcomit 20 de minute
- Se presară verdeață

Pe la mănăstiri argeșene și oltenești, înainte de Sfânta Mărie, maicile meștere și răbdătoare fac o **iahnie de fasole boabe** scăzută tare sau o **prăjeală de cartofi cu roșii și ceapă**. Mai călăsc și niște **varză cu piper** ori toacă niște **vinete cu roșii și usturoi** și cu d'astea umplu dumneilor ardeii. Apoi alătură o socată rece și mustoasă de uiți că-i post și mănânci de te saturi, Doamne păzește, și ți-e rușine, da-i prea târziu și nici nu e prima dată.

Se spune că sub Soc locuiește un duh vrăjmaș care păzește comorile îngropate sub el, nelăsând pe nimeni să se apropie de ele. Dacă se încumetă însă cineva să se apropie, este maltratat, și se succesc picioarele, și sunt strâmbate fâlcile. Locul din jurul Socalui „nu este curat“. Această credință este valabilă mai ales pentru Socal care crește în locuri părăsite, unde se aruncă fel de fel de necurătenii.

De asemenea nu este bine să se culce cineua sub un Soc, căci îl pândesc nenorocirile.

BORŞ DE LEURDĂ

- 2 cartofi
- sare, piper, leuștean
- 1 legătură ceapă verde
- 1 farfurie de foi de leurdă proaspete (leurda e un fel de usturoi sălbatic)
- 2 cești supă de legume
- sare, piper, zahăr, după gust
- 1 pahar smântână
- 1 ou
- 1 litru borș
- Se curăță cartofii, se taie cubulețe, se pun la fier în 2 litri apă cu sare – 10 minute
- Se pune separat borșul la fier
- Se toacă ceapa
- Se taie fideluță leurda

- Se bate oul cu smântână
- Se pun peste cartofi leurda, ceapa, se mai lasă pe foc, acoperit, un sfert de oră
- Se adaugă borșul – câteva clocote
- Se toacă leușteanul
- Se sărează, piperează, se presară leuștean
- Se drege cu smântână și ou (dacă e post, luăți-vă gândul!)

În Prahova, Argeș, Vâlcea am întâlnit des buruiana asta. Ciorba corespunzătoare se simte (trăznește!) de la poarta mănăstirii iar vântul îi poartă miroasele subtile pe o suprafață restrânsă numai la careul Sankt-Petersburg, Paris, Gibraltar și Ulan-Bator.

PRAZ CU MĂSLINE

Arhicunoscută în toată Valahia (desi rimează oltenește), la Turnu-Severin, mâncarea asta de post vărătec se face împreună cu un **pilaf sărbesc**, din cel cu toate legumele și zarzavaturile lunii tocate.

- 3 tulpini groase de praz
- 3 roșii
- 3-4 căței de usturoi
- 100 g măsline negre, zbârcite
- 1 lingură zeama de lămâie (că merge cu măsline) sau 1 păharel de vin alb
- 1 pahar untdelemn
- 1 ceapă
- 1 legătură mărar
- sare, piper, boia (după gusturi)
- Ceapa, roșiile și usturoiul se toacă mărunt
- Ceapa se rumenește în ulei, la foc mic
- Când e aurie se adaugă roșiile, usturoiul, paprică, piper
- Se taie prazul îmbucături
- După 5 minute de clocote modeste se pune la rumenit și prazul, se stinge cu o ceașcă de apă, se lasă să molcombească 1 juma' de ceas
- Se scot sămburii (desi nu e neapărat nevoie) din măsline
- Dacă a trecut jumătate de oră, se pun și măslinile la fier, 5-10 minute, să se cunoască cu mâncarea, împreună cu zeama de lămâie (sau păhăruțul de vin)
- Se toacă mărarul
- Când e gata se potrivește de sare și se presară mărar

Dacă aș fi pus vreo două trei bucăți de carne de vifel sau un pui încă de la început, cu ceapa împreună la prăjit, fieritura ar fi fost strănică și ar fi semănat a mâncare. Dar și aşa e bună, rece, ca o marinată ce este, cu un **Muscat** dulce și înmiresmat de **Corcovă** alături, să îndrepte și să stingă ce-a ars acreala (desi eu zic că mai degrabă să subliniez).

DOVLECEI UMPLUȚI CU VINETE

(Sau cu orice altceva, numai să fie ușor acid: ciuperci marinate, fasole cu usturoi etc.)

- 1 kg dovleci • 500 salată de vinete
- Dovleceii tineri se fierb zece minute, apoi se lasă să se răcească
- Se taie bucăți groase (5-6 cm) și se scobesc
- Se umplu cu salată de vinete și se garnisesc cu felii de roșii – iată o intrare drăguță, tricoloră și gustoasă

Taină: Dovleceii fierți n-au nici un Dumnezeu, așa că adăugați în salata de vinete un pic de piper, câțiva cătei de usturoi terciuiți și o linguriță de oțet în plus, că aşa fac mehedințenii și nu fac rău.

PRAZ PRĂJIT

- 2 tulipini groase de praz
- sare, piper, paprică, după poftă
- 2 linguri untdelemn
- 1 lingură pătrunjel verde tocăt
- Se taie prazul rondele groase de două degete
- Se presără cu sare, piper, boia
- Se pun la prăjit în ulei încins pe ambele părți în vas acoperit până se rumenesc
- Se pun în farfurie (lângă un copan de pui fript, dacă e vreme de dulce) și se presără cu pătrunjel

Se pot prăji și ceva șnițelașe de praz, ca la Calafat, tăind rondelele mai subțiri și tăvălindu-se într-un ou amestecat cu o lingură făină. Dar atunci trebuie cam un pahar de ulei și vreo douăzeci de căni de Roșioară, c-am ieșit în sfârșit din post și se cade bucurie mare.

PĂPUȘI DE DRAGAVEI

Mâncare oltenească, ciudată, neașteptată, elementară. Are totodată ceva ritual, nelinișitor, poartă un mesaj din străvechime.

- 2 ardei iuți
- oțet de prune, sare
- 3 mănușchiuri groase „ca pe mâna“ de ștevie Tânără
- 2 linguri de ulei
- Se grijesc frunzele de ștevie
- Se leagă „păpuși“, se ung cu ulei, se pun la grătar
- Când s-au „fript“ se curăță de sfuri și se pun într-o strachină cu ardei iute tocăt
- Se toarnă peste păpuși ulei și zeama fierbinte și sărată de oțet cu apă
- Se mănâncă cu mămăligă

Jocul Călușarilor e un ceremonial străvechi de mare spectacol, în care Călușul, zeul cabalin și protector al cailor și al verii, petrece și se desfășă împreună cu anturajul său divin, ceata călușarilor, în săptămâna Rusaliilor sau a Călușului. Jocul cuprinde practici și formule magice, dansuri extaziante și acte rituale executate de o ceată masculină strict ierarhizată: Mut, Vătaș, ajutor de Vătaș, Stegar, Călușari de rând.

Starea euforică și coeziunea mystică între participanți, legăți prin jurământ de credință și complicate rituri de consacrare sunt obținute prin executarea, până la epuizare fizică și psihică, a dansurilor sacre după melodii de joc cântate de lăutari (care nu fac parte din ceată). Astfel, dansurile călușarești au același efect ca bețiile rituale de la Anul Nou, Îngropatul Crăciunului, Iordănitul Femeilor și Măcinici. Jocul poartă cu sine funcții și expresii diferite ca vechime:

- petrecerea zeului cabalin substituit de o mască purtată de Mut, de o efigie (Steagul Călușului), un totem (Ciocul Călușului) în care apar excese, urme ale unor practici orgiastice;

- transferul magic al fertilității divine prin vrăjirea, în timpul jocului, a bolovanului de sare (dat apoi vitelor pentru prăsire și înmulțire) și a blidului cu semințe pentru însămânțarea și rodnicia ogoarelor;

- grăbirea căsătoriei și fertilizarea simbolică a tinerelor neveste prin intrarea lor în hora călușarilor și prin atingerea phalusului purtat de Mut; – uindecarea persoanelor „luate din Rusali“ „luate din Căluș“ prin transferul magic al susținutului sănătos de la oala de lut spartă cu bățul de Mut sau Vătaș, de la puiul de găină sacrificat violent sau de la călușarul supus unei morți rituale, la omul bolnav;

- jucarea copiilor purtați în brațe în hora Călușului sau săritul lor, întinși pe pământ, de către călușarii iluminați de viziuni pentru alungarea bolilor, în special a „frigurilor“:

- alungarea ielelor sau Rusaliilor prin amenințarea lor cu diferite arme preistorice (bețe, săbii din lemn, arcuri cu săgeți), prin scenetele războinice, prin plantele vrăjite (Pelin, Usturoi), prin impetuozitatea dansurilor călușarești care imită, uneori, mersul la trap sau în galop al cailor, prin formule indescifrabile și zgomote produse de zurgălăi și clopoței și altele.

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

CHISĂLIȚĂ

- 1 kg prune
- 200 g zahăr (sau fără)
- Prunele se grijesc, se scot sămburii și se pun cu sau fără zahăr într-o oliță, la foc mic
- Când s-au muiat și au și dat în câteva clocoțe, se oferă ca ciorbă, cu mămăligă, că aşa e în Oltenia

Deși lucrare simplă, chisăliță e deosebit de importantă în bucătăria oltenească de post, care recita cândva, săptămâni întregi de vară-toamnă, numai

meniul simplificat storceală de prune.

Mai mult, oltenii mai strâmtorați (ce eufemism!) nici nu le mai fierbeau ci lăsau prunele să se oțetească și mâncau acreala aceea, extrem de sănătoasă de altfel, cu mămăligă, în loc de orice altă mâncare.

*În Oltenia și Muntenia, adesea, pentru sănătatea și prosperitatea familiei, postul obișnuit din zilele de miercuri și vineri devinea **post negru**.*

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

MÂNCĂRICĂ DE BOB

- 500 g păstăi verzi de bob
- 1 morcov
- 3 linguri untdelemn
- 1 legătură groasă de mărar verde
- 1 pahar smântână (numai dacă e vremea în-fructării)
- 1 ceapă
- 500 g roșii răscoapte
- sare, piper

- Se pun păstăile de bob la fier
- Se toacă ceapa, morcovul, roșiile, mărarul
- Se înmoiează în untdelemn încins ceapa, morcovul și roșiile
- Se lasă să scadă apa la fier la până bobul s-a muiat și mai că nu mai e zeamă
- Se adaugă uleiul cu ce-i în el
- Se lasă să dea ceva clocote, să se împace și împreuneze
- Se săreză, piperează
- Se freacă smântână cu mărarul, se toarnă peste mâncare, se amestecă de un clocot și un pic

Asta e arheologie, nu mâncare, și cine-a mai văzut bob altundeva decât în Gorj, să spună, să nu țină pentru el (și aşa am probleme cu Mihai Oroveanu, care-i pricinos, estet și fanariotofil (ozof) și nu crede când îi spun că asta-i carte de bucate vii, și nu cum ar vrea el, muzeu de pilafuri și sarailii d'ale Ghiuleștilor și Mavrocordătilor).

ZEAMĂ DE MEI

- 1 ceașcă de mei
- 1 pumn de salvie
- 1 lingură ulei
- 1 linguriță chimen
- 3 linguri smântână (dacă e post, fără!)
- 1 litru supă de legume
- 1 ceapă
- sare, piper, boia, cât e cheful
- pătrunjel

- Se pune supa la fier cu meiul și încă o ceașcă de apă
- Se toacă ceapa și salvia
- Se călește 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 puțină zeamă și se presară pătrunjel

„Zupă“ de Ardeal, rătăcită prin blidele unui sat uitat între măguri, unde încă se mai cultivă meiul, ca o relicvă. Am mâncaț o fieritură deasă și arhaică, am dormit în fân, adânc, mă simțeam cu trei sute de ani mai Tânăr.

PILAF CU CIUPERCI

Altă mâncărică de post, de data asta și muntenească și ardelenescă (prea puține rețete sunt strict locale; veți mai întâlni asemenea licențe, confuzii și simultaneitate inevitabile).

- 1 ceașcă orez
- 1 pahar untdelemn
- 1 legătură pătrunjel
- 1 ceapă
- sare, piper, cât vreți
- 500 g ciuperci de care o fi (bune chiar și cele uscate)
- Ceapa se toacă și se prăjește în ulei, într-o cratiță mărișoară
- Când s-a aurit, se adaugă orezul bine grijit și scurs, să se călească nițel, să prindă gust bun
- Ciupercile bine spălate se toacă și se pun peste orez, cu sare și piper, amestecând mereu
- După 5 minute de prăjit, se stinge pilaful cu 2-3 cești de apă, se amestecă și se acoperă; se pune în cuptor la foc mic, 30-40 de minute, până se rumenește la suprafață
- Se toacă pătrunjel și se presară peste pilaf

O fi ea mâncare de post, dar, nenfricat sărată și piperată, are nerv și chef de tovărăsie, aşa că un antricot de vițel fript pe cărbuni sau un piept de pui la grătar spurcă brusc găteala înspre fruct, spre un **Pinot Noir de Barațca** (vin semănând cu o armură falnică de oțel căptușită îngrijit cu pluș sau cu o fioroasă panteră neagră torcând dulci cântece de leagăn unui prunc care o trage de mustăți).

După aproximativ aceeași rețetă plus ceva usturoi, se poate face și pilaf cu buruieni (în cazul asta nu se mai călesc și ierburile, ci numai orezul): adăugând lobodă, urzici, spanac, stevie etc.

COZONAC MUNTENESC DE POST

- 1 kg făină
- 2 pachete margarină
- 1 litru apă
- 1 lingură coajă rasă de lămâie
- 2 lingurișe sare
- 1 vârf cuțit praf de scorțisoară
- 1 linguriță coajă rasă de portocală
- 500 g zahăr tos
- 50 g drojdie
- 1 plic zahăr vanilat
- 1 linguriță rom
- șofran, după gust
- 1 vârf cuțit praf de cuișoare

glazură:

- miez de nuci, alune de pădure, stafide, fructe uscate
- 250 ml untdelemn + 100 ml pentru uns tăvi și cozonaci

Plămădeală:

- Drojdia se desface în 2 cești cu apă caldă
- Se adaugă 1 ceașcă cu zahăr tos, 2 cești făină și 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 ceașcă de zahăr și se amestecă scortisoară, cuișoare, șofran, rom, coajă de lămâie și portocală, zahăr vanilat, sare
- Într-un castron se freacă 1 pachet jumătate de margarină cu restul de untdelemn
- Margarina rămasă se pună la ncălzit
- Făină rămasă se pună într-un lighean
- I se adaugă, pentru frământatul final, aproape toate cele bune și făcute mai sus: plămădeala, grăsimea frecată, sosul de zahăr
- În timpul frământatului, care ține cam o jumătate de oră, se mai adaugă câte puțină margarină caldă
- Dacă aluatul anceput să scoată bule de aer, e gata; se acoperă cu un ștergar și se lasă să crească la loc călduț în voia lui (își va dubla volumul)
- Se ung tăvile cu untdelemn
- Se încinge cuptorul
- Se pună aluatul care n-a stat din crescut în tăvi – cam la jumătate, că mai crește
- Se ung cozonacii cu ulei, se presără 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 și încă în Muntenia. Ori e sărbătoare, și faci cozonac adevarat, de dulce, ori nu e, și atunci nu-i de ce face! Dar uite că există și n-o să neg tocmai eu, prozatorul, realitatea, că nu se poate, mai ales pe cea a lucrurilor (vezi Hegel), așa că am să-i adaug niște dulceață ori niște marmeladă (vezi mama Dorica).

CIORBĂ DE BOB

De o simplitate mănăstirească (dacă am găsit-o la Tismana) ciorba asta e gustoasă rece, cu mămăligă.

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| • 300 g păstăi verzi de bob | • 1 ceapă |
| • 1 morcov | • 100 g corcodușe verzi |
| • 1 legătură groasă de mărăr verde | • sare |

Se toacă ceapa

- Se rade morcovul
- Se pun la fieră cu bobul în 2 litri apă până se-nmoiae (păstăile!).
- Se toacă mărărul
- Se strivesc corcodușele, fără sâmburi, se pun în ciorbă să clocotească cel puțin un sfert de oră
- Se sărează, se presără mărăr

Era ca un ritual, clopotnița neagră pe cerul înlunit și limpede, părintele Duxul pipăindu-și 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 viață, ce aventură, și încercam să-mi aduc aminte ceva, nu știu ce, doar să-mi aduc aminte. Eram sigur într-o altă viață, eram altul, îmi amintisem, eram altul.

TOCANĂ DE CEAPĂ

Mâncărică de post, și de Banat care, dacă e bine asezonată, e bună.

- | | |
|---|--------------------------------|
| • 6 cepe mari | • 3 linguri untdelemn |
| • 2 linguri pastă roșii | • 1 linguriță oțet |
| • 3 cătei de usturoi | • 1 jumătate linguriță paprică |
| • 1 morcov | • 1 linguriță zahăr |
| • 1 legătură mărăr | |
| • Se pună ceapa tăiată felii mai groase la rumenit cu usturoi, morcov ras, boia | |
| • Când a devenit transparentă, se adaugă pastă de roșii, oțet, zahăr și se freacă nițel | |
| • Mărărul se adaugă la sfârșit, după 10 minute de sfârșit ușor | |

URZICI SLEITE

- | | |
|---|--|
| • 1 kg urzici | • 1 ceapă |
| • 250 g morcovii | • 1 păstârnac |
| • 2 linguri mălai | • 2 linguri miez de nucă, măcinat |
| • 5-6 cătei usturoi | • 1 linguriță hrean ras |
| • sare, câtă credetă | • 3 linguri de unt (untdelemn, ulei de nuci) |
| • Se rad ceapa, morcovii, păstârnacul | |
| • Se grijesc urzicile bine, se pun la fieră în puțină apă cu ceapă, morcovii și păstârnac | |
| • Se toacă usturoiul | |
| • Când au fieră, urzicile se scurg (zeama se păstrează) se toacă și 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!) și se pun la cuptor, stropite din când în când cu zeama de la fier, 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, și nu cu unt, cum îmi plac mie.

Fără nuci, respectând rețeta de mai sus, se pot face **mazăre și fasole sleită**, ba chiar și cartofi.

LINTE DE POST

- 400 g linte
- 500 ml supă de legume
- 1 ceapă (tocată)
- 1 morcov (ras)

Adaos la gust:

- 2 linguri oțet
- 1 ceapă
- sare, piper
- 1 lingură untdelemn
- 3-4 cătei usturoi (tocat)

Seara – Se pune linta la-nmuiat în apă rece

Ziua – Se pune linta la fier în 2 litri apă rece, cu supă de legume, ceapă tocată, morcov și puțină sare

- „Gustul“: Se rumenește ceapa în ulei, se stinge cu apă și oțet, se pune sare; piper și usturoi
- După aproximativ o oră se ia linta de pe foc și se pune și „gustul“

Iarăși post între dealuri ardeleni. În văile acestea adânci, cu copaci puțini, aerul a-ncremenit cu timpul odată, un somn adânc, de basm, restul e nostalgie.

VĂRZĂRI MOLDOVENEȘTI

Dacă la ardeleni vărzările sunt lucru destul de greu, făcut în unturi și cu alte slănini, la moldoveni vărzările rimează bine cu postul (deși, în zilele de dulce, cine împroașcă râuri de smântână pe bietele plăcintele nevinovate?)

Aluat:

- 1 kg de făină • apă și sare
- Se frământă un aluat ca de turtă, cu apă călduță și sare, care se lasă să respire, la cald, câteva minute
- Se rup bucătele cât nuca, care se întind foicică
- Se taie foicica în șase colțuri, se umple cu varză călită cu ceapă în untdelemn și se închide, adunând colțurile și moțându-le; se dă la cuptor încins dar cu foc micșorat, să se coacă frumos

TOCANĂ DE CARTOFI

- 1 kg cartofi • 2 cepe
- 5 roșii răscoapte • 1 linguriță boia

- 1 legătură usturoi verde
- 1 linguriță chimen pisat
- tarhon, cimbru
- 1 pahar de untdelemn
- sare, piper, cât vă place
- Se curăță cartofii, se taie îmbucături, se pun la fier în apă cât să-i acopere, cu sare, piper, chimen
- Ceapa se taie peștișori, se pune la călit în untdelemn cu boia
- Se taie mărunt roșii, 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 roșii și verziturile tocate, și se lasă să mai dea în câteva clocote
- În sfârșit, pentru față, se mai presără un pic de pătrunjel verde

Mâncărică de post la rădăcină, dar care, mai ales în zonele ardelenesco-bucovino-cartofelifere, scoate glorios din vară curtea rămasă prematur fără slănină (c-a avut oameni la zidit gardul) și-i salvează găinile de moarte năpraznică.

Mulțimea de miroase și verdețuri, sosul gros, bun de-ntins cu pâine fac tocana gustoasă, mai ales dacă-i mai pui și o ceașcă de smântână, dacă ai (vacă) și o legă de o carne bună și de o cană de vin „de boltă“. Numit în Ardeal și „Californie“, „bolta“ e un vinuleț acrisor,izar colorat (roze-maro-verde) abia abia întărit, dar plăcut la băut datorită fructuozației. În zonele răcoroase ale cartofilor, această viață cu coacere precoce, ce se întinde spre soare pe bolti și pe pereții surii, la adăpost, e, poate, singura soluție „viticolă“ într-o țară de țuică (rachiu, palincă, horincă, vinars, ginars).

Postul negru în Bucovina înseamnă suprimarea totală a alimentației timp de 7 zile, câte o zi din 7 săptămâni successive, pentru dovedirea și pedepsirea răușăcătorilor (hoți, tâlhari). Persoana credincioasă, de obicei o femeie „ierată“, se autoclastra într-o cameră întunecoasă, petrecea timpul în rugăciuni și deplină curătenie trupească și 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 căpătană usturoi
- 1 lingură oțet aromat cu tarhon • câteva fire de tarhon tocata
- 1 legătură pătrunjel • 200 ml bulion gros de roșii
- 1 lingură zahăr • 1 foaie dafin
- sare, piper, după poftă (care poftă, în post??)
- 1 ceașcă smântână (așa da, dar e optională – auzi, smântână optională!)
- Seară:**
- Fasolea grijitată bine se pune la înmuiat în multă apă rece

Dimineata:

- Se pune fasolea la fier o oră jumătate, la foc potrivit, în 3 litri apă cu sare, să scadă
- Se rad morcovii și ceapa
- Se călesc în ulei cu boia
- Se sting cu bulion de roșii și oțet și un pic de apă fierbinte
- Se toacă usturoiul, tarhonul, pătrunjelul
- Dacă fasolea a fierit (ideal e să fi scăzut suficient cât să fie mai puțin de o jumătate de litru zeamă – dar atenție să nu se prindă) se adaugă zarzavatul călit, usturoiul, tarhonul, zahărul și foaia de dafin, sare, piper, și 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 faceți de frupt, cu smântână, e absolută

Poți să bei în post (fraza asta nu-i pentru militarii în termen), dar asta n-are nici o legătură cu înfrâncarea trupului dorit și înălțarea sufletului.

Îmi amintesc însă că la Siret, lângă frontieră, la Frățăuții Noi, era în postul Sfintei Marii, după fasolea asta am băut cândva o zeamă foarte plăcută, răcoroasă și acrișoară, care era făcută din suc de afine, suc de mere și... zeama de sfeclă roșie!

Pornise un pic, cât să pară și mai proaspătă, și se potrivea cu fasolica scăzută și, o să zâmbiți, cu surâsul luminos de pe față unei ucrainieni cu blonde de vreo zece ani, care scârțâia îngrozitor la o vioară dezacordată, pițigăind „...Maramureș plai cu flori“, în admirarea înăcrimată a bunică-sii, care măntreba „Pomial? Pomial?“

Masa de Ajun – După miezul nopții, la prima oră a zilei de 24 decembrie, se așterne masă mare, sărbătoarească de post, în camera bună a casei, pentru sufletele morților. Grâu fier, turte și pâine, fasole scăzută, prune fierte, vin, sufoare de cânepă cu rol magic (Barba lui Moș Ajun) vor ospăta spiritele din cea lume până dimineața când, odată masa sfînțită, se împarte membrilor familiei și vecinilor.

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

SARMALE DE POST

- | | |
|--|---|
| • 1 varză murată | • 1 ceașcă orez |
| • 3 cepe | • 1 pahar bulion roșii 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 și se călesc în ulei | |
| • Se sting cu orez și apă, se pune sare, piper praf, se lasă să fierbă | |

Varza se spală mult, să-i iasă sarea

- Se pregătesc foile de varză – cam 15-20 bucăți
- Restul verzei se toacă fideluță
- Se rade morcovul

Sos:

- Se toacă 1 ceapă, se călește în ulei cu boia și piper boabe
- Când s-a muiat se adaugă bulion

Umplutura:

- Se toacă prunele bucăți mici
- Dacă a fierit orezul i se adaugă prunele
- Se unge o crătiță cu ulei
- Se umplu sarmalele
- Se aşază în crătiță împreună cu varza tocată și morcovul ras, se toarnă bulion și apă, se pun la cuptor acoperite, foc potrivit, circa 1 oră

Culmea e că un păharel de vin, în postul ortodocșilor, nu e chiar un sacrilegiu, deși, pentru sufletele ușoare, e mult mai „de dulce“ decât oulețul fierit sau feliuța de „clisă“.

Dar nu-i treaba mea să comentez dreapta cumpătare ci să vă spun că, la niște sărmăluțe cu prune sau stafide, foarte curente în Bucovina și Moldova, ar merge doar un vin ușor și strengar, 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) lungescă.

Se poate face o paralelă între post și sacrificiu (jertfa de sânge), ca fenomene rituale specifice momentelor critice, de nesiguranță, de tensiune.

Ele au ca principale elemente mediatoare în contactul cu divinitatea animale sau produse animale. Dar, pe când, în sacrificiu, artificiul ritual constă în absorția alimentară a ființei ce intermediază comunicarea profanului cu sacrul, în post, abstinенța alimentară (refuzul absorției), prin purificarea pe care o realizează, deține rolul mediator în dialogul cu forțele divine.

(după Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)





LÂNGĂ FOCURI DIN MUNȚI

MUNȚII NOȘTRI OAIE POARTĂ

Fie ei în Ardeal, în Valahia sau în Moldova, fie ei Apuseni, Răsăriteni ori Meridionali, Carpații românești miros duios și istoric a aceleasi găteli și fieraturi, a același ceauș afumat pe pirostrij de piatră.

Plecând de la mămăliga cu ceapă, mâncare națională celebră a României, și de la ciorbele simple, cu jîntiță și zer, de la sfărâiala cea mai banală, și ajungând până la sofisticatele și împovăratele cu de toate balmoșuri și bulzuri, toți ciobanii români își fac la fel de mâncare în singurătatea muntelui, după aceleasi tipicuri și cu aceleasi „de-ale stânii“.

Le veți cunoaște savoarea numai dacă veți avea bucuria și vrednicia să călătoriți pe crestele carpantine (o spun celor ce nulne cunosc țara) deja ele însese o mare, splendidă răsplată pentru drumeț.

Se fac ele, mămăligile, și-n vale, dar numai cumpănite la focul stânei, grăjite temeinic și fără grabă, cum se cuvîne, de baci, au bucatele ciobănești acel uluitor gust de fum și de foame care le face superlative.

MIC DICȚIONAR DE STÂNĂ

- **Caimac** – substanță groasă ce se formează la suprafața laptelui fierit
- **Caș** – lapte închegat și stors de zer
- **Chișleag** – lapte acru smântânit
- **Jîntiță** – amestec de urdă și zer ce se depune pe fundul ceaușului când se fierbe zerul pentru urdă
- **Jintuială** – zerul cel mai gras scos din caș sau zer rămas de la urdă
- **Smântână** – substanță groasă ce se formează la suprafața laptelui nefierit

- **Zară** – lichid albicios și acrisor ce rămâne după ce s-a ales untul de smântână
- **Zer** – lichid galben verzui, acrisor, ce se separă din lapte la prepararea cașului, brânzei, cașcavalului sau din iaurt, lapte prins, unt etc. Ciobanii fac distincție severă între un zer și altul, cum facem noi între vinuri

În unele părți din Banat, este datină de a se da în ziua de Sf. Gheorghe (protectorul turmelor și ciobanilor- n.n.) ca Moși, pe la vecini și neamuri, olcuțe nouă pline cu lapte și cu caș, dimpreună cu câte un colac și o lumânare. Pe alocurea, precum bunăoară în Sichevița, laptele se dă în tăiere sau străchini.

În alte părți, tot din Banat, se împărtește lapte de oi și cu scrob făcut din făină de grâu.

Este adeca în cele mai multe părți din Banat datină ca până în ziua de Sf. Gheorghe să nu se mânânce defel lapte de oaie, iar în această zi nu se poate mânca până ce nu se dă întâi de pomană morților, căci aşa se dezleagă la mâncare.

Deci galetăresele, adeca femeile care au fost în această zi la stână, unde sunt mulți pentru prima oară oilor, întorcându-se cu câte un pic de lapte pe fundul găleții 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 și pe la neamuri de pomană morților, care pomană se numește Moșii de Sân-Georgiu.

O seamă de femei, pe lângă scrob și lapte, mai împart încă și bucătele de caș ori de balmași (balmoși), și dăruindu-le zic:

- Cât caș (ori lapte) am căpătat acumă, 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. Si „chiar dacă ziua de

Sf. Gheorghe e cu câteva săptămâni în urma Paștilor, femeile.. nu mânâncă în ziua aceasta (nimic) înainte de a fi dat lapte pentru cei morți.“

În Bucovina, și anume în Frățăuțul Nou, districtul Rădăuțului, se trimit ca Moși asemenea o ulcică cu lapte dulce de vacă fierăt cu togmagi, cu un colac și 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 Moși pe la case, ci mai întreg satul se duce la întinerim, și acolo împărțesc diferite bucate sărmanilor, întinzând fiecare pe mormintele morților săi o față de masă sau un ștergar, 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 fierăt în ceaun, se presară ploaie un pumn de mălai

- Când clocotește se varsă mălaiul dintr-o dată: va forma un fel de movilă spălată de valuri fierbinți
- Acum e timp destul să fiarbă încetișor, preț de vreun ceas, să se umfle bine făina și să se ncine
- După ce-a trecut ora ce-am spus, se amestecă vârtos, vremea destulă și cu nădejde (ciobanii fac aşa: unul ține ceaunul, celălalt învârte făclețul; cel ce ține ceaunul îi povestește celuilalt ce i-a zis lui un vecin despre nevestă-sa)
- Dacă s-a ntărit de nu se mai poate mișca „mestecăul“, se-ndeasă mămăliga spre fundul ceaunului și se niveleză. Apoi se mai pune ceaunul un pic pe foc iute, să se desprindă fieritura de fund (ies aburi, făsăie și se infoaie)
- Se răstoarnă pe un fund (platou) și o emisferă perfectă; puriștii și tradiția cer s-o tăiem cu ată subțire și tare

II. • 400 g mălai • 1 litru apă • 1 linguriță sare

- Se fierbe la fel ca mai sus, dar numai o jumătate de oră (de aia și sunt mai mici cantitățile) – va ieși și mai vîrtoasă, ceea ce nu-i strică unei mămăligi ce nică nu explodează și mai și participă la bogatul lexic al insultelor noastre mioritice

Colacul de Sâangeorz e un covrig mare din făină de grâu care se pune pe găleata împodobită cu flori de câmp și tulpini de leuștean în timpul mulsului, la Sâmbra Oilor sau Măsurișul Laptelui. E rupt în bucăți și mâncat de ciobani și stăpânii turmelor, de oilor și cainii stânei în ziua de Sâangeorz, Anul Nou Pastoral.

Este folosit și 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 spătură de porumb și verzituri felurite, la vremea primăverii.

- 1 ceașcă păsat • 1 litru zer acru
- sare, cât vă place
- verdețuri: frunze multe, o poală de foi de țelină, sfecă, gulie, rubarbă, lobodă, ștevie, ceapă verde, usturoi verde, salată verde, mărar, păstrunjel, leuștean și ce mai e verde în grădină sau pe câmp și se mânâncă
- Se fierbe păsatul în 2-3 apă
- Se grijește bine verdeța, adică se spală, se curăță de cotoare, coji și se toacă

- Când s-a muiat porumbul se adaugă zerul
- După primele clocote se adaugă și verziturile tocate, sarea și se mai fierbe 1 sfert de oră

Anaforă de muguri definește mugurii de salcie sau de măr mâncăți în loc de anafură, de păstorii și alte persoane care se găsesc departe de sat în zua de Paște.

Pentru a nu se îmbolnăui „de grumaz“, oamenii din sudul Transilvaniei mănâncă primăvara nu numai muguri de salcie, ci și flori de măr.

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

BALMOŞ

Balmoșul e lucru greu și nici prea ușor de făcut nu e, dacă mă gândesc că trebuie unt și smântână, mălai și lapte covăsit (prins) și pe lângă asta timp – că graba lângă balmoș e ca fetia lângă fătălău – și mai ales trebuie vlagă multă, că la câte învârtituri vor face mâninile baciului, poți opiniții o microcentrală de municipiu!

- 150 g unt
- 2 litri smântână
- 1 linguriță sare
- 1 kg mălai
- 1,5 litri lapte acru

- Întâi se pune untul în ceaun să se topească la foc mic
- Apoi se adaugă smântână și sareea, la fiert, amestecându-se des și conștiincios
- Când astea s-au încins se adaugă mălaiul (ca la o mămăligă ciobănească ce este, adică o parte „farină“ la două părți „zamă“)
- Se amestecă și se tot amestecă și iar se amestecă, până răzbește la suprafață untul, ca niște băltițe de primăvară pe pământul mănos al mămăligii. Acu se mai lasă o țără – vreo trei minute – pe foc iute, să prindă coajă – la cuptor e și mai bine, că prinde crustă și sus și jos Dacă s-a rumenit – și nu se poate să nu se fi făcut roșu frumos ca un miez de lemn de salcâm; balmoșul e de pus – cu ceaun cu tot – pe fundul de lemn din mijlocul mesei, lângă blidul adânc și larg cu lapte acru (laptele acesta nu poate lipsi de lângă balmoș ca ceapa de lângă ciorba de fasole – boabe! – și sonda de petrol de lângă Golful Persic)

Iar dacă mâncăți balmoș înseamnă că ați pornit neînfricat la drum tare anevoieios, unde e totuși bine și înțelept să nu pleci singur, ci înarmat cu o glajă de că vânoasă de prune bistrițe din Siriu sau, de ce nu, dacă ajungem la o stână argeșeană ori făgărașeană (că și la stânilor din Iezer ori Negoiu e balmoșul balmoș) o damigenuță de vin de mere de Sălătruc zis cidru la mama lui galică – proaspăt și pișcăios la limbă, ce ușurează, răcorește și curăță.

Balmoș se mai poate chema și mămăliga – câte bordeie atâtea vorbe ce zboară ca fluturii – care se fierbe înalte lăptării, mai ușoare decât „grosiorul“, jinița și zerul. Nu-s de lepădat! Din contra, e o altă minunătie, numai și numai

stânei românești.

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 roșii sau împănată, ca un minestrone, cu bucățele de slănină afumată, brânză, omletă, zarzavaturi?

Așa că nu e cu supărare dacă severinenii de Cerna și oltenii de Gorj fac mămăligă în jiniță, cu caș și unt și tot balmoș îi spun.

Moșii de Sâmburi e ziua de pomană pentru morți în sărbăta dinaintea Rusaliilor sau în sărbăta dinaintea Sâmedrului, când se dăruiește un fel de mămăligă preparată din porumb râșnit (păsat) fiert în apă sau în lapte și amestecat cu untură sau cu brânză.

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

OAIE DE MUNTE (GRĂTAR)

În munții Făgăraș, la stânilor dintre Șinca Nouă și Arpașul de Sus, oaia dar și mistrețul se fac la grătar într-un fel aparte, ce le frăgezește.

- | | |
|--|--------------------------------|
| • 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 și iar se pune carnea, să se coacă liniștit | |
| • Dacă zicem că e gata, se ia carnea de pe grătar, se taie felii și se pune la prăjit câteva minute în ulei încins, frecat cu boia | |
| • Se potrivește de sare și se dă la masă | |

Un rachiu întors de prune, mere și pere, de început, și o **Fetească Albă de Apold**, de sete, că nu-i deosebită de Arpaș și-i bună, băute în scenografia corectă a muntelui în primăvară: flori galbene de brusture, brazi, malul unui pârâu, miros de cetină și cimbrișor sălbatic, soare discret, un norișor alb și pufos în care se ascunde o acvilă, focul ațipit, abia fumegând...

Nu-i rea compoziția, tabloul „Poiană de munte cu frigură de mioară“ a fost reținut de autorul apocrif.

Românii din Bucovina, Moldova și 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 și în grădină unde este iarbă verde, a se pune acolo la umbra unui copac și, măncând frigură 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 și lăutari de le căntă și astfel petrec apoi până către seară, când se întorc în sat cântând și bând, împodobindu-se pe la pălării cu flori de liliac, dacă e înflorit, și cu pelin verde.

*Frunză uerde de pelin,
 Iată-ne la Armendenin,
 Beau mesenii și mănâncă,
 Și 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 mulți strâmbă din nas: rotogoale, adică niște măruntaie anume ovine, împănatе cu grăsime și carne (unii le mai spun și momițe).

Se spală cât se poate de bine rotogoalele (cu asta se începe rețeta).

- 1 kg rotogoale (atât îi spuneți ciobanului – Vreau un kil de rotogoale! – și el vi le-a și trântit pe grătar, plin de admiratie – cine mai cere azi rotogoale?!)
- 1 căpătană usturoi
- 250 g carne oaie
- sare, piper, paprică
- 100 g slănină afumată
- 1 vârf de cuțit cimbru

Deci, zic iar, se spală bine rotogoalele, apoi se crestează și se împănează cu slănină afumată, carne și 1 jumătate căpătană de usturoi

- Usturoiul rămas se pisează, se amestecă cu sare, cimbru, piper și boia și puțină apă călduță
- Se pun la grătar (sau în tigaie cu ceva untură) rotogoalele și se tot stroșesc (sau sting) cu zeama parfumată până ce sunt fripte (prăjite)

Oierii din Mărginime nu aruncă nimic de la berbec, iar rotogoalele fierbinți, cu mămăligă și cu **Fetească Regală** din viile bogate de **Sebeș** sau de **Apold** – vin sec și expresiv – sunt o excelentă bucătică țărănească.

La „**christovul viilor**“ (culesul viilor – n.n.) sărbătoare marcată prin tăieri de animale, un Tânăr pur, dimineața, la revărsatul zorilor, cu față spre răsărit, înjunghia animalul. Din unele informații culese reiese că inițial Tânărul trebuia să fi făcut și baie; ceva mai mult, se pare că pentru sacrificarea animalului Tânărul trebuia să rămână absolut gol...

(N.Al. Mironescu – „*Practici, credințe și obiceiuri legate de viticultură*“)

BALMOS DE GORJ

La Novaci, pe cretele Parângului, aşa se face balmoșul:

- 1 kg mălai
- 500 g caș proaspăt
- 1 litru jiniță
- sare, câtă vreți
- 500 g unt

- Jinița, untul și smântâna, potrivite de sare, se pun la fier la împreună, într-un ceaun, pe foc mic, amestecând din când în când
- Cașul se dă pe răzătoare
- Când au dat lăptăriile în clocoț se pune și mălaiul, puțin câte puțin, tot amestecând, până se face o mămăligă aşa, mai moale
- Cașul ras se răstoarnă în mămăligă și se amestecă până oftează cu aburi de câteva ori

Se mănâncă tot cu lapte covăsit și se bea c-o țuică de Rovinari ori de Runcu, c-ar fi păcat altfel.

CIUPERCI CIOBĂNEȘTI

- 1,5 kg ciuperci cu pălărie mare (mânătărci, albe de pajiste, păstrăviori de fag, bureți șerpești, crăițe etc.)
- 150 g slănină afumată
- 150 g urdă
- 200 g brânză de burduf
- piper (dacă este)
- Se taie piciorușul ciupercilor
- Se spală ciupercile, temeinic, se aranjează într-o tavă
- Se toacă mărunt, cu cuțitul, piciorușul și 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 slabit, cu foarte puțină apă pe fundul tăvii, până se rumenește un pic brânza

Nu-i trebuia prea multă imagine transhumanțului hațegan sau vrâncean, aflat în vârf de munte și în august ploios, ca să creeze mâncarea „ciobănească“: asta era la-ndemâna, ciuperci și brânză, asta mâncă!

Ce bea, asta-i întrebarea?! Ce bea el în sihlă și pustietate, înfrățit cu lupii? Rar, câte un gât de țuică, cel mai des apă de izvor.

Noi, în schimb, ne putem permite, sper, lângă o ciupercă un pic sărată, să începem masa cu o **Plăvăie de Jariștea**, vin vioi și sec, rotund la gust, prieten de drum lung.

SLOI DE OAIE

Răcitură ciobănească din Tara Hațegului, mâncarea astă veche cât și 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 și nici cu această carte, aşa că nu ştiu ce mi-a venit s-o scriu).

- 3 kg carne de oaie, bucăți cât pumnul, eventual cu oase (mici) și ceva măruntaie

- 3 oase mari de oaie, sparte
- 1 căpătană usturoi
- Mai întâi se fierb 2 ore oasele, să-și lase sucurile și măduva
- Se scot oasele, se pun în locul lor carneea și măruntaiele, să fiarbă, cu sare și piper, până se desprind de pe oscioare și se fărâmă de la sine (nu se amestecă în cratiță)
- Se pisează usturoiul pastă
- Cand carnea a fierit și apa a scăzut de zici că nu mai e, se adaugă risipit usturoiul, să mai dea în două clocole
- se scoate oala în tindă, la ger, să se-ntăreasă sloiul, și după aceea se mănâncă

În partea Branului, ciobanii fierb ori prăjesc carneia oii, dreasă cu sare și usturoi, apoi o înecă în seu încins. Se păstrează timp îndelungat în beșici bine grijite tot sloi de oaie vine de se cheamă (ori „mouton confit“).

Gâtlejurile subțiri se vor scămoșa cu groază la gândul fiereturii de oaie – un fel de piftie răsfiată – dar cine nu papă sloișor nu primește nici țuiculică galbenă de prune bistrițe de Hațeg, fiartă cum o făcea Titus Popovici la Gura Zlata.

Punca adică o cratiță cu apă la fierit, acoperită cu un capac metalic plat. Pe capacul asta punea ibricul cu țuică, miere de pădure de la Râu de Mori și un pic de mentă. Acoperea și ibricul și aștepta.

Când apărea prima șuviță de abur din țuică – cănițele de lut așteptau, ali-niate – oprea procesul de producție și dădea de băut, ceea ce îl obliga să dea și de dormit, la sfârșit, în celebra Sală a Armelor, (pe jos sau în baldachinul uriaș, care cum apuca), din casa sa deschisă tuturor de pe Valea Râului Mare-Retezat, de care și-a legat pe veci numele, căzăturile în râu și basmele vânătorești.

ZĂRBUȘCA

- 2 litri zer (de la brânza de vaci)
- 1 ceapă
- sare
- Morcovul și ceapa, curătate și tăiate bucăți, se pun la fierit într-un litru apă
- Se curăță cartofii, se taie îmbucături, se pun și ei în zeama ce deja clocoște măruntele
- După o jumătate de oră se adaugă zerul, mălaiul cernut ploaie și rea
- Se mai dă în câteva clocole și e gata

Ciorba de stână din Moneasa e cunoscută și în Parâng și în Ceahlău sub numele de Sărbușă. Nemțenii de urcă către izvoarele Barnarului și Bicazului îi pun și smântână, să se îndesească.

În Banat, tot în ziua de Înălțarea Domnului, se dau flori, lumânări și brânză, iar păcurarilor, adepă ciobanilor sau pastorilor de oi, atât în Banat cât și în Transilvania, li se dăruiește câte un caș, fiindcă în această zi în cele mai multe părți se pun oile pe brânză.

Datina din urmă, adepă dăruirea păcurarilor în ziua de Înălțarea Domnului câte cu un caș, trebuie să fie foarte veche, pentru că o astă amintită și într-o seamă de colinde.

Drept dovadă despre aceasta ne poate servi următoarea colindă din Beclean în Transilvania:

*Pe prundu sfintei Mării
Ion oile păștea,
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 caș!*

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

SFÂRÂIALĂ

- | | |
|---|---------------|
| • 250 g brânză de oaie | • 3 cepe mari |
| • 4 felii de slănină (100 g) | |
| • Slănia se crestează și se pune în tigaie, să se prăjească pe ambele părți | |
| • Ceapa se taie felii subțiri | |
| • Se scoate slănia, iar în untura lăsată se pune ceapa la călit până devine sticioasă | |
| • Se sfârâmă și se adaugă brânza să se încingă până sfârâie | |
| • Se pune fierbinte în farfurii, se potrivește slănia deasupra | |
| • Se oferă și aici, pe Feleac (nu numai la stână, la Beliș), cu mămăligă și țuică prefriptă de Cluj | |

„N-am făcut nici o sfârâială“, zic învinșii, iar victorioșii spun „E o

sfârâială!“, nici unii nici alții nu știu 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 toți ciobanii. Tot ce e metalic se-ngrăapă, ceaune, cuțite, catalame.

Un cioban mai vârlav se-mbracă în blană de urs și întărâtă amarnic un taur. „Corrida“ carpatină se încheie cu fuga lamentabilă a „ursului“.

Taurul, de acum încolo, nu va mai fi niciodată înfricoșat de urs și va proteja stâna iar ciobanii se pot încătărăma și ospăta în sfârșit, griji nu mai au.

(surse revuistice anonime)

ZARĂ MOAȚĂ

- 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 fier, 30 de minute, în puțină apă, cât să-1 acopere
- Cartofii se curăță, se taie cubulete și se pun și ei la fier, vreo 20 de minute, cu 1 linguriță de paprică
- La sfârșit se pune zerul, se potrivește de sare și piper și se lasă să dea în niște clocote, vreo 10 minute

Încă o ciorbă din familia fiereturilor ciobănești, făcută la stână, undeva, în Apuseni, din puținul ce l-a cărat măgarul și cu ce-a rămas de la alte bucate, mai bune.

Divinitățile neolitice, antice și creștine sunt simbolizate în Cultura populară românească și prin plante (sânziana, mătrăguna, bradul, mărul, omanul, salcia) și animale (taurul, ursul, porcul, cerbul, calul, lupul, leul, mielul) sau substitute antropomorfe (Zeițe mamă ale matriarhatului neolic – Dochia, Maica Precista, Muma Pădurii, Muma Ploii – și zei paterni ai antichității – Crăciunul, Mutul Călușului, personaj central al ritualului Călușarii, Blojul, Sângorzul).

Ele însoțesc viața de zi cu zi din Carpați, ocupăriile românești dominante, creațoare de ideologii și civilizații (agricultura, păstorit, prelucrarea lutului, lemnului, pietrei și metalelor, albinărit, pescuit, vânătoare) generând, între multe altele, ritualuri și ceremonii spectaculoase, unele chiar și la nivelul bucătăriei cotidiene contemporane, dependentă mult mai decât ne putem închipui de trecutul nostru cel mai îndepărtat.

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

BOTI

„Boții“ sunt niște găluște țărănești din brânză de vaci (scoacă) care se fac în Apuseni în cătunele moților 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
- 1 ceașcă de mălai
- sare, câtă vă place
- 5 – 7 ouă (depinde de mărime)
- 1 lingură untură
- Mălaiul se pune la prăjit în untură până se schimbă la față
- Ouăle se bat bine apoi se freacă temeinic cu brânză
- Se mai adaugă la „aluat“ jumătate din mălai, 1 lingură de untură și ceva sare
- După ce s-au amestecat cremă toate, se fac „boțuri“ rotunde și mici care se pun la fierit în apă cloicotită cu sare
- Când s-au întărit, se tăvălesc prin mălaiul rămas și se dau la masă

Cu creasta asta „militară“ e o întreagă poveste. Cine crede că Marca Unire s-a datorat numai Adunării românești de la Alba Iulia din 1 Decembrie 1918 și intelectualității greco-catolice, are o viziune patriotic-idilică asupra istoriei.

Marile puteri victorioase hotărâseră, destul de corect, să împartă înfrântul și destrămatul Imperiu Austro-Ungar după criteriile populațiilor majoritare. Aveau loc recensăminte, se făcuseră hărți ale tuturor provinciilor imperiale după naționalități, se pregăteau. Înființarea de noi țări și frontiere.

Ungaria înaintase Parisului, unde aveau loc negocierile, hărți ale Transilvaniei în care zona montană, platourile locuite numai de români din Maramureș, Oaș, Hațeg, Lăpuș, Apuseni, Năsăud etc. – apăreau ca pustii, fiind dincolo de „creasta militară“, de ce se vedea din văile accesibile.

Într-o primă variantă, populația maghiară, aglomerată în orașe și în satele de câmpie, apărea ca majoritară în Ardeal, cu consecințele ce ar fi urmat de aici. E meritul unor misiuni de geografi francezi de-a fi urcat pe toate cărările transilvane și de a fi inventariat și anunțat existența a numeroase comunități române, acolo unde hărțile 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 (trăiește încă, în toamna lui '98 a împlinit exact 100 de ani) unul din cei ce au călcat cu piciorul munții Apuseni imediat după război (i-am luat și un interviu filmat, împreună cu Radu Grozea, pe care, din motive obscure și penibile, TVR nu l-a difuzat). E un domn în vîrstă de aur, firav, foarte simpatic, vorbește încă perfect românește, cu un hazliu accent franco-moțogan, care ne-a făcut să râdem în hohote pe toți cățăi eram la acel dintru, români și francezi. Ne-a povestit cum mâncă „boți“ și bea vinars, cum vreau moții să-1 însoare cu fiicele lor „motzotzolles“, cum dormea în iesle, priveghet de răsuflarele blânde ale vacilor.

Omul acela făcuse și dăruise istorie și geografie României.

LAPTE DE BOU

Stranie mâncare ardelenească pe care moroșențele o fac cu lapte, iar moațele cu apă.

- 4 cești cu semințe de dovleac • 1 litru lapte (sau apă) .
• sare, după chef
- Semințele se prăjesc și se macină făină
- Se pune lapte (sau apă) la fierbătărie cu puțină sare
- Când laptele (apa) a dat în clopot, se varsă făina de „bomboane agricole“, puțină sare, și se amestecă, pe foc, până se-ngrăoșă
- Se mănâncă cu mămăligă vârtoasă

Săptămâna Clisei, înainte de Săptămâna Brânzei se numește ultima săptămâna din Câșlegile Crăciunului, când mai este admisă clisa (slăinina) în alimentație, sinonimă cu Săptămâna Vârstări și cu Hârla sau Săptămâna cu Hărț (Munții Apuseni).

CHISĂTURĂ

Pastă de uns pe pită ori pe mămăligă dar și condiment pentru ciorbe, chisătură ce-o poartă ciobanii oriunde se duc n-ar putea fi mai ardelenească nici dacă ar mirosi cu accent de Rozavlea-Maramureș!

- slănină afumată • ceapă • sare (după gust)
- Se toacă slănină și ceapă, mărunt ca trădarea, și se freacă cu un pic de sare până alifie se fac

Variantă:

- jumări sărate • ceapă

Închipuiți-vă felia de pâine uriașă, miroșind a țest și a cartof, unsă cu „chisătură“! Ardeleanul obosit, venit de la pădure, își dă pălăria de paie pe ceafă, ridică glaja cu horincă în dreptul soarelui, „no servus dragă!“, și bea o gură lungă cât trecătoarea Sălăuței, o lumină trece din sticlă în pielea lui, ca o aureolă.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI

În Maramureș, „Mămăliga pe pături“ este unul din felurile cele mai răspândite și mai înghițite de urmașii dacilor liberi (așa știu, că Imperiul Roman se oprișe mai în sud). E ușor de făcut, gustoasă și spectaculoasă. Are numeroase variante – fiecare sat și chiar fiecare stână având rețeta proprie. O să vă prezint deci câteva posibilități de bază una mai atrăgătoare ca alta, de la care s-o luană razna, prin gastronomie (ce ziceți de ideea de GASTROMÂNIE?) cum să taie capul și să îmburdă creativitatea.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI I

- 1 kg mălai • 3 1 apă • 1 lingură sare
- 100 g unt • 200 g urdă • 200 g caș
- 200 g brânză burduf • 200 g cașcaval • 200 g smântână
- 200 g brânză telemea (un dărab sau o creastă, cât taie o brișcă iute)
Eventual
 - 200 g caș sau cașcaval afumat (în Argeș!)
- Mămăliga trebuie să fie ceva mai tare, așa că se pun la fierbătărie doar 3 litri de apă și o mână de mălai
- Când apa începe să fierbă se pune sareea și apoi se varsă mălaiul (nu trebuie din cel prea cernut și nici fin măcinat), fără să-1 amestecăți
- Focul trebuie să fie potrivit, nici să clocotească apa nebunește, dar nici să stea oglindă
- După vreo douăzeci de minute – unii lasă mălaiul să fierbă astfel și o oră, ca la o mămăligă vârtoasă – se amestecă bine, insistent, până nu mai sunt cocoloașe. Și gata mămăliga!
- Dar mămăliga pe pături de brânză înseamnă că mai întâi ungem o cratiță încăpătoare sau ceaunul cel mare, cu unt, dar bine de tot, așa cum acoperim ființa iubită de reproșuri și numeroase pupături
- Încingem; când until curge și a băltit, adăugăm primul strat de mămăligă, sub 2 centimetri gros
- Apoi se lasă, moale și nevinovat, un strat de caș
- Apoi iar mămăligă, cam 1 cm gros, acum
- Urmează telemeaua
- Mămăligă
- Urdă
- Mămăligă
- Brânză burduf
- Mămăligă
- Cașcaval și smântână („groscior“ i se spune în Maramu). Și 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 argeșeni și brăneni fac și ei minunea asta, dar îi intind (un strat jos și unul la suprafață) și niște caș sau cașcaval afumat, să se bucure tare și nările, nu numai ochii și gura.

Dacă cineva e vătămat de Sân Toader – zi cu virtuți magice excepționale – vrăcăța face nouă turte de mălai, le tipărește cu o potcoavă, le descântă și le lasă la hotarul dintre două sate, să le mănânce cine le găsește că omul se va vindeca.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI II

- Mămăligă (vezi mai sus, la M.P.P. I)

- 150 g slănină afumată
- 1 ceapă tocată (bob de orez)
- 200 g brânză de burduf
- 200 g smântână mai groasă
- 50 g pastă roșii
- 100 ml lapte sau smântână mai subțire
- 500 g carne de porc tocată (mare, ca la Vișeu)
- 250 g cârnat afumat
- 1 căpătână usturoi
- 200 g caș
- piper, cimbru, boia
- 7 ouă

- Pe fundul ceaunului se întind felii de slănină subțiri tare, dar bine afumate, că asta dă miros și gust iernii geroase dintre munții transilvani (Marm-oros – munții de piatră, că romani se grecizaseră către sfârșit)
- Se întinde strat de mămăligă, 1-2 cm
- Alt strat de 5 ouă, bătute bine cu lapte sau smântână subțire și cu brânza de burduf
- Mămăligă
- Carnea tocată, amestecată cu ceapă, piper, boia, cimbru, usturoi și pastă de roșii
- Mămăligă
- Cârnați tăiați felii
- Mămăligă
- Ca ultim strat, caș ras bătut cu 2 ouă și smântână 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 lipsiți de toate cele ce nu-s de ale brânzii – ci vălenii bogătani cu ARO și cale bătută, ce pot umbla la pivniți și cămări.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI III

- Mămăliga (vezi M.P.P. I)
- 250 g cârnați
- 500 ml bulion roșii
- 5 ouă
- 200 ml vin alb
- 200 g cașcaval
- 1 ceapă tocată mărunt, bob de orez
- 250 g carne de porc conservată în untură („confit“!), tăiată bucățele
- 500 g carne tocată de porc
- piper, sare, cimbru, tarhon, boia
- 100 ml smântână
- 50 ml țuică tare, „prefriptă“
- 100 g slănină afumată
- 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, țuică
- Se toarnă cam o cincime din sos peste primul strat de mămăligă . Se întinde un strat de carne „confit“
- Urmărează mămăliga, peste care se toarnă iar sos (altă cincime)
- Strat de carne tocată frecată cu ceapa tocată
- Mămăligă
- O cincime din sos
- Cârnați tăiați felii
- Mămăligă
- Ultimul strat, din cașcaval 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 puțină grădină s-a pripăsit; o s-o găsiți mai mult în Oaș, pe lângă Tarna – acolo unde țăpuriturile și jocul cu nerv primitiv, unicitatea hainelor din satele izolate vin din altă lume, ce a fost și despre care n-o să stim niciodată mai mult – dar apare și în Banatul nordic, spre Moneasa.

De băut, nu știu ce se poate bea, dacă n-ai horincă de pere „puturoase“ de pe valea Ampoiului – nasul se îmbăiază și cântă de bucurie – ca să dea cep foamei. N-aș uita nici o **Fetească Albă de Steiniger-Lechința**, aspră și noduros de seacă. Dar să fie din anii cei buni, ca să fie vinul bărbătesc, cum e și încercarea asta de a da gata o mâncare românească de împărțit la ciobanii flămânenzi și nu la obraze scorțoase de subțiri. Că nu oricine duce la M.P.P. I, darmite la M.P.P. II și 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 și la bulz (alții 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 și usturoasă vă zic să umpleți bucățile de mămăligă întinse un pic pe o scândură și unse cu unt
- O să iasă niște găluște, care n-o să aibă mai mult de o jumătate de chil, cu tot cu cele 150 g de brânză per bucata
- Să n-aibă cepuri albe de brânză, ci mămăliga să fie bine rotunjită, ca un pântec galben peste miezul ce-i bun încins și apărat
- Acum se dă iute la jar, dar nu în măduva roșie la care se frige o carne,

ci în spuză, spre sfârșit, când focul s-a ascuns și bulzul se va coace mai mult îngropat în cenușa caldă

- E bun și e gata când a prins coajă peste tot și s-a rumenit

Atunci troznește în dinti prima dată, provocator, crusta, și imediat după aceea vine și rapsodia mijilor de brânză, fierbinți și catifelați.

Când brânza e prea sărată-iute, merg vreo trei linguri de covăseală, ce-o fi smântână, iaurt, lapte prins – să mai îndulcească incendiul.

Dacă vreți, vă puteți juca și cu alte alea – caș, cașcaval, telemea, urdă, brânză dulce de vaci – că mămăliga nu zice niciodată nu laptelui, tot aşa cum nu poate refuza pe nimeni și chiar se lasă curvește în voia tuturor demâncărilor – cărnuri, tocături, zarzavaturi și legume, ierburi, ciuperci, fructe.

Încercați, rogu-vă, să umpleți mămăliga cu orice (am ieșit, îmi pare cu regret, din teza cărtii; mă veți ierta vreodată?) ! Veți fi tulburați cât de gustoasă este orice combinație. Unde mai pui că e mai sănătoasă și mai usoară decât făina de grâu! Si nici nu îngrașă!

Dar bulz este numai dacă e cu brânză de burduf, dacă e copt în spuză, numai dacă a prins coajă groasă și s-a rumenit cum toamna și focul ruginesc pădurea și mămăliguța românești (vedeți, n-am putut duce trădarea până la capăt!) merge și la cuptor, sigur că merge, și încă bine de tot, dar tăciunii și cenușa îi dau un gust ce nu păcălește.

Dacă bulzul este numai cu brânză, n-ai cu ce să-l bei decât cu un rachiu de mere, oriunde de prin Subcarpați.

Dacă te-ai avântat și ai copt în „polenta“ și alte felurite chestii atunci nu mai e neapărat fel de intrare, ci fel-fel, și deci merge cu vin, dar mai alb și mai sec, și obligatoriu zglobiu, ca **Mustoasa de Măderat** din podgoriile Aradului sau **Galbena din Odobești** sau **Crâmpoșia din Drăgășani** sau alte vinuri, tot aşa de jucăușe, din Moldova, Valahia ori Ardeal.

Anul Nou Pastoral e un scenariu ritual de înnoire a timpului la moartea și renașterea anuală a Sâangeorzului, zeu hipomorf al vegetației, protector al cailor, vitelor cu lapte și holdelor semăname, 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) și Sâangeorz (23 aprilie) și vara sterilă, între Sâangeorz și Sâmedru. Peste Sângiorz, Biserică creștină a suprapus pe Sfântul Mare Mucenic Gheorghe.

În tradiția populară, Sângiorzul, deschizătorul anului și al verii pastorale și Sâmedru, deschizătorul iernii pastorale, ar purta la brâu cheile anului cu care primul înfrunzește codrul iar al doilea îl desfrunzește.

Moartea și renașterea simbolică a timpului la Sâangeorz sunt exprimate prin sărbători, obiceiuri și practici magice de un rar arhaism. Sacrificiul anual al divinității, redat în ipostaza sa fitomorfă (Ramura Verde, Pomul de Mai, Sân-

jor, Arminden etc.), zoomorfă (mielul sau iedul) sau antropomorfă (Sâangeorzul, Bloaja), se alătură cu prepararea unor alimente și băuturi rituale (colacii de Sâangeorz, vinul roșu amestecat cu pelin).

Aprinderea Focului Viu, purificarea de moroi și strigăte și sunete de trâmbițe, tulnice și buciuime, se îngemănează cu sorcovitul oamenilor și vitelelor cu urzică, leuștean și pelin. Săvârșirea unor acte de bunăvoieță și toleranță, stingerea unor conflicte și dușmăni sunt înfrântate 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 Sâangeorz se desfășoară și activități practice: alesul oilor, prepararea Unsorii Oilor (medicament magic obținut din plante și grăsimi animale pentru vindecarea vitelor pe timpul verii), tunsul și urcarea oilor la munte, semănatul cu predilecție a unor plante (busuiocul, meiul), observații și previziuni meteorologice și climatice.

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

BALMOȘ DE BUCOVINA

Un balmoș greu, cu lăptării multe, grase toate, care numai la stână se poate face cum trebuie, în ceaun cât o fântână, miroșind a fum.

- | | | |
|---|--|---------------------|
| • 1 kg mălai | • 2 litri smântână | • 400 g unt |
| • 500 g telemea (mai sărată, că primește) | | • 1 kg caș proaspăt |
| | • Se pun la fierit smântâna și 200 g unt | |
| | • Se măruntește brânza | |
| | • Când începe să bulbucească fieritura, se presară mălaiul, puțin câte puțin, amestecând mereu | |
| | • Se adaugă brânza, se amestecă până e totul o mămăligă | |
| | • Se oferă în blide cu caș fără mițat și bucătele de unt | |

În ajunul Crăciunului, stăpânii de oi pun un „bruș“ 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 tăărăte și-l vor da oilor în mâncare.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

CIUMPERCI

- | | |
|---|-------------------------------|
| • 1 poală de ciuperci de pădure | • 250 g telemea |
| • 100 g caș sau cașcaval ras | • 1 căpătană usturoi mare |
| • 1 legătură ceapă verde | • verdețuri – mărar, leuștean |
| • 50 g unt | • 50 ml vin alb |
| • Se separă pălăriile de cozi și se pun la fierit | |
| • Cozile se toacă și se pun la călit în unt, până se rumenesc ușor, apoi se scot în alt vas | |

- Când pălăriile sunt fierte se scurg de zeamă, se pun în tigaia în care au fost cozile și se lasă să se rumenească
- În acest timp se amestecă cozile prăjite cu brânza sfărâmată, cașcavalul și usturoiul pisat
- Se toarnă în tigaie peste pălării, se lasă până când se topește brânza și se întinde, ca praștia, cașcavalul
- Se adaugă la sfârșit, ca să se stingă, un pic de vin alb

Deci, mai întâi, s-au făcut, la stâniile de pe izvoarele Bistricioarei, ciuperci cu brânzetură și verzituri. Acum, iată, „ciumpercile“ au coborât (dar nu mult) mai la vale, unde au dat de vin și altele. Merge cu un vin alb demisec, o Fetească Albă mai lejeră, aş recomanda-o pe cea de Bucium-Iași, are corp, deși rămâne melodioasă și sprințară.

URDĂ CU MĂRAR

- | | | |
|---|----------------------|------------|
| • 500 g urdă | • 100 g smântână | • 50 g unt |
| • sare după gust | • 6 fire ceapă verde | |
| • o jumătate cană frunzulițe de mărar verde | | |
- Se toacă mărunt mărarul și ceapa
 • Se freacă untilul cu urda, sare și smântână, 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, și dealul e mai mult munte, împreună cu acest foarte primăvăratec și românesc aperitiv și se dă o țuică 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 și mor la anumite date calendaristice. Astfel, începând cu noaptea morții și renașterii lui Crăciun, divinitățile populare nascu-line care au preluat în mare parte numele sfintilor creștini se metamorfozează, ca vîrstă și atribuții, împreună cu mediul înconjurător și cu derularea implacabilă a timpului calendaristic: Sânvăsai este un Tânăr cheflui care stă călare pe butoi, iubește și petrece pentru că a avut sansa să primească, la împărțirea sărbătorilor, prima zi a anului (1 ianuarie); Sântoader și Sângiorz (23 aprilie) sunt voini, călări pe cai, personificări autentice ale primăverii; Sântilie (20 iulie) este matur; Sâmedru (26 octombrie) este matur, în drum spre bătrânețe, personificare a toamnei; Moș Andrei (30 noiembrie), Moș Nicolae (6 decembrie), Moș Ajun (24 decembrie) formează o generație de sfinti bătrâni care prevestesc, prin vîrsta lor, moartea și renașterea anuală a timpului la solstițiul de iarnă.

În schimb, metamorfozele divinităților feminine (amintind de matriarhatul neolitic) încep de la moartea și renașterea Dochiei (9 martie, echinocțiul de

primăvară pe stilul vechi), străvechi început de an, care deschide generația zeițelor fecioare (Sânzienele, Drăgaicele, Lăzărițele, Ielete, Fata Pădurii) după care urmează generația zeilelor mumă (Maica Precesta, Muma Pădurii) și, în fine, generația zeițelor bătrâne (Sfânta Vineri, Varvara, Baba Dochia).

Reprezentările mitice își exercită puterea în timpul ce le aparține: Zeița Mamă (Dochia), Zeul Tată (Crăciun) și Fiul lui Dumnezeu (Iisus) de-a lungul întregului an; Sângeorzul în anotimpul călduros, Sâmedrul în anotimpul friguros; Ielete în nopțile de vară, Strigoii mai ales în nopțile de iarnă; Sântoaderul este temut în Săptămâna Caii lui Sântoader, Filipul cel Schiop în perioada de împerechere a lupilor; Marțolea pedepsește femeile care lucrează în seara zilei de marți; Dumnezeu pe cei care lucrează duminica; Miezul Nopții are putere noaptea, înainte de cântatul cocoșilor, Miezul Zilei la amiază, când Soarele se odihnește o clipă la Zenit etc.

Viața persoanelor-timp este însotită de scenarii rituale în care se celebrează nașterea, maturitatea și moartea divinităților prin sărbători, ospețe, obiceiuri, sacrificii rituale, formule magice etc.

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

BUJENIȚA

Aproape dispărută, bujenița e afumătură de munte, tipic românească – fum rece de cetină și rumeguș de brad – din carne de vânăt – iepure, căprioară, cerb, mistreț etc.

- Carnea jupuită, spălată și bine scursă se așterne cu sare destulă și 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 și usucă, atârnată de vânt, o zi și o noapte
- Se freacă cu cimbru și usturoi
- Se dă la fum rece (1 săptămână) de cetină și rumeguș de brad
- Se mănâncă aşa cum e sau se coace în aluat simplu de apă, făină și un pic de ulei

Bunicii noștri moldoveni mâncau bujeniță și beau Crăcană (Băbească Neagră) de Uricani, după care trăiau o sută de ani, timp în care, între lucrările agricole, posturi și sărbători, îi înfruntau pe păgâni tătari, turci, pe frații creștini polonezi, unguri și ruși, turnau zece copii și doineau Miorița. Bujenița să fie? Crăcană să fie?

SFÂRÂIALA DOBROGEANĂ

O mânărică de munte... dobrogcean, pe care am întâlnit-o lângă „culmile“ Pricopanului, la stâna fraților Ungureanu, ciobani al căror bunic a coborât cu oile din Siriu, la început de secol, la Dunăre și n-a mai plecat.

- măruntaie de miel și ceva carne de la coadă și de la gât
- 3 linguri unt • 1 polonic de smântână
- sare câtă vă place • 2 cepe
- 1 mămăligă tărișoară (500 g mălai, 2 litri apă)

- Se taie măruntaiele și carnea îmbucături și se sărează după chef, apoi se lasă să se ndulcească vreo oră
- Se pune mălaiul la fier
- Se toacă ceapa
- Când a trecut destul timp, se pune un tul la încins în ceaunel
- Se pune ceapa și carnea la prăjit, să sfârâie nițel, până se rumenesc
- Se adaugă smântână, 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 ușor și larg în mijloc, ca o farfurie
- Se toarnă sfârâiala în farfurie de mămăligă și se și mănâncă, repede, cât e fierbinte

Era o după-amiază ciudată. Plouase torențial, un sfert de oră, apoi un soare aspru uscase totul în câteva minute. Torentele de noroi se întăriseră deja, ca niște brazde de lavă neagră. Broaște țestoase cu carapace galbenă se tărau printre măslinii sălbatici, pipernicii de secetă.

Frații Ungureanu lucrau deodată, unul la tigaie, altul la ceaun, și vorbeau deodată: nu văzuseră turiști până atunci, la stâna lor.

Câinii ne miroseau mărâind hainele ude, aburind, era august, cel mai august cu putință, 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, energetic.

Nu ne displăcea postura de zei ai ploii, de Caloieni adolescenti, 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 și cărările Bucegilor ori ale Retezatului) aproape firesc.

Ion, celălalt frate a început să cânte „Pe dealul Siriului“, fără pic de bucurie, ca și cum ar fi cântat un imn. Un stârc a lăsat să-i scape din cioc o viperă gălbuie, a recuperat-o din zbor și s-a pierdut peste Dunăre.

Caloianul apare ca rit inițiatic sacrificial, metamorfozat cu timpul în obicei agrar de fertilitate. Păpușa din lut (sau cărpe), 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 zeități, unui idol agrar ce urmează a fi sacrificat.

În egală măsură, ea poate fi substitut al unei victime umane destinată crizării, al cărei sânge (în vechi practici sacrificiale), răspândit pe ogor, avea capacitatea să mărească puterea germinatoare și fertilizatoare a pământului.

În obiceiul „caloianului“, aşa cum este el practicat în forme de viață tradițională, „uneori păpușa se leagă la gard cu un fir roșu“ (Mehedinți), firul roșu sugerând săngele rezultat în urma sacrificiului; alteori (Făgăraș), păpușile erau aprinse și aruncate pe apă, amintind vechile practici de incinerare a victimelor (sau numai a măruntaierelor lor).

La fel de plauzibilă ar fi corelația cu sărbătoarea romană a „argeilor“, păpuși ce erau date pe apă în cadrul unor complexe scenarii ceremoniale și rituale ce aveau ca finalitate provocarea ploii.

Masa ce urmează îngropării sau așezării pe apă a păpușii (uneori dezgropării ei peste trei zile), denumită „pomana caloianului“, dar și „ospățul caloianului“ duce gândul mai departe de o pomana de înmormântare, la o masă comună urmând unui sacrificiu.

Alcătuită, în genere, numai din produse cerealiere (în sudul țării, scovergi, pâine, plăcintă, bulgur cu lapte), prin asimilare cu mesele comuniale care încheiau ansamblul ceremonial al vechilor sacrificii agrare, masa din practica tradițională 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, cada vrul i s-a dezmembrat, dar, cu ajutorul soției sale, Isis, a reînviat, devenind simbolul morții și reînvierii periodice a naturii, a vegetației.

(din Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

BRÂNZETURI CARPATINE

Laptele, „aliment primordial“ suprem, este asociat în imaginarul cultural românesc cu mierea. Există o întreagă mitologie privind izvoarele de lapte și miere specifice Paradisului, privite ca echivalente ale hranei ce asigură fierberea deplină.

Considerat băutură cu virtuți magice, „dătător de viață, sănătate, vigoare deci, în mentalitatea primitivă, de nemurire“, laptele reprezintă simbolul vieții și al sănătății, fiind „prima băutură folosită la serbările populare“ (în amestec cu miere). Simbolismul lui ieșe în evidență în secvențe ale obiceiurilor de nuntă (consumul ritual al laptelui din aceeași strachină cu aceeași lingură de către cei doi tineri, sau, în comun, cu nașii și druștele – colac cu lapte) și, mai ales în obiceiuri de pomenire a morților – „pomana cu lapte“ fiind răspândită în întreaga țară, cu precădere la „Moșii“ de Sân Georgiu, de vară sau de Rusalii), când se împart oale cu lapte (simplu sau cu grâu, tăieșei, arezi, păsat, caș sau balmoș). Și în alte obiceiuri laptele și produsele lactate în combinație cu cereale sau produse cerealiere) constituie principali agenți rituali, dovedind încărcătura lor simbolică, cu reflexe purificatoare și regeneratoare.

Pentru „Datul de veri și verișoare“ (surate), laptele (simplu sau în combinație cu cereale – grâu, păsat, tăieșei, colarezi) – constituie darul ritual cu forță de consacratie a noii legături de rudenie alături de pâine sau colac; asemenea, colindătorilor li se oferă, uneori, brânză; darurile pentru nași sau moașă conțin produse lactate.

Laptele (și simbolica sa purificatoare) este utilizat cu funcții rituale nu numai în ipostaza sa de aliment. În multe zone el este adăugat în apa pentru scăldătoarea rituală la naștere. Conform unor informații mai vechi, el este agent ritual de aceeași natură la nuntă – adăugat în scăldătoarea mirilor și chiar la înmormântare (în scalda celui mort). Consemnat, totodată, utilizări ale ale laptelui în vechi obiceiuri de udare a paparudei cu lapte, ca fațete inedite ale receptării simbolismului purificator și fertilizator al acestui aliment fundamental în hrana omului.

(din „Pași spre sacru“ – Ofelia Văduva)

Dintre foarte puținele brânzeturi strict și tipic românești, cele afumate sunt cele mai interesante. Cetina de brad care le afumă, coaja de brad în care se păstrează le dau un gust și un parfum unic ce bine merită.

CAȘCAVAL AFUMAT CA LA BRĂDET – ARGEŞ

- E poate cel mai bun cașcaval afumat din Carpați (și nu sunt puține!). Nu e prea sărat, nici nu ustură; succulent și destul de moale, totuși ferm; de gust nu mai zic, e superlativ!
- Se învelește prin înmuierea într-o peliculă de ceară de albine, are o splendidă culoare roșie-maronie
- Afumarea e îndelungată, cel puțin o săptămână la fum rece de rumeguș și cetină de brad

Gustul de fum și finețea texturii dau acestei brânze șanse totale în toată lumea – dacă va fi promovată!

Noi, care ținem la inimă (chiar inimă să fie?) cașcavalul afumat de sute de ani, am descoperit, în timp, nu numai că e un aperitiv dumnezeiesc, dar și că, dus spre sfârșitul mesei, lângă fructe, face față bună cu tot ce se adună pe acolo. Ba chiar devine unul din lideri!

Așa că vă recomand să-l încercați nu numai ca intrare (cu o țuică bătrână, gălbuiu și uleioasă de Argeș, învechită în butoaie de dud sau de stejar): se comportă admirabil, aproape fastuos, și ca brânză de închidere (cu o **Tămâioasă Românească** care, la **Ștefănești-Argeș**, e aproape tot atât de conturată și de parfumată ca la **Drăgășani** sau **Pietroasele**, dar e, într-un fel interesant, mai aspră).

BRÂNZĂ ÎN COAJĂ DE BRAD

E și nu e brânză de burduf, pentru că nu e usturoasă – un defect din păcate destul de neplăcut și de răspândit al burdufului obișnuit.

E mai degrabă un caș foarte gras de oaie (sigur că știu ce e, dar sunt secrete ciobănești pe care e bine să te prefaci că le bănuiești, dacă vrei să mai calcă pragul stâniții).

- Scurs și uscat foarte bine, cașul se frământă cu ceva sare, cât să-i dea gust
- Se îndeasă cașul sărat și frământat în burdufuri cilindrice de coajă de brad, cusute cu sfoară
- Se coase și un capac
- Se dă la fum rece de cetină și rumeguș de brad, cel puțin o săptămână
- Se poate și fără fum – coaja bradului lucrează remarcabil și neafumată, dând cașului un atrăgător iz de cetină

Brânza – ea însăși foarte bună – ia și de la coaja bradului și de la fum un amestec de gusturi și mirosluri extrem de savuroase. În tot Argeșul de sub

munte dar și în ținuturile Rucărului, Branului și Bârsei, precum și în Vrancea, brânza aceasta, afumată sau nu, e vânătă de toți cunoscătorii, ca o bucată de preț (păcat că derbedei lacomi și necontrolați, profitând de notorietatea deja europeană a culoarului gastronomic Rucăr-Bran – unde zeci de țărani își vând produsele direct în șosea – ascund sub coaja de brad toate mizeriile).

Aperitiv prin excelență, brânza în coajă cere țuică, o țuică parfumată de Domnești sau Băbeni, egală numai cu cea de Văleni de Munte.

Hora Sântiliei e un obicei prenupțial din ziua de Sântilie, când ciobanii coborâți de la stână își „băgau în joc“ drăguțele. În zonele pastorale, fetele câștigau statut de „fete mari“ și puteau fi pește în vederea căsătoriei numai după intrarea lor în horă, după un anumit ceremonial, la Sântilie. De aceea, fetele așteptau cu neliniște Hora întrucât cele nebăgatе în joc de seciori aveau să privească hora de pe margine încă un an (și încă tot atâta până la căsătorie).

Cu o zi înainte de Horă ciobanii săceau cadou drăguțelor lor câte o furcă de tors crestată din dorul aprins în singurătatea și liniștea munțiilor și câte o cocuță de caș modelată în tipar, simbol al afecțiunii și intențiilor de căsătorie.

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

CAȘ AFUMAT

Caș sărat și foarte uscat, tare și aspru, bine afumat cu cetină și rumeguș de brad.

Are un gust dur, fiind, în cele mai multe dintre cazuri, și foarte picant. Se oferă felioare subțiri, homeopatice, să ațâțe setea și foamea.

În combinații însă, mai ales în cele cu mălai, cașcavalul 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 și ochiuri, și dat o minută la cuptor, nu are egal. Totul e să știi cât pui, ca să degaje esențele de fum, brânză de munte și sare din care e făcut fără să devină agresiv.

În Tara Vrancei și în Tara Bârsei, precum și în satele românești din Covasna (Întorsura Buzăului etc.) deopotrivă cu cașul rotund, sărat și afumat, destinat consumului, se mai fac și păpuși de caș, cocuți de caș tipăriți în formă dreptunghiulară, care au o destinație mai degrabă decorativă și magică, doveind „o concepție singulară în organizarea artistică a interiorului. Atârnate de „coarda casei“ în număr cât mai mare, ca niște „lari“ ai universului domestic pastoral, păpușile de caș, prin strania lor frumusețe și prin străvechimea preistorică a motivelor decorative, sunt un martor al unor milenii de ăriă pe pământ românesc.

Dacă mătrițele rotunde, cu motive solare, se regăsesc în arta populară europeană, tiparele dreptunghiulare din Vrancea cu siluete și figuri umane, sunt unice pe mari distanțe în timp și în spațiu.

Aparținând unui „tip preistoric“ de plastică, tiparele se asemănă statueteelor și desenelor rupestre neolitice și 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 maștilor de priveghi din Tara Vrancei, tiparul de caș pare mai degrabă un obiect de cult decât de folosință laică. Fiecare față este obligatoriu individualizată după sex (sunt marcate vulva și phalusul) iar cele două fețe se cupleză întotdeauna, tipărand cașul, indicând apartenența la cel mai vechi sistem de credințe și obiceiuri al umanității: cultul secundității.

(după Ion Cherciu – „Păpușile de caș din Tara Vrancei“ – Datini, 1996)

URDĂ

Se obține prin fierberea zerului de caș și cașcaval la toate stânile din România. Are un gust plăcut, poate puțin plat fără sare (spre deosebire de cașul dulce, care e o minunătie în sine).

În combinație cu diverse ierburi sau mirodenii și frecată cu sare devine brusc extraordinară (și 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 obține din caș sau telemea frământată îndelung, să le iească zerul. Se păstrează în burdufuri de piele sau alte bășici, timp îndelungat.

E o brânză aperitiv gustoasă, agresivă (sărată-picantă) ce, spre toamnă, umple toate cămările stânelor românești.

Chiar dacă cașcavalul și telemeaua nu sunt „de-ale noastre“ ci italian primul și grecească a doua (deși nici Telemos din Thracia și nici Feta din Peloponez nu sunt decât vag asemănătoare cu telemeaua noastră, care e mult mai fermă și mai sărată) pot fi numite naționale prin prezența pe mai toate mesele autohtone, tot anul. Mai mult, sunt o prezență aproape exclusivă, datorită producției de tip industrial ce domină brânzeturile manufacтурale de mai sus.

La Brăila se face totuși o telemea mai altfel, cu piper și „neghină bună“ încorporate, ce nu se regăsește nicăieri în lume.

CAȘ DULCE

E ceva ce am lăsat special la urmă, nu numai pentru că face parte, într-un fel, din bucatele noastre obișnuite de primăvară și de Paști.

Fie proaspăt; deci alb-zăpadă și încă ud de zer, fie mai uscat, cu găuri și trencut ușor spre culoarea untilui, fie el de oaie sau de vacă, cașul dulce e o brânză simplă, de bază, generoasă la gust, ce se mănâncă cu ceapă verde și soare de aprilie.

Și 1-am lăsat la urmă pentru că e un caz special: în lume, cașul e doar o materie primă, necomestibilă, primul pas spre brânzeturii mult mai complicate.

Dar, de câte ori 1-am oferit marilor degustători de brânză care sunt francezi, avut, toți, o reacție superlativă și surprinsă la finețea texturii și a gustului. Politicoși-politicoși, nu zic, dar toți? Și cu aceleași cuvinte?

Fabricat la scară industrială pretutindeni, ca produs intermedier și materie primă, cașul dulce e (totuși) românesc, cel puțin în Europa, pentru că noi, români, îl vedem diferit: noi îl iubim și mâncăm ca atare.

Și, dincolo de (citesc și m-apucă râsul) carpatizarea (pe când cașul tricolor?) pedantă a bucătelor de care e evident că suferă cartea asta a mea, continuă să mă surprindă revelația pe care o au totuși galicii, gustând pentru prima dată o brânzică pe care ei o fac cu miile de tone, de o mie de ani.

Și cine n-ar putea iubi un cocuț de caș, dat asupra mămăligii cu unt?

În Argeș, pe văile Doamnei, Vâlsanului și Bratiei (adică la Mircea Diaconu asă) se fac, din caș bine închegat, și niște **covrigei** mai speciali.

Când cașul e aproape uscat, se frământă cu ceva sare și se alungește în suluri de un deget grosime. Vergelele acestea se împletește în formă de covrigi și pun la uscat și afumat.

Covrigeii se ronțăie – sunt piatră – pe lungi drumuri de creastă, ca să-ți înșeli foamea sau la chef, ca să-ți atâți setea.

Moții de Ispas sunt pomeni pentru sufletul morților date în ajunul în dimineața zilei de Ispas. Se crede că merindele de drum, de obicei caș dulce, azimă, ceapă verde și rachiу, sunt mâncate de spiritele morților în yiua de Înălțarea Domnului, în timp ce urcă spre cer. Femeile merg cu mâncare pe ulița 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“)

BRÂNZA ZBURATĂ

O brânzică de casă, care se poate face și cu lapte de la băcănie, și care are calitate rară: e ușoară 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 fierpt
- Când a fierpt, se adaugă laptele prins și cel nefiert și se amestecă de câteva ori cu lingura de lemn
- Se lasă să se încingă: va coagula după un prim clopot
- Se toarnă într-un tifon pe măsură și se lasă să se scurgă o zi și o noapte
- Se freacă brânza asta cu câtă sare vă place (eu unul nu-i pun sare deloc, căci are o finețe fără egal, care nu merită stricată)

Taină: se poate face brânză zburată din lapte de bivolă sau de vacă, dar și

din cel de capră sau de oaie, cu condiția să-i adaugi pujin cheag, cât o alună.

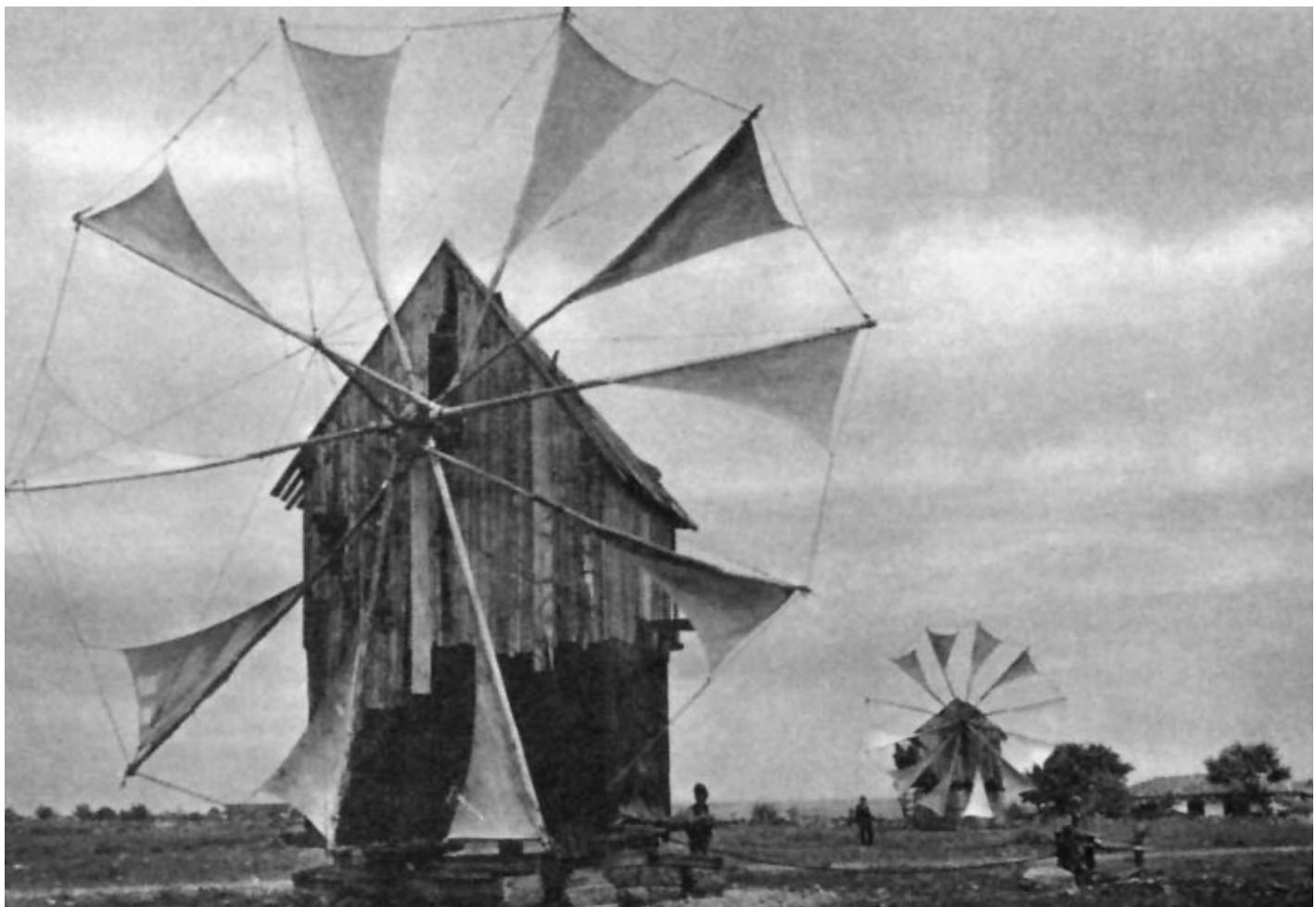
În funcție de proporția de lapte fierpt, nefiert și lapte prins se obține o brânză mai moale sau mai tare.

O ciudățenie locală, această **brânză zburată** (spun locală pentru că se poate face la fața locului, în bucătărie), seamănă și cu cașul (dar nu răsare!). În Țara Făgărașului, dar și în alte locuri se mai face aceeași brânzică dulce din lapte de bivolă sau de vacă nefiert și altfel, după cum urmează:

- Se pune laptele la fierpt
- Înainte de a da în clopot se picură puțin oțet de mere
- Un fel de, bineînteles, brânză coagulează și se scoate cu sita din zerul brusc limpede ce o înconjoară

E o cehie foarte rafinată, cu gust bland și carnătie piersicoasă. Ori de câte ori mi-o face Teodora Tătar de la Breaza Făgărașului, vreau și-a două seară.

Am întrebat ciobanii și brânzarii despre „tehnologia“ asta de închegare: toți o știu, toți o fac, dar acasă și numai pentru acasă. N-are nume peste tot, nu se conservă în principiu, e un fel de rețetă a bunicii de pe o zi pe alta.





VALAHIA DE MIAZĂZI

CÂMPIA NESFÂRȘITĂ

Câmpia, câmpia nesfârșită îngenunchiind spre fluviu, câmpia între mare și râuri de praf, râuri de grâu și râuri de apă.

Dobrogea, Covurlui, Muntenia și Oltenia, o mare de cereale și o salbă de porturi la Dunăre, tot de cereale, plus Bucureștii cei mari și neliniștiți.

O Muntenie de pâine, de turme de vite, de grădini, de secetă, dar și de viscole cumplite iarna, de sate ascunse parcă sub pământ, o planetă de ghiveciuri sofisticate și zemuri acre, de mititei și chiftele, de musacale construite după proiecte baroce, de plachii, de telemea – cu ceapă verde și roșii, și pâine caldă.

O Oltenie de legume, campioană absolută a fiereturilor cu verdețuri, a prazului ca simbol, a zarzavaturilor și legumelor de cultură și de strânsură.

Acreli neobișnuite – aguridă, măcriș, agrișe, corcodușe verzi – însoțesc ciorbe din zeci de legume (și orice fel de carne); mâncărurile încropite din ce-o fi prin grădină, cu mărar și leuștean, însoțesc călătoria celui ce se-ncumeta prin arșiță.

Va descoperi de la Galați la Severin, de la Constanța la Orșova, conace și mânăstiri frumoase și necunoscute, podișul dobrogean, marea, o Dunăre însoțită și pitorească, tradiții stranii și unice (Călușarii, Paparudele, Caloianul) și vinuri tari, grele, de câmpie (dar și vinuțuri din alte vremuri: Băbeasca Neagră, Roșioara).

Și o bucătărie zemoasă, picantă, pestriță, senzuală, plină de prospetime.

AZIMA

Azima (alții îl mai spun și turtă dar nu e chiar, chiar același lucru) e a Munteniei, aşa cum adjecтивul e al substantivului, tresa a subofițerului și Nelu Bănșoiu al restaurantului „Nicorești“ via „Bolta Rece“.

- 500 g făină
- sare, câtă credeți de cuviință
- apă, cât primește pentru un aluat bine frământat
- Se cerne făina
- Se frământă cu apă și sare
- Coca se împarte în bucăți cât pumnul care se turtesc și 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 cenușă și se bate cu un băt, să-i cadă arsura.

În Dobrogea este datină ca mai multe femei și babe să ia, cu o zi înainte de Înălțarea Domnului sau Ispas, „cu ele azime calde, ceapă verde și rachiul și, mergând prin sat, să le dea de pomană pentru sufletul morților, zicând ca să aibă pe drum, căci în această zi cred ele că zboară morții în cer. Româncele din unele părți ale Munteniei, care au morți în familie, împart asemenea azime calde, ceapă verde și rachiul pentru sufletele morților, însă nu în ajunul, ca cele din Dobrogea, ci în ziua de Înălțarea Domnului, crezând că în această zi sufletele morților se înalță la cer și ceea ce dăruiesc ele le va serui ca merinde pe drum.

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

O ZI ÎN DOBROGEA

MIDI

Mănâncă și români scoici, dar mai ales ca o joacă exotică, de vacanță inteligențială la mare (deși, la Palanca, pe Sabar, am găsit niște țigani dâmbovițeni care scormoneau mâlul după scoici mari, ovale, de apă dulce pe care le fierbeau și le mâncau cu mămăligă și mujdei!)

- | | |
|---|------------------------|
| • 1 sac de midi (ca să iasă 1 crăticioară de cărniță) foarte proaspete, atunci smulse de pe stânci | • 1 pahar untdelemn |
| • 1 ceașcă orez | • 1 pahar bulion roșii |
| • sare, piper, cât vreți | |
| • Se opăresc midiile, ca să se deschidă, se scoate carne, se curăță de piciorușul vegetal și nisipos, se lasă într-un vas, să aștepte | |
| • Se pun ceapa la rumenit în ulei, se adaugă orezul, să se călească puțin, 4-5 minute | |
| • Se pun scoicile, se adaugă și bulionul, sare, piper și încă 1 ceașcă de apă; se amestecă și se dă la cuptor, 1 jumătate de oră | |

La Costinești, într-un septembrie fierbinte, m-am scufundat șase ore la rând, la 2-3 metri adâncime, să culeg midi.

Nu mâncasem scoici niciodată, eram curios, aşa că, numai în slip și un pulover, fără neopren și alte mofturi cu care m-am învățat mai târziu, în echipa Cousteau, am îndurat, în plină arșiță, un frig cumplit, venind din epuizare. Când am ieșit dândăind pe mal, cu sacul de scoici în brațe, eram vânăt, muream.

În fine, seara, ceva mai încălzit și mai rumen în obraji, m-am dus târâș-târâș cu amicul ce mă provocase la aventură, să-mi iau răsplata: cratița mea cu scoici în sos de lămâie.

Când am intrat în curte, la coana moașă, toată gașca – Sălăgeanu, Cătălina, Maca, Veronica, Mavro, Blezu, Ciobi, Iulică, alte zgornele – lingea ultima picătură de moluscă, udată cu „corăbioara“ (citește breașcă) de Murfatlar.

Mi-au mulțumit în cor, mi-au dat fiecare câte un leu doi, să-mi iau o porție de cartofi prăjiți de la brasserie (unde am și plecat cu toții, fericiți, să-1 ascultăm pe Gioni Răducanu cântând la contrabas).

Nu mai era nimeni în tabăra și aşa minusculă, abia înfiripată în acei ani '69. Scoici, însă, n-am apucat să mănânc vreodată.

PEŞTII MĂRRI

Cei ce, după buna tradiție a verii, vacanțele românești, au mers „pe litoral“ și au ales drumurile prăfuite ale satelor, de la Vadu-Năvodari și până la Vama Veche, sau s-au nărvit la cherhanalele de la Sulina, Câșla Vădanei, Sf. Gheorghe, Portjia, Perișor, Periboina etc., au descoperit bunătăți rare.

E deja loc comun că români mănâncă și preferă aproape numai pește de apă dulce. La Iași sau la Buzău, la Ploiești sau la Turnu Severin, după cuvântul pește, urmează automat cuvântul crap (la Cluj poți spune orice, că tot slănină urmează!) și aproape nimic altceva.

Dar uite, există, totuși, și pește de mare! Puțin cât e! E foarte gustos, e uneori mai bun decât cel de râu și fluviu. Nu se face altfel, tot ciorbe, tot prăjit în mălai sau în făină, tot la cuptor, cu roșii, ori grătar. Insă rețineți această enumerare:

- Guvizii și hanușii, tăvăliți prin mălai și prăjiți crocant, cu mujdei de usturoi cu roșii
- Ciorba de chefal ori lufar, cu legume multe, oțet de vin și ardei iute
- Calcanul, cambula, limba de mare la grătar, cu usturoi
- Stavrizii dolofani (dar și rara scrumbie albastră) făcuți saramură, cu o ciușcă însorită de Tuzla
- Batogul de rechin – sărat, afumat- cu felii de ceapă crudă și oțet subțire
- Zărganul sărat uscat pe sfără și bătut, ca țării, până e făină
- Aterina, hamsia, rizeafca – toată albitura mării – grijite un pic de mațe și aruncate-n ulei încins, până se fac galbene și uscate precum cartofii prăjiți, și apoi lepădate cu bucurie în zreamă parfumată de oțet cu usturoi și roșii, că acolo le e locul

Sunt câteva din marile găteli ale pescarilor mării pe care podgoriile exceptionale ale Dobrogei – **Babadag, Istria, Tulcea, Oltina, Ostrov, Murfatlar, Medgidia, Sarica Niculițel, Măcin** și altele, nu-mi vin în minte acum – le susțin cum se cuvine, cu felurite vinuri, și subțiri și mai groase, și tinerești, zvăpăiate dar și solemne, majestuoase, imperiale.

Dar aş vrea „să atac“ cu ocazia asta un fetiș uzat, o poruncă a unei religii mult mai rigide decât s-ar crede și s-ar cuveni în zilele noastre, cea care ne obligă, sub pedeapsa de a fi considerați țoape prost crescute, să bem la pește doar vin alb.

De acord, pentru pește rasol, pentru copturi usoare de legume cu pește alb, pentru saramură. Dar ce te faci cu pește prăjit, sau grătar, cu peștele la cuptor, în sosuri grase vânătoarești, cu usturoiae și vinuri?

Chefalul, guvidul, lufarul, calcanul, dar și somnul, crapul, morunul, scrumbia sunt pești deosebit de grași. Dacă-i prăjim sau frigem, cer vinuri seci, ferme, cu un clar contur bărbătesc.

Dacă-i coacem la cuptor, în grăsimi și vin, cu o liotă de legume zemoase, ohoho, cer un vin tăios ca un paloș, cu puteri de explozie.

Și există, mai ales în România (dar și aiurea), excelente vinuri roșii seci, cu o superbă și atrăgătoare aciditate, care se însoără din dragoste și perfectă potrivire de caracter cu peștele gras, prăjit sau copț.

Nu știu ce vechime au aceste reguli ale codului manierelor elegante la masă (altfel foarte aspre, care acuză și taxează brutal pe cel ce le încalcă) și nici numi dau seama bine ce legătură pot avea ele cu mâncărurile și vinurile noastre. „Legea“ franceză – vin roșu egal vânăt și carne roșie, vin alb egal pește și carne albă – nu prea se potrivește nici cu ciorbele și mămăligile intracarpaticе, 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 și n-ajunge: trebuie faptă!

Așa că, prieteni, tot ce vă pot oferi, ca dovedă a spuselor mele, e să vă propun (ca o revoltă împotriva unor tabuuri pe care le cred desuete și nepotrivite cu ce-avem noi) să gustați:

- a) la o felie de somn sau de lufar la grătar, o **Cadarcă de Minis** (nu vă uități că vine de departe!);
- b) la un crap sau un calcan la cuptor, pe roșii și ceapă, să bei o **Fetească Neagră de Valea Călugărească** (domnul profesor Stoian Viorel mi-a oferit de curând, la început de februarie 1998, o moștră magnifică);
- c) să încercați, la scrumbie ori la guvid prăjit, o cană bolborosind de **Băbească Neagră de Dealurile Bujorului**.

Eu, unul, dacă mai aveți un pic de incredere în mine, cred că se pupă îngerește-diavolește, că fac, adică, un angrenaj perfect.

SARMUZAC

Meșterii mari ai mujdeiului în Dobrogea trăiesc, pentru că soarele aspru și uscat al podișului format prin tocire de cei mai bătrâni munți ai Europei și, totodată, cel mai secetos loc din România (învecinat însă cu Marea Neagră și Delta Dunării – ce paradox!) a născut o bucătărie ciudată, deopotrivă aspră și catifelată.

Spre exemplu, usturoiul, după ce, la fel ca pește tot, e pisat cu sare până se face pastă, e frecat apoi îndelung cu ulei bun, de măslini, dacă e să fie (Dunărea, Marea Neagră și Dobrogea – locul de întâlnire al tuturor neamurilor din Orient și Occident!) până maioneză se face!

Sarmuzacul astfel obținut, deși fin și chiar sofisticat la înfățișare, mai ales dacă e ornat cu câteva frunzule de verdeță – țelină, leuștean, cimbru, pătrunjel, tarhon – se adresează cărnetului și mai ales peștelui, într-un fel sincer, ca să nu zic agresiv, pentru că uleiul ține usturoiul viu și guraliv, împiedicându-l să oxideze sau să se marineze, cum fac apa și oțetul.

FRIGĂRUI DE BERBEC

În Dobrogea, berbecul și cu doamna sa, oaia, împărațesc fără concurență: o singură vară de arșijă pe dealurile sterpe ale Casimcei ar metamorfoza orice vacă-ntr-o mătă costelivă și orice cal în măgar însetat.

I. Numai din carne:

- 2 ardei grași • 2 cepe
- 4 roșii tari • sare, piper, cimbru, usturoi
- 1 păhărel de unt topit (sau de seu de rinichi)
- 1 kg carne, de pe unde o fi, și grasă și slabă, juma' juma

- Carnea se taie în bucătele subțiri de-un deget, rotunde cât o prună mare, și se freacă cu piper, usturoi, cimbru
- Roșiiile se taie felii groase de 1 deget, ardeii în pătrate de 2-3 cm lățime, ceapa se desface în foi

Tăpușa se înșiră aşa:

- 1 felie roșie, 1 ardei, 2 foi ceapă, carne slabă, carne grasă, roșie, ardei, ceapa etc.
- Se încheie tot cu legume
- Se unge frigăruia cu unt topit
- Se unge și grătarul, bine încins, cu unt
- Se aşază frigăruile la pârjolul jarului
- Când s-au rumenit un pic pe o parte, se și întorc, ca să se strângă și să rămână ce-i bun în ele
- Se mai ung cu puțin unt și se lasă să se coacă la jar potolit, pe toate părțile
- La urmă se sărează

Sunt bune cu azimă caldă și mujdei și un vin roșu de **Istria**, un **Pinot Noir** energetic, dar discret, cu mușchii bine dosați sub fracul elegant și sărbătoresc.

II. Din măruntaie:

- Rinichi, ficat, carne grasă de la coadă și gât
- La fel ca mai sus, dar înșiruirea iese aşa: legume, carne, ceapă, rinichi, ceapă, ficat, ceapă, carne, legume etc.
- Se ține frigăruia mai puțin pe foc mic, că sunt fragede toate

Ia să vedem, ce știți despre vinurile roșii de Istria, de Babadag, de Nicușor, de Oltina, de Măcin? Puțin, nu-i aşa? Nici eu n-o să mă adaug cu prea multe (n-am loc, și aşa editorul Nelu mi-a promis – m-a amenințat! – o sclavie îndelungată la cultura de jos dacă trec de cinci sute de pagini – și sunt deja la opt sute!) decât că sunt din belșug și după toate gusturile.

La **Nicușor** și **Măcin** se face, printre altele, o plăcută **Băbească Neagră**, veselă și generoasă. La **Istria** și **Babadag** m-a atras un **Pinot Noir** cu miros de strugure copt și gust de mură zaharită, iar la **Oltina**, un **Cabernet Sauvignon**, incendiar colorat, cu discurs atletic (însă discret, înmănușat) m-a făcut să mă simt leu (dar degeaba, că era un chef fecioresc).

MUJDEI DOBROGEAN

Iată o altă rețetă, folosită (nu zic inventată, că nu se știe cine a navigat mai iute și mai încotro, grecii și românii din polis-urile sau castrele dobrogene ori lusitanii umblând hămesiți, încă de la sfârșit de mileniu, după lemn drept de brad și miere românească) de pescarii de pe malul Mării Negre.

Iulică Serafim, zis, iertajii-mă, „Muie“, ne dăruia pe toți la Schitu-Costinești cu astă creație – ce cuprinde usturoi, sare, roșii, ardei iute, oțet, untdelemn. Blond, uriaș, cu mânuțe cât bolovanii de râu de munte, freca mai întâi 3 căpătâni de usturoi – din cel mare, aşa zis bulgăresc, nu șoriceii aceia minusculi din Oltenia – cu o lingură de sare.

Pe timpul astă mă-sa, coana moașa (în casa ei de la malul mării ne-am petrecut noi verile tinereții, în cămărușele ei uscate și răcoroase am iubit noi, cât pentru două vieți, fetele sărate de val și încinse de briza deceniului săpte) curăța de coajă, cu răbdare și grijă – avea, de, manualitatea meseriei! – 6 roșii mari, răscoapte, pe care Iulică le făcea iarăși pastă lângă usturoi.

Un ardei iute, copt pe plită, era și el pasat spre a îmbărbăta zeama roșiatică la care nu mai lipseau decât lingura de oțet de vin și o lingură de untdelemn fierbinte, să prindă cheag la sosul astă crud și parfumat.

După ce se toca și un pic de pătrunjel, acest mujdei trecea unde-i era locul, adică pe o căpiță de guvizi prăjiți în mălai, crocanți.

Disperat era momentul când se termina vinul sec și alb, numit **Riesling de Murfatlar** (legenda spune că vinul „de gheăță“ a fost descoperit datorită războiului de treizeci de ani care a întârziat culesul pe Rin până când struguri erau aproape stafidiți) și începea trista epopee a „corăbioarei“.

PLĂCINTĂ DIN FLORI DE SALCÂM

Stranie și binecuvântată plantă, acățul (așa i se spune salcâmului la mine acasă, în insula Transilvania, accacia, dovedind – dacă mai e nevoie – o lătitate veche și izolată) e o adevarată sinteză de paradoxuri!.

Crește fulgerător, oriunde nu e apă destulă și nu crește altceva, dar lemnul e tare și vânos. Uscat de viu, arde și când e verde. Tepii sunt lungi ca niște lăncii, florile în schimb sunt dulci ca mierea.

Salcâmul era venerat cândva, cu mii de ani în urmă, pentru forță și generozitatea lui. Dobrogenii îl și mânâncă, de tare ce-l iubesc.

Umplutura:

- 1 kg flori salcâm
- 1 ceașcă miez nucă măcinată
- 100 ml apă
- 1 albus

- Se grijesc florile – se curăță de codițe și frunze, se spală
- Se pune apa la fier, se adaugă florile, se amestecă până se-nmoiaie și devin o pastă
- Se lasă să se răcească
- Se amestecă insistenț cu nucile și albușul, se lasă să respire

Aluat: un aluat obișnuit, din

- | | |
|----------------------|----------------------|
| • 1 jumate kil făină | • 1 pahar untdelemn |
| • sare | • 1 ceașcă apă caldă |
| • 1 gălbenuș | |

- Se frământă bine, se întinde să ajungă foaia groasă de 2-3 mm
- Se umple câte puțin cu pasta de flori și se rulează, tot câte puțin (sau se întinde aluat pe fundul tăvii de cozonac, apoi se pune umplutură, apoi iar foaie de aluat și tot aşa – deasupra trebuie să fie aluat, care se unge cu gălbenuș)
- Se lipește bine aluatul și se unge cu ulei și gălbenuș, să nu crape
- Se pune în cuptor cu foc potrivit, circa 3 sferturi de oră, poate 1 ceas

MUHALEBIU DE MUST

Dulce fanariot, se facea (și 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 fier
 - 1 litru se freacă bine cu făină
 - Când mustul fieră a scăzut la jumătate, se adaugă făina, să îngroașe
 - Se lasă să fiarbă până se leagă, amestecând des cu o lingură de lemn, să nu se prindă
 - Se pregătesc castronașe pe jumate cu nuci, se toarnă siropul
 - Se lasă să se răcească, se presără cu zahăr și se dă ca desert, după o zi de muncă și chicoteli rușinoase, ca la vie

ÎNTRÉ BĂRĂGAN ȘI FLUVIU

BRÂNZOAICE DE BRĂILA

Aluat:

- | | | |
|--|------------------|----------------|
| • 1 kg făină | • 3 ouă | • 500 g unt |
| • 250 g caș dulce | • 100 g cașcaval | • 250 ml lapte |
| • 250 g telemea de Brăila (din cea cu piper în ea) | | |

Seară:

- Se frământă toate cât de bine și se lasă să respire o noapte la rece

Dimineață:

- Se taie pătrate (cercuri, romburi, cum vreți)

Glazură:

- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| • 2 ouă | • 200 g cașcaval ras |
| • 200 ml smântână (dacă vă place) | |

- Se bat ouăle
- Se ung brânzoaicele cu ou și se presără cu cașcaval 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 țuici sau o intrare grandioasă între o țuică și o ciorbă.

RACI

Stacojii de pe la noi cunosc mai ales cazna fiereturii și mai rar, însotirea pilafului. Se faceau, pe la casele boierești, și prăjiți, și cu smântână și oricum, dar era lucru copiat după fițuică occidentală. Noi știm una și foarte bună despre raci: fierți în apă înmiresmată cu beuturi și zarzavaturi și zburați prin mujdei, imediat după o țuică scârțâind în dinți de tare și de rece.

- apă cât să mai fie un pic și să-i acopere
- 1 litru vin cât mai parfumat
- 1 pahar oțet

- zarzavat: morcov, ceapă, țelină
- mirodenii: foi de dafin, piper
- sare, cam 1 lingură
- 40 de raci (dacă nu-s vîi când îi punete în oală nu-i mâncăți, că poate fi mult, mult mai rău decât credeți!)

- Se pune apa cu de toate la fier
- Se scoate mațul din curul racilor foarte bine spălați (se sucește solzul din mijlocul cozii și se trage cu opinteli dar fără smuceli)
- Când apa a dat în cloicot se pun stacojiii, de vîi, c-așa-i dichisul, să se nroșească, la vedere și dintr-o dată, și se lasă să fierbă molcom spre 1 jumătate de oră

Taină: De vreți să le fie mai ușor și mai bine mesenilor, după ce ați scos racii din oală, scăpați-i iute de coaja cozii cu o foarfecă mai tare și aranjați „gâțurile“ (așa le spuneau bătrânii cozilor de raci) fragede pe un platou. Ornați platoul pe margine cu clești, câte un rac întreg, pentru față, iar în mijloc, peste cărniță dulce, presărăți păstruș verde.

O căniță cu mujdei mai gros, acrit cu puțin oțet, va da călătoriei dumneavoastră pe Dunăre un parfum meritos și energetic.

Unii fierb racii în bere, alții numai în vin. O fi. Încercați și vedeti ce alegeți.

Vin? Poate. Cât mai ușor, mai senin și mai suav: **Aligote de Sarica** sau **Sudiți**.

Bere? Sigur. Dar numai după o țuică întoarsă! Și să nu fie o berică prea eterică și nici prea transparentă, ci, așa, mai îndesată (cum am băut eu la Reghin și la Solca, nefiltrată, cu gust gros de orzoaică și hamei).

SCRORDOLEA

Un sos balcanic foarte folosit cândva în România, azi rar făcut, și doar la Galați și la Brăila, unde și racii și grecii încă se mai întâlnesc în număr apuzător.

- miezul de la 30 de nuci • miezul de la 1 franzelă mică
- 1 pahar de ulei • 1 – 3 linguri oțet (după gust)
- sare, piper (tot după gust)
- 6 cătei usturoi (vreți mai tare? punete o căpătană întreagă)
- Se îmboanează pâine-n apă rece, se stoarce
- Se pisează usturoi
- Se macină nucile
- Se freacă toate împreună cu ulei, oțet, sare și piper până se fac pastă

În primul rând, dacă racii se potrivesc cu sosul ăsta și cu **Aligote-ul alb**, par-

fumat și sec, de **Sudiți**, nici crapul mare de Strachina (care n-are niciodată gust de nămol, ci de iarbă uscată) sucit în mălai și prăjit până se-nroșește, nu se ferește nici de scordolea, nici de un alt vin senin, dar sever, al câmpiei brăilene și ialomitenă: Riesling-ul. Nici n-ar avea de ce, sunt frați de cruce în arșița unei veri buimace, vorba tinerească a unuia Fănuș.

SIROP DE SĂMÂNȚĂ DE PEPENE GALBEN

Pe la Brăila și Galați, când se revarsă munjii de turkestani și parfumul e atât de năucitor încât miroase frumos până și portul pescăresc, la casele vechi, din chirpici și cu stuf păzite de soare, se face un sirop vechi și ciudat.

- Peste sămânță multă și descojita de penene galben se pune apă cât să o acopere, apoi se pisează până se face pastă
- Se pune terciul în tifon gros și se aşază în teasc
- La zeama scursă se adaugă zahăr: 1 parte zahăr – 2 părți zeamă – și se pune la fier, câteva minute
- Se bea cu apă gazoasă rece, în vîpia verii covurluiene, lângă o mână de nuci prăjite și sărate, și un lighean de cozi de raci (dacă nu-i vin!)

PLACHIE DE CRAP

Nu-i mâncare din Deltă și nici la artelurile pescărești de pe Dunăre nu se găsește. E lucrătură de târg valahicesc, de cucoană cu musafiri joia și ifose în fiecare zi. Dar de bună e bună, că nici rea n-ar avea de ce să fie (scălavăiala asta verbală, destul de facilă din păcate, a intrat în conștiințe și chiar și în abecedare ca „scriitura calofilă“ „plăcerea muntenească de a scrie frumos“, „culoare balcanică“ „vis artistic al seminților de la Dunăre“, fiind – în multe cazuri celebre și admirate, transformate chiar în model – doar o jonglerie cu umbre).

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg ceapă (și mai multă) • 250 ml vin alb • sare, piper • 2 foi dafin • 1 crap de 2 kg (dacă vă spun că-i treabă cu musafiri?) | <ul style="list-style-type: none"> • 200 ml untdelemn • 500 g roșii coapte • păstruș |
|---|---|
- Se curăță ceapa, se taie peștișori
 - Se toarnă ulei într-o tavă încăpătoare, se pune ceapa pe foc mic, lănmuiat
 - Crapul, grijit bine, curățat de solzi și tăiat bucăți, se freacă cu sare și se unge cu ulei, apoi se aşază în tavă peste stratul gros și transparent de ceapă
 - Se presără piper cât vă place
 - Se taie roșiiile felii, se pun pe unde e loc în tavă, și pe pește și 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 și să se rumenească ușor carneea și roșiile
- Se presară pătrunjel, e moale, e dezmiertat de parfumuri, e acrișor, deci e plachie

O variantă de plachie ceva mai întărăită (ardei gras, ciuperci, usturoi) cu mirodenii (cimbru) și supă de oase se face în Bucovina, unde sunt mari bucătari cu amintiri de la ospețe chezaro-crăiești.

Fiind noi în Covurlui, ori la Galați ori la Brăila, vinul alb, atî văzut, vine ori de la **Suditî** ori de la **Sarica**, ori de la **Ivești**. Dar, de oriunde ar veni, tot **Ali-gote, Fetească Regală și Riesling Italian** va fi, pentru că vinuri albe și seci, cam astea sunt pe aici.

Și sunt foarte bune, expresive, în darul soiului lor, cu un plus de vigoare în verile fierbinți și lungi.

Dar pe Valea Covurluiului – la **Dealul Bujorului** – podgorie de mare viitor – se mai fac două vinuri albe, recent create și mai puțin cunoscute. Am vorbit și vom mai vorbi despre ele, efortul de înnoire și îmbogățire a patrimoniului românesc de vinuri, mult prea sărac azi, binemerită. Cercetătorii de la **Odobești-Vrancea** fac treabă bună și își înnobilează numele cu fapte.

Băbească Gri am gustat, e parfumată, și are rasă. Despre **Şarbă** știu doar că vine din tradiția multor vinuri românești mici – **Frâncușă, Zghihără, Verdea, Plavaie, Galbenă** – proaspete și mustoase, vinuri extrem de plăcute și de confortabile la chef și 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“ („aștaia e genocizi, nea Radone, mi-a dat un șut în cur, deși e membru de sindicat, și a pus sifon în Zghihără, îți spun eu!“ îmi continuă veninos la ureche portarul licențiat al unui liceu moldovean).

ŞERBET DE NUFĂR

Mai puțin cunoscut, șerbetul de nuferi se făcea și se mai face încă, rar, la Brăila, că băltile cele mari erau pânză de flori în timp ce nucii și cireșii nu se prea sădeau pe malurile mușcate ori de secetă, ori de inundații, daruri ale fluviului amândouă.

- 1 kg zahă • 1 lămâie
- 40 – 50 frunze mari de nufăr, proaspete, îmbibate bine cu seve
- Se curăță și se toacă frunzele de nufăr, se storc de cât suc crud vor să dea, apoi se pun la fier în 800 ml apă clocoțită până se fac pastă
- Se dizolvă zahărul în 1 litru apă călduță și zeamă de la 1 lămâie, apoi se pun la fier

- Pasta de nuferi se stoarce prin strecurătoare peste sucul crud
- Zeama rezultată se toarnă peste fieritura de zahăr, să clocotească împreună la foc iute, până se leagă de șerbet

CARTOFI MUNTENEȘTI

- | | | |
|-------------------------|-----------|------------------|
| • 150 g brânză de vaci | • 1 ou | • 4 cartofi mari |
| • 100 g telemea de vacă | • 3 roșii | • unt |
| • sare, piper, cimbru | | |
- Se curăță și se rad cartofii, se fierb, se scurg
 - Într-un castron, se bate brânza cu oul, cimbrul, sare, piperul și se adaugă cartofii
 - Se pun într-un vas pentru cuptor
 - Se taie telemeaua în felii și roșiiile în rondele
 - Se dispun rondelele de roșii în vas (deasupra amestecului de cartofi), iar deasupra se pun feliiile de telemea
 - Se pune vasul la cuptor, cât să se topească brânza
 - Se servește caldă, ca intrare

O coptură de vară în câmpie, care se poate mâncă între prășit și secerat, loc unde vinul se bea de sete, nu de poftă, mai ales dacă este **Gordan** alb de **Drăgășani**, din pivniță țărănească, să miroasă a butoi și să n-aibă mizerii și chimicale.

MARINATĂ DE PEȘTE

E o mâncare migălită, dar foarte, foarte gustoasă. Iar dacă punem la socoteală și bucuria că oasele de pește se înmoiaie prin marinare iar omul poate, în sfârșit, mâncă un fileu de crap sau de știucă fără frică, atunci e numai de bine.

I. În oțet:

- | | |
|--|------------------------------|
| • 2 kg pește proaspăt (fără cap) | • 1 pahar oțet |
| • 5 pahare apă | • 2 – 3 foi de dafin |
| • 2 cepe mari | • 1 praf piper |
| • 1 praf ienibahar | • 2 linguri zreamă de lămâie |
| • 1 ceașcă untdelemn pentru prăjit | |
| • 1 farfurioară cu făină pentru prăjit | |
| • ceva sare, câtă credeti (cam 1 linguriță zic eu) | |

- Peștele, bine grijat – spălat, curățat de solzi și mațe – se taie felii groase, de un deget de om muncit; se săreză ușor, se piperează și se tăvălesc prin făină
- Se încinge uleiul tot, se pune peștele la prăjit – nu înainte de a scutura bine fiecare bucătă de făină – până se rumenește pe fiecare parte
- Se taie ceapa felii

- Se pune peștele în borcan, se toarnă uleiul (cu grijă, să nu intre și făina arsă)
- Se pune apa la fieret cu toate mirodeniile și cu ceapa, să clocotească câteva minute
- Se ia apa de pe foc, se adaugă și oțetul, lămâia, 1 linguriță rasă de sare, se lasă să se răcească și se toarnă peste pește
- Se leagă borcanul, se dă la rece, peste 3 zile e gata

La frig, marinata poate fi păstrată și o lună, după aia însă nu mai e bună, că se face pastă

II. În suc de roșii:

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| • 2 kg pește proaspăt (fără cap) | • 2 cepe mari |
| • 3 cești suc de roșii | • 1 pahar vin |
| • 2 lămâi | • 4-5 foi de dafin |
| • 2 prafuri de piper | • ulei pentru prăjit |
| • sare – cam 1 linguriță cu vârf | • făină pentru prăjit |
- Peștele se taie felii groase; se săreză-piperează, se tăvălesc în făină, se scutură bine și se pun la prăjit în ulei încins
 - Ceapa se taie peștișori
 - Se dă peștele rumenit deoparte și în loc se pune ceapa la călit
 - Lămâile se taie felii și se curăță de coajă până la miez (partea albă e amară)
 - Când ceapa s-a colorat, se stinge cu vin și suc de roșii, se adaugă lămâie, dafin, piper, restul de sare, să clocotească câteva minute
 - Se pune și peștele – zeama trebuie să-1 acopere – și se dă cratiță la cuptor, mai puțin de o juma' de ceas, până se leagă sosul
 - Se poate mâncă imediat sau lăsa la rece 2-3 săptămâni, să lucreze vinul și lămâia și să facă oasele catifea

Taină: Si peștele sărat poate fi marinat: se desăreză câteva ore, se belește se scoate șira spinării – iată fileurile!

Se fierbe o marinată cu oțet, se pun fileurile în borcan și se toarnă marinata rece peste ele.

Se dă borcanul la rece; într-o săptămână sunt un perfect aperitiv (dar se bucură și la salate).

Conservă și mâncare citadină, valahă mai degrabă – moldovenii preferă peștele proaspăt iar ardelenii porcul – o s-o întâlniți des prin casele de pescari amatori înrăiți, unde doamnei îi plac mesele cu musafiri încântați, lucru care îi compensează singurătatea.

Un vinuț, sec, ferm, alb ca apa – **Feteasca Regală de Ivezți, Feteasca Albă sau Aligote de Dealul Bujorului** – duce spre glorie orice marinată.

OSTROPEL DE PUI

- | | | |
|---|------------------------|----------------|
| • 1 morcov | • 1 ceapă | • 100 g untură |
| • 1 căpătană usturoi | • 1 lingură făină | • sare, oțet |
| • verdeață: mărar, pătrunjel | • 800 ml supă de carne | |
| • 1 pui (merge și o găinușă, o rățușcă, o gâscuță, o curcuță, ceva tineret cu pene, la o adică) de circa 1 kg | | |

- Se grijește păsărica, se taie bucăți
- Se încinge untura și se rumenesc bucătile de pui
- Se toacă morcovul și ceapa
- Se încălzește supa de carne
- Se scoate carnea, se pune într-o cratiță
- În untura rămasă se călește puțin făină, se adaugă și morcovul
- Se stinge cu supă fierbinte de carne; să fiarbă înăbușit 1 sfert de oră
- Usturoiul se curăță și se taie felii subțiri
- Se călește în puțină untură, se stinge cu 1 lingură de oțet, se varsă în cratiță cu carne
- Se săreză-piperează, se mai lasă să fiarbă, tot acoperit, încă 5 minute (la gâscă sau curcă ceva mai mult)
- Verdeața se presară când focul e stins; se acoperă iar cu capac, să aburască de aromă proaspete

Ostropel înseamnă, pentru cei ce habar n-au de noi, de munteni și de olteni, o tocăniță cu usturoi la rădăcină (lingvistică) la care eu aş bea fie o **Seină de Mehedinți**, fie o **Băbească Neagră de Covurlui**, să sfârâie în căni și să umple casa de miros de ierburi proaspete.

PLĂCINTĂ NAȚIONALĂ

(Venera general Iliescu-Săveni – „Carte de bucate“)

Aluat:

- | | |
|--|--------------------|
| • 1 kg făină | • 3 ouă |
| • 1 lingură oțet | • 1 linguriță sare |
| • apă călduță, câtă primește | |
| • 1 pachet sau chiar 2 de unt pentru stropit | |
| • 3 linguri ulei (sau unt ori untură) + 2 linguri pentru uns | |
- Se cerne făină și se amestecă cu ouă, grăsime, oțet, sare și apă până se face o cocă potrivit de moale
 - Se bate cu furie mare aluatul astă de masă, până face bășici
 - Se împarte-n 16 sau 24 de bucăți ce se ung fiecare cu grăsime și se lasă la loc cald, să respire

Umplutură:

- 6 linguri zahăr
- 250 ml smântână
- puțină sare
- aromă: coajă rasă de lămâie, zahăr vanilat, scorțișoară și nucșoară praf
- 6 ouă foarte proaspete (pentru siguranță, se scot cu forcepsul din găini)
- Se amestecă temeinic brânza cu smântână, zahăr, ouă, apoi cu stafide, aromă, grăsime și un pic de sare
- Se unge bine tava cu unt
- Se întinde fiecare bucătă cât tava, foaie subțire, se și aşază în tavă, ușor, ca o frunză uscată, și se stropește cu unt
- După ce s-au potrivit jumătate din foi, se toarnă umplutura
- Se continuă treaba cu foile și cu stropitul cu unt
- La ultima foaie, unsă cu unt de zici că e un aspersor în tavă, se presează ușor 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 Națională, care nu poate fi decât munteană, undeva, între Hala Traian și Aleea Cireșului (că mai „națională“ nu se poate!)

Săptămâna Nebunilor (sau Albă, sau a Brânzei): Români numesc joia din săptămâna albă Joia nepomenită sau Joia necurată.

De asemenea caracter este și joia întâia după Paști și cea după Rusalii. Tustrele joile acestea formează o treime nefastă, nenorocoasă.

În unele părți din Muntenia, precum bunăoară în comuna Râglești, plasa Olt-Vedea, județul Olt, joia din săptămâna brânzei se numește joia tuturor jivinelor (vietătilor), în special însă joia furnicilor.

Români din aceste părți serbează joia aceasta, ca și frații lor din Banat, în contra tuturor jivinelor și cu deosebire în contra furnicilor.

Fiecare om are grija de a se scula în această zi foarte de dimineață și a face o tură de mălai sau de făină, cu câte ceva brânză sau unt pe ea, și a o duce apoi pe câmp, unde o pune pe un mușuroi 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 național românesc nu numai prin popularitatea excepțională ci și prin adaosurile creative – smântâna, gălbenușul, leușteanul, zarzavatul de supă, oțetul – 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 București, în por-

turile dunărene și în Dobrogea (cele mai „turcizate“ locuri prin secole) și are darul, în Valahia, de a fi oferă principală a oricărei ospătării care vrea clientelă.

Se mănâncă, desigur, în cantități notabile și la Suceava sau Satu Mare dar, de la Severin la Agigea, se mănâncă numai ciorbă de burtă.

- | | |
|---|---------------------------|
| • 1 kg burtă de vacă sau vițel | • 1 căpătană mare usturoi |
| • 2 gălbenușuri | • leuștean, sare, piper |
| • 2 kg ciocânele și picioare de vacă | • 100 ml oțet |
| • 200 ml smântână | |
| • 500 g zarzavat supă – 2 cepe, 2 morcovi, 2 păstârnaci | |

Seară:

- Se pun 5 1 de apă la fierăt cu ciocânelele și picioarele sparte, se spumuiește
- Se spală burta, se taie în bucăți potrivite, se aruncă grăsimea, se curăță de pielita „zbârcită“, se freacă cu mălai și cu oțet
- Se lasă până dimineață în apă rece cu o linguriță de bicarbonat, să-i scoată acidul din musculatură
- După trei ore de fierăt se scot oasele și ciocânelele din oală și se dezosează, tăind zgârciurile (și ce mai e) tăiești de 1 cm lățime

Dimineață:

- Se pune burta la fierăt în apă în care au fierăt oasele completată la 5 litri
- Se rad morcovii, păstârnacul, se toacă ceapa din cuțit
- După trei ore se trage oala de pe foc se scoate burta și se taie tăiești de aprox. 1 cm lățime – 3 cm lungime (sau cum vreți)
- Se pune iar totul la fierăt – burta, zgârciurile de la ciocânele, oțetul și zarzavatul – încă vreo oră
- Ciorba trebuie să fie cât gros atâta zreamă, deci să scădă vreo 3 litri din cei 5 inițiali; ce scade sub, se adaugă
- Se pisecă usturoiul, se freacă cu 1 lingură sare (cu vârf), gălbenușuri, smântână și puțină zreamă răcită din ciorbă
- Se drege ciorba cu usturoi și restul, se piperează după gust, se presără leuștean
- Se oferă fierbinte, cu ardei iute, dar să fie la-ndemână și o „olivieră“ (aşa-i spune?) cu mujdei, oțet, smântână, că fiecare le are pe-ale lui

Cunoșc oameni care mănâncă zilnic măcar o ciorbă de burtă iar Bucureștii, Brăila, Galați, Constanța, Craiova, Turnu Severin au, fiecare, cărciumile sale vestite și căutate numai pentru ciorba asta.

La Brăila, cel puțin, la o cărciumă de vapori (nu dau nume, că e reclamă și n-a plătit) care deschide la cinci dimineață, coada începe de la trei, iar primarul își pune pile prin șeful poliției să-i țină loc!

Sunt variante, desigur: vara se toacă și un ardei roșu gras, se stoarce și o roșie coaptă. Atenție, se poate și fără piciorușe și ciocânele de vacă, dar atunci

trebuie să mărim corespunzător cantitatea de burtă.

Oricum, e ceva ciudat cu ciorba asta subtilă, care vorbește cam mult despre noi: pute, dar e gustoasă, dacă ajungi să te obișnuiești cu ea; face rău, e grea, îngrașă, dar prea e bună și nu ne-o putem refuza; vine de la turci, dar se preface că e de-a noastră; e vulgară, e din chestii pe care alții le aruncă scârbiți dar noi o mâncăm toți, mai ales elita!

E mâncare de vizitii băți, dar are cea mai savantă și pretențioasă pregătire din toată bucătăria română. E deopotrivă acră și dulce, picantă și catifelată, grasă și totuși delicată, eclectică și simplă în același timp! E Mitică!!

MARII MITITEI

- 1 kg ceafă de vițel (mânzat)
- 250 g pulpă de miel
- 1 lingură sare
- 1 ceapă mare
- 1 căpățână usturoi
- 1 legătură cimbru
- 1 lingurită praf miroase: ienibahar, rozmarin, chimen
- 250 g mușchiuleț de cal (nu e obligatoriu, dar cândva aşa se făceau micii)
- Se toacă carnea mărunt (dar cine a ști s-o toace cu satârul, câștig ar avea)
- Se frământă bine cu sare, piperul, bicarbonatul, miroasele, ardeiul iute și usturoiul tocate mărunt (până devin pastă), cimbrul măcinat praf, până totul e un aluat
- Între timp, oasele de vită sparte au fierbat 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 și o răcim, apoi o frământăm bine împreună cu carneea
- Amestecătura astăzi se lasă să-și revină din ce-a pătit câteva ore bune la frigider
- Micii se rotunjesc fie în mâna, udând-o mereu, să nu se lipească, fie prin țeava de cărănată a mașinii de tocata
- Nu tigaia e rostul micului, ci grătarul și focul corespunzător, de lemn și cărbuni

Demâncare veche, luată de prin podișurile Anatoliei și prefăcută pe românește, cu carne de porc, micul să desprindă de profet și să lipsească de Mioriță și prin faptul că se bea, se bea temeinic.

Dar nu se bea cu bere, cum zic unii, ci cu vin sec și vesel de sud, de unde se reține ceva ușor, o **Roșioară 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 **Crâmpoșie** îndesată de **Drăgășani**,

culeasă târziu, imediat după ce a căzut prima brumă și dusă a fost amintirea verii. Ori o **Fetească Albă**, subțirică și rea, de **Furculeni și Zimnicea**.

N-aș uita, la un mititel pufos, chiar și cu băutură alături, o ciușcă domesticită în oțet de vin, un muștar frecat cu hrean sau un mujdei în care s-au presărat trei tocături de verdeată: mărar, leuștean și pătrunjel.

PLĂCINTĂ CU DOVLEAC

Un fel de tartă ialomițeană, aş spune, parfumată și fragedă, mai ales când e caldă.

- 1 kg făină
- 400 g zahăr
- 1 ceașcă mare cu lapte
- 1 castron cu dovleac ras
- 1 pachet și jumătate de unt + 50 g uns tava
- miroase bune: zahăr vanilat, coaja rasă de lămăie, mirodenii după gust
- Se desface drojdia în lapte cald și smântână
- Se freacă untul cu zahăr până spumă se face, apoi se adaugă ouăle, drojdia cu lapte și smântână
- După ce s-au amestecat, se adaugă făina, ceva miroase și se frământă cât de bine; se lasă să respire
- Se unge o tavă cu unt
- Se întinde aluatul foaie cât tava, cu pereți cu tot, cât să învelească plăcinta
- Se umple foaia cu dovleac, se închide ca un plic, se unge cu unt și ou, se dă la cuptor, cu foc mic, cam 1 jumătate oră, poate mai mult

URZICI LA CUPTOR

- 1 kg urzici tinere
- 50 g unt + 50 g unt pentru uns tava
- 4 ouă
- 200 g telemea de Brăila
- 1 pahar cu lapte
- 4 linguri făină
- 1 ceașcă orez cu bob lung
- piper
- Se grijesc bine urzicile, cu apă multă, că au nisip și vietăți, se pun la fierbat
- Ouăle se bat bine cu făină, laptele, untul, piperul, până se fac pastă și spumă
- Se spală, se fierbe orezul
- S-au muiat urzicile? Se scot, se scurg, se toacă, se amestecă cu orez fierbat și pastă de ouă
- Cratița e unge bine cu unt
- Se aştern urzicile cu orez și pastă
- Deasupra se rade brânza

• În cupitorul cu foc mărunt vor sta o juma' de oră, să se-nchege și să se aurească brânza, și să aibă berea timp să se răcească sloi

Buruiana lui Marț, populara denumirea a urzicii, e un aliment fortifiant după lunga iarnă, leac pentru vindecarea bolilor.

Prin calitățile sale deosebite (prezența perilor urticanți, rezistența la frig și secetă, apariția ei concomitant cu topirea zăpezii, valoarea practică și terapeutică) urzica a fost asemuită cu iutele și puternicul zeu Marte.

Urzica este o plantă sacră, mâncată în anumite zile sau perioade ale primăverii: Dochia, Săptămâna Patimilor, Sâmbăta Paștelui și altele. Pentru a fi iuți și sănătoși de-a lungul anului, tinerii se sorcovesc cu frunze de urzică în zilele de Sângiorz, Paște, Arminden.

La fel procedează și feciorul îmbrăcat în crenguțe verzi, reprezentând zeul vegetației în ziua lui de celebrare, de 23 aprilie, care sorcovește cu un smoc de urzici prinse în vârful unei prăjini pe cei adunați în jurul său.

Local, prima mâncare a urzicilor era însoțită de o formulă magică: „Atunci să mă doară în pântece, când va face femeia mânz și iapa copil!“

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

PESTE CA LA GIURGIU

Lângă un mare port de grâne și un vad „bătătorit“ al fluviului (pe aici treceau turmele apa, abandonându-și cainii celebrului proverb, vechi mesaj al înțelepciunii populare: „Îți dau una de auzi cainii din Giurgiu“) giurgiuvenii au inventat o mâncărică de săturat docherii și harabagii, în care peștele e doar pretext și dare de gust printre altele, mai serioase.

- 1 kg grâu (sau arpacaș) • 500 g ceapă
- 2 kg fileuri pește • 1 pahar untdelemn
- 1 pahar vin alb • 500 g roșii
- sare, piper cât vă place • 1 legătură pătrunjel
- 1 linguriță praf de cimbru • 1 linguriță boabe de muștar măcinate

- Se fierbe grâul (arpacașul) până se-nmoaie
- Ceapa se toacă cât se poate și se pune la călit în ulei încins
- Se stinge prăjeala cu grâu (sau arpacaș) fier
- Se adaugă vin, boabe de muștar măcinate, cimbru, sare, piper, se amestecă bine, se lasă să fierbă înăbușit încă 5 minute
- Se taie roșiiile felii
- Se încinge cupitorul
- Peștele sărat, piperat se aşază pe pătura de grâu și se acoperă cu felii de roșii
- Se pune la cupor, la foc potrivit, cam o jumătate de oră, poate mai puțin
- Se toacă pătrunjelul, se presară peste pește

Ciudată mâncare asta, pește pe grâu fier! Aud un sunet antic, Europa coerență scurgându-se spre Asia convulsivă și magică, peste Istru, purtând mesajul unor sinteze simplificatoare până la esențe ce vor fi uitate...

Înainte de a mă rătăci printre viziuni stufoase, să vă spun ceva: pe dealurile dintre Călărași și Turnu Măgurele au fost dintotdeauna vii celebre, iar vinurile albe de **Greaca**, ca să dău numai un exemplu, împânzeau București și porturile Dunării până departe spre vest.

Am puține știri recente despre ce se mai întâmplă cu vinul din sudul Munteniei. Mai primesc, rar, câte un **Berbecel** subțire și mustos de **Comana** ori de **Prundu**, mesaj nesemnificativ, dar dealurile cu excepțională expunere sudică și pământ pricinos, făcut numai pentru vie, sunt tot acolo.

Pentru tradiția populară, prezența lui Hristos se manifestă în grâu de-a lungul întregului său ciclu de creștere și de transformare. În România se crede că se poate întrezări fața lui pe fiecare bob de grâu. Și în strofele ce însoțesc ritualul Plugușorului gospodarul se duce să vadă „Grâu frumos, Ca și fața lui Hristos“.

(Marianne Mesnil – „Etnologul, între șarpe și balaur“)

CHIFTELUTE DE BURTĂ

- 2 kg burtă
- 4-6 ouă (după cât îs de mari)
- 1 jumătate de franzelă
- 1 căpătană 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 grijată la fier, câteva ore, până „se topește-n gură“
- Franzela se-nmoaie-n lapte
- Mărarul se toacă pastă
- Ceapa și ardeiul se toacă și se călesc în ulei, apoi se scurge bine
- După ce a fierbat, burta se trece prin mașina de tocăt, împreună cu franzela stoarsă un pic, ceapa și ardeiul, usturoiul și morcovul
- Tocătura se freacă cu ouă, boia și mărar, se săreză-piperează
- Se pune ulei la încins
- Se formează chiftele, se tăvălesc în făină și se rumenesc ușor în tigaie, pe ambele părți

Încercați chiftelele asta muntenesti extraordinare cu un piure suav de carofi, mazăre și fasole verde.

Și, la mâncare veche, măcelărească, puneti un vin chefliu de **Valea Mostiștei**, un vin alb de Ulmu sau de Mănăstirea, care țopăie prin căni de fraged ce-i și nu se astămpără dacă nu-i băut tot până-n Paști!

PLĂCINTĂ PRIPITĂ

Aluat:

- 500 g făină
- 100 g unt + 50 g pentru uns
- 1 linguriță oțet
- 100 g zahăr pudră – pentru presărat
- 50 g osânză
- 1 ou
- 1 linguriță sare

- Se amestecă și se frământă toate până se fac cocă; se întinde foaie și se împăturește de mai multe ori, să se aerisească
- Se lasă să se odihnească 1 sfert de oră

Umplutura:

- 500 g brânză de vaci
- 3 linguri zahăr
- 3 ouă

- Se amestecă toate
- Se împarte aluatul în 2 și se întind foi cât tava
- Se unge tava cu unt, se întinde una din foi, se toarnă umplutură, se aşterne a doua foaie și se stropește bine cu unt
- Se dă la cuptor cald, la foc mic, cam 1 oră

Caloianul. După ce au aruncat acuma Scaloianul în atare sănătănuș sau i-au dat drumul pe atare apă curgătoare, se adună toate fetele la o casă și acolo fac o plăcintă mare, numită ghizmană sau și mai multe plăcinte, precum și alte bucate, și apoi, cumpărând și aducând flăcăii satului vin și lăutari, se pun cu toții la masă, mănâncă și beau împreună din pomana Caloianului, iar pe urmă se dau la joc și joacă până de către seară.

Dacă fetele sunt mici și nu au ouă, unt, făină, precum și celelalte trebuințioase pentru pomana Caloianului, îmbracă un sul cu haine femeiești și pleacă cu el pe la oameni acasă, și la casa la care se duc gazda trebuie să ude acel sul cu apă, apoi le dă ouă, unt, făină, etc., și cu ceea ce adună fac și ele plăcinte, bucate, și cumpără vin, și aceasta se cheamă pomana Caloianului, iar acel sul îmbrăcat, care mai pe urmă se leagă de vîrful cumpenei unui puț, i se zice ca și omului celui de lut, asemenea Caloian sau Scaloian.

Iene, Iene, Scaloiene,
Iene, Iene, Scaloiene,
Du-mi-te la Dumnezeu

Să umple șanțurile,
Să crească legumile
și toate ierburile.

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

PASTRAMĂ DE MÂNZAT

- Se taie bucăți late de carne de 3-5 cm grosime
- Se dau cu sare multă și se lasă în copaie 8-10 zile de-a rândul prefăcând zilnic susu-n jos
- Se spală carnea-n trei ape și se pune sub teasc, o zi și o noapte, să-i iasă zemurile cele rele
- Se amestecă într-un litru de vin bun și vechi 3 linguri de silitră, 250 g chimion praf, 5 căpățâni de usturoi pisat, 5 ardei pipătuș praf
- Pastrama se freacă cu această pastă și apoi se lasă să-și ia damf bun, încă 2-3 zile, în copaie, cu zeama asta, întorcând-o tot mereu pe amândouă părțile
- Se scurge, se pune-n vânt, să se zvînte bine, apoi se spânzură în loc uscat și răcoros

Aperitiv răspândit în toată Valahia, pastrama de vacă e totuși mai aproape de Dunăre decât de munte și rimează cu țuica slabă și parfumată de la Oiești și Strejești.

Sarea. Simbol de puritate, curătenie și perfecțiune, sarea apare în viața rituală, de obicei, alături de pâine, semn al armoniei, al păcii, prieteniei și ospitalității (tânărul cuplu trebuie să mănânce pâine cu sare din același vas, copilul proaspăt botezat se aşază pe pâine și sare, întâmpinarea oaspeților cu pâine și sare).

La „scosul“ plugului, la 9 martie sau de Sfântul Gheorghe, „dimineața ciobanii mânâncă ceva sărat și pleacă cu oile la pășune“. În aceeași zi, acte ceremoniale în care pâinea și sarea au rol ritual major sunt practicate de fete (în Bucovina) pentru purificare și mărirea forței de atracție. Obiceiul „prinderii de surate sau fărtați“ (în Moldova) sau „mătcălăul“ (în Banat) se petrec sub semnul ritual al sării, același fiind semnul sub care se fac focuri rituale (în Bucovina) la Blagoveștenie.

(din Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

MUJDEI CALD

Înspire Dunăre, afumătura, rasoul și friptura se ung și cu un mujdei cald.

- 1 lingură de unt
- 1 ceașcă de supă de carne
- sare, 1 linguriță
- 1 jumătate căpățână de usturoi mare
- 1 lingură de făină
- 2 linguri oțet
- Untul se topește pe foc, se amestecă cu făină și se stinge cu supă
- Usturoiul se pisează pastă
- Când a-nceput să fierbă zeama, se adaugă usturoiul, oțetul, sare
- Se lasă să freamete 10 minute pe foc dulce, amestecând din când în când

GHIVECI MĂCELĂRESC

Mâncărică de zahana și de vară-toamnă, s-a născut probabil lângă ospătăria murdară a unei piete și a unui obor de tăiere a animalelor.

Carnea, mai toată, e „căzătură“ și măruntaie, adică, ce mai, rămășițe pe care nu le cumpără nici slujbașii, darmite boierii (e interesant că multe din marile rețete românești – și nu numai, dacă ați umblat prin lume – provin din măcelării și cherhanale, din birturi populare, unde se gătea tot ce rămânea, tot ce nu se vânduse după o zi de negoț).

Și ar fi poate amuzant să ne imaginăm ucenicul obosit și flămând, trimis de meșterul casap sătul de carne și numai carne, să caute prin piață – într-o seară de august – să adune de pe tarabe ce o găsi și i-or da oltenii. Sunt tot felul de verzituri pe lângă cobilițe, e o vară bogată, prețurile sunt mici, aşa că un fel de mizerie vegetală succulentă și perfect recuperabilă dar fără valoare zace abandonată, rostogolită în rigole. Tot ce au dat deoparte servitoarele unguroaice mâname de doamna să facă piață, mai ales răscopturile puțin înmuiate, roșii, vinete, dovlecei, ardei – cele ce fac deliciul fiereturilor – ajung în ceaunul afumat și unsuros al măcelăriei, lângă zecile de „căzături“, de bucătele de carne și mai grase și mai slabe, rămase din tăieturi prea largi sau prea hapsâne.

Fierbe o noapte, vegheat de ucenicul somnoros, chinuit, sub primejdie de moarte, să primenească covățile și podele săngerate, să curețe cu sare butucii, să ascute până sclipesc bărdițele și cuțitele.

Vin dis-de-dimineață nebunii orașului, artiști beți și beizadele zăpăcite, dansy sirocoșii și cheflii din lumea bună, podărese și curve de lux, se înghesuie să mănânce, cu prostimea laolaltă, o lucrare măiastră și să o facă, iată, celebră.

- | | |
|--|------------------------------|
| • 250 g piept de vită | • 150 g piept de porc |
| • 250 g momițe vițel | • 250 g măduvioare |
| • 250 g gât berbecuț (sau alte „căzături“ de la aceste animale) | • 150 g untură de la rinichi |
| • 200 g măduvă de os mare | • 400 g morcovii |
| • 600 g cartofii | • 1 conopidă mijlocie |
| • 1 țelină | • 1 varză mică |
| • 1 vânătă potrivită | • 5 ardei grași |
| • 2 dovlecei | • 1 gulioară |
| • 2 fire praz | • 300 ml bulion roșii |
| • 2 cepe mari | • 500 g mazăre verde |
| • 500 g fasole verde | • 1 kg roșii |
| • sare, piper, după gust | |
| • 250 ml vin alb | |
| • câte 1 legătură frunze țelină, mărar, pătrunjel | |
| • Se pun la fiert fasolea verde și mazărea | |
| • Carnea; momițele și măduvioarele se taie îmbucături mari și se săreză, piperează | |
| • Se toacă mărunt verdeață | |

- Se încinge untura într-o tigarie mare, de neam prost, cum se zice, și se rumenește ușor carnea (acoperită, să se și înmoie)
- Gulioara, cartofii, morcovii, țelina, prazul, ceapa se curăță
- Se taie bucăți de-o gură cartofii, morcovii, țelina, prazul, conopida, vânăta, varza, dovleceii, ardeii, gulioarele
- Se toacă mărunt ceapa
- Se scoate carnea într-un vas, se acoperă
- Se pun la călit, în aceeași untură, vegetalele: cartofii, morcovii, țelina, prazul, conopida, vânăta, varza, dovleceii, ardeii grași, 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 îngălbénit se stinge cu bulion de roșii și se potrivește de sare și piper pentru toată mâncarea
- Se amestecă fasolea și mazărea fierte cu restul de legume
- Ceaunul primește mai întâi, frumos așezate, o jumătate din legume
- Acum se aşază carnea, momițele și măduvioarele, presărate cu bucăți de măduvă grasă
- Se acoperă cu restul de legume, se toarnă ceapa cu sosul de roșii
- Se presără verdeața tocată
- Se aşterne un capac de jumătăți de roșii, așezate 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 dedesupă nici pe deasupra (de aia e aşa de grasă) deci trebuie vegheat și 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-și permite), a eliminat măduva, ba chiar și toată carnea grasă, lăsând ceaunului numai cărnița macră. De ce nu?

Vasele de Jena și cu teflon fac să scadă mâncarea fără să se ardă, aşa că nu mai e mare nevoie de aşa multă grăsimi.

Mai mult, unii au ajuns să degreseze la sfârșit toată chestia, pentru a o face și mai digerabilă.

Oare ce beau ei, craii, tolăniți pe butucii lustruiți din fața crâșmei, cu coatele îngropate în scândurile groase ale mesei, înfulecând fapta deasă a casapului, înmuind în sos bucăți de pâine neagră? Ce le turna, pe doi bani buni, stăpânul locului, în cămile de lut? Un **Roze de Mehedinți**, pentru că sigur suntem în sud – ghiveciul a vorbit! – deci un vinuleț acid și onest ar putea fi la locul lui? Un **Berbecel de Greaca**? Un **Parmac de Călărași**? Toate sunt întru câtva istorie, pentru că cineva le-a abandonat, nu demult, într-un cimitir discret și depărtat al

vinurilor românești, gospodăriile țărănești de pe malul Dunării (dar nu numai!)

Vițe vechi, unicate mondiale, după o viață înfloritoare de sute și sute de ani, abia mai pâlpâie amorțit pe lângă garduri mărunte în toată România. Cineva a decretat, lăua-l-ar dracu în Sahara, că gata, deajuns cu diversitatea, cu nuanțele, cu originalitatea! Gata cu exprimările minore, chiar dacă unice! De acum încolo vom mâncă toți doar caviar și foie-gras și vom bea toți doar marile Bordeaux-uri! Nu v-apuca deja greața?

Gata cu fetele drăguțe despre care să poți spune „o iubesc că are ochi frumoși, 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 inteligența, cu Marie Curie. Nu v-apuca isteria?

Așteaptă să fie redescoperite, reparate sau reconstruite zeci de vinuri de altădată, fără pereche, nu neapărat prin valoare ci prin caracteristici unice în lume. E și asta o exceptionalitate!

Mii de vinuri ale mapamondului fac fala unor vitrine celebre nu numai pentru că sunt bune, ci pentru că sunt altfel!

Și iată o mică listă de amator, în așteptarea celei a profesioniștilor, completă:

- **Roze de Mehedinți** (un cupaj nervos, cu fibră)
- **Gordan-Drăgășani** (superproductiv, simpatic)
- **Crâmpoșie-Drăgășani** (deschis, gustos, cu ambiții de parvenire)
- **Bășicată-Dealul Mare** (vesel și simplu)
- **Seină (Negru moale) – Maramureș, Vrancea, Sălaj și Mehedinți** (nu-i clar?)
- **Corb (Negru Vârtos) – Maramureș, Sălaj, Vrancea și Mehedinți** (nu-i și mai clar?)
- **Roșioară-Dolj** (senin, confortabil)
- **Berbecel – Bechet** (zglobiu, parfumat)
- **Parmac – Calafat** (de cursă lungă)
- **Somoveancă – Tulcea** (onest, sprințar)
- **Majarcă – Timiș** (tineresc)
- **Creață – Timiș** (trei gusturi succesive)
- **Mustoasă – Arad** (adolescent, etern)
- **Plăvaie – Vrancea** (ștrengar, fierbe-n oală)
- **Iordană – Tânărave** (texturat, bună remanență)
- **Negru de Sarichioi** – Tulcea (catifelat)
- **Verdea – Panciu** (neastămpărat, simpatic)

Doamne ferește, nu spune nimeni să alungăm ca pe niște invadatori pe post filoxeric! Mai întâi că e loc pentru toată lumea, apoi, sunt deja valori ferme, sunt acasă. Așa că ar fi mare păcat și mare pierdere. Dar de ce să continuăm această uniformitate monotonă? De ce mereu, de la Oltina la Cotnari, de la Huși la Tere-

mia, de la Halmeu la Urziceni, să cultivăm aceleași și aceleași 8-10 vinuri?

Suntem mai săraci cu câteva zeci de soiuri, în timp ce tocmai originalitatea noastră levantino-carpato-danubiano-balcanică ne-ar putea îmbogăți, oferind lumii altceva! Altceva decât are deja, din belșug, și mult mai bun decât copiile noastre sărăcăcioase.

Puneți un franțuz, oricât de mofturos și de rafinat, la o paradă de vinuri „de pe aici“: Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Merlot și.a.m.d. Plus o Băsicată de Dealul Mare! Ce va alege Savarin-ul nostru, mort de sete și curiozitate? Băsicata, domnilor! Pentru că Băsicata e, pentru el, tot ce căuta aici; o descoperire, o valoare locală, o însușire regională interesantă. Pentru el, Băsicata e un ambasador!

ALVIȚA

Umplutură:

- 5 albușuri
- 300 g miez nucă
- 1 lingură zeama de lămâie
- 400 g zahărtos
- 300 g miere
- 1 plic zahăr vanilat

Foi de plăcintă fără grăsime (de tăieți)

- 6 ouă (60-70 g ouă)
- 600 g făină

Aluat:

- Se face de cu seară: se bat ouăle spumă, se amestecă cu făină și se frământă până nu se mai lipesc de mâna. Se întind 6 foi subțiri de măriție vasului în care vom pune alvița, se pun în tavă și se coc ușor douăzeci de minute, la foc mic, în cuptor, una câte una

Umplutura:

- Miezul de nucă se încinge ușor într-o tavă, câteva minute, fără să se rumenească, apoi se freacă între mâini, să le cadă cojile; se sparg în bucăți mici
- Într-o cratiță de aproximativ 3 litri se bat albușurile spumă
- Se pune mierea la foc mic, până ajunge să clocotească (atenție să nu dea în foc)
- Se adaugă zahărul și zeama de lămâie, împreună și deodată
- Vasul se aşază pe marginea plitei, și se mai bate amestecul (cu telul) încă vreun sfert de oră, până se întărește
- Se toarnă fierbinte peste spumă, amestecându-le pe foc potrivit (cu același tel în formă de pară) nebunește, cu toată forța, să nu se păndă, alt sfert de oră
- Se ia în sfârșit de pe foc, se adaugă zahărul vanilat și nucile, amestecându-le ușor
- Se căptușește un vas cu o coală mare de hârtie pergament
- Se pun 3 foi de aluat în vas este hârtie se răstoarnă umplutura

fierbinte și se nivelează

- Se acoperă cu celelalte 3 foi și se presează, să se lipească
- Se învelește bine alvița în foia de pergament
- Se acoperă cu o altă tavă sau o scândură, să se prezeze, și se lasă la rece, 3-4 zile, să se întărească

Sub Baterea alviței însă se înțelege o datină, care se face totdeauna în ziua de Lăsatul secului și care e uzitată mai cu seamă între copiii din Muntenia.

Leagă o sfără de o grindă, în dreptul mesei sau în alt loc undeva; de capătul sforii leagă un cocoloș bun de alviță, și apoi toți copiii stau roată de jur împrejurul mesei cu gurile căscate ca să poată prinde cocoloșul de alviță.

Unul poartă sfără de jur împrejur pe la toți și, când se apropie boțul de alviță pe la gurile lor, ei se răpăd asupra lui ca să-l prindă, căci care-l prinde a lui este toată alvița aceea.

Pe urmă, dacă s-a prins cocoloșul cacela, mai pune altul și tot aşa până se găsește toată alvița, pe care o cumpărăse în scopul acestei petreceri.

În Brăila, în Galați, precum și în orașe orașe de pe malul Dunării, alvița care e făcută din zahăr, miez de nuci și făină și care e dulce și cleioasă, se joacă sau se bate astfel:

Se bate în tavan un cui, de cui se prinde o ață, iar la capătul aței se leagă o bucată de alviță în care se pune un franc sau un galben.

Tatăl balanțează ața și toți cei din casă stau cu gura căscată ca să prindă alvița.

Cine-o prinde cu gura o mănâncă și ia banul. Ceilalți îl invidiază. Copiii care n-o pot prinde plâng.

Iar când se prinde alvița de părul vreunui și nu se poate desface, atunci se nasc râsete.

Astfel petrec cu toții până după miezul nopții, anume ca să fie străji, pentru că după credința lor în ziua aceasta va sta Domnul nostru Iisus Hristos la judecată.

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

GHIUDEM

- 2 kg carne vacă
- chimen, usturoi, piper, după voie
- mațe de vacă, bine grijite
- sare, câtă vă place (dar nu prea puțină, că e cârnat aici, nu cartof fierb de regim)
- 0,5 litru vin vechi, tare
- Carnea se mai poate toca și la mașină, dar osânza și slănină numai la cuțit
- Se freacă bine tocătura cu sare și miroase, se înmoie-n vin
- Se umplu mațele îndesat, se leagă și se punte ghiudemul la teasc, 1 zi, apoi

la vânt, 3 zile, și iar la teasc 1 zi; apoi se lasă să se usuce, la rece, în cămară, destul, până-i vine rândul

Prin excelență sudic, ghiudemul este un mezelic de țuică, lângă o telemea și o măslină, cu niscai „icre moiu“.

SUPA MOȘIERESEI

- | | | |
|-------------------------|------------------------|-----------------|
| • 3 cartofi | • 2 morcovi | • 1 gulie |
| • 1 vîrzucă dulce | • 1 pahar mazăre verde | • 1 ceapă |
| • 1 ceașcă fasole verde | • 2 litri supă de oase | • 2 linguri unt |
| • 1 legătură pătrunjel | • 1 pahar smântână | • 1 ou |

- Toate legumele se taiă tăiești
- Supa se pune la fierb cu mazărea
- Gulie, 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 și un pic de supă
- Se adaugă supei și cartofii, să mai fierbă încă 1 sfert de oră
- Se dregă cu ou și smântână, se presară verdeață

Așa-i spun fiereturii acesteia ialomițenii, și știu ei de ce.

MUSACA DE VINETE

Și grecul și turcul fac, fiecare în felul lui, mâncarea asta, și o fac prea de demult (se pare că totuși grecii au inventat-o) ca să putem noi măcar visa la vreun dreptuleț de autor. Dar, cum se-ntâmplă de obicei în țara asta destabilizantă – mi s-au plâns destui străini onești că „una vin și alta pleacă“, că vin marți cartezieni-sceptici și pleacă joi balcanici-exaltați – n-am fost în stare să ținem minte nimic, nici ce ne-au învățat turcii și grecii, nici ce înseamnă respectul față de copyright!

La nord de Dunăre, musacaua și-a pierdut nu numai „K“-ul originar, ci și mai toată tehnologia, păstrându-și doar, asta-i drept, principiile primare.

- | | | |
|--------------------------------|----------------------------|--------------------|
| • 750 g carne vițel tocată | • 2 cepe | • 500 ml supă vită |
| • 2 ouă | • 2 kg vinete | • 1 kg roșii |
| • pătrunjel verde | • sare, piper | • 100 g unt |
| • 100 ml ulei floarea soarelui | • 1 pahar vin alb parfumat | |

Lucrarea anevoieasă:

- Se taiă vinelele felii rotunde de 1-1,5 cm grosime
- Sărați puțin fiecare felie, pe ambele părți, presați-le între două scânduri cu ajutorul unei greutăți, să iasă apa, cam 1 oră
- Până se scurg, tocăți ceapa și pătrunjelul, tăiați roșile felii, bateți ouăle, punteți supa la ncălzit, aşa, ca să treacă vremea

- Puneți feliile de vânătă într-o cărpă fierbinte de uscată, ca o tușă finală a pregătirii
- Încrețeți untilul împreună cu untdelemnul, puneți vinetele la prăjit un pic, până se rumenesc pe ambele părți – apoi le dați deoparte (e ceva de lucru!) să-ștepe, c-a veni iar vremea lor
- În aceeași tigaie, continuați cu rumenirea cepei
- Când ceapa s-a-nmuiat și îngălbenit ușor se adaugă carnea
- Când începe să sfărâie se toarnă un polonic de supă fierbinte, se acoperă și se lasă să fiarbă înăbușit, la foc mic, adăugându-se supă din când în când, până când s-a-nmuiat carnea
- S-a muiat? Perfect. Dați capacul deoparte și măriți focul, să scădă și să se rumenească ce-i de scăzut și ce-i de rumenit
- Când a rămas numai grăsime, încă 3 minute de prăjit, dar amestecând, să nu se prindă și ardă carne
- Gata, dați deoparte, să se răcească, scoateți de pe grăsime, adăugați piper, sare; când s-a răcit se bate carnea cu ou și păstrunjel verde
- Într-o cratiță de fontă groasă (deși e mai „adevărat“ într-un vas de Jena sau de lut) unsă cu un pic din grăsimea rămasă de la prăjeală puneți un strat de felii de roșii, apoi un strat de vinete, urmează, ati ghicit, carne tocată, iar roșii, vinete, carne, până se umple vasul; închidem tot cu un strat de roșii
- Stropim cu vin
- Dăm la cuptor, la foc mic, până se rumenesc bine roșiile, zeama s-a uscat și nu mai putem trăi de poftă

E, ia să vedem, ce vin? Ce vin roșu, mai precis? Sunt vreo trei care intră pe culoarul acestei foarte fine dar totuși viguroase copturi.

Ce-ati spune de un **Merlot de Oancea (Dealurile Bujorului)**? Culoarea lui de mac fanat ascunde un corp de gladiator. E exploziv în arome, plăcut și rotund la gust și se lasă băut fără mofturi, deși e vin din cea mai aleasă castă.

N-aș ocoli însă nici ideea unui **Pinot Noir de Sadova-Corabia**, vin robust, umblând sfâtos în haine rubinii, dar având un suflet poetic, deprins cu luxul și lenea. Sau, și mai interesant, un **Merlot** cât de Tânăr de **Brădești (Dolj)**, cu gust limbut și acidulat, mărșăluind în zăngănitul militar al celor 12,5 grade prin pahare, prefăcându-se doar, din moment ce muscula sa forță e sigur îngemănată cu ceva muieresc, bland și alunecos.

Lucrarea simplă:

- Cere un ceaun mărișor, că la început vinetele și carnea au un volum mult mai mare decât sfârșitul savuros
- Se taie feliile de vânătă, se săreză foarte puțin pe ambele părți, se lasă în aşteptare
- Se toacă ceapa și păstrunjelul, se taie roșiile felii
- Se pun untilul cu uleiul la încins direct în ceaun

- Se prăjesc o treime din ceapă și o treime din roșii
- Se amestecă carnea cu ceapa rămasă, ouă, păstrunjel, piper, sare
- Se pun felii de vinete în ceaun, peste ceapa prăjită, apoi carne tocată, roșii; vinete, carne, roșii și tot aşa; ultimul strat e de roșii minuscul
- Se toarnă vinul, supă fierbinte – se acoperă, se dă la cuptor, cu foc minuscul
- După ce a fierit cam 1 oră se ia capacul, să se rumenească încă o jumă' de oră (și să scadă cel puțin la jumătate)

ALTE MUSACALE

După aceleași găteli și cantități ca la musacaua de vinete, cartofi și țelină, se pot găti cu carne tocată și varza, dovleceii, morcovii, gulioarele, castraveții și alte legume.

În Banat am mâncat o musaca de ceapă, la Halmeu una de mere, pere și gutui, amestecate.

La Săveni, lângă Botoșani, moldoveanca a pus între carne și cartofi și câteva felii subțiri de caș; la Vișeu de Sus (nu vă mirați, am fost reporter de teren cincisprezece ani) pe Valea Scradei, coana preoteasă a făcut o musaca de ciuperci (pălării de burete șerpesc și ghebe) de nu ne-a ajuns vinul și am băut „busuioaca“ de la IAS Huși.

Va fi grea și noduroasă la-nghițit aşa mâncare, fără alt ajutor prietenesc: un **Merlot** coacăziu și pisicos de **Cozieni-Olt**, un **Burgund Mare de Plenița** (Mehedinți) cam din topor dar cinstit, și un **Pinot Noir de Chirnogeni** (Dobrogea) înfocat și alunecos (vă e de-ajuns?)

BRÂNZOAICE

Aluat:

- | | | |
|--|---------------------|-------------------|
| • 250 g făină | • 75 g zahăr | • 70 g unt |
| • 2 ouă | • 125 ml lapte | • 1 linguriță rom |
| • 10 g drojdie | • 1 vârf cuțit sare | |
| • 100 g zahăr pudră – pentru tușă finală | | |

Umplutura:

- | | | |
|---------------------|-------------------------------------|-----------|
| • 150 g brânză vacă | • 150 g telemea | • 2 ouă |
| • 50 g zahăr | • coaja rasă de portocală și lămâie | • vanilie |

Aluat:

- Se moaie drojdia cu puțin lapte călduț și 1 linguriță zahăr
- Se opăresc 2 linguri de făină cu lapte fierbinte, amestecând până la omogenizare
- Când s-a răcit, se amestecă cu drojdia și se bate până face bășici (asta-i plămădeală)
- Se lasă să crească

- Se freacă gălbenușurile întâi cu sare, apoi cu zahărul până se face o cremă spumoasă
- Se toarnă plămădeala bine crescută peste făina rămasă și se amestecă și gălbenușurile, ceva lapte cald și albușul făcut spumă
- Se frământă aluatul, adăugind until topit și restul de lapte

Umplutura:

- Se frământă toate cele, brânzetură și miroase
- Se întinde aluatul la 2 cm grosime
- Se taie în pătrate
- Se umplu și 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

Ciudătenie ajunsă la putere între cele două războaie mondiale, recomandată și de Păstorel și de Casa Capșa – pe vremea când în Europa, ca și azi, „Caviar d'aubergine“ înseamnă doar salată de vinete și nimic mai mult.

- | | |
|--|-------------------------------|
| • 100 g vinete | • 100 g icre negre tescuite |
| • 50 g untdelemn măslini | • 1 linguriță zeama de lămâie |
| • Se alege o vânătă mică, bine coaptă, se pune pe plită | |
| • Odată pătrunsă, se curăță de pieliță și de semințe – trebuie să rămână 4-5 linguri de substanță albă care se toacă mărunt | |
| • Se amestecă cu icrele, se toarnă uleiul, puțin câte puțin, și zeama de lămâie | |
| • Se dă la rece | |
| • Se oferă cu pâine prăjită de secară și cu un păharel de afinată tare, făcută acum un an, din afine de munte, rom alb și 300 ml miere la 1 litru alcool | |

Dar nu aş ignora deloc o șampanie cât de seacă – Brut de Brut – de **Panciu** sau de **Blaj**, de **Iași** sau de **Silvania** (și, să știți, fără prejudecăți, că și **Zarea** face o șampanie excellentă!). E drept, băutura superspumoasă simbolizează sărbătoarea, unicitatea, și se bea homeopatic, dar tot ea deschide, vaporos și bogat, celor care se pricep, multe drumuri minunate.

Aperativ ignorat în România, spumosul sec și senin binemerită lângă lucruri rafinate ca vinetele cu icre negre sau ficătelei de pui în unt...

SARAMURĂ

- 2 ardei iuți
- 500 g sare grunjoasă
- 50 g oțet
- 1 l apă
- verdețuri (pătrunjel, țelină, leuștean, cimbru, mărar)

- 2 kg pește de apă dulce, de preferință pește alb – bibani de 200-250 g, mărlițe (știucuți) sau strapazani (șălăiași) de 500 g, (dar merge și orice alt pește)

- Se pune apa la fier

- Pe plita încinsă moderat sau pe o tablă aşezată pe jar blând se aşterne un strat de sare

- Se curăță peștele de mațe, dar nu și de solzi; se spală în apă rece
- După ce sarea s-a înfierbântat bine, se aşază peștele 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 carneea cea albă, dulce și coaptă în ale ei; focul mic face saramurica bună

- Se ia peștele de pe sare și se pune într-o tavă curată

- Se presără cu verdeță și ardei iute tocat

- Se stropește cu puțin oțet (lămâie pentru obrazele fine)

- Se toarnă apa cloicotită până la grosimea peștelui (bibanii să pară niște insulițe joase, bătute de valuri)

- Se mănâncă îndepărtând pielea cu solzi

Născută pe malul Dunării, într-o țară bogată mai ales în sare, saramura sigur că exprimă sărăcie și 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 „ciușchi“ de la vecinii bulgari și verdeță dintr-o grădină dintr-un stufuri.

Dar uite că tot lucrarea veche e bună: carne coaptă pe sare, între solzii ei, are o savoare excepțională. Însă odată desfăcută de pe pielea solzoasă, se cuvine udată cu o lingură două din zeama parfumată în care a zăcut, precum și cu o cană de vin de baltă, o Roșioară de Mavrodi sau din alte vii de pe lângă Dunăre. E un vinuț alb totuși, nici prea mare nici prea mic, cinstit și de masa adică, ca și 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 mațele; se spală, solzii rămânând bineînțeleș la locul lor
- Se obține un fel de roată care se aşază pe sarea încinsă cu solzii în jos
- Dacă aveți o cratiță destul de mare, aşezați-o pe plită (tablă) peste pește, cu gura în jos, să se coacă carneea mai uniform
- Dacă nu-i vas, după douăzeci de minute peștele se întoarce cinci minute și pe față fără solzi

Dacă saramura-i aceeași – high technology – peștele-i altul, mai gras, deci cere un vin mai înfipt, cum e **Crâmpoșia** muntenească, mai ales la **Drăgășani**.

Vin românesc vechi, prefiloxeric ca și Roșioara, și la fel de răspândit (cândva) Crâmpoșia are un parfum agreabil și ceva mai multă fermitate. De o culoare gălbui-verzuie, frumoasă ca toamna, tăricel în anii buni, vinul acesta țărănesc dar și cu ceva ambiții se îmbină cu peștele mai gras, chiar și cu cel de mare, ca patronul de bordel cu relațiile oculte și inocența cu copilăria.

CIULAMA

- 1,5 kg carne pasăre sau vițel • 300 g unt
- 250 g făină • sare, piper
- 1 legătură pătrunjel

- Se fierbe carnea bucăți 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
- În zreamă se pune puțin piper, unt și făină; se amestecă bine, până se omogenizează
- Se lasă să dea în câteva clocote și se toarnă pastă peste carne
- Se presară verdeață

Mâncare muntenească mai ales, subțire, asemănătoare cu „blanquette“ franuzească, la care un păharel de Reisling de **Dealul Viilor-Mehedinți**, sec și triumfal, ar echilibra o lucrare cam princinoasă stomacului nostru fragilizat.

CASTRAVEȚI MURĂȚI DE VARĂ

Principala condiție a valahului ce pune murături și vara: prospetimea. Deci, să fie castraveții tari, mici, lucioși, să respire sănătate și tinerețe.

- 5 kg castravectori • sare, 2 linguri la 1 litru zreamă
- 2 căpățâni usturoi • mărar uscat, crengi
- Castravectorii se potrivesc în borcan (unii le taie capetele, să se mureze mai repede) cu cătei de usturoi pe ici pe colo, și se căpătesc cu crengi de mărar
- Apa cu sare se pune la fieră, și, după ce a clocoțit câteva minute, se lasă să se limpezească
- Se toarnă zeama, un pic răcită, și se leagă borcanul

PLĂCINTĂ BUCUREȘTEANĂ CU MERE

Aluat:

- 1 pachet și jumătate de unt • 2 linguri zahăr
- 250 ml smântână 1 ceașcă mare de făină – 300-350 g

- Se amestecă bine untul, smântână, făină și zahărul
- Bulgărele obținut se lasă la frigider 1 noapte și 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 curăță și se rad mare
 - Se încinge unt într-o crăticioară și se pun merele la aurit
 - Când și-au schimbat culoarea, adăugați zahărul și stafidele, amestecați bine și lăsați să se răcească

Copțul:

- Se unge o tavă de cuptor cu unt
- Aluatul se împarte jumătate și se întinde în 2 foi cât tava
- Se întinde prima foaie în tavă, se înteapă cu furculița (marcați bine unghiurile) și se dă 1 sfert de oră la cuptor încins
- Se scoate tava, se aştern merele, se acoperă cu a doua foaie, care și ea se înteapă cu furculița
- Se dă la cuptor 1 jumătate de ceas

Taină:

Plăcinta se taie mai ușor când e căldată.

- Plăcinta se scoate mai ușor din tavă când s-a răcit dar e bună caldă, aşa că, după ce ați dizlocat-o, reîncălziți-o!

CASCAVAL LA CAPAC

- 200 g cașcaval • 50 g unt • piper, boia, dacă vă place
- Se unge cu unt o tigăiță
- Cașcavalul se taie felii de un deget (unii le spală în lapte și le trec prin ou)
- Se potrivesc felii acestea în untul încins, se presară cu picantei, se acoperă cu un capac
- Pe foc se lasă nu mai mult decât e nevoie ca să se înmoie
- 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 și o mașinărie specială, cu cărbuni și zeci de tigăițe, un cuptorăș care se pune direct pe masă) cașcavalul la capac – mâncare de târgoveți și de cărciumă – depinde mult de pâinea cu care se asociază.

Imi place, gros cum sunt la gusturi, cea neagră, de secără, caldă de proaspătă sau prăjită. Alții însă, preferă, pe bună dreptate, pâinea ardelenească, cu cartof, sau pâinea săsească, cu ceapă, nuci și altele (că e plin Bucureștiul!).

Vinul îl simt alb și parfumat, demisec, un **Sauvignon Alb de Drăgășani**, că acolo e printul acesta luminos la el acasă.

CIORBĂ DE PERIȘOARE

Mâncare muntenească prin excelență – dar se face, de secole, în toată țara, de la Săveni la Cerna și de la Carei la Vama Veche, după aceeași rețetă:

Perișoare:

- 250 g carne vițel sau mânzat
- 30 g făină
- piper, mărar
- 30 g orez
- 1 albuș ou mare
- 1 linguriță ceapă tocată

Zeama:

- 1 kg oase vițel
- 1 ceapă
- 100 ml smântână
- albitura: 1 morcov, 1 păstârnac, 1 țelină mică
- leuștean (dacă leuștean nu e, nici ciorbă nu e, și dacă ciorbă nu e, nimic nu e, c-aşa-i în România)
- 1 1 borș
- 1 ardei gras
- sare
- 1 roșie
- 1 gălbenuș
- 2 1 apă
- Se curăță ceapa și albitura, se rad mărunt
- Se pun la fierăt o jumătate de oră împreună cu roșia și ardeiul tocate, oasele sparte și o linguriță de sare
- Se toacă carnea
- Se spală orezul, se scurge
- Se amestecă bine carnea cu lingurița de ceapă rasă, orezul, făina, albușul, piper după gust, o linguriță de sare, mărar
- Se scot oasele din zeamă
- Se ia din amestec cu lingurița, se rotunjește un pic – udați-vă mâna cu puțină apă rece – și se pune în ciorba cloicotind
- Se lasă să mai fierbă, încet, acoperit, încă o jumate de oră cu perișoarele înăuntru
- Se adaugă borșul, să fierbă 2-3 minute
- Se potrivește de sare
- Se aromeară cu leuștean tocat, se drege cu smântână bătută cu gălbenuș

Fără să fie strict românească, ciorba de perișoare, alături de alte câteva ciorbe de zi cu zi, are un pronunțat caracter național, fiind prezentă cel puțin o dată pe lună pe mai toate mesele nord-danubiene.

Produs de sinteză asiato-european: orez (noi și islamul), borș (noi și Troțki),

leuștean (noi și fanarioții) – perișoara are totuși și un zvâcnet patriotic – apa e indigenă iar vaca de la Răcari.

Amintit în cântecele populare, Leușteanul este o plantă folosită în descântece împotriva Itelelor, de întoarcerea laptelui și împotriva șarpelui. Este cea mai însemnată plantă din grădina de legume, având o influență magică asupra întregii grădini.

De aceea se spune că dacă îi se fură Leuștean din grădină, îi se vor usca toate verdețurile. În Carpați, rădăcina Leușteanului se pune în jurul siciului unui mort, alături de alte plante, pentru ca mortul să nu se facă strigoi.

(Cornel Dan Niculae – „Leacuri și remedii magice din Carpați“)

TUSLAMA

- 1 kg burtă de vacă
- 1 căpătână usturoi
- 2 cepe, 1 morcov, 1 păstârnac, sare
- 1 borcan mic iaurt (sau 100 ml lapte prins)
- 3 kg picioare vacă
- 1 lingură oțet
- Se curăță burta, se taie zbârciturile, se spală în mai multe ape cu oțet
- Se pune totul la fierăt 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 peștișori burta și tot ce-a căzut de pe oase, se pun într-un castron preîncălzit
- Se freacă usturoiul tocat pastă cu sare, iaurt și oțet și cu ce-a mai rămas din zeamă, se toarnă peste burtă, foarte fierbinți

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 să fie văzută recomanda, ci un vin alb, subțire, demidulce chiar (după cum vedeti, toate canoanele și credințele se nescarcă și se mai și zdruncină din când în când: să vedem ce rămâne-n picioare).

Eu am încercat un **Muscat Ottonel de Corcova**, de la nea Gheorghită Constantinescu, și a mers (așa cum a mers telegramă fulger și un **Sauvignon de Ștefănești**).

Noaptea Strigoilor (29-30 noiembrie) noapte înfricoșătoare, amintind de haosul primordial, e scena cumplită a luptei strigoilor ieșiti din morminte.

Dacă nu au de ce să se lupte între ei, tabără pe oameni.

Fetele și feciorii fac o petrecere mare toată noaptea (Păzitul Usturoiului) mânănd, bând, jucând și 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“)

DULCEAȚĂ 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 știai ce mânânci, iar dacă erai copil îndrăgostit și naiv cum eram eu, și întrebai, dădeai prilej severinencei să râză tare, de auzea bărbat-su, și 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 cubulețe coaja de lubenii-ă și se pun la fier în apă
 - Când s-au muiat, se scot pe o sită, să se scurgă
 - În aceeași apă se pune zahărul, și se fierbe un sirop destul de bine legat
 - Se adaugă cuburile de coajă și 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 și se pune în borcane

PLĂCINTĂ CREAȚĂ

Pe malul Ialomiței, 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 ceașcă lapte bătut
- 1 ou

- Din apă și făină se face un aluat care se poate întinde foli
- Se împarte aluatul în 4 bulgări și se întind 4 foicele (logic!)
- În mijlocul fiecarei foicele se pune o lingură de untură
- Se împăturește fiecare foicică ca o scrisorică și se întinde iar, cât tava
- Brânza se rade și se freacă cu ouă
- Umplutura se împarte și se întinde pe cele patru foi
- Fiecare foie se împăturește și încrășește
- Se unge tava, se potrivesc plăcintele
- Laptele prinse și oul se bat și se toarnă peste plăcinte
- Se lasă în cuptor, să se rumenească

Pentru cine cunoaște Ialomița, pe malul Borcei, între **Făcăieni** și **Bordușani**, istă câteva vîi întinse, cu un strugure alb-ruginiu.

Vinul lor roșcat e ciudat: ai zice că-i căpșunică dar parcă totuși are ceva nobil. Dacă-1 lași însă să se resfețe și-l așezi la masă domnească, odată-și pune fustele-n cap, de i se vede buturuga. Ca românul cel mai numeros de pe planetă, nici sătean nici targoveț, nici tu clasă țărănească aliată cu etc. nici tu clasa muncitoare aliată și ea cu etc.! Ci amândouă la un loc, și seceră și ciocan!!

Nu cunosc însă ceva mai potrivit la plăcintă creață!

SCRUMBII SĂRATE

Iată cum sărau băcanii din București scrumbiile luate cu butoiul de la Tulcea, Galați și Brăila

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| • 100 de scrumbii | • sare câtă trebuie (grunjoasă!) |
| • oțet de vin – cât va fi nevoie | • ceapă |
| • 1 litru untdelemn | |
- foi de dafin, boabe de piper și ienibahar
 - Se grijesc scrumbiile (mațele se scot pe la urechi), se umplu pe jumătate cu sare
 - În putină se presără sare, apoi straturi de scrumbii și sare
 - Se lasă 2 zile, se scurge saramura și se pune-n loc o zeamă din oțet slab – 1 parte oțet, 8 părți apă, 1 ceapă, 1 pumn boabe piper și ienibahar, foi de dafin, cât să acopere peștișii
 - După 7 zile, zeama asta se scurge și se pune alta, la fel, cu 1 pumn de sare totuși, peste care se toarnă ulei bun, să-i ia aerul scrumbiei

Taină: Se desăreaază în apă multă, o noapte. Se oferă după meremet dunărean: tăiată felioare, cu multă ceapă, 1 lingură de ulei, 1 lingură de oțet, ceva verdeață.

CIORBĂ DE CIOCĂNELE

- | | | |
|---|-------------------------|-----------------------|
| • 1 ceapă | • 1 morcov | • 1 țelină |
| • 1 pahar de orez | • 250 ml zeamă de varză | • leuștean, pătrunjel |
| • 1 kg copite, 1 kg cozi, urechi, limbă (dar și alte bucățele din capul porcului), șorici de purcel, 2 kg oase vită | | |
- Grijite bine (opărите, curățate, belite), marginile porcului și ceva oase vită sparte se pun la fier în 3 litri apă; se culege spuma
 - Se toacă ceapa, morcovul, țelina și se pun la fier cu carne
 - Se spală orezul
 - După o oră și jumătate se scot oasele, se adaugă orezul și zeama de varză, care vor fierbe împreună o jumătate de oră, indiferent ce cred ele despre asta
 - Se toacă leuștean, pătrunjel, se presără în ciorbă

Poate cea mai muntenească dintre ciorbe, după cea de burtă, un fel de pomana porcului cu multă zeamă, fierbinte ca și sudul bărăgănean, ciorba de ciocânele e accesibilă tuturor, dar într-un fel aparte: vine cine vrea, rămâne cine țoate.

MĂMĂLIGĂ PRIPITĂ

Dacă ciobanii au timp o seară întreagă de vară să făcăluiască mămăliga și o fiarbă până e tare piatră, lelița de pe Jii nici n-a intrat bine în casă, venită ruptă de la prașilă, și copiii strigă deja de foame iar bărbatul o măsoară crunt din ochi, să vadă unde dă prima dată, în cap sau în sale. Pripită va fi mămăliguța!

- 2 litri apă • 1 lingură sare (sau câtă vă place)
- 600 – 700 g mălai
- Apă sărată se pune la cloicot
- Când apa fierbe, se presară mălaiul ploaie și se amestecă până se face pastă (atenție la cocoloase) și se-ntărește cât de cât
- Se netezește, se mai încinge o dată bine, să răsuflă din rărunchi, se răs- toarnă pe un fund rotund de lemn-dă bine!

Covașa – (coleașa?) – *Toamna târziu, înainte de lunga și întunecata iarnă, se amestecă în oale de lut făină de grâu și mălai de porumb, se îndoiesește cu apă și se lasă să fermenteze.*

De Ovidenie și de Sf. Andrei se fierbe mustul acesta și se împarte prin uecini. Are gust dulce-acrișor și păzește oamenii și vitele de forță malefică a strigoilor.

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

TOCANĂ CU ROȘII

Ce-i o tocană? O găteală din bucăți de ce-o fi – carne, legume, ciuperci, cu ulte cepe prăjite în grăsimi, roșii ori bulion, ceva sare și piper, și, eventual, o groșală de făină – făcută la cantină. Ce-i o tocăniță? Tot aia, dar făcută de mama.

- 2 linguri untură (ulei) • 5 cepe
- sare, piper, cât să fie bine • 1 linguriță făină
- 1 kg roșii răscoapte (sau 1 pahar bulion)
- 1 kg carne de vită ori porc, mai împănată (piept, gât, coaste), ori de pasăre Tânără
- Se taie carnea bucăți, se pune la prăjit în untură
- Se toacă ceapa peștișori, se pune peste carne
- Când a luat culoare, se stinge cu apă puțină, se acoperă și se lasă să bolborosească pe foc mititel
- Când și când se mai pune un picuj de apă fierbinte, să nu se ardă

• Când carnea s-a frăgezit „de mai că se topește-n gură“, se pasează câteva roșii (sau se pune 1 pahar de bulion) se dă cu sare și piper, se presară făina ploaie, se amestecă și se dă la cuptor, să se lege sosul

Taină: Niște pătrunjel ori mărar verde tocat la sfârșit, o lingură de smântână și o mămăligă, piatră de aur pe fund de lemn, sunt formula finală pentru intra-rea în paradisul tocăniței românești.

Altă taină: Dacă punem în mâncarea asta (fără vârstă și poate că și fără patrie), aproape de sfârșit, diverse legume – fie cartofi curățați și tăiați, fie morcovii tăiați felii, fie câteva tulpieni de praz îmbucătățite, fie dovlecei, țelină, sau altă verzitură (ciuperci bunăoară) – ieșe „tocană de cartofi cu carne“, „tocăniță de carne cu țelină“, etc.

Românii pun la tocană ce nu merge la friptură: bucăți mai grase și oscioare căptușite cu cărnăță. Iar tocana, în sud se face mai mult!

Așa că **Roșioara de Sadova**, vin mic, dar savuros (la **Dăbuleni** îl cupajează cu vinuri acide, să-1 împrospăteze), băut cu ulcica, cu prieteni buni și cu bucuria unei mese fără mofturi, ifose și pârțaguri, e exact ce trebuie unei fericiri mai mici, diminutive, fericirică, ca și tocănița cu mămăliguță.

Dacă vrem un vin mai acătării, trecem pe la **Costești** și pe la **Balaci**, ori pe la **Iancu Jianu** (că tot suntem între Pitești și Slatina) și ne-ncercăm norocul cu un **Sauvignon** alb, demisec, ca să aflați ce face soarele din viță și omul din strugure: mireasmă de floare abia înmugurită, culori de chihlimbar, gusturi senine, vegetale, primăvăratice...

SALATE DE CIUPERCI

- piper, sare, după chef
- 1 lingură oțet
- 1 kg ciuperci, din cele cărnoase, ce se întăresc la fier - păstrăviori de fag, mânătărci, ciuperci albe de cultură
- 1 pahar vin
- 1 vârf cuțit cimbru uscat

Sos

- 1 lingură untdelemn
- 1 lingură oțet (sau cât vă place)
- verdeață: mărar, pătrunjel
- 3 cătei usturoi
- puțină zreamă de la ciuperci
- Ciupercile se grijesc bine în mai multe ape; asta e mai ușor dacă se rupe piciorul de pălărie
- Se pun la fier într-o zreamă de 1 litru apă cu piper, sare, vin, oțet și cimbru
- După un sfet de oră de cloicot ciupercile se scurg și se lasă să se răcească
- Verdeață se toacă

- Usturoiul se pisează pastă
- Se taie ciupercile felii subțiri, se stropesc cu oțet, ulei, usturoi, 1-2 linguri din zeama lor

Ciupercilor fierte – o mâncare elegantă, deci bucureșteană (în clipa asta prietenii mei tomnatici și crescăți prin Giulești și Bolta Rece urlă de bucurie – li se pot adăuga alte diferite sosuri și mai ales maioneze (ca să devină, din salată – acompaniat, salată solistă). O maioneză clasică – 1 ou, 1 pahar ulei – poate fi amestecată cu mărar tocat, o lingură de smântână acrișoară, piper, zeamă de lămâie, câțiva căței de usturoi pisăti și iaca o minunătie.

Un sos de roșii ori sos oltenesc de iaurt sunt alte întâlniri de dragoste ale ciupercuțelor fierte, prilejuind plăcute deschideri de ospețe alături de vinul sec adecvat: **Fetească Regală** (că se face de la Moldova Nouă la Tulcea)..

COMPOT DE VIȘINE

Nu e muntenesc, e național cât cuprinde! E un compot, românaș de-al de peste tot – nu e raft de magazin sătesc fără el. Dar ce era să vă dau la închidere?

- 1kg vișine frumoase
- 200 g zahăr 1 ceașcă cu apă (sau mai puțin)
- Se pune zahărul în apă, pe foc
- Se grijesc vișinile
- Când a dat apa în clopot, se pun vișinile să fierbă molcom, nu mai mult de 1 sfert de oră

La fel se face compotul de cireșe.

PLĂCINTĂ CU CARNE

La București, plăcinta cu carne o făceau și grecii și măcelarii, fiecare pe-a lui.

Elinii, depărtați de la patria, strigau (cu tablele-n cap) „Hai la placinte, palicarii!“ și trăgeau, isterizați de căldură, trecătorul de mâncă. Cârnătarul se mulțumea să deschidă larg cuptorul, să iasă dampf amețitor, urmărand, cu rânjet diabolic (nu-i aşa?) cum încremenea trăznit, mahalagiul, cum venea întins, hipnotizat, la tejghea, tras de miros ca pe sfoară.

Iarna era și mai simplu: țuica și vinul fierb nu merg singure.

Foi:

- | | | |
|--|-----------------|--------------------------|
| • 1 kg făină | • 2 gălbenușuri | • 1 ou |
| • sare | • 250 g unt | • apă caldă câtă trebuie |
| • Aluatul potrivit de moale se frământă bine, bătându-1 și de masă, și se lasă să se repauseze 1 jumătate de oră | | |

Umplutură:

- 100 g unt
- sare, piper, cimbru praf
- 1 pahar de vin dulce
- 1 legătură mărar verde (de o fi vară-primăvară)
- 1 kg carne bună de vițel (unii pun de miel) tocată
- Ceapa se taie mărunțel și se prăjește ușor în unt
- Când s-a muiat se adaugă carnea, să se călească un pic
- Se stinge cu vin și o țuiculiță, se adaugă puțină apă, sare, piper, cimbru și se lasă să se gătească vreo jumătate de oră
- La sfârșit se pune mărar tocat (eventual)

Foi:

- Se unge o tavă cu unt
- Se împarte aluatul în 24 de bucăți egale
- Se întinde fiecare bucătă foaie de mărimea tăvii, subțire ca hârtia
- Fiecare foaie se pune în tavă și se unge cu unt
- Când s-au împlinit 8 foi se pune jumătate de umplutură apoi alte 8 foi, iar umplutură, și în sfârșit și ultimile 8 foi, și ele îmbibate cu unt topit
- Se dă la cuptor cu foc potrivit, până se coace rumen

Taină: dacă focul arde foile de deasupra, fără ca miezul să se fi pătruns, se acoperă tava cu o coală de hârtie.

O plăcintă muntenescă cu carne ne trimite cu gândul la niște vîi mai puțin cunoscute dar destul de performante: **Manasia-Urziceni**. Mă refer mai ales la un **Burgund** onest, rubiniu deschis, cu „nas“ plăcut și destul de rotund construit (poate puțin prea tare în anumiți ani călduroși – „boală“ a multor vinuri sudice care ori se aspresc ori rămân, oprite din fermentare, prea dulci).

BORS ROMÂNESC

(Maria general Dobrescu „Bucătăria modernă“)

- 500 g piept vită
- 1 – 2 litri supă de carne
- 1 morcov
- 1 jumătate rădăcină pătrunjel
- 1 jumătate păstârnac
- 4-5 cartofi
- sare, piper boabe
- foi verzi de leuștean, mărar, pătrunjel
- 3 pătlăgele roșii (merge și bulionul, 2 linguri)
- 1 os mare, cu măduvă
- 2 cepe
- 1 felie varză
- 1 sfeclă
- 1 jumătate țelină
- 1 jumătate litru bors
- 2 dl smântână

- Carnea și osul spart se pun la fier în apă rece
- Se spumează la timp, se lasă apoi să fiarbă pe colțul mașinii (de gătit n.n.) 4 ore
- Zarzavatul se taie astfel: morcovul feliuțe, ceapa bob de orez, varza tăieștei
- Pătrunjelul, sfecla, păstârnacul, țelina, roșiile se opăresc și se taie aşa, mai mărunt
- Cartofii se taie cubulețe
- Borșul se fierbe separat, cu 1 ceapă
- După 3 ore de fierbinte se scoate osul, se scutură, se curăță-n ciorbă și se dă la câini ori la ordonanțe
- Se pune tot zarzavatul, fără cartofi
- După 20 de minute se pun și aceia, să fiarbă încă, destul
- Se toacă foile, se bat cu smântână
- La sfârșit se pune și borșul, se potrivește de sare și piper
- Se varsă în castron frumos, peste smântână și verdeață

Între 1900 și 1948, în România au apărut, pe lângă nenumărate fascicole și broșuri cu tematică restrânsă, („101 găteli din ciupercă”, „Ouale și ce foloseau ele“) și câteva cărți de bucate monografice, cu sumar și registru complete. Fiind tomuri serioase, simfonice, groase cât cărămidă, cu mii de rețete, au adus imediat autoarelor o remarcabilă notorietate în epocă. Toate erau doamne mari, profesoare de menaj cu studii în toată Europa iar cărțile lor vădesc talent și doxă gastronomică.

Dar numai Sanda Marin a rămas o autoritate sigură a zilelor noastre, și asta nu pentru că rețetele ei au fost mai bune sau mai numeroase decât a altora, ori mai impede și mai convingător scrise, ci pentru că Sanda Marin a propus bucătăria cea mai apropiată de tradiția și mai ales de realitatea, de posibilitatea românească; carteia ei cu zeci de ediții e legată în primul rând de ce se găsește și deci de ce se mănâncă, de mii de ani, în Carpați.

Drept aceea, partea cea mai mare a româncelor de la țeară au datină chiar în ziua cea dintâi a Postului mare, adică luni, de a înăcri sau a umple borș. Iar înăcrirea aceasta se face în următorul chip: moaie tărâțe de secară cu apă rece într-un vas de lemn făcut anume pentru acest scop și num borșerică, borșerișă, borciușcă, putinică de borș, budăi de borș, și budăiaș de borș, toarnă după aceea uncrop cloicotit peste dânsene, le amestecă bine și lasă puțin ca să se răcorească; pe urmă pun huște în borșerică anume ca borșul umplut să dospească și să se înăcrească mai repede.

O seamă de românce, pe lângă cele arătate, mai pun încă și ureo câteva frunze curate de vișin, anume ca broșul să aibă gust mai bun; iar altele pun și vreo câteva felioare de sfeclă roșie, ca să fie roșu ca sfecla.

Iar după ce au făcut-o și aceasta, pun borșeica în cotruță.

(S.Fl. Marian – „Sărbătorile Ia români“)

CHIFTELE

- 250 g carne miel tocată • 2 cepe
- 500 g carne vițel tocată (piept mai împănat)
- 250 g carne porc (nu chiar slabă) tocată • 2 ouă
- 2 morcovi potriviti • sare, piper, după gust
- 1 legătură mărăr
- 1 felie groasă de franzelă înmuiată în lapte
- 2 cartofi, nici prea mari, nici prea mici
- faină câtă trebuie pentru o tăvăleală generală
- untură (untdelemn) cât să prăjească o tavă de chiftele
- Se toacă cepele (altădată se și rumeneau în puțin ulei), morcovii, cartofii, mărărul
- Pâinea se scurge bine și se toacă și ea
- Se amestecă bine carne cu tot ce s-a tocat, cu ouăle și apoi cu sare și piper
- Se formează după dorință chiftele turtite, cât palma de copil, sau chiftele rotunde, cât nuca, și se tăvălesc prin faină
- Se încinge untură destulă, să le îmbrace până la jumătate, și se pun chiftelele la prăjit pe foc potrivit, acoperite, până se rumenesc
- Se întorc și pe cealaltă parte
- Când s-au colorat, se scot din tigaie și se oferă

Taine: Moda degresării trimite chiftelele aburinde pe foaia de sugativă, să-și lase grăsimea.

Pe alocuri, oltenii pun și câte o căpătană de usturoi la tocătură, să-i urce damful.

CHIFTELE CU SOS DE ROȘII

- Chiftelele fierbinți de mai sus aşezate frumos într-o cratiță

Sos

- 2-3 cești bulion de roșii nu prea gros • 1 legătură frunze de țelină
- 1-2 lingurițe zahăr, după gust • piper, sare, doar un pic
- Se toacă pastă țelină
- Se fierbe 5 minute bulionul cu zahăr, sare și țelină
- Se toarnă peste chiftele și se pune pe plită, să dea în cloicot la foc molcom vreo 5 minute

CHIFTELE MARINATE

Chiftelele sunt aceleași, abia scoase din tigaie și potrivite într-o cratiță

Sos

- 2-3 cești bulion roșii nu prea gros • 1 păharel oțet
- 1 lingură zahăr (sau cât vă place) • 1 linguriță piper boabe

- 2-3 cătei usturoi (facultativ)
- sare, puțină
- Se pune la fier 5 minute bulionul cu oțet, zahăr, sare, piper și foi de dafin
- Usturoiul se toacă pastă și se adaugă (dacă vă place usturoiul) la sos, să-și dea mireasma, 2-3 minute, după care
- Se toarnă sosul peste chiftele, se mai lasă cratița pe foc, să dea în câteva clocote și 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 căpiță albă de piure de cartofi, dres cu lapte și unt, și doi gogoșari roșii, murați în oțet, lucind și părăind de tari, dacă este la mama acasă!

Și nimic nu poate fi mai rău decât chifteaua rece, dubioasă (era și-un banc: care e locul cu cea mai multă pâine din lume? Chifteaua!) a bufetelor și restauranteelor!

Biată chiftea! A fost compromisă, ca și delicioasele ravioli sau caneloni, de propria-i generozitate, de capacitatea extraordinară a mantiei ei de făină și prăjeală de ceapă de a primi, de a ascunde totul, fără urmă... Darul astă minunat a aruncat-o în brațele vulgare ale falsificatorilor – lipsiți de scrupule ca și diavolii drogurilor – și a transformat chifteaua, (o spun cu tot curajul iritat ce mă bântuie în preajma acestui subiect) dintr-un miracol arabo-turc – românizat vitejește, încă de pe vremea ocupației – într-o ladă de gunoi.

Ce crâșmă 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 amintiți? Găseai în tocătură orice, sărmă, pâine, păr, gloanțe, zgârciuri, în fine, nu mai insist că vă îngreșoșez.

Și totuși, a cui datorie este să „restitutio in integrum“ chiftelele, la întreaga lor splendoare, dacă nu a ospătarilor și bucătarilor publici, direct răspunzători de prostituarea și degradarea lor totală?!

Prăjeală mai ales muntească, chiftele se potrivește oricând cu un vin sec, alb sau roșu. Îmi place ideea unui **Cabernet** Tânăr de **Babadag** – la chiofté! – sec, energetic, cu un ușor și fin gust calcaros. Sau, ca să încadrăm Valahia din mal în mal, susțin alegerea tot a unui **Cabernet Sauvignon**, de **Severin** însă, aromat, dens, bine articulat, dar cu un ce oriental lenevos, pe care vinul acesta nervos și tranșant nu-l are-n alte părți.

Și îmi stă pe limbă să vă mai spun ceva ce-o să vă mire din partea mea: Bordeaux, o foarte mare podgorie a Franței (mult mai întinsă decât toate podgoriile românești la un loc) produce doar patru-cinci soiuri de struguri.

Cu toate acestea, nu bei niciodată același vin. De la un castel la altul, vinul diferă. Subtil, abia simțit, dar diferă. Asta pentru că viața produce diferit în funcție de pământ, expunere la soare, înclinație, și încă altele, multe, nu vreau să vă plăcătisesc. De asemenea, un vin se construiește încet,meticulos, depinzând de mii de amânunte, după sute de tehnologii, care de care mai rafinate. Culegi bobul azi, ieșe sec vinul, dar pierde din aromă, să zicem. Îl mai lași o săptămână, gata, e copt, dar are prea mult zahăr, ieșe vin dulce sau prea tare, deși 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 și gropi).

Deci nu numai soiul dă diversitate, ci într-o anumită măsură și locul sau vinificația. Asta nu înseamnă însă, să ne mărginim la două-trei viațe celebre, super productive și valoroase.

Ar fi, repet, o eroare gravă, o mare pierdere patrimonială, o amputare a înșușirilor și tradițiilor românești. Diferența de nuanțe e una, diversitatea e altceva. Francezii își încercă azi, cu lupa și cu lumânarea, soiurile vechi, pentru a le reintroduce în cultură.

E loc pentru toată lumea. Și lumea noastră e mai frumoasă și mai gustoasă așa, și cu Cabernet, și cu Beșicată, și cu Riesling, și cu Băbească!

Și e grozav că avem și vinuri rasate, de mare noblețe, ce se beau cu picătura din pahare de cristal, și e de toată bucuria că avem și vinuturi mustoase și beșicate, care se beau cu oala și cu burta (că nu-i nici o rușine să bei cu ulcica, veți vedea.).

Spargerea Oalei e o practică magică prin care se transferă susținutul de la lut la trup, din adăpostul geomorf în adăpostul antropomorf.

În graiul popular, oala și părțile ei componente sunt umane: oala are gură, buză, burtă, toartă sau mănușă, picior, fund. În peste o sută de proverbe românești referitoare la vasele de lut oala reprezintă, de la caz la caz, cinstea, sefioria, puritatea, sărăcia, zgârcenia, vârsta, boala și moartea omului.

Fecioara este asemănătoare cu oala nouă, fata „greșită“ cu oala dogită, iar femeia bătrâna cu hârbul și oala hodorogită; când e bine arsă are glas frumos, când e nearsă sau ciobită sună răgușit etc.

De aceea, oala devine frecvent un actant, deci o personificare, manipulat de persoane inițiate în practicile magice: spartă de moașă sau folosită la scaldă rituală, oala poate realiza transferul sănătății și glasului frumos de la lut la nou-născut spartă de nănașă poate „repara“ necinstea fetei la căsătorie; spartă de Mutul Călușarilor vindecă bolnavul „luat din Căluș prin transferul sănătății 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 și o ascunzătoare în care se furișează forțele malefice (dracii, moroii, strigoii, bolile), motiv pentru care, în momentele critice din viața omului (perioada de lehuzie, nopțile și zilele când stă mortul în casă, când se fac vrăjile și descântecele de alungare a spiritelor rele și 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 neînsuflăt. Atunci, omul și substitutul său ritual, oala, devine ceea ce au fost, lut, și se întorc în pântecele de unde au plecat, Pământul-Mamă.

Pentru a reda perioada îndelungată scursă de la moartea și înmormântarea unui om român folosesc o expresie tulburătoare prin modul sintetic de a ilustra principiul devenirii pe Terra: „S-a făcut oale și ulcele!”

Dar oala și colacul, ofrande obișnuite împărțite astăzi în sărbetele morților și la moșii de peste an, în special la Moșii de Vară, erau, înainte de a fi sacrificiate (colacul mâncat sacramental și oala spartă ritual) însuflătite.

Tehnica neolică a obținerii și însuflăririi oalei de pământ este identică cu prepararea pâinii și colacului: pământul este zdrobit și fărâmătat în particule minuscule, bobul de grâu este pisat, râșnit sau măcinat; pământul amestecat cu apa formează lutul, făina amestecată cu apa formează aluatul; din lut se modeleză oala, din aluat pâinea și colacul; oala este însuflătită prin ardere în cuptor, pâinea și colacul prin coacere în ţest sau cuptor.

În vremurile biblice, Dumnezeu a modelat din lut omul după chipul și înfățișarea Sa (antropomorfismul indo-european), așa cum semeia neolică modelase din lut oala și din aluat pâinea și colacul după chipul și înfățișarea Pământului Mamă (geomorfismul neolic); Dumnezeu a însuflătit trupul suflarea viață asupra lui, omul neolic a însuflătit oala (idolii, statuetele), pâinea și colacul, arzându-le în cuptor.

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

PLĂCINTĂ BUCUREȘTEANĂ CU BRÂNZĂ

Aluat:

- 1,5 pachete unt (300 g) • 250 g smântână
- 1 ceașcă mare făină (300-350 g) • 1 praf sare
- Se amestecă unt, smântână, făină și sare și se pune coca la frigider 1 noapte; cu 1 oră înainte de copt se scoate

Umplutura:

- 500 g brânză de vacă • 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 și se amestecă

Copt:

- 1 nucă de unt • 1 pahar pesmet
- 3 linguri zahăr pudră (glazură)
- Se împarte aluatul în 2 și se întind foii cât o tavă de cuptor

- Se unge tava cu unt apoi se presără cu 2-3 linguri de pesmet
- Se aşază 1 foaie, marcând bine colțurile și înțepând-o cu furculiță și se dă la cuptor 1 sfert de oră
- Se scoate tava – foaia are o frumoasă culoare aurie – și se presără restul de pesmet
- Se aşterne umplutura, se acoperă cu a doua foaie, și se pune în cuptor, la foc potrivit, 1 jumătate de oră (ochii pe ea, să nu se ardă!)
- Se oferă presărătă cu zahăr pudră și caldă-caldissimă

ŞNIȚEL DE CAŞCAVAL

Cine crede, cinstind vorbind, că așa ceva ar putea fi o rețetă românească? Însă, dacă tot văd franțujii minunându-se în fața chestiei ăsteia, – care e curentă-n București, dar mai rară aiurea – forțez și îmi zic, de ce nu, hai, treacă și ciudătenia asta (creată probabil de un bucătar de wagon restaurant blocat de viscol la Chitila).

- | | | |
|---|-----------------------|-------------------|
| • 200 g cașcaval | • 1 ou | • 1 lingură făină |
| • 2 linguri lapte | • 3 linguri untdelemn | • piper |
| • Se taie cașcavalul în felii groase de un deget | | |
| • Se trece prin lapte | | |
| • Se bate oul cu făină și piper | | |
| • Se scurge cașcavalul de lapte, se trece prin oul bătut și apoi se tăvălește în pesmet | | |
| • Se prăjește la foc mic până se rumenește pe ambele părți | | |
| • Trebuie mâncat imediat altfel se face piatră | | |

Fiind o brânză caldă (mai ales dacă e cașcaval de Brădet afumat, preferatul meu) merge cu un vin alb, jumătate dulce – jumătate parfum, un **Muscat Ottonei de Severin**, desigur, ars de soarele Dunării până anceput a mirosi a caisă răscoaptă. Dar mai abitir mă leg de un **Chardonnay de Murfatlar** – vin fierbințe, miroșind a fân proaspăt cosit și depunând straturi de satin în juru-i și-n oricine-l atinge.

CIORBĂ DE POTROACE

Tot o fiertură rituală, dar deloc religioasă, ci, vai, foarte laică, încheind de obicei, ca un balsam acrișor, o noapte de petrecere și abuzuri – nunta.

- 2 cepe • 2 linguri orez • 2 ouă
- 200 ml smântână • 20 boabe piper • leuștean
- 1 litru ziemă de varză limpede și parfumată
- 400 g zarzavat (morcovi, păstârnac, telină)
- 500 g alte chestii păsărești – gâturi, capete, spate, târtițe, creste etc.
- 300 g măruntaie – inimi, pipote de (firește) pasăre – rață, porumbel, bibilică, găină, curcan, gâscă (Doamne, ce alintare adus-ai lumii!)

- Se îndepărtează ciocurile, se taie carnea bucătele cât înghite un om cuminte o dată
- Se toacă cât mai mărunt zarzavatul și ceapa
- Se pune carne la fier în 4 litri de apă cu o linguriță rasă de sare (cât să adune spuma)
- Se spumuiește
- Se adaugă zarzavatul și ceapa
- După circa 1 oră de fier molcom se pune orezul bine spălat
- A fierit și orezul, 20 de minute, urmează desigur zeama de varză murată – potroaca – care sărează și acrește fieritura minunată
- Se mai dă în clopot 3-4 minute
- Se bat ouăle cu smântână și ceva zeamă din ciorbă
- Se stinge focul, se drege cu ouăle bătute și se presară leuștean tocăt

Potroaca înseamnă sărătură, nu altceva, o zeamă reparatorie care scoate în mod tradițional veninul din bețivi, mahmureala din nași și untul din bucătări. E ciorba dimineților obosite și înfrigurate de excese, panaceul valah, dezintoxicant al râurilor întunecate de vin ce poluează noaptea perversă, sardanapalică și aventuroasă a nunții.

GHIVECI NAȚIONAL

(Un fel de ghiveci măcelăresc mai ușor, național, dar ilfovean)

În ghiveciul național (Doamne ferește, ce alăturare!), râdea cineva, au încăput atâtea încât ar trebui să-i spună ghiveciul național federal și atunci mai că ar semăna, în sfârșit, cu scumpa noastră latinitate intraimperială – senină, armonioasă, olimpianică! Imperfectibilă.

- | | | |
|--|---------------------|--------------------|
| • vițel 400 g | • porc 400 g | • miel 200 g |
| • 150 ml untdelemn | • 2 cepe | • 1 morcov |
| • 1 pătrunjel | • 1 țelină mică | • 1 dovlecel |
| • 1 vânătă | • 1 ardei gras | • 1 conopidă mică |
| • 1 cartof mărișor | • 3 roșii răscoapte | • 1 cotor de varză |
| • 1 pahar fasole verde | • 1 pahar mazăre | • sare, piper |
| • verdeată: – mărar, pătrunjel, leuștean, tarhon | | |

- Ceapa și verdeată se toacă
- Celealte – carne și legumele – se grijesc: se taie în îmbucături, rondele și cubulețe, după felul și firea legumei
- Carnea și ceapa se prăjesc în două linguri de untdelemn, se sting cu roșii
- În restul de untdelemn se prăjesc rând pe rând morcovii, pătrunjel, țelină, dovleci, vânătă, ardei gras, cartof, conopidă, varză. Fasolea și mazărea se opăresc 30 minute în apă cloicotită și sărată
- Se aşază într-o tavă mai mare, întâi carnea cu sos, apoi legumele, cu

uleiul lor cu tot și puțină apă de la fierful fasolei

- Se sărează, piperează
- Se pune în cuptor, să scadă, acoperit, la foc mic, circa 30 de minute
- Se presară verdeată

Mă întorc uneori la vinul de buturugă (ananas, o mie unu, zaibăr, berbecel, pichet, sau cum Doamne i-o mai fi zicând), la roșulețul nostru cel de toate cănilor, care o zbughește spumegând din butoaielor încă din noiembrie, de zici în mai că nici n-a fost vreodată! Mă liniștesc atunci și mă las de gânduri negre, ca la o casă bătrânească, veselă și primitoare.

Las deosebit de tăfnele, uit că n-am bani și vize, nici ambiții, că nu iau premii dar mă-njură mulți, că vine iarna și e frig, că vine vara și e cald, și mă las în voia bucuriei mici de a trăi, de-a mă bucura prostește de ce e și nu de ce-ăș vrea să fie, cum fac de-obicei, de mă chinui și mă zvârcoleșc și nu merită, zău.

COMPOT DE MERE

- | | |
|--|-----------------------|
| • 1 kg mere tari, de toamnă | • 250 g zahăr |
| • 2 cești cu apă (ori mai puțină) | • scorțioară, vanilie |
| • Zahărul se pune în apă cu mirodenii, la marginea plitei, să se topească și să fierbă | |
| • Merele se grijesc: se scoate miezul cu sămburi, se curăță de coajă și se taie felii | |
| • Când siropul începe să fierbă, se pun merele pe foc minuscul, până-și schimbă față | |
- La fel se face compotul de pere ori de gutui.

Iar n-am ce să pună pe masă la sfârșit! Iar cotrobăi prin cămara națională, 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 și cu unitatea stilistică-logică, și 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 Focșani! Acu' să mân-căm plăcintele bucureștene la București, mâine prânzim la Băilești culmea, la Băilești! Dar poți? Te lasă cineva? Ba n-ai felu'ntâi, că nu știu cine din Iași n-are aperitive, ba mâine nu-i ciorbă, că așa-s ardelenii, preferă slană și prăjeli...

Ca să nu vă dau zeamă de lobodă lângă cărnăți de Crăciun, mi-am citit și răscrit de o mie de ori carte! Că nu rețetele, mâncatul și adunatul de mâncări, douăzeci de ani, prin toată țara, a fost partea grea, ci aşezatul lor, ca să nu vă apuce râsul citind „la Halmeu, pe dreapta, lângă Tulcea”...

Așa că să facem o înțelegere: v-o fi dumneavoastră foame și sete (de exacitate) dar nu se poate să iasă perfect: cinci feluri tradiționale la Gherla, cinci la Lugoj (intrare, ciorbă, mâncare, garnitură, desert) și cinci la Berești, ca la

nuntă. Mai sărim prin Cluj, ne mai întoarcem prin Caransebeș, mai rotunjim și închidem ochii, că doar nu mânâncă oamenii după paravan și nici după gratii și se mai iau unii după alții.

Există totuși 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 cutremurați).

Există chiar și o unitate, după norme clasice. Cartea urmărește consecvent o idee, fără să o poată prinde la fel de consecvent (în Moldova sunt vreo zece feluri de plăcinte, dulci și strict sretene, dar numai câteva borșuri prutimorfe, cum „aranjați“ să prindetă vreo idee de ordine și simetrie printre excesele acestea?)

Total e dezordine, anomie și bun plac, iar călătoria promisă e doar un fel de vagabondaj. De unde până unde succesiuni echilibrate și unitare de meniuri, cum scrie în turul operator?! Asta e.

Ce nu vă place dăm la prietenii și la câini, că ei ne iubesc și ne mânâncă aşa cum suntem, de unde și cât pot, și nu strâmbă din nas, că altfel și altceva scria în pliantul agenției de turism.

CASTRAVEȚI CU SMÂNTÂNĂ

Mâncare evident fanariotă, dar drapată în costum național Vlașca-Romană.

- 2 linguri untdelemn • 1 ceașcă smântână
- 1 legătură mărar • sare, piper cât vă place
- cimbru, foi de dafin, boia, frunze de țelină
- 1 kg castraveți mari, plini și îndesăti
- Se curăță castraveții de coajă, se taiă felii de două degete, se săreză puțin
- Se pune apa la fierb cu ulei, cimbru, foi de dafin, frunze de țelină
- Când clocotește apa se pun castraveții să fiarbă, nu mult, dar nici puțin, să se pătrundă doar
- Se scot, se lasă să aștepte până mai fierbe zeama și scade de-un sos
- Se toacă mărarul
- Se toarnă sos și smântână peste castraveți, se piperează, „mărărează“ aşa, ca un moft final, lumea zice că e un aperitiv de nici nu mai mânânci altceva

Moșii de Sânziene sunt pomeni date pentru morți în ziua de Sânziene, reprezentând primele legume (castraveți) și fructe (mere văratice, caise, zarzări și pere) care se coc în preajma solstițiului de vară (Oltenia, Banat).

ÎNTOARSE DE VINETE

- 3 vinete mari • 150 g brânză de burduf
- 1 ardei gras • 1 fir praz
- 1 roșie • sare, piper
- rozmarin, leuștean, pătrunjel, mărar
- 150 g brânză de vaci
- 6 cătei de usturoi
- 2 ouă

- 2 linguri de ulei de floarea soarelui

- Se taiă vinețele în lungime în felii subțiri
- Se prăjesc în ulei până devin aurii pe ambele părți
- Se scurg de ulei pe hârtie absorbantă
- Se săreză și se piperează
- Se amestecă brânza de vaci cu brânza de burduf, cu ardeiul, prazul și roșiile tocate, cu usturoiul pisat, ouăle și verdeata tocata și se preseră peste vinețe
- 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 Ștefănești**.

MUSACA DE VARZĂ

În Teleorman, chiar la Alexandria, se face o musaca care seamănă mai degrabă cu o coptură ardelenescă.

- 1 pahar orez
- 2 cepe
- 6 ardei grași
- 1 pahar smântână
- 1 cană supă de carne
- 1 linguriță pastă de ardei
- 1 varză
- 1 pahar untdelemn
- 1 kg roșii
- 500 g carne slabă de porc
- 1 linguriță pastă de roșii
- piper, sare, cimbru
- Cepele și carnea se toacă, apoi se pun în 2-3 linguri untdelemn, la călit (se mai adaugă apă, să se-năbușe)
- Orezul se spală și se pune la fierb
- Varza se toacă mărunt (dacă e acră se spală bine în 2-3 ape, să se desărete)
- Când a fierbat orezul, se clătește și, scurs bine, se pune peste carnea tocată
- Se amestecă cu pastă de roșii și ardei, se piperează din belșug, se potrivește de sare (gustați varza mai întâi)
- Se taiă roșiile și ardeii felii
- Pe fundul crătișei se pune restul de untdelemn, o parte din roșii și ardei și un strat de varză
- Urmează un strat de carne cu orez, roșii, ardei, un praf de cimbru, iar varză, carne și tot aşa până se termină; căpăceala e de varză, ardei și roșii
- Se toarnă supa, smântână, se dă la cuptor, acoperit, să se coacă și să se călească varza – cam 1 oră

Pe dealurile dintre Zimnicea și Caracal e vie destulă, și nobilă și țărănească. Am băut în câteva rânduri un vin de buturugă sec, colorat ușor de pe lângă **Turnu-Măgurele**, probabil un **Berbecel** sau o **Roșioară**.

M-a surprins, dincolo de onestitatea tradițională și voioșia tinerească, un relief impetuos, rar la asemenea vinuțuri mici.

SALATĂ DE FASOLE VERDE

- 500 g fasole păstăi (tinere!)
- 2 linguri untdelemn
- 1 legătură mărar
- 2 căpătâni usturoi (sau mai puțin, dacă nu vă place un gust agresiv)
- 1 pahar iaurt (în post nu se mai pune, dar tot bună rămâne)

- Se găriște fasolea, se taie bucăți de 3-5 cm, se pune la fier
- Se toacă usturoiul pasta, se freacă cu ulei, sare, iaurt și oțet
- Se toacă mărarul
- Se scurge fasolea, se amestecă într-un vas de salată cu sosul de mai sus, se presără mărar

Taină: Fasolea nu se fierbe să se deșire (că se face piure când o amestecați) se ia de pe foc cu puțin înainte să se nămoie de tot.

Și aperitiv, și garnitură (ce cuvânt!) și salată, fasolea verde cu usturoi tot crăiască e, de la Băilești la Caracal!

TOCANĂ NAȚIONALĂ

Luați și vedeti în cărți de bucate mai vechi, cele dintre cele două războaie și mai înainte: aşa se cheamă, tocană națională!

Vă dați 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 muște în tocană vie?

- 250 g carne mânzat
- 2 ardei grași
- 250 g carne porc (spătă, piept)
- 500 g roșii răscopate

- Ceapa, ardeii, roșile se toacă mărunt
- Carnea se taie felii
- Se rumenesc felile de carne în grăsime încinsă
- Într-o cratiță mai mare se pune ceapa la prăjit până se îngălbenește puțin
- Se adaugă peste ceapă carnea, se freacă cu boia, apoi se stinge cu roșii și ardei

- 150 g untură
- 1 linguriță boia
- 2 cepe mari
- sare, piper

- Se săreză-piperează, se adaugă apă fierbinte să o cuprindă și se lasă pe foc mic, acoperit, să se pătrundă
- Când e cam gata, se dă la cuptor, să scadă un pic și să se rumenească

Națională, națională, dar sub ce drapel? Că e și secuiască un pic, și „stronganoff“ oleacă și tochitură o țără! Las altora răspunsul, rigoarea e a oamenilor de știință aşa cum e **Feteasca Neagră de Urlați** a acestei fripturi însosate și capitaliste (în România, oriunde scrie național, citim bucureștean și încă fără nuanțe).

Vin catifelat și spiritual, cu subtilități de aromă și gust sofisticate tare, (chiar dacă tot la fruct negru de pădure trage), Feteasca Neagră de Urlați este, teoretic, tot ce a produs la un moment dat mai bun viața veche și istoria ei românească.

Păcat că prea puțini vinători de la noi știu azi să conducă bine mustul către vin. La ce strugure, pământ și soare avem, ar trebui să înnebunim lumea (și noi) de bucurie!

Dar, din căte sticle pe care seria Fetească Neagră am cumpărat în ultimii ani, numai câteva au fost cu vin. Restul cu amestecuri, cupaje improvizate, breașcă. Păcat (deși, la cea mai importantă expoziție românească de vinuri, Salonul National NOVVIN'98, zona viticolă Dealu Mare – adică Valea Călugărească, Tohani, Ceptura, Urlați, Pietroasele – a oferit câteva capodopere! Dar de ce nu le găsim și pe piață? Sau, mai bine zis, pe ce piață și sub ce nume le găsim?)

ALTE LEGUME UMPLUTE DIN BĂRĂGAN ȘI DOBROGEA (ROȘII, CARTOFI, DOVLECEI, VINETE)

Umplutura:

- 1 ceapă
- sare, piper, cam cât v-ar plăcea
- 1 ou (se poate, la o adică, și fără)
- 1 legătură mărar (nu e obligatoriu)
- 1 felie de franzelă înmuiată în lapte (dacă vreți)
- 500 g carne tocată (mai mult sau mai puțin împănată, după gust)

- Ceapa se taie mărunt și se pune la călită
- Franzela se trece prin mașina de tocăt
- Când ceapa s-a muiat se adaugă la prăjit orezul și carnea
- Mărarul se toacă pastă
- Oul se bate binișor
- Se stinge prăjeala cu supă, se amestecă totul cu mărar, ou, franzelă, cimbru, se săreză, piperează

Taină: Baza umpluturilor românești e făcută din carne tocată, ceapă călită în grăsime, supă, sare; restul adaosurilor sunt dependente de ce credeți dumneavoastră despre ele (eu unul cred de bine).

Sos:

- 1 pahar bulion roșii
- 1 linguriță zahăr
- 1 praf de sare
- ceva piper

- Zahărul se pune pe foc la caramelizat
- Se stinge cu bulion și supă
- Se adaugă, să fiarbă, vin, sare, piper, cimbru praf, până se leagă niște

Taină: Un sos de roșii sau un sos românesc (le găsiți pe-aici prin cartea asta) sunt perfecte la umpluturi.

ROȘII:

- 10 roșii mari și tari
- 1 pahar smântână

- Se taie capac de la partea cu verde, se scobesc roșiile cam cât se poate fără să se spargă
- Se umplu, se pune capacul
- Miezul se amestecă cu sos
- Cratița se unge cu grăsime
- Se potrivesc roșiile, se toarnă sos, se dau la cuptor, acoperit, la foc legumit, cam 3 sferturi de ceas
- Se oferă cu smântână

CARTOFI: (găteală dâmbovițeană mai ales)

- 6 cartofi frumoși
- grăsime

- Se curăță, se scobesc, se umplu, se aşază în cratiță bine unsă, se înecă în sos, se acoperă, se pun în cuptor, la foc mic, sub 1 ceas

DOVLECEI:

- 6 (li se spune dovlecei în floare)
- grăsime

- Se taie dovleceii în două, pe lung sau pe lat, cum vă e mai la-nademână, și se scobesc
- Se umplu, se aşază în cratiță, se acoperă și se împânează cu felii de roșii
- Se toarnă sos (cel românesc merge cel mai bine) și se dau la cuptor acoperiți, să molcomească până se fierbe-coace carne, cam 3 sferturi de oră
- Se oferă cu smântână

VINETE:

- grăsime • 100 g cașcaval
- 2-3 roșii • 6 vinete potrivite de mici, cât mai frumoase

- Se taie cozile, se crapă vinetele pe lung, se scobesc așa ca să rămână ceva carne, se umplu cu ce știți, apoi
- Se potrivesc în cratiță unsă
- Se toarnă sos
- Roșiile se taie felii și se însiră câpac
- Cașcavalul se rade și se presară peste mâncare
- Se acoperă și se dă cratița la cuptor încins, să se gătească în foc domol

Umpluturile sunt parte muntenegrească, de la Constanța la Turnu-Severin, grijite de o gospodină harnică ce nu se teme nici de munca de furnică, nici de zăpușeala de cuptor.

Vinurile ce vin lângă așa găteli elegante pot fi seci sau demiseci, mai degrabă albe și mai bine de rasă.

Podgoriile dobrogene mai puțin cunoscute (nu vă speriați, nu ne întoarcem din drum decât pentru o clipă) – **Medgidia** (într-o excepțională creștere calitativă), **Nazarcea, Ostrov, Oltina, Babadag, Istria, (Tulcea și Măcin** făcând parte, cel puțin geografic, din istorica și celebra **Sarica Niculițel**) – oferă pe lângă excelente vinuri roșii (o știți) și asemenea vinuri albe, sigure și expresive, de soi bun. **Riesling-ul Italian, Sauvignon-ul, Feteasca 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 puțin cunoscută, această rețetă din Muntenia de sud l-a entuziasmat la vremea ei pe Păstorel dar și pe generalul Burtălău (Berthelot) fost militar de mare carieră franco-română în primul război mondial, om falnic și mâncău, azi nume de stradă în buricul Bucureștilor – unde e și... Paideia! (vedeți cum se țese încet o plasă de cuvinte ademenitoare, menită să vă seducă introducă, prin atmosferă – burtă, Burtălău, buric...?)

- 3 burți de porc
- 1 linguriță piper pisat
- 2 legături groase de pătrunjel
- 1 morcov
- 3 linguri iaurt
- 1 căpătană usturoi

- 5 cepe
- 2 legături groase de mărăr
- 1 jumătate lingură sare
- 1 lingură untură de rinichi
- 100 ml oțet

- Se spală burțile, se opăresc, se rad de pielițele zbârcite, se freacă cu sare și mălai, se mai opăresc o dată

- Se pun 2 burți la fier, în 3 1 apă, cu 2 cepe
- După 1 oră se scot, se scurg, se toacă cu încă 2 cepe crude
- Se toacă verdeață
- Se freacă burțile tocate cu jumătate din verdeață, sarea și piperul pisat
- Se umple burta nefiartă, se coase bine, se dă la fier în zeama de la celelalte burți, la care se adaugă oțet
- Se completează cu apă, să fiarbă îmbelșugat 2 ore
- Se încinge cuptorul
- Se toacă 1 ceapă, 1 morcov
- După 2 ore aproximativ, la zeamă se adaugă ceapa, morcovul și untura
- Se dă la cuptor, acoperit, la foc molcom încă 1 oră și mai bine
- Se toacă usturoiul, se freacă cu iaurt și zeama de la fieritură
- 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 îngroașe sosul ca lumea
- Se scoate din cuptor, se presară cu verdeață rămasă, se oferă fierbinte, cu mujdei, ardei iute sau murături

Dacă un general francez, învățat la furculiță fină, s-a lăsat destabilizat de vârlavele bucate muntenești, vă puteți imagina cum am reacționat noi, cei deja plimbați pe lângă ciorbele și tuslamalele de zahana, când am avut o surpriză atât de neașteptată ca burta umplută! În primul rând trebuia să-i găsim vinul, unul roșu, desigur, că e lucru porcesc și cu fală întocmit. Dar nu unul greu, că avem, uite, verdeață, iaurt: merge și ca intrare, merge și ca fel de mijloc. Așa că roșu-roșu, dar mai bland.

După câteva tocmele iritate, am ales un **Merlot**, un vin care se poartă foarte frumos în toamnele lungi de la **Vânju Mare** – ieșind într-o haină roșie-violetă cu buchet net, scurt ca un fulger, de, cum să zic, cupru pur frecat cu păpădii și boabe de mure uscate – dăruind lumii delicate și nerv sportiv, și mai ales finețe în gust.

Taină: Regula, devenită pravilă strășnică pentru mulți, cum că vinul roșu se bea la temperatura camerei, e din ce în ce mai relativă: pe vremea când s-a băut în cuie legea asta, între zidurile groase ale castelelor france nu erau mai mult de paisprezece-optsprezec grade. Or, în chișimiile noastre de la etajul opt, vara, sunt patruzeci de grade sub pat! În etuva asta vinul roșu „șambrat“ devine un ceai cu emanării grejoase!

Păstrat la patru grade și băut la nu mai mult de cincisprezece, hai, douăzeci de grade, vinul roșu e el însuși, suprem și plin de forțe declarate.

CIORBĂ DE LEGUME

Zarzavat:

- | | | |
|---------------|-----------------|---------------|
| • 2 cepe | • 2 morcovi | • 1 pătrunjel |
| • 1 păstârnac | • 1 țelină mică | |

Legume:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| • 2 cartofi | • 1 dovlecel |
| • 1 mâna de mazăre verde | • 3 roșii |
| • 1 vîrzucă mititică | • 1 conopidă tot aşa |
| • 1 sfecă mică | • 1 vânătă |
| • 1 mâna de fasole verde | • 2 ardei grași |
| • 1 castravete | • 1 praz |
| • 1 gulioară | |

Dres:

- | | |
|--|--------------------------|
| • 2 ouă | • sare, piper, după gust |
| • 1 ceașcă lapte bătut (iaurt, smântână, zer, jîntiță) | |

Verdeață:

- leuștean, mărar, pătrunjel, țelină
- Zarzavatul și legumele se toacă zaruri mari de „Nu te supăra frate“
- Mai întâi se pun la fier în 2 litri apă zarzavatul, fasolea și mazărea, varza, gulioara, sfecă, roșile, ardeii grași
- După 20 de minute de la primul cloicot se adaugă cartofii, vânătă, dovlecelul, castravetele, conopida, să fiarbă mărunt încă 20 minute
- Se bate dresul cu sare, piper și puțină zeamă din ciorbă
- Se toacă verdeață
- Se drege ciorba, se presară verdeață

Taină: Ciorba asta mai groasă iese perfectă dacă, în loc de apă, puneti supă de oase. Dacă o mai și acriți, cu ce o fi – măcriș, agrișe, corcodușe verzi etc. – iese divină.

Fieritură oltenească dar și muntenească, de toamnă frumoasă, când ardeiașul iute și o țuică moale de Băilești, de-o bei cu cană (cum îi plăcea amicului Amza Pellea, Dumnezeu să-l tie la loc cu de toate, că mult a iubit viața și lumea omul acesta) dau ciorbei strălucirea pe care numai românii știu să î-o dea!

MÂNCĂRICĂ ȚĂRĂNEASCĂ

- | | |
|--|------------------------|
| • 600 g carne de vițel | • 10 cepe |
| • 500 g pătlăgele roșii | • puțin piper, sare |
| • 400 g carne purcel | • 15 ardei grași roșii |
| • 200 g unt | • 1 legătură verdeață |
| • Carnea se taie bucăți mici și se prăjește în unt, într-o cratiță pe măsură | |
| • Ceapa se taie feliuțe și se pune peste carne | |
| • Ardeii se taie felii subțiri, se adaugă la mâncărică | |

- Roșiiile se taie felii și se varsă în cratiță
- Verdeața se toacă mărunt
- Mai vine și ceva piper, sare câtă vreți și vă place și, dacă ați tocăt verdeață, și verdeață
- Acum, cratiță se pune la cuptor vreo oră, acoperită, să nădușească până-i gata carne

Nu știu dacă doamna Nelly Fântână a inventat ea însăși mâncărica de ardei sau a găsit-o pe undeva. Eu am încercat-o la Pleșoi – Slatina – avea și un ardei iute tocăt în sos – cu azimă proaspătă, puțin hrean și o cană spumegândă de Sauvignon Tânăr de Crușetu și mi s-a părut Oltenia de zece ori mai frumoasă!

HREAN OLȚENESC

- | | |
|---|-------------------------------|
| • 4 linguri hrean ras pastă | • 2 mere rase |
| • 1 lingurită sare | • 2 linguri morcov ras |
| • 1 lingură oțet | • 4 linguri sfeclă roșie rasă |
| • Se curăță hreanul, morcovul, merele, sfecla, se rad pastă | |
| • Se freacă cu oțetul și sarea | |
| • Merge cu orice (în afară de pește) | |

COMPOT“ DE PERE ÎNTREGI ..

Compotul de casă mare nu era nici pe deparțe, mai ales pe la conacele munteniști și olteniști, zeama lungă de azi. Era tot un fel de dulceață, potrivită din spirtoase bune și mirodenii.

- | | |
|--|-------------------------|
| • 1 kg pere de toamnă, tari și mari | • 1 kg zahăr tos |
| • 1 ceașcă de vin licoros (tare și dulce) | • 1 litru apă |
| • 1 pahar de cognac (de Segarcea!) | • 1 praf de scorțisoară |
| • Se curăță perele de pieliță și de sămburi (dar nu și de codițe, ce rămân ca un alt chichirez în farfurioara de cristal) | |
| • Se presără cu zahăr pisat și scorțisoară, se toarnă apă și se pun la fier, să se topească zahărul și să se-nchege un pic | |
| • Dacă s-a legat compotul cât de cât, se ia de pe foc și se lasă să se răcească | |
| • După ce s-a răcit bine, se pune iar pe foc, cu vin și coniac, 1 sfert de oră | |

LEGUME LA CUPTOR

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|
| • 4 morcovii | • 100 g mazăre fină | • 1 conopidă |
| • 2 roșii mici decojite | • 3 linguri de ulei | • 4 cartofii |
| • 1 dovlecel | • 1 ardei verde mic | • 6 ouă |
| • 4 cepe mici | • 1 vânăță | • 1 ardei capia mic |
| • 1 pahar smântână | • sare, piper, tarhon | |

- Se curăță și se taie în cuburi toate legumele
- Într-o tigarie se călesc ceapa, morcovii, ardeii și mazărea 5 minute în ulei
- Se adaugă celelalte legume și se lasă la foc mic 10 minute, se dau la o parte
- Se bat ouăle omletă, se adaugă smântână, sare, piperul, condimentele
- Se amestecă cu legurnele
- Se varsă amestecul într-un vas ce merge la cuptor – foc mic; e gata când e rumenit

Așa e vara oltenească: iezi de toate din grădină, mulgi vaca, cauți prin cui-bar și gata masa. Vin nu mai e din mai, așa că te mulțumești cu bere blondă răcită în fântână.

CIORBĂ OLȚENEASCĂ DE VĂCUȚĂ

- | | | |
|--|------------------------|--------------------------|
| • 3-4 kg oase mari | • 1 kg carne de văcuță | • 2 cepe |
| • 1 morcov | • 1 păstârnac | • 1 țelină mică |
| • 1 pătrunjel | • 1 fir de praz | • 1 cotor de varză dulce |
| • 4 cartofi | • sare, câtă trebuie | • 1 legătură leuștean |
| • 1 pahar smântână | | |
| • Oasele sparte se pun la fier în 2 litri apă rece | | |
| • Carnea se taie bucătele | | |
| • Când s-a spumuit bine și au și fierăt 1 oră, oasele se scot, ce-i bun pe ele se pună înapoi în ciorbă, se mai adaugă apă și se dau oasele la câine | | |
| • Se pune și carne la fier, se spumuiește, se lasă să bolborosească, acoperită, vreo trei sferturi de oră | | |
| • Toată verzitura se grijește și se toacă peștișori, feliuțe, zaruri, fideluță, cum vă vine mai ușor | | |
| • Se pune totul la fier, nu și cartoafele, care mai așteaptă 1 jumătate de oră | | |
| • Acum se pun și cartofii, să clocotească mărunt, încă 20 de minute | | |
| • Se toacă verdeață | | |
| • Se potrivește de sare, se ia de pe foc, se presără verdeață, se toarnă smântână | | |

Taină: Cică gorjenii habar n-au să pună smântână în mâncări, în schimb oltenii aceștia ai noștri, da, și e de bine.

VARZĂ CU MĂRAR

Când vine primă-vara, cea a trufandalelor, vărzica Tânără și fină ca un miez de fruct se cunună regește cu mărarul.

- 3 linguri untdelemn
- sare, piper, paprică
- 2 legături de mărar
- 200 g iaurt
- 6 vârzuce, cât mătii cei mici și orbi, abia născuți
- Varza se împarte în patru sau se toacă fideluță
- Carnea se taie cubulete, morcovii se rad
- Se încinge uleiul, se călește puțin varza cu morcov, boia și piper, se stinge cu supă
- Se adaugă carnea, pasta de roșii, sare, se lasă să înăbușe 30 de minute
- Se toacă mărarul
- Când e gata, se drege cu iaurt și se presară mărarul

Taine: Varza mai în puteri, dinspre vară-toamnă, se frăgezește așa: se taie fideluță, se freacă cu sare grunjoasă îndestul, să i se spargă pielea și se lasă în pace un sfert de oră și mai bine, că ajută.

- Se spală apoi în apă rece: acum e bună de călit.

Pe cât de solemnă și de grea e zicerea verzei toamna, pe atât de senin și jucăuș e gânguritul ei primăvara-vara.

Oltenii sărbătoresc clipa primei verze cu paradoxul ultimului butoiaș de vinuț alb, salvat de pârjolul Paștilor.

Prospețimea ușor dulceagă a unui unic **Cordești de Jiu**, vioiciunea de must a **Roșioarei de Dăbuleni**, spumozitatea exuberantă a **Crâmpoșiei de Drăgașani** își 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 și borși, sfărșind în umilință și lătură.

Ceea ce nu merită, pentru cât bine ne-au făcut toată iarna.

Prima varză a verii oltenești este șansa ultimului tango amețitor și eliberator al vinului de-un an!

DOVLECEI UMPLUȚI

Dovleci găsești pe toate cărările și autostrăzile Europei, dar, ca și roșile și ardeii, odată umpluți după principiile geto-daco-latine (influențate și de principiile gepide, hune, gotice, avare, ungurești, pecenege, cumane, secuiești, tătare, turce, grecești, slave, franceze, hispanice, lusitanee, arabe, saxone, șvabe) devin românești, în cazul de față afectat mehedințene.

- 1,5 kg dovleci mai mărișori
- 2 roșii

Umplutură:

- 100 g unt
- 4 ouă
- 1 legătură mărar

- 2 morcovi, tot tineri și fragezi
- 1 lingură pastă roșii
- 200 ml supă de pasăre
- 200 g carne albă (piept pui dezosat)
- 1 ceapă
- 500 g carne slabă tocată de vițel
- sare, piper, după cum vă e voia și sănătatea
- 2 ouă se pun la fierit 10 minute
- Ceapa, ouăle fierte și mărarul se toacă
- Carnea se înăbușă în unt pe foc potrivit, douăzeci de minute amestecând mereu
- Se amestecă totul, carnea, cele 2 ouă crude, tocătura, sare, piper
- Dovleceii se curăță de coajă, dacă ați găsit mai mari – 7-8 cm diametru, ceea ce e bine pentru mâncarea noastră – dacă sunt mici, lăsați-i aşa, în coajă, că-i fragedă
- Se scoate miezul și se scobescă un pic peretele cu o lingură, să se facă loc de umplutură (și ne mai trebuie și niște „carne“ de dovlecel, pentru sos)
- Se umplu dovleceii, se căpăcesc cu felii de roșii

Sos:

- | | | |
|---------------------|---------------------|-----------|
| • 2 linguri unt | • 1 legătură mărar | • 1 ceapă |
| • 4 roșii răscoapte | • 1 ceașcă smântână | |
- Se toacă fin de tot ceapa
 - Se taie cubulete roșiiile
 - Se încinge unul, se pune ceapa la rumenit; se stinge cu roșii și miez de dovlecel

Unirea cea mare:

- Într-o cratiță unsă cu puțin unt se aşază dovleceii cu capacul în sus
- Se toarnă sosul, apă aproape să-i acopere, se pun în cuptor la foc potrivit, acoperiți, 1 ceas
- Se toacă mărarul
- Se descoperă 5 minute, să se rumenească, și scăzut zeama
- Se toarnă smântână, 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 **Orevița**. Necunoscut, ascuns nouă tuturor, sau Dumnezeu știe, prea puțin, **Cabernet Sauvignon**-ul de pe dealurile **Severinului** e unul din cele mai bune roșii de la noi. L-am găsit cu bucurie cândva, ca vin de partid și de stat, inaccesibil maselor băutoare și văd că și azi e tot departe de mesele noastre (nici la Turnu-Severin nu-l găsești!).

Mehedinții făceau cândva fala României cu două vinuri roșii... ardeleniști de origine, Seină și Corb, iar Cabernetul de azi e și el exceptional.

Aprig și tandru în același timp, consistent, tare, generos, catifelat, cu culori ferme și strălucitoare, vinul-rege de **Drâncea** suferă de un singur defect, repetat de decenii: nu se găsește.

Umplutura poate fi și altfel, mai păstoasă, înllocuind, de ochii lumii, carne cu **brânză de vaci și telemea, juma'-juma'**. Nu se schimbă mare lucru, da' vinul tot trebuie să-l schimbi. Așa că dai fuga la **Vrața** și iezi **Roșioară** Tânără, să fiarbă-n ulcică. Sau, dacă vrei să-ți inviți prietenii și să îi faci dușmani (că invidia asta face) iezi **Sauvignon Alb de Corcova**, tot din Mehedinti, ca și Roșioara, dar mai de pahar (deși eu aş prefera un **Muscat** sec și înmiresmat cum mi-a adus Daniela de la tat-su, nea ingineru' Georgică Constantinescu, un mare, foarte mare vinărar român).

SOMN PRĂJIT

Rețetă sârbo-română de la Orșova culeasă, pentru care îi mulțumesc frumos lui Dan (Cheșon) Nicuță (știam eu, Dane, că asceza, renunțările dramatice și măsura în toate la care ne-am hotărât noi trebuie să nască o aberație enormă, fără margini de populară).

- 1 somn
- sare, piper
- untură cât să-1 prăjească (dacă se poate, untură de gâscă!)

Foarte interesantă soluție de a scoate grăsimea din somn, un pește gras și cu miros de mâl. Dar cui pe cui se scoate!

- Se încinge untura
- Se taie peștele felii, se freacă cu sare, piper
- Se pune la prăjit, până se rumenește galben-arămu

Am gustat cu mari ezitări o bucătică crocantă de somn prăjit în untură. Apoi, nu mă mai puteam opri!

Nu numai că e parfumat și surprinzător de fin în carne (care, fiartă sau friptă, e un pic moale și are gust special care unora le displace) dar nu mai are pic de grăsimi.

Vinul la care mă gândesc este un **Riesling Italian** sec și alert, de **Podgoria Dacilor**, pentru că **Severinul** are mari podgorii – și mari vinuri.

Erau celebrissime până la filoxeră. Azi, nimenei nu știe ce se întâmplă cu ele, unde ajung și cine le bea !

FILOSOFIA CIORBEI

Ciorba românească (în care oltenii excelează), de o varietate și o bogăție unice în lume, are câteva constante cărora ponto-carpatinii ar trebui să le ridice statuie (m-aș bucura mai mult să depun o coroană la Statuia Leușteanului decât la poala cine știe căru general, vai, meritos).

- zarzavatul (cam 500 g): ceapă, morcov, păstârnac, pătrunjel (rădăcină!), țelină (tot rădăcină!)
- acreala: borș (cam 1 litru), aguridă, măcriș, corcodușe verzi, zer, jințită, oțet, potroacă
- dresul (cam 100 ml): smântână (iaurt, lapte prins) bătută cu ou
- verdeată: leuștean (o legătură)

Reunind prima și cără din aceste premise (sarea e subînțeleasă) avem deja schițată o concluzie a supraviețuirii confortabile.

Adunându-le pe toate, avem de partea noastră irefutabilitatea și suntem deci în măsură să înfruntăm strălucitor aporiile iernii și gingașa spagirie a singurătății.

Adăugând orice – cam 1 kilogram, ca să rămânem în proporțiile de mai sus – carne, cereale, ciuperci, legume, ierburi, fructe – suntem în capodoperă, epistemologia începe și sfărșește cu noi.

Din entropia unei așteptări se poate ajunge la barocul unui roman, iar din schemă în dezlănțuirea de fantezie a anarhiei și contradicției ca lege: cu alte cuvinte, plecând de la proporțiile, bunătățile și principiile de mai sus, puteți alinia, cu puțină creativitate, o listă de câteva mii de ciorbe, combinate după cele mai năstrușnice asociere: nu veți rata niciodată.

Cine a-nvățat să facă cinci ciorbe diferite, poate să facă și o sută, din orice, fără nici o carte de bucate!

CIORBĂ OLTENEASCĂ DE PUI

- 1 pui mare
- 2 cepe
- 1 morcov
- 1 legătură lobodă roșie
- 1 pătrunjel
- 1 ardei gras verde
- 1 legătură ceapă verde
- 1 ou
- sare, piper
- verdeată: leuștean
- 200 g tăiești de casă sau zdrențe
- acreală: 1 litru borș (0,5 1 zer, 2 pumni de corcodușe verzi, 1 păharel oțet etc., 0,5 1 lapte prins etc.)
- Se pun la fier, întregi, ceapa, morcovul, pătrunjelul, 20 de minute
- Se toacă ceapa verde, loboda, ardeiul gras
- Puiul se taie bucăți
- Se adaugă carnea cu celelalte verzituri tocate la fier, 30 de minute

- Se pune borșul la fier, separat
- Se fac tăieții sau se pregătește zeama groasă de zdrențe
- Se toacă verdeață
- Se bate oul cu puțin borș, să dreagă, și verdeață
- Se adaugă ciorbei borșul și tăieții (sau zdrențele), încă 10 minute de clocote
- Se potrivește de sare și piper
- Se ia de pe foc și se pune dresul cu verdeață

PRAZ UMPLUT (SAU SARMALE DE PRAZ

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| • 1,5 kg praz | • 500 g carne vițel tocată |
| • 500 ml supă vită | • 2 ouă |
| • 1 pahar vin alb sec | • sare, piper, 1 linguriță miere |
| • 50 g piure ardei gras și roșii | • 100 g unt |

- Se spală, se taie prazul – partea cea groasă – în bucăți de lungimea unei țigări „Mărășești“ (spun asta pentru traducătorii mei din Sidney și Anchorage)
- Se scoate miezul, lăsând una-două-trei foi
- Miezul se toacă, se freacă cu carne, ouăle, sare și piperul
- Se umplu „țevile“ de praz, se rumenesc în unt
- Se stinge cu supă fierbințe de vită și cu vin alb (amestecat cu piure de roșii și ardei și 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 rumească frumos încă 10 minutele

Galbenă de Odobești scrie pe mâncărlica asta inventată în Moldova, dar mâncată mai ales la Băilești și Caracal (pentru că Galbena ghidușă și energetică, cu neastămpărul ei acid și linia ei de gusturi succesive, potențează această combinație delicată, timidă fără motiv).

Iar dacă nu aflați Galbenă, mulțumiți-vă cu ceva de-al casei, un **Roze de Mehedinți**, ori un **Parmac de Calafat**, să facă spume în ulcică, de bucurie, să se gudure ca un cățel de pripas când îl scarpini pe burtă.

SOS OLTEnesc DE IAURT

- | | | |
|---|----------------------|--------------------|
| • 300 ml iaurt | • 3 fire ceapă verde | • 1 lingură muștar |
| • 1 roșie coaptă | • 1 tulpină praz | • 10 g sare |
| • mărar, leuștean, pătrunjel | | |
| • Se rade prazul, se cojește roșia | | |
| • Se freacă toate până se leagă | | |
| • Se adaugă verdeață, tocată mărunt | | |
| • Rasolul, legumele, dar și ochiurile se înfrățesc cu acest sos de vară | | |

CIORBĂ DE LOBODĂ

Toată România, din martie până prin mai, lasă deoparte orice tradiție și experiență rafinat-regională pentru a se îneca în ciorba de lobodă (sau ștevie, măcriș, urzici, păpădie, podbal, unțișor) un fluviu național, pre-pascal mai ales.

Simbol al primăverii, aceste buruieni au fost înzestrate de credința populară, pe bună dreptate, cu puteri magice.

- | | | |
|--|----------------------|-------------------------|
| • 1 kg lobodă | • 1 litru borș | • 200 ml iaurt |
| • 1 ou | • 1 ceapă | • 1 morcov |
| • piper, sare (după gust) | • verdeață: leuștean | • 1 linguriță hrean ras |
| • 1 căpătană mică usturoi (asta-i contribuție oltenească!) | | |
| • Se spală bine loboda, se taie în tăieței lați | | |
| • Se toacă ceapa, se rade pastă morcovul | | |
| • Se pun toate astea la fier, cu piperul în 2 litri apă clocotită | | |
| • După 30 de minute se acrește cu borș, se adaugă usturoi pastă, sare – încă 1-2 minute de clocote | | |
| • Se bate oul cu iaurt și puțină zeamă de ciorbă | | |
| • Se toacă leușteanul | | |
| • Se trage de pe foc, se drege cu iaurtul bătut și hrean, se presără leușteanul | | |

După cum vă spuneam, la olteni, zemurile de buruieni sunt un fetiș cu multiple infățișări.

Dacă, din nepăsare sau din nebăgare de seamă, ar sta borșeica cu borș până sâmbătă, adică până în ziua de Sân-Toader, în cotruță, atunci e rău, căci în cazul acesta, vineri seara, spre ziua de Sân-Toader, după ce au cântat cocoșii o dată, vine Ucigă-l-Crucea, și cine gustă apoi din borșul acesta, acela capătă plescajă.

Cele mai multe românce însă, nemijlocit după ce au umplut borșul, descântă cărbuni, iau apoi trei dintre cărbunii descântați și, făcând mai întâi cruce cu dânsii în gura borșeicei, îi aruncă înăuntru. Facând aceasta, nu numai că borșul e cu mult mai bun, mai curat și mai limpede, ci în același timp sunt sigure că și Ucigă-l-Crucea nu se poate apăra de putinica cu borș.

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

TOCANĂ OLTENEASCĂ

- | | | |
|---------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| • 200 g cărnăciori | • 5 tulpini de praz | • 2 ardei grași |
| • 3 roșii mari, răscoapte | • 6 cartofi mari | • 1 ardei iute (ciușcă) |
| • 1 legătură mărar | • 1 pahar vin alb | • 1 legătură pătrunjel |
| • 1 pahar untdelemn | • sare, câtă credeți că îi trebuie | |

- 500 g carne slabă de mânzat (pasăre, purcel)
- Carnea, cârnăciorii și prazul se taie îmbucături și se pun la prăjit în ulei încins, până se rumenesc ușor
- Ardeii, roșiile, ciușca se grijesc și se toacă mărunt din cuțit
- Se stinge prăjeala cu roșii, se lasă 10 minute să dea bine în câteva clocoțe
- Se curăță cartofii, se taie îmbucături
- Se adaugă 1 ceașcă cu apă la tocana, se acoperă, să fierbă molcom 1 jumătate de oră
- Se adaugă cartofii, ardeii, ciușca și vinul, se potrivește de sare, se lasă tocana să bulbucească, acoperită, pe marginea plitei sau în cuptor, cam 1 juma' de ceas
- Se toacă verdeață
- Se ia de pe foc, se presară mărar și păstrunjel

Roșioara, vinul cel mai răspândit al **Doljului** dar și al **Severinului** – ambele cu întinse terenuri nisipoase și secetoase – are, printre multe daruri și păcate mici, o mare calitate: se poate bea cu burta, fără alte consecințe decât veselia zăpăcită și plângăcioasă, asociată obligatoriu cu răcnitul entuziasmat de cântece imbecile (spune-mi ce cântă ca să-ți spun ce-ai băut).

Cade la pace destul de repede cu o tocăniță, mai ales dacă te pricepi și îl amesteci (cupajezi) cu un alt vinuț, acid.

Altfel, deși gustoasă, modesta Roșioară poate fi, în unele ani, plată (români spun, superb, „apoșită“).

Cu toate asta, n-am să uit niciodată aventura mea din biroul directorial al nu mai știu cărui IAS doljean, când un șef de cramă, stârnit de curiozitatea mea pentru vinurile prefiloxerice, a scos de printr-un raft de fișet de contabil o sticlă prăfuită de Roșioară, veche de patru-cinci ani. Nici el nu mai știa de când o abandonase, indiferent, acolo.

A destupat-o fără chef, vinul avea o culoare proastă, alb-roșie, și depunerii urâte, și 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 forță, totul era perfect!

Cramagiul, șocat, nu-și mai amintea nici anul, nici partida din care-i rămăsesese sticla de Roșioara, adusă probabil pentru analize și uitată în fundul dulapurilor.

A ignorat paharul meu gol și pofticos, a pus dopul la loc, îngrijit și a fugit cu sticla la directorul general, iluminat de revelații.

Învechirea e un proces – o spun pentru cine nu știe – extrem de complicat, cu chimii și alchimii necunoscute, prin care vinul coboară și urcă pe un drum imprevizibil.

Un an după îmbuteliere e poșircă, doi ani mai târziu e nectar zeiesc. Îl pui aguridă groasă și-l scoți limpede și mieros, trei ani mai târziu. Pui însă la învechit o Tămâioasă magnifică și, când dai s-o bei, e borș.

Nu știu cum controlează francezii învechirea, dar e sigur că, deocamdată, oenologia română are dificultăți în a conduce riguros și a stăpâni mustul spre vin și vinul Tânăr spre maturitate.

CHISĂLIȚĂ DOMNEASCĂ

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 3 linguri zahăr • 1 pahar smântână • 1 kg de coacăze coapte (vișine, prune văratice, caise, corcodușe coapte) | <ul style="list-style-type: none"> • 5 ouă (gălbenușe) • sare • 3 linguri făină • păstrunjel verde |
|---|--|
- Se grijesc fructele de cozi ori sâmburi
 - Se pun la fierb în 2 litri apă cu zahăr circa o jumătate de oră; cât scade, atâtă rămâne, că doar n-o să purtăm grija tuturor
 - Se bat gălbenușurile, se amestecă cu făina și smântâna, apoi cu supa de fructe călduță
 - Se potrivește de sare, se presară păstrunjel

Mâncare de post și de Oltenia la rădăcină, chisălița astă domnească e nici aşa nici altcum, și nici supă sau compot nu e. Dar e bunissimă (rece!) și trezește nostalgie.

TURTĂ DE PRAZ

Aluat:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 250 g făină • 1 gălbenuș de ou | <ul style="list-style-type: none"> • 125 g unt • 1 jumătate linguriță de sare |
|---|---|

Garnitura:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 800 g praz • 2 gălbenușuri de ou | <ul style="list-style-type: none"> • 50 g unt • sare, piper |
|---|---|

- Se face un aluat cu făină, untul, gălbenușul de ou, sare și puțină apă, cât să iasă un aluat fraged
- Se face o bilă și se lasă 1 oră la rece (nu în frigider)
- Se taie prazul în bucăți de 2-3 cm
- Se fierbe în apa sărată 10 minute
- Se călesc 10 minute în unt cu sare, piper
- Se bate un gălbenuș cu smântână, se adaugă peste praz
- Aluatul se separă în 2 părți
- Partea mai mare se întinde și 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 puțină apă
- Se înțeapă cu o scobitoare
- Se pune la cuptor până se rumenește

Olteanul și prazul se țin de mână, ca doi îndrăgostiți, cine nu știe, dar faptul că Oltenia e țara zarzavaturilor nu exclude marile vinuri de **Corcova, Severin, Segarcea, Drăgășani, Sâmburești, Dobroteasa**.

Ce s-alegem de aici? Orice vin alb sec, ușor, poate pufin parfumat. Să zicem deci o **Fetească Regală, de Corcova**.

MÂNCARE OLTENEASCĂ DE VINETE

În Ialomița și Călărași, dar mai ales în Craiova și Turnu-Severin e bine cunoscută mâncărica asta, care are în plus față de Imam Baialdi carne și sos românesc.

- sos românesc, 1 ceașcă
- 6 vinețe
- 1 căpătână usturo
- sare, câtă vă place
- 500 g carne de vită
- 1 pachet unt (1 ceașcă de ulei)
- 500 g roșii
- 1 legătură mărar
- Carnea se taie bucăți și se pune la prăjit în 100 g unt
- Vinețele se taie îmbucături, se săreză și se lasă să se scurgă, între două funduri de lemn, 1 sfert de oră
- Carnea rumeniță fiind, se stinge cu apă, cât s-o acopere
- Când s-au scurs vinețele, se sbicesc între petice uscate și se pun la prăjit în 100 g unt, până se rumenesc și fac coajă, când se scot
- Se face o ceașcă de sos românesc (asta vă va obliga să răsfoiți puțin carteua mea) și se toarnă peste carne
- Roșiiile se taie felii
- Usturoiul se toacă
- Când carnea mai că a fierăt, se adaugă vinețele prăjite, roșiiile, usturoiul, să fiarbă un pic
- Se toacă mărarul
- Se potrivește mâncarea de sare, se presară mărarul și se trece la cuptor, să scadă bine

Taine: Vinețele pot fi puse, imediat după ce au fost scoase din tigaie, pe sugativă, să se mai ușureze de grăsimi.

Înainte de a pune vinețele la fierăt, mâncărica se poate degresa și ea, dacă aşa vi se pare mai bună.

Untul amestecat cu ulei și mai bun pentru prăjit.

Subtilitatea mâncărilor de vinețe cere, cred eu, un vin mai exotic.

Așa că, de la Craiova la Călărași e aproape, iar de acolo până la **Aliman** nu-i decât un pas, iar un **Pinot-Gris** dobrogean, aromat cât o grădină de crini și, cu puțin noroc, bine rotunjit, e mănușa acestei fine găteli solare.

PUI LA CEAUN

- 1 pui de 1 kg
- sare, piper, paprică
- ulei destul (untură!)

- Puiul scutit de tacâmuri și măruntaie se freacă cu sare, piper și boia
- Se încinge grăsime intr-un ceaun, cât să acopere păsărioul
- Se pune puiul gras și cărnos să fiarbă în untură (asta usucă și încide pieile în uluitoare scoarțe roșii-arămii) cam o juma' de ceas
- Se oferă cu mujdei smântânos, pâine caldă și servete multe, să-și poată șterge mâinile mesenii, că n-o să aibă timp de furculițe

Iar vinul, la bardacă, chiar dacă suntem pe lângă Dunăre, numai **Băbeasca Neagră de Uricani** poate să fie, mustos, acruț și pisicos – de, își permite, că orice ar face tot se vede că-i de stirpe bună!

Dar, la casa căpătarului Ionică din Hunia-Maglavit – la aceeași masă cu un Petrache Lupu senil și decăzut care își bârguia fericit vedeniile angelice – am băut un „zaibăr“ gros și cu vâna nobilă (dom' profesor Stoian Viorel, cine se duce să vadă ce-i cu vițele alea de-acolo, că numai o mie unu sau pichet nu sunt!) care ar putea sta cu fruntea sus lângă orice vin roșu românesc (și 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 colțuros. Oricum, cu cocoșelul (de două chile!) făcut de Ionică în unturi de gâscă și rață – venisem cu șeful lui cel mare – vinul acela a fost agheasmă și balsam, și bine ne-a adormit la umbră de nuc, în liniște de țară depărtată, cu lătrat de câine și scârțăit metafizic de roți de căruță.

SALATĂ DE CASTRAVEȚI

- 2-3 cătei usturoi
- 1 lingură untdelemn
- piper, sare, cum vă place
- 500 g castraveți verzi, tari și deși în carne
- 1 lingură oțet de fructe
- 1 legătură mărar
- Castraveții se grijesc, se curăță de coajă (cei buburoși) se taie felii transparente de subțiri
- Se săreză ușor, se lasă să respire
- Usturoiul se pisează pastă, se freacă cu oțet, ulei, piper, puțină apă
- Se toacă mărarul
- Se scurg castraveții, se amestecă cu sosul, se presară cu mărar
- Se lasă o jumătate de oră deoparte, să se rotunjească

CIORBĂ DE PEȘTE CU ZEAMĂ DE VARZĂ

Între două foste cetăți, Turnu-Măgurele (v-ați gândit vreodată ce cuvânt splendid e măgurele? Dar unde o fi fost turnul cel din nume?) și Turnu-Severin, ciorba de pește nu se acrește numai cu oțet sau borsch, ci și cu zeamă de varză.

- 3 morcovii
- 2 cartofii
- 3 – 4 roșii
- 3 pătrunjei
- 3 cepe
- 1 litru zeamă de varză
- 1 păstârnac
- 1 ardei gras

- verdeată – leușean, pătrunjel, țelină
- 2 kg pește (de preferință alb – știucă, văduviță, biban, șalău, dar e bun și crapul)
- Zarzavatul și legumele se toacă mărunt și se pun la fier în 2 litri apă
- Zeama de varză, limpede, parfumată, acrișoară, se pune și ea pe foc
- După primele clocote ale fiereturii se toarnă zeama de varză fierbinte peste legume, să fiarbă împreună, 1 jumătate de oră
- Peștele, tăiat bucăți de-un blid, acu se pune la fier, 20 de minute
- Verdeata se toacă și se presară peste ciorba fierbinte

Taină:

Dacă, fără ciușcă, ciorba asta pare handicapată, atunci gândiți-vă ce cred cei din Corabia dacă le-o punete în față fără hrean?! (există și o rețetă simplissimă: hrean ras, apă, un pic de sare, 1 lingură de oțet).

MUSACA DE ȚELINĂ

Umplutura:

- 500 g carne tocată vițel
- 100 g pâine albă
- sare, piper
- 2 linguri pastă ardei gras
- 1 pahar bulion gros de roșii
- 1 pahar lapte
- 100 g unt
- 1 ceapă
- 2 ouă

Zeama:

- 500 ml supă de carne
- 100 g pesmet
- 300 g roșii
- 2 ouă
- 1 ceapă
- 50 g unt
- 1 lingură făină
- 2 pahare smântână

Suport:

- 2 kg țelină
- cam 50 g unt

- Telina se curăță, se taie felii subțiri, 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 înmoiează pâinea în lapte, se amestecă cu carne tocată, sare, piper
- Se pune carne peste ceapa călită și se amestecă
- După cinci minute se adaugă și bulionul de roșii, pasta de ardei și se mai lasă vreo zece minute, să ia gust de prăjeală, apoi se dă deoparte, să respire
- Telina se întoarce, să se rumenească te ambele părți
- Se unge bine un vas mare cu unt, se presară pesmet
- Se aşază felile de țelină, pat

- Se bate tocătura cu 2 ouă și se toarnă în cratiță, peste țelină
- Se ascunde tocătura cu felii de țelină, să nici nu bănuim că-a fost pe-acolo
- Se prăjește ceapa tăiată peștișori și mai mărunt
- Se prăjește și faina lângă ceapă, se sting cu supă de carne

Toate se adună acum:

- Se acoperă țelina cu felii de roșii
- Se toarnă zeama peste musaca
- Se pune în cuptor, focul abia pâlpâie, mâncarea sfârâie un ceas, subțire, roșile se rumenesc încet, arătând că se apropiște sfârșitul cel aşteptat
- Se bat ouăle bine cu smântână și se toarnă peste musaca, să ascundă ce-au pătit roșile
- Când s-a colorat arămuș deschis smântână, chiar că e gata!

N-am gustat, până acum un an, vreun vin de Jiu, că nu știam că se poate! Dar uite că s-a pomenit un prieten de prin Retezat să aibă soacra la Cordești (mare pricopseală!) și așa ne-am luminat noi că Jiul nu e numai un râu gros de cărbune ci și podgorie în putere.

Cabernet-ul de Jiu e negru-peșteră (tot cărbunele săracu'!) și foarte tare. Cel puțin cel adus de Costică Crăciunescu (avea cinci ani vechime!) era de-acum un munte de bazalt lichefiat și adunat în pahar. Întâi am crezut că-i Sâmburești de pe vremuri, atât de bine era rotunjit! și avea și un buchet vânos de flori uscate, violete de Parma și păpădie amăruie, cum numai pământul întunecat al Gorjului poate să dea.

Împlinit cum nu se mai poate, falnic, cu o ținută sigură și teribil de arroganță, a născut următorul dialog profund: „Costică, ce bem noi aici, cu musaca de țelină, sânge de căți draci?“ „E vin de Jiu, drăguță Radule, vin vechi de Jiu, n-o fi de mirare să fie și draci și îngerii în el!“

SOS DE MĂCRIS

Românii nu-s prea tarzi la sosuri în sine și nici lipsă nu putem spune că duc, având ei mai mare bucurie la tocănițe, ostropeluri și alte chestii, unde zeama-i parte și consecință, și nu întreg și adaos.

Dar mai găsești și colo câte un lichid de udat carnea și-nmuiat dumicatul de pâine, cum e sosul acesta oltenesc.

- | | |
|---|----------------------------|
| • 1 farfurie de măcriș bine grijit | • 1 lingură cu vârf de unt |
| • 2 linguri de făină | • 2 linguri de smântână |
| • 1 ceașcă zeamă de carne | • sare, câtă vă place |
| • Se toacă măcrișul și se pune la prăjit în unt cam un minut, nu mai mult | |
| • Imediat se adaugă făină și smântână, să dea în câteva clocote ratate | |
| • Acum se toarnă zeama de carne, se săreză și se lasă să fiarbă cu adevarat, să scadă | |

UN PRANZ ARMÂNEESC

(Mulțumesc doamnei Irina Paris)

CORNURI MACHE DONEȘTI

Lungile caravane de măgari ale aromânilor străbătând Levantul, căutându-și un loc liniștit unde să-și prăjească „pitele“, sunt o comunitate unită și bogată, slavă Domnului, dar măsurată în cheltuieli, aşa cum se cuvine la oameni cinstiți, singuri și dușmaniți de mulți. Printre foarte puținele fantezii ale bucătăriei lor de „brânzărari“ sunt cornurile.

Maia:

- 500 ml lapte călduț
- 1 linguriță drojdie (cât o nucă)
- 4 linguri zahăr (ce risipă!)
- 2 linguri făină
- Se amestecă totul și se lasă la crescut o jumătate de oră

Aluat:

- 3 ouă + 2 gălbenușuri pentru uns
- 1 kg făină
- 3 ceșcuțe untură (ulei)
- 1 pachet unt (margarină)
- Se înmoiae untul, se amestecă cu făină, ouăle și untura, se frământă apoi foarte bine cu maiaua, se lasă la dospit 2 ore într-un vas acoperit
- Coca se împarte în 5 părți egale
- Fiecare bucată de aluat se întinde foaie de 0,5 cm grosime
- Se taie foaia în 8 părți

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 gălbenuș și se presară cu mac, chimen, susan, sare, brânză rasă
- Pe fiecare corn se pune o bucătică de unt (margarină)
- Se pun în cuptor aproape 20 de minute, până se rumenesc

PITĂ ARMÂNEASCĂ

Urmași ai traco-ilirilor romanizați din Macedonia, Epir și Tesalia, veriga de legătură dintre latinitatea sudică (Italia) și cea nordică (România) – aromâni sunt, de milenii, oieri și cărvănari“ (căruși cu caravane de măgari).

Migrând spre Carpați, în parte datorită persecuțiilor și în căutarea unora de o simțire și o limbă cu ei, „machedonii“ au adus în România o bucătărie simplă, densă din care nu lipsește aproape niciodată brânza de oi.

Aluat:

- apă călduță
- 30 g sare
- 100 ml untdelemn (pentru uns tava)
- 350 g untură (azi se pune margarină)
- 600 g făină
- 5 ml oțet
- Se cerne făina pe o planșetă, se amestecă cu 1 lingură de untură, oțet și sare
- Adăugându-se treptat apă călduță se obține un aluat potrivit de tare, cu bășici, care se lasă – acoperit – în repaus binemeritat o jumătate de ceas și mai bine
- Se împarte aluatul în aproximativ 30 de bucați
- Fiecare bucată se întinde foaie până ajunge de mărimea tăvii
- Se pune o foaie pe platou presărat cu făină, se unge cu untură (margarină) călduță
- Peste ea se aşază altă foaie, care se unge și accea, apoi alta, se unge și 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 (ștevie, 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 și în ea se călește puțin verzitura, să-i iasă apa
- Se bat ouăle, se rade brânza
- După ce verzitura s-a răcit, se freacă cu brânză, ouă și 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 ușor 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
 • 3 cepe
 • sare, piper, după gust
 porc)
- 4 ouă
 - 150 ml lapte
 - 1 kg carne tocată slabă de oaie (vacă,
 porc)

- Se călește ceapa cu carnea tocată, se lasă să se răcească
- Se bat ouăle cu lapte, brânză, sare, piper, se amestecă cu carnea și
 gata, la umplut!

- III** • 1,5 kg dovleac
 • zahăr vanilat, după chef
- 150 ml lapte
 - 50 g unt

- Se rade dovleacul, se înăbușă cu puțină apă cloicotită, se fierbe în lapte
 până se-nmoaie
- Se freacă cu zahăr și unt, pe foc, până devine un piure, se umple „pita“

Poreclii „țânțari“ pentru că spuneau pe cinci ca grecii, ținți, puținii păstori aromâni (nici azi nu sunt prea numeroși – 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 societății românești. Au ocupat foarte repede poziții cheie în orizonturile comerciale dar și politice și artistice, integrându-se desăvârșit și la vârf, fără nici un complex de minoritate (deși, solidaritatea, exclusivismul – chiar dacă discret – și, în bună măsură, endogamia „machedonească“ trimit automat la psihologia comunității minoritare).

Și-au abandonat dialectul și au devenit chiar un fel de români între români, complex constant care, adăugat eredității fericite de foști cărăuși și negustori descurăreți, deciși și eficienți într-o țară ostilă (grecii nu-i prea iubesc) i-a aruncat în numeroase poziții de lideri din România.

Din viața de altădată, de pe muchiile Pindului n-au rămas decât o „pita“ cu brânză și o cărjă păstorească, uitată într-un pod.

„Armâni“ mai fac o „pita“, tot din același aluat, cu foi mai groase însă:

- Se împarte aluatul în două, se întind 2 foi puțin mai mari decât mărimea tăvii
- Se unge tava cu untură, se pudrează cu făină
- Se aşază 1 foaie – marginile depășesc puțin tava – se stropește cu untură
- Se aranjează umplutura
- Se acoperă cu a doua foaie
- Marginile foilor se lipesc, oarecum încrețit – umplutura va crește
- Se stropește cu untură, se pune în cuptorul încins, să se umfle repede
- Dacă s-a umflat, se domolește focul și se mai lasă la cuptor încă cel mult o jumătate de oră
- Tăiați-o caldă, dă mai bine

Venite de lângă muntele artelor, Parnassos, plăcintele astăzi s-ar bucura de un vinuț „de stâncă“ alb și ușor, lichid și transparent până la imponderabilitate. Și m-am gândit la un adolescent, la **Aligote-ul de Sarica**, care mai c-ar semăna cu vinișorul grecesc de calcar, unde s-au născut plăcinta, mitul lui Tantal înformatul și 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 roșii |

- Se taie ardeii bucățele
- Se încinge uleiul, se pun ardeii la prăjit
- Când s-au muiat se adaugă ouăle și bulionul și se amestecă până se-ncheagă
- Se adaugă brânză sau urdă, sare, piper

Conservă:

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| • 1 kg ardei capia | • 1 căpătană usturoi |
| • 200 ml ulei | • 800 g urdă de oi sărată |

- Ardeii se prăjesc ușor în ulei, se curăță de pieliță, se taie bucăți
- Se aşază straturi în borcan împănați cu cătei de usturoi tăiați 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? (aproape de a-români: cineva, nu spun cine, autor de teorii și speculații care de care mai trăznite și mai a-științifice – dacă nu a-cerebrate – îmi spunea că doavada daco-getico-tracității noastre care anulează toate teoriile suprimării dacilor de către romani și mai ales a retragerii totale a populației daco-latine de pe teritoriul Daciei la 273 – sunt chiar ei, aromâni: dacă întâlnirea traco-iliro-latiană a născut armâna, o limbă indisputabil soră cu româna – până la a fi considerată dialect – și astăzi la o mie de kilometri depărtare de Carpați, asta dovedește clar că româna însăși este rezultatul fuziunii dacității – limbă și populație de asemenea tracice – cu latina!)

Dar să ne întoarcem la brânză:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| • 1 găină | • 1 căpătană usturoi |
| • 1 lingură untură (untdelemn) | • 400 g brânză (ori cașcaval) |
| • 200 g șuncă afumată | • 4 ouă |
| • 200 ml lapte acru (iaurt) | • piper, cimbru, busuioc, după gust |
| • 1 linguriță sare (dacă nu destulă sare brânza și sunca) | |

- Găina se fierbe, împreună cu măruntaiile
- Se toacă pastă usturoiul
- Se dezosează carnea, se toacă totul bucăți mici cu cuțitul
- Se unge o tavă cu grăsime și se aşază jumătate din carne
- Se presară cu usturoi, piper, cimbru, busuioc
- Se acoperă bine cu straturi de brânză rasă, bucătele de şuncă și iar brânză rasă, apoi carnea care a rămas
- Se presară iar miroase
- Se bat ouăle cu laptele și se toarnă peste carne
- Va sta în cuptor cam 1 ceas, la foc mic

Mâncare „albă“ la carne și cu trup de lapte, ce poți să-i dai decât un vin subțire, demisec, adus din lumea largă, un **Pinot Gris de Murfatlar** de exemplu, superb și elegant?

TARATOR

Dacă aromâniile zic tarator, grecii îi zic „tzatziki“ (nu știu să orto-fonetografiez chestia asta) turcii și bulgarii îi zic și ei într-un fel, că salata asta-i balcanică mai întâi, și apoi alt fel.

- | | |
|--|--------------------------|
| • 500 g iaurt (de oi) | • 3 călei usturoi |
| • 1 lingură ulei de măslină | • 1 legătură mentă verde |
| • 1 legătură mărar verde | • 250 g castraveți |
| • sare, piper (după gust) | |
| • Castravetiile se curăță de coajă, se taie-rad | |
| • Se toacă usturoiul, mărarul, menta | |
| • Se amestecă toate și toată chestia se pune în frigider | |

Carnea friptă se lasă mângâiată cu bucurie de acest sos discret în fond, descoberit de mine cu mulți, mulți ani în urmă la o casă de păstorii „tințari“ din Cogelac-Dobrogea.

SĂRMĂLUȚE CU URDĂ

De la „machedoni“ sau bulgari ne vine și bucuria asta de Săptămâna Brânzii, că sunt oameni cu frica lui Dumnezeu și cu oi destule, iar viața nu lipsește 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 viță sau stevie | |
| • Ceapa se toacă prima și se rumenește în ulei | | |
| • Se adaugă și orezul, să se călească un pic, împreună cu ceapa | | |
| • Se mai și opăresc, în apă cu sare, frunzele, să se înmoiae | | |

- Se amestecă ceapa, orezul, urda, ouăle, mărarul, piper, sare
- Frunzele se umplu rulou
- Crăița se unge cu puțin ulei, se tapetează cu frunze
- Se aşază apoi primul strat de sărmăluțe, urmează un alt strat de frunze și un nou rând de sărmăluțe
- Ultimul strat e de frunze
- Se toarnă apă cât să acopere sărmăluțele și se fierb, 30 de minute, să se umfle orezul
- Se oferă calde sau reci, cu iaurt în loc de sos

Gust interesant, o variație binevenită după atâtă 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, și mai bine, un vinișor cu ștaif și cu gust natural de boabă însorită, un **Sauvignon de Oltina**, că și machedonii și Sauvignon-ul tot în Dobrogea au schimbat și geografia și secolul.

PITĂ DULCE

I-o fi spunând ei, aromâniile, pită dulce, dar mie-mi miroase de la o poștă a sarailie și a placisinta dulce grecească, deci a Balcani.

Aluat:

- | | |
|---------------|--------|
| • 250 g făină | • apă |
| • 100 ml ulei | • sare |

- Se frământă până nu se mai lipește de mâna, se întinde foaie, se taie în bucăți late de-o palmă și lungi de două
- Se unge fiecare foaie astfel obținută cu ulei

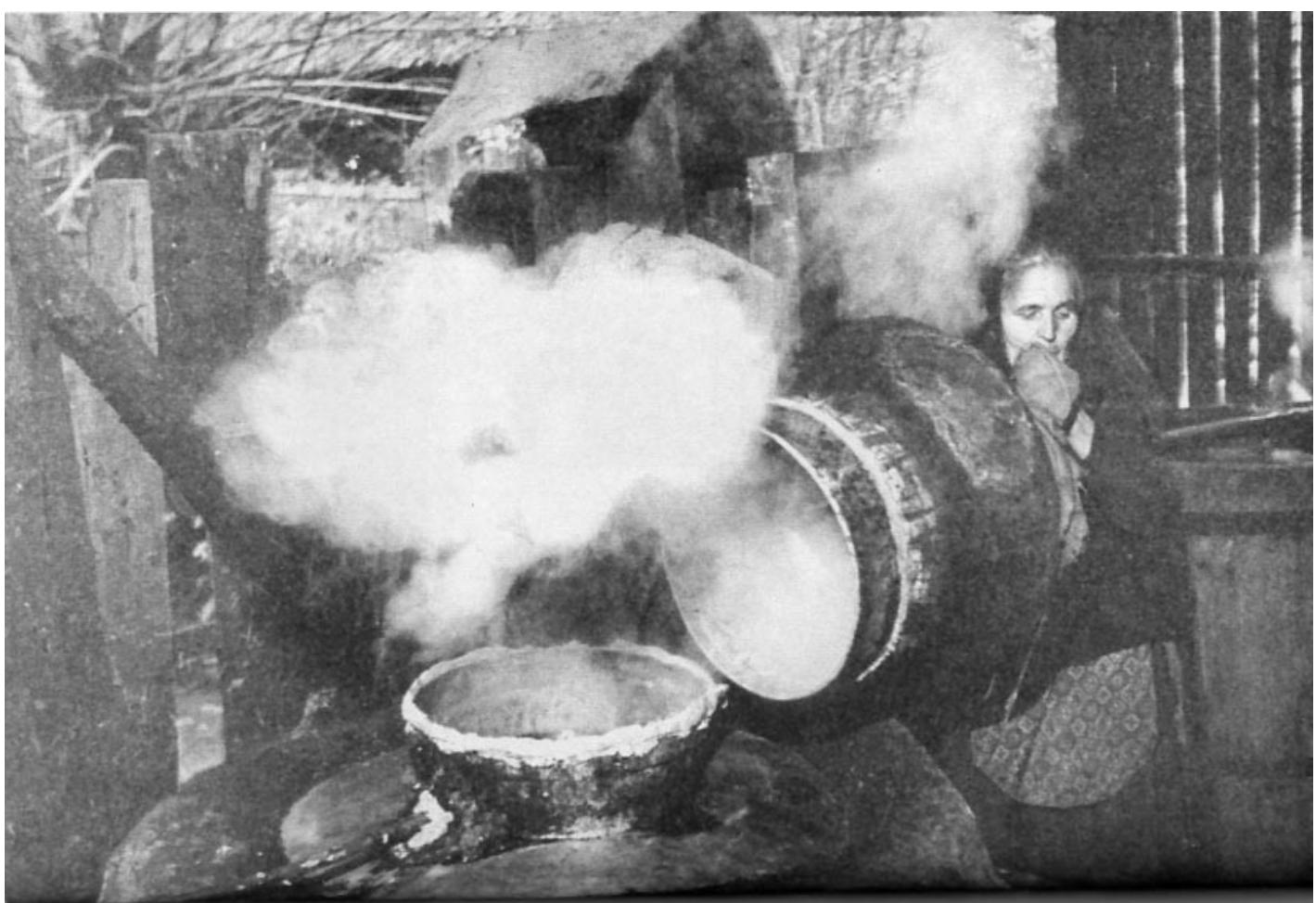
Umplutură:

- 250 g nuci măcinate

Sirop:

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|-------------------|
| • 100 ml apă | • 1 lingură zahăr | • 1 lingură miere |
| • 1 lingură zahăr vanilat | • coajă portocală (rasă) | • 1 linguriță rom |

- Se așterne cu nuci fiecare foaie
- Foaia se rulează și apoi se încolăcește melc
- Se unge tava cu ulei, se aşază pituțele corespunzătoare, se pun în cuptor 15 minute (până se rumenesc)
- Se lasă să se răcească, apoi se toarnă siropul fierbinte și se lasă să zacă, să se însiropeze



VALAHIA PE SUB MUNȚI

TĂRILE TUICII ȘI ALE VINULUI

De unde mă uit eu, de pe fundul crăiței, Gorj, Vâlcea, Argeș, Dâmbovița, Prahova, Buzău sunt tot una: dealuri mai mult, ceva munți, sate fără sfârșit niciodată nu știi când se termină unul și începe altul – păduri, livezi și podgorii uriașe, nenumărate grădini de casă, o foială incredibilă de animale, de copii, de mașini, de căruțe.

Tără a țuiciei – Novaci, Vâlcea, Govora, Moroeni, Sălaștruc, Pietroșița, Câmpulung, Domnești, Curtea de Argeș, Văleni de Munte, Breaza, Nehoiu sunt repere absolute ale prunărei naționale – și a marilor vinuri – Sâmburești, Dobroteasa, Drăgășani, Pietroasele, Tohani, Urlați, Ceptura, Valea Călugărească (ce se mai poate adăuga?) – această Valahie de nord adună o bucătărie bogată, cea a mânăstirilor și a târgurilor înșirate pe câte-o vale, de roboteală îndelungată pe lângă plită și cuptor, excelând în găteli de fructe – dulcețuri și șerbeturi rafinate – și în ciorbe și tocănițe de neuitat, precum și cea tărănească, de fieruri, mămăligi și brânzeturi unice.

Amatorul de „arheologie oenologică“ se poate întâlni și el cu vinuri românești foarte vechi, unele remarcabile: Pietroasa, Feteasca Neagră, Bășicata de Dealu Mare, Gordan, Braghina, Crâmpoșie, Tămâioasa de Drăgășani și altele.

PÂINE DE SECARĂ

- 1 kg făină de secară
- 1 linguriță rasă de sare
- 1 mărunt 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 și se frământă
- Se tot adaugă apa caldă, până se face un aluat potrivit de moale și se lasă să crească 1 ceas, la loc cald, acoperit cu un ștergar
- Se rotunjesc pâinici, alungite, se tăvălesc prin făină de secară și se pun în tavă presărată cu făină din belșug
- În cuptor potrivit de cald se lasă 20 de minute, se scot, se crestează, se ung cu apă sau cu ou și se pun la loc, până se rumenește bine coaja (40-60 minute)

Taină: Pâinea se lasă să se răcească încet, la cald, altfel devine cleioasă.

Semnificații speciale pentru vechea civilizație românească derivă din credința în forța pâinii de consacrare a unui jurământ. „Jurământul mare/ Pe pâine, pe sare/ Pe sfintele icoane“ cerut de meșterul Manole lucrătorilor (de remarcat locul pâinii, anterior, chiar, icoanei) este regăsit și în practica „însurățirii“ sau „înfârtățirii“, în care pâinii îi este rezervat un rol ritual central.

Cu rădăcini istorice dovedite documentar pentru Evul Mediu românesc „jurământul pe cruce, pe pită și sare“ are încă valoare de validare a unor înțelegeri la începutul secolului nostru, parțial fiind valabil și pentru zilele noastre în relațiile din unele comunități rurale.

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

SĂRĂȚELE MUNTENEȘTI

- I. • 500 g făină • 1 pachet unt • 4 ouă
 • 1 păharel 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 întărească
 - Se taie tăiești subțiri și lați, se tăvălesc prin ou, sare și chimen și se pun în tavă, la cuptor, până se rumenește
- II. • 300 g făină • 1 pachet unt
 • 2 gălbenușuri (albușurile merg la uns) • 1 ceașcă smântână
 • 150 g brânză telemea (la aluat) + 150 g glazură
- Se amestecă toate, se și frământă cât de cât
 - Se întinde foaie subțire, se taie fel de fel, se ung bucățile cu albuș, se presără cu brânză rasă și se dau la cuptor iute, până prind puțină culoare

„Distrează fleanca“ (amuse-gueule) spun franțuji la acest fel de bucătele. „Să meargă vinul“ le spunem noi, cei cățiva flăcăi tomnateci și cheflii, bucurosi în seara astă de o oală de **Crâmpoșie** adevărată, un vin de masă vechi mustos și vesel pe care stațiunea de cercetări de la **Drăgășani** 1-a readus întru veșnicie pe masa românească.

Și suntem bucurosi nu numai pentru că vinul e bun, ci și pentru că, în sfârșit, îmbătrânam!

De abia de acum putem și noi, Doamne ajută, scăpați de grija fustelor, să ne ocupăm de lucruri serioase, de pescuit, de citit literatura mare, de mâncat și de băut fără grija pântecului, de gândit la idei filosofice mărete.

De abia de acum, eliberați de obsesia mică dar sexuală, a pârdalnicei tineretii, putem și noi să dăm omului ce-i al omului: cultură și tocănăță, fără limite, profunzime și sărățele muntenești, meditație și ciorbă de ciocânele cu leuștean...

DROB DE URZICI

În Argeș și Vâlcea, urzicile se culeg până târziu, chiar și după ce au înflorit și s-au ridicat ciupercile verii.

- | | | |
|---|-----------------|----------------------|
| • 1 poală de urzici | • 6 cepe | • 1 căpătană usturoi |
| • 12 ouă | • 2 linguri unt | • sare, piper |
| • cimbru și mărar verde | | |
| • 1 coșuleț de ciuperci de vară (bureți de rouă, urechiușe, vinețele, iuțari) | | |

- Urzicile grijite bine se pun la fierb 1 sfert de oră în apă cloicotită
- Cepele se toacă, bob de porumb, și se pun la călit în unt
- Ciupercile se taie cât de mărunt și se pun peste ceapa aurie, să se călească 20 de minute
- Se sărează, se piperează mâncarea din când în când
- Usturoiul, mărarul și, cimbrul se pisează pastă
- Urzicile se scurg bine și se toacă
- Se bat ouăle, se învârt bine cu usturoi, mărar și urzici și se amestecă cu ciupercile; se aranjează într-o formă de cozonac
- Se pun în cuptor, la foc molcom, să se închege și să se rumenească (vai, ce bune sunt!)

Taină: În loc de urzici, merge la drob orice buruiană: stevie, lobodă, știr, păpădie, podbal etc.

Ce-ați zice de un vinuț alb și sec de **Dobroteasa**, un **Sauvignon Alb**, zburând tinerește prin pahare, la ceas de zi? Dar, unduind prin noaptea împănată de stele căzătoare, de o **Fetească Albă**, tot de acolo, fină, dramatică, semănând cețuri parșive și un alint poruncitor (ce vreți, dulcegării feminine!) lângă budinca cea gogonată și aburindă?

PUI DE VOINEŞTI

- 1 kg cartofi + ulei pentru prăjit
- 600 g mazăre boabe + 50 g unt
- 1 ceaşcă supă de carne
- 50 g unt
- sare, piper, după poftă
- 2 pui
- 1 ceaşcă vin alb sec
- 8 roşii coapte
- 1 căpătână usturoi
- câteva crenguţe cimbru
- Puii se taie în două pe lung, se săreză-piperează și se pun în unt la prăjit
- Usturoiul se toacă pastă
- Când carnea s-a rumenit se stinge cu supă și vin alb, se adaugă usturoiul și crenguțe de cimbru și se dă la foc potrivit, să scadă
- Roșiiile se curăță și se taie felii rotunde
- Când zeama a scăzut de se vede carne ca niște insule de bazalt în marea de lavă clocotind, se căpătesc puii cu felii de roșii și se pun în cuptor la foc mic, încă 1 sfert de oră
- Mazărea se-năbușă în unt cu apă și puțină sare, până se-nmoaie și se leagă sosul
- Cartofii se prăjesc în ulei încins până se rumenesc

Se oferă, pe un platou pe măsură, carne rumenă și pictată cu roșii în mijloc, mazărea verde și cartofii în jur, implorând un vin sec de **Costești-Argeș**, un **Riesling** bărbătesc și reținut, care nu se laudă, dar are cu ce (deși eu nu l-ă asculta, ci m-ăș întoarce și spre răsărit, și nu m-ăș opri până la **Tohani**, să mă bucur de acea forță a naturii numită **Cabernet Sauvignon**, să vedem care pe care: el, „seniorul“, „regele sălbatic“,, „rubinul universului“, „seva atotputernică a zeilor“, impunător și solemn, sau eu, lacomul și neputinciosul?)

ŞERBET DIN FLORI DE TEI

Tot din Muntenia florală și subtilă a dulcețurilor ușoare ne vine și această cremă parfumată.

- 500 g flori de tei
- 1 kg zahăr
- 1 lămâie
- Florile se pun la fierb o jumătate de oră într-un litru de apă
- Zeama obținută – rup se cheamă – se strecoară printr-un tulpan mai des și se punе 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-și schimbe față, cum se zice (adică culoarea) și se lasă să se răcească
- Tradiția cere ca, la sfârșit, să se frământe crema ca pe aluat, cu mâinile, ca să fie șerbetul pietros
- Se punе în borcane, e gata

CARTOFI NOI CU MĂRAR

- 1 kg cartofi noi
- 1 legătură mărar
- 100 ml lapte bătut
- 50 g unt (untdelemn)
- sare
- Cartofii cât nuca se fierb 15 minute de la primul clopot
- 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 și iaourtul frecat cu sare

Ușoară, ușoară ca fulgul, trufandalizând (trufaș!) în pietele bucureștene, mânărcica de cartofi noi din Dâmbovița se potrivește cu „ultima“ găselniță 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 și potriviri pe care nici cea mai cruntă antipatie nu le poate evita.

SOCATĂ

- 11 litri apă
- 600 g zahăr
- 10 pălării de floare de soc (merg și flori uscate)
- 10 g drojdie
- 600 g miere
- 5 lămâi
- mirodenii, după gust: vanilie, scorțișoară, nucșoară
- 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 și ele la suc, împreună cu mirodeniile
- Drojdia se desface în puțină apă și se varsă în borcan
- Se dizolvă în apă zahărul și mierea, se adaugă florilor
- Se umple borcanul cu apă, se acoperă cu o farfurioară
- În câteva zile fierbe (mai agităm și noi zeama), se limpezește, se trage de pe drojdie în sticle bine legate, se bea rece, că e mai-iunie, și e vipie – și e exact ce trebuie – spumoasă, dulce, acrișoară (cică și diuretică)!

De prin '85 încoace, socata se amestecă destul de imprudent în borcanele noastre. La-nceput am crezut că-i vreo idee pestriță de-a mai minți săracia, dar, văzând câte lămâi și cât zahăr îngheite (mai țineți minte cât era rația pe lună la țară și cât era la oraș?) a trebuit să recunosc că au înnebunit românii (de foame și sete) și dau bunătate de rație pe flori.

Noi, care adunam tot anul rația de zahăr de la gura copiilor și mătușilor bolnavi (să spună Ileana Dehelean că 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 rația noastră de ulei, brânză, carne și ce mai era drămuit, adică totul!) să ascundă decesele în tăcere (și decedații în debara) câte o lună pentru a le putea ridica noi rația de zahăr și aşa nefolositoare,

Noi ne-am văzut brusc și dur concurați de cazanele de socată din toată țara! Dar să vă lămuress chestia, că povestea e mai lungă: inventasem, prin '78, vinul de sufragerie. Dorel Vișan depusese brevetul la Teatrul Național din Cluj, eu la primăria din Bobohalma iar Nicu Cioloșan – cel mai curajos și mai hotărât dintre noi – scrisese o vedere la Paris, la o verișoară de-a nevesti-sii.

Disperați de sărăcie seacă, revoltăți de poșircăreală – citește pișorceala progresivă a vinurilor din comerț, ne-am hotărât să ne facem noi însine vinul nostru cel de toate zilele.

După ce Nicu s-a întors de la studii din Rahova, cu o mână ruptă și fără limbă-n gură, că l-au pus tovarășii profesori să dea extemporale în franceză (dacă tot scrisese la Paris) și i-au făcut observație cu ranga, „parce-que il s'obstinent à matraquer la langue“, ne-am apucat de treabă.

Ne-am vândut cămășile de pe noi, drepturile de autor, cultura generală, și ce mai aveam nefolositor și am cumpărat butoaie și damigene.

În sufragerie am montat instalația de fermentare. În balcon am pus damigenele la limpezit. În dormitor am aranjat vinoteca, învechind vinul cum se cuvine, pe perioade lungi și foarte lungi – cinci până la zece zile maximum, că mai mult nu rezista, mai ales dacă trecea vecinul Guță Băieșu cu Ștefan Bănică pe la noi.

Ne-am cumpărat și un storcător modern (puțin cam costisitor, ce-i drept) pe Dan Condurache, foarte eficient dar care consuma mult (din ce storcea) și ducea și la copii, la teatru, că Fane Iordache mai gusta pe vremea aceea.

În fine, ne-am organizat. Dar, spre surprinderea noastră nedisimulată, oricără struguri luam și vin făceam, era, în fiecare an, și mai puțin!

Măi drăcie!

Dorel Vișan, care era specialistul nostru tehnic – întrucât jucase într-un film cu Mereuță iar Clujul era la numai 200 km de Blaj – s-a gândit să facem și vin de-a doua. Adică, după ce am tras mustul, să punem apă și zahăr peste boască, că tot vin ieșe, și chiar mai limpede.

Zis și făcut! A ieșit minune! Mari specialiști, unii de talie mondială – un mașinist de la „Bulandra“ și o vecină de a lui Sebi Ștefănescu – 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 bătie Ovidiu Iuliu Moldovan și s-a balonat.

Succesul uluitor ne-a dus la vin de-a treia, de-a patra mână și aşa mai departe, colectând, după cum v-am spus, zahărul din toate sursele cu eforturi, idei și sacrificii enorme și umane.

Când am ajuns la vin de-a șaptesprezecea mână, lucrurile arătau aşa: vinul roșu era în sfârșit limpede cu luciu – mai alb ca apa după o lună de fermentații îndrăcite – dar, dacă-l trageam în pahar, se făcea maro șincepea 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 și două mână, după calculele mele, dacă n-ar fi apărut concurența astă scârboasă a socatei, băutură nealcoolică, culmea! Am devenit însă victimele modei care ne-a distrus o industrie prosperă și modernă, și ne-a superhidrosocat.

Albinăritul se subordona unor ritmuri cosmice (succesiunea anotimpurilor astronomice, evoluția anuală a temperaturilor) și biologice (ciclul de dezvoltare a plantelor melifere, împerecherea mărcii și depunerea ouălor) fundamentale.

Urmărind cu atenție comportamentul albinelor în perioadele de schimbare a vremii, prisăcarii au obținut date meteorologice foarte utile pentru prevederea timpului: „Dacă albinele se grăbesc dis-de-dimineață să culeagă miere și nu zboără departe, ci îndată se întorc, e semn de ploaie“; „Dacă huiesc albinele ziua și noaptea la prisacă, se îndepărtează puțin de stup sau intră cu grămadă înăuntru mai înainte de a se însera, aceasta anunță stricarea vremii, va ploua“; „Când albinele vin cu grămadă de pe câmp și altele nu mai pleacă, e semn că ploaia e gata“; „Când albinele astupă toamna urdinișul (intrarea albinelor în stup) e semn că iarna va fi grea și timpurie“; „Trântorii când umblă pe dinaintea stupului e semn de ploaie“.

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

MĂDUVIOARE, MOMIȚE ȘI ALTE ALEA DE VITEL

- | | | |
|--------------------|------------------------------|----------------|
| • 200 g creier | • 200 g momițe | • 200 g uger |
| • 200 g fudulii | • sare, piper | • 200 g untură |
| • 200 g măduvioare | • 200 g mălai (sau mai mult) | |
- Se curăță de pielețe toate
 - Creierul se opărește scurt, ca o înjurătură nervoasă, să se întărească, și se taie felii (la fel și ugerul)
 - Se scurg, se săreză-piperează, se tăvălesc, până se-mbracă ca de iarnă, în mălai
 - Se încinge untura, se pun măruntaiile la prăjit, foc potrivit
 - Sunt gata când s-a rumenit frumos mălaiul

Bucătelele 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 roșu intens și totuși transparent, are miresme de afină prea coaptă și coajă de arțar, e frate cu rafinata zahana).

Visam (după câte o coadă la rația de brânză cu făină) la gustul vegetal și asprut al licorii, la fidelitatea lui exceptională (și a treia zi te trezești tot cu gustul acesta păduros, de fruct) și la frăgezimea (necunoscută occidentalilor!) fină a măruntaielor de rasă și mă-ntorceam, neputincios, la pâine cu socată, că aşa se-ngrașă omul, una visând și cu totul alta bând!

CEAPĂ DE CÂMPINA

Cu smântână, e de frupt și e delicioasă, și ca intrare și ca însوitoare de cărneturi. Fără smântână, vai de mama ei.

- 6 cepe trufește, tari la carne
 - 100 g miez de nuci
 - 2 legături mărar
 - 1 ceașcă smântână
 - 1 lingură untdelemn
 - 3 felii de pâine
 - 1 pahar lapte
 - sare, piper, cât chitiți
 - 1 ceașcă vin alb
 - 1 legătură pătrunjel
- Cepelile curătate se pun la fier
 - Miezul de pâine se înmoiează în lapte (apă)
 - Nucile se macină
 - Mărarul se toacă
 - Când cepele sunt muiate, li se scoate miezul
 - Se freacă un piure din miez de ceapă, pâine și nuci (e o mâncărică de chintesență) cu sare, piper, mărar și 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 și să prindă culoare
 - Se toacă pătrunjel, se presară peste această intrare (sau garnitură) simpatică care merge, când e singură, și cu țuica de Doftana, ușoară și înmiresmată, și cu o **Besicată de Dealu Mare**, să spumege-n căni și să ne aducă aminte de primăveri și pe care n-o să le mai trăim și de prietenii nebuni pe care n-o să-i mai vedem decât rar
- Când e întovărășită, ceapa umplută are discreția de a se da pe după soț.

DULCEAȚĂ 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, rouă din grădină abia s-a uscat. Adăstăm, lenești și contemplativi. Câmpulungul e spionat de o ceață ușoară, munții Iezurului se simt doar, ca o adiere rece. Cafeluța cu caimac gros așteaptă în ceșcuțe, pe terasă. S-a trezit Arina, începe încă un ritual muntenesc: dulceața de nuci.

- 100 de nuci verzi, mici
 - 900 ml apă
 - 2 linguri zeama de lămâie
 - 1,2 kg zahăr
 - 1 albuș de ou
 - 3 grame vanilie (1 plic zahăr vanilat)
- Se curăță nucile, prin fierbere îndelungată sau cu cuțitul, de o piciliță foarte subțire, până la coaja cea albă
 - Se opăresc de 3 ori, lasându-le să se încingă în apa clocoțită câte 10 minute
 - Apoi nucile se spală în 5-6 ape reci, lasându-le de fiecare dată să-și

- piardă taninul câte un sfert de oră (unii le țin o zi întreagă în apă de var)
- Se dizolvă zahărul în apă și se pune la fier
- După primul cloicot, se pune în fiertură albuș de ou și 1 lingură zeamă de lămâie
- Se strecoară zeama fierbințe și se pune iar pe foc, să se lege
- Dacă s-a năcleiat un pic, se adaugă vanilia și nucile, lăsându-le să fierbă până se va lega dulceața, după voie
- Se pune și 1 lingură de zeamă de lămâie și se amestecă bine, să se strângă ca lumea
- Se lasă să se răcească și se pune în borcane: mai bun de atât nu se poate face dulcele pe lume, nici mai fin

ÎNTOARSE DE ȘTEVIE

Cunoscută în lume și ca plantă de leac, ștevia acrisoară și bogată în vitamine e un fel de mesaj temporar al primăverii.

- 1 kg frunze tinere de ștevie
 - 2 cepe
 - 300 ml bulion roșii
 - 1 ceașcă cu orez
 - 200 g telemea
 - 1 ceașcă iaurt
 - 100 g unt
 - sare
- Frunzele de ștevie se opăresc, se scurg
 - Se toacă ceapa, se înmoiează în unt încins
 - Orezul spălat se călește și el în unt, împreună cu ceapa
 - Se umplu frunzele de ștevie ca sarmalele și se aşază într-o cratiță
 - Se acoperă cu un sos de roșii, puțin sărat, și se pun la fier
 - După vreun ceas sunt gata, și-s tare bune cu iaurt și telemea rasă

Oltenia ciudată de pe Jiu și Motru, adică Gorj, nici de post, dar nici cu carne.

Plantele de leac se culeg la noi după un calendar exact, cu zile și momente ale zilei și nopții riguroș fixate de tradiție. Zilele în care se consideră că plantele de leac au calități tămăduitoare maxime sunt sărbătorile de hotar ale timpului de la echinocțiile de primăvară și de toamnă și, mai ales, sărbătoarea care marchează solstițiul de vară, Sânzienele.

Tradiția precizează nu numai zilele, ci și momentele diurne sau nocturne cele mai favorabile (noaptea, dimineața în zori, la răsăritul Soarelui).

Se consideră neeficace plantele culese la Rusalii sau în preajma Rusalilor, întrucât acestea „sunt pișcate de Iele“.

Culesul plantelor e un adeuărat ritual care se desfășoară în anumite condiții de timp și de loc (terenuri curate, neumblate de animale, păsări și oameni, unde nu se aud câinii lătrând etc.)

Persoanele care le rup trebuie să fie curate trupește și sufletește, să spună anumite cuvinte, să aibă o anumită ținută 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, semințe.

(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. În primul rând î se scot mațele printr-o tăietură dosnică (că doar n-o să se coacă cu mățaria 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 și ceteină; la sfârșit se coase des cu rafie și cu sfoară de in.

Iar de acum, să lăsăm poetul să vorbească:

„După ce se cinătuia, mielul era închis într-un cupor improvizat sub cerul liber, unde se cocea înăbușit, cu blană cu tot, la foc de ceteină – la munte, de râpcă – în podgorie. În prealabil, se desprindea blana de carne și, cu ajutorul unui țurloii de soc sau de trestie, se susține aer prin picior (de preferat stângul, dar eu cred că se băsnește) în spațiul dintre ele, până se umflă bine, și se leagă locul să nu iasă aerul. O puternică detunătură provocată de explozia aerului vestea convivii că frigura e gata.

De altfel, ieșe el singur din piele și se cere mâncat.

Un păstrăv părjolit pe piatră arsă, înainte, și o bucată de brânză, după, un păharel de vin alb de Drăgășani sau Odobești, la pește, și mai multisoare de vin roș de Nicorești la frigură și brânză... și iată un meniu căruia nu-i lipsește decât un Brillat-Savarin sau un Grimaud de la Reyniere pentru a-l impune atenției universale. Și nu mai rămâne îndoială că, succulența mielului haiducesc, al cărui năstrușnic izvoditor a rămas anonim prin veacuri, ar stârnii unui Antoine Careme sau Prosper Montaigne aceeași sinceră și spontană admirătie pe care o resimt marii poeți la auzul unei frumoase balade populare.“

*

Jos pe iarba stau întinse lăicere înflorite,
Și pe ele se arată străchinile smâlțuite,
Pânea albă stă alături cu mălaiul auriu,
Iar de-o parte mari ulcioare pline toate cu rachiu.
La o vatră pe cărlige spânzură un ceaun mare
Și alăturea așteaptă melesteul țărănesc;
Mielul gras, încet, cu lene se învârte pe frigare,
Și găluștele cu clocoț în ulcele se sfădesc.

Jos, sub nucul aromatic, toți la umbră se aşază,
Cobza, naiul și vioara pe Arminden îl serbează;
De voiți o primăvară cu flori albe de la rai,
După datinele țării să cinstim pe întăi mai;
Și de vreți coșare pline și de vreți pline hambare,
Luna roadelor iubite o primiți voios, cu vin;
Iar de vreți în poloboace să nu prindă vinul floare,
Faceți cum făceau străbunii: la Arminden bei pelin!

(N. Beldiceanu – „Armindenul“ – fragmente)

PELIN

Despre pelin – băutura românească a primăverii – nu am cum spune mai mult decât a făcut-o același Păstorel. De aceea, după ce vă prezint o rețetă 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 peliniță |
| • 1 kg felii mere uscate | • 1 kg felii gutui uscate |
| • 1 kg felii pere uscate | |
| • 48 litri vin, jumate roșu, 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 și pelinița, se lasă la-nvechit trei luni de zile

„Pelinul e, pe românește, numele absintului. În loc să boteze planta în alcool, ca Pernot sau, ca italienii, să o asocize cu alte plante pentru a face vermut, românul a tratat buruiana cu mai multă blândețe și, domesticind-o, a obținut o băutură mai puțin savantă, dar mai blajină.

Pelinul nu e decât un vin bun, de preferință ușor și sec, aşa cum se face azi (greșeau acei cei făceau din vinuri dulcege), în care a macerat planta cu același nume. Cu toate că formula pare simplă, pelinul din două vîi uciene nu e niciodată același. Și asta nu numai din cauza vinului, ci și a modului de preparație. Fiecare podgorie își are tainele ei.

În luna mai, i se adaugă pelinița (armonise absinthe), care atunci dă în floare. De astă i se și spune Pelin de mai și nu cum afirmă unii, că în această poetică lună pelinul trebuie băut până la ultima picătură (scornitură de bețiv). Cei pripiți, în adevăr, îl beau, cei cuminți așteaptă.

Am cunoscut un podgorean care, aplicând pelinului metoda **champenoise**, în al patrulea an a obținut un pelin spumos, în genul vinului pe care francezii îl numesc Cremant, dar amăruii și c-o aromă din cele mai aperiitive. Pelinul are toate culorile sub bairacul căroră luptă, de la verzui, auriu și trandafiriu, până la porpură, rubin, granat și zamă de mure. În prepa-

rarea lui, totul depinde de calitatea vinului, de dozaj... și de timp. Cunoșcătorii care i-au dat de gust îl aşază pe prima linie a băuturilor cu adevărat aperitive (deschizătoare de drumuri și perspective), pentru că nu supără cu nimic susceptibilitatea vinurilor fine care, eventual, ar sosi după el la o masă (își respectă rudele bâtrâne). Ceva mai mult: deschide drumul și pune în valoare vinurile care îi urmează. E destul pentru a-l impune respectului amatorilor.“

Acum iau din nou eu microfonul, povestindu-vă o altă tehnică, de la Drăgășani:

Să zicem:

- 45-48 litri must dulce de Braghină sau Crâmpoșie (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 fermentație, suflând aer cu un furtun în tot butoiul
- Ca la 10 zile de la începutul fermentației se scoate pelinul. Se completează cu tulburel până la cană și 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 rănește bule) și s-a oxigenat
- Se trece într-o damigeană curată, e decembrie, să aștepte primăvara
- În mai i se adaugă un buchet de floare de peliniță, să se rotunjească încă o săptămână, după care se poate bea, da la prietenii sau face cu el ce veți vrea, după cum vă taie capul și vă lasă inima

Pelinul (*artemisia absinthium L.*), e o plantă cu miros specific din familia Compositae considerată a avea puteri miraculoase asupra Ieelor și retelelor produse de acestea („lovitură de Iele“, „luatul din Rusali“).

La Rusali era purtat la pălărie, la brâu, în sân sau se punea pe mese și în paturi pentru a alunga spiritele și duhurile rele.

Pentru protecția magică a cetei de călușari se legă pelin în vârful steagului și se mesteca în gură în momentele cheie ale Călușului (Legatul Călușului, Doborârea Călușarilor).

În zonele extracarpatiche, la Armidien, se organizau petreceri câmpenești la care se mâncă carne de miel fript și se bea vin Pelin pentru „subtirea și schimbarea săngelui“.

În medicina populară, pelinul era un leac apreciat pentru tratarea malariei, durerilor de stomac, umflăturilor, bolilor de ochi etc.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri“...)

SERBET DE TOPORAȘI (MICȘUNELE)

Parfumată și fină, delicatesa moșierelor din Muntenia s-a păstrat ici și colo, mai ales în orașele mici, cu promenadă și fanfară, cu scandaluri mici și alte delicate macrameuri.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1,200 kg frunze și flori toporași • 300 ml apă | <ul style="list-style-type: none"> • 1,200 kg zahăr tos • 1 lămâie |
| <ul style="list-style-type: none"> • Se grijesc frunzele, se pun la fierb în apă clocoită până se fac pastă moale • Se lasă să se răcească • Se scurg bine, când s-au răcit, și se storc • Zeama obținută se strecoară printr-un tifon des, devenind rupă • Zahărul se pune într-o oală și 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 ngrăsat zeama și s-au încleiat clocotele, se stoarce zeama de lămâie și 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 și e bun | |

MÂNCARE „VERDE“

Așa îi spun gorjenii la coptura astă de primăvară.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 pachet unt • 1 pahar lapte • 1 kg verdețuri: mărciș, hasmațuchi („asmățiu“), salată verde, untișor, podbal, lobodă | <ul style="list-style-type: none"> • 3 ouă • sare, piper |
|--|--|

- Ierburile se fierb un pic, cât să se nmoiae
- Se toacă, cât sunt calde, se freacă cu unt, ouă și lapte, sare și piper
- Se dau la cuptor, nu mult, până se leagă
- Se oferă cu mămăligă caldă și o oală de vin alb de Rovinari, tăranesc, care să nu fie chiar sec, dar nici demisec, ci abia abia să nu-ți pară acru

ZEAMĂ DE COACĂZE

O zeamă ce-i leagă pe gorjeni de hațegani, așa cum îi leagă vodca pe ruși de ucraineni și idealurile umaniste pe islamici de evrei.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 100 ml smântână • sare • 1 creangă cimbru • 1 kg coacăze pârguite (cireșe, zarzăre, fragi etc) | <ul style="list-style-type: none"> • zahăr (miere) după gust • 150 ml lapte dulce • 500 g tacâmuri și mărunte de pasăre |
|---|--|

- Se curăță fructele de codițe (dacă au sâmburi, de sâmburi!)
- Carnea se pune la fier în 1 litru de apă, împreună cu coacăzele
- Dacă au fier, se adaugă zahărul, sareea, laptele și crenguța de cimbru, să mai fiarbă împreună, să se cunoască
- Se scoate cimbrul
- Se bate smântână cu un pic de zeamă, se toarnă peste supă, gata, Doamne ajută!

Taine: Vrei zămă bună? Pui carnea și restul la fier în apă rece. Vrei rasol? Pui carnea și verzitura la fier în apă cloicotită.

Moșii de Rusitori, practici rituale de pomenire a morților la Rusitori, după Rusalii. Se împart pomeni (colaci, cireșe, fragi, flori), se amenajează un loc după ușă unde se crede că vin și se odihnesc spiritele morților, se cară apă pe la vecini pentru morții de curând decedați.

(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 bucăți ardei gras
- 250 g varză Tânără
- 250 g conopodă
- 300 ml bulion roșii
- 5 ouă
- 400 g roșii
- 250 g cașcaval ras
- 1 căpătână usturoi
- 200 mg smântână
- 250 g fasole verde Tânără
- sare, piper, cimbru, mărar, leuștean
- 100 g ulei floarea soarelui sau măslinie
- Pe fundul ceaunului se pune untdelemnul, apoi primul strat de mămăligă – 1 – 2 cm
- Strat de roșii (200 g), ardei gras, ciuperci
- Se bat împreună smântână, bulionul, sareea, 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, roșiile rămase tăiate felii, usturoiul pisat
- Mămăligă
- Cașcavalul se presară peste tot (gratin d'une petite mămăliga) și 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 și un

rachiu fin de cireșe de pe lângă Baia de Aramă (sau, dacă veți găsi, un **Gordan Negru** – vin ușor, de cursă –, adus de pe dealurile **Severinului**).

Dar, în fond, merge orice, pentru că improvizarea și creativitatea fac casă bună cu mămăliga pe pături.

Eu am pus, iarna, și câte un strat de murături între alte rânduri de carne (gogoșari, castravectori sau gulioare în oțet) ca să mai ușurez mâncarea asta de mălai, grea și deasă tare, mai mult de zilieri sănătoși, înfrigurați și flămânzi, decât de hârtogari 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 cașcaval, smântână și ou din belșug, glazurând ciudătenia asta dulce-acrișoară. Părintele strecurase, numai pentru mine, că post era și început de iarnă, niște tocătură din bardă de piept de curcan și de copan de pui „confit“ (adică prăjite și păstrate apoi în untura lor la borcan, până devin un fel de minune). Aleasă lucrare.

SOS DE MĂRAR

Înspire dealurile vălcene veți întâlni des o fieritură de lapte cu mărar, care se pune în toate – ciorbe, tocănițe, fripturi.

- | | |
|---|----------------------|
| • 1 legătură groasă de mărar | • 2 linguri smântână |
| • 1 ceașcă cu lapte | • 1 lingură de faină |
| • 1 lingură de unt | • 1 linguriță sare |
| • Se pune untul pe foc și, când s-a topit, se freacă cu faină | |
| • Se toarnă și laptele, dintr-o dată, să dea în clocot | |
| • Mărarul se toacă cât de mărunt | |
| • După ce a clocovit de câteva ori, se adaugă smântână, mărar și sare și se lasă să se încingă la foc mic | |

DULCEAȚĂ DE AGURIDĂ

Strugurii necopți nu se fărâmă la fier, iar fructul împreunării, zahăr-bob de strugure necopți, este o rafinată dulceață acrișoară.

Știau bunicile noastre muntești ce știau...

- | | |
|---|-----------------------------|
| • 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 fier în împreună cu zahărul, să dea un sirop legat bine | |
| • Se curăță agurida (cu un ac de siguranță) de sâmburi și se spală în mai multe ape – vreo 15 – și se lasă să se scurgă | |
| • Când siropul s-a încheiat, se stropește cu lămâie și se mai fierbe încă, să zici că-i șerbet | |

- Când e bine legat, se pun boabele de strugure, zahărul vanilat și se lasă să dea în undă, până se leagă iar
- Se răcește forțat, într-o tavă cu gheăță, și se pune în borcane

CHIFTELE DE CARTOFI

- I.**
- | | | |
|--------------------------|---------------------------|------------------------|
| • 500 g cartofi | • 2 ouă | • 200 g brânză de vaci |
| • 150 g făină | • untdelemn pentru prăjit | • sare |
| • mărar (merge și uscat) | | |

- Se fierb cartofii, se curăță, se rad fin
- Se freacă cu ouă, făină, brânză, sare, mărar
- Se formează chiftele cât nuca, turtite, care se prăjesc în ulei
- Ca aperitiv se oferă cu țuică (iarna neapărat fiartă), telemea sau cașcaval ras și smântână, dar e și o excelentă garnitură

- II.**
- | | | |
|--------------------------------|---------------|-----------------|
| • 1 kg cartofi | • 2 ouă | • 300 g telemea |
| • piper | • 200 g mălai | • 100 ml ulei |
| • 1 legătură mărar (și uscată) | | |

- Cartofii se fierb bine și se curăță
- Se toacă mărarul
- Se frământă cartofii cu brânza, piperul, ouăle și 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 țuică, vin sprințar, alb, ori o bere (cuvântul e desprins din latină iar băutura a venit spre nord din antichitatea sud mediteraneană), rece și multă, că bere puțină nu există.

MÂNCARE DE CASTRAVETI MURATI

Gorjenii, înfrigurați, grăbiți și practici, pun în același cratiță și carne și murăturile, că doar tot acolo merg, și merg mai bine fierbinți toate.

- 1 pahar bulion roșii • 1 kg castraveti murați (în saramură)
- 3 cepe • 1 kg carne (porc, mânzat, miel)
- 2 linguri untură (ulei) • piper
- 1 creangă de cimbru uscat
- mărar uscat iarna și verde (când, ia ghiciți!) vara

- Ceapa se toacă peștișori și se pune la călit în grăsimi
- Când s-a muiat se adaugă carne, să se rumenească
- Când a prins coajă se stinge cu apă caldă și se lasă să fierbă 1 jumătate de oră

- Castravetii se taie îmbucături, se spală bine, să nu fie prea sărați și se pun în mâncare, cu piper și cimbru
- Se toacă mărarul
- Dacă s-au muiat nițel, se toarnă și bulionul; după încă 1 jumătate de oră mâncărica e gata, se presară mărarul

Acrișoară și plăcută, proaspătă iarna și răcoroasă vara, tocănița se potrivește, paradoxal, cu un vin demisec, cu o **Fetească Albă** sau un **Sauvignon Blanc**, esențe nobile, fine, armonioase, ce reușesc remarcabil și pe plaiurile **Dealului Mare**, la **Boldești** sau **Cricov**, și la **Dobroteasa Oltului** și la **Rovinari** pe Jiu.

MERE COAPTE

Merele românești, cele rezistente la frig, nu prea mari, tari, dulci-acrișoare crețești, ionatane, s.a.m.d. – s-au dat deoparte ca să se aşeze în rafturi și livezi Golden, Parmen auriu, Bot de iepure și alte asemenea venituri superproductive, dar cam făinoase și cam plate.

- | | |
|---|------------|
| • 1 păharel rom (facultativ) | • 50 g unt |
| • 12 linguri de dulceață fructe (facultativ) | |
| • 12 mere (cultiv mereu ideea mesei de șase persoane) | |

- I.** • Merele bine spălate se grijesc și se pun în tava unsă cu unt la cuptor, la foc mic, până se-nmoaie

- II.** • Se scobesc merele pe cotor, în gropiță se pune 1 linguriță de dulceață
 • Se unge tava cu unt, se pun în cuptor până se-nmoaie merele
 • Se picură rom în scobituri, se oferă

Unii fac și un aluat fraged în care învelesc și coc merele, alții le prăjesc în unt, felii, și le presară cu zahăr și frișcă. 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 morcovii |
| • 1 țelină mică (se pot folosi orice fel de legume de sezon) | | |

Aluat:

- Se amestecă într-un vas urda, untul, făina și 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 și se lasă la frigider 1 oră și apoi încă 1 sfert de oră la temperatura camerei

Umplutura:

- Se taie legumele cubulete și se pun la fier
- Se scurg, se pun puțin la călit în unt și se adaugă smântână, până se îngroașă puțin
- 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 lipesc bine la capete, să nu se desfacă
- Se pune la cuptor 45 de minute, până se rumenește
- Se taie felii, care se oferă calde sau reci

Dacă telemeaua e grecească, cașcavalul italian (sau turcesc?) brânza topită savoardo-flamandă, iar cașul dulce și brânza de vaci sunt universale, nouă ce ne rămâne? Puțină urdă pe fundul ceaunului... (oribilă, tristă imagine).

E un produs ciudat, n-are pic de grăsime, e o misterioasă proteină pură, grăsii pot mâncă oricât, îi slăbește!

Mie pâinea asta îmi place cu bere neagră, foarte rece.

O AIE LA GROAPĂ

O frigură de altă dată, care amintește de lumea dionisiacă a Istrului, de sacrificii și violentă, o dezlanțuire de patimi și febre vitale care au născut nu numai povestea Colhidei și a lânii de aur, ci și sunetele torturante ale naiului, ale flautului lui Pan. Orfeu, Medeea, Herakle sunt numai câteva din amintirile convulsive, făuritoare de culturi, ale acestor vechi țăruri tracice, azi românești.

- | | |
|---|-------------------------|
| • 1 oaie Tânără de 20 – 30 kg | • 5 căpătâni de usturoi |
| • piper, sare, cimbru, rozmarin, mentă | • 500 g miez de nuci |
| • 5 cepe | • 4 ouă |
| • 2-3 litri vin | • 250 ml rachiul de vin |
| • 750 g prune uscate fără sâmburi | |
| • Se jupoiae oaia, păstrând blana, care se spală bine pe interior și se întinde la uscat | |
| • Se sparge fin, cât să bagi mâna în oaie, pe burtă, se scot mațele, măruntaiele și plămâni | |
| • Se scurge și se spală de sânge și de orice | |
| • Se taie picioarele de la genunchi și capul cu gât cu tot | |
| • Se dezosează pulpele și spata pe cât posibil | |
| • Ar trebui să fi obținut o chestie aproximativ ovală, care se freacă peste tot cu o zeamă din 100 g sare, piper, 250 ml vin, 50 ml rachiul, cimbru, 3 căpătâni usturoi pisat | |
| • Măruntaiele, plămâni, carne de pe gât, limba curătată de pielea și creierul se toacă din cuțit împreună cu prunele, ceapa, usturoiul rămas și nucile măcinate | |

- Se freacă tocătura cu ouăle, 250 ml vin, 50 ml rachiul, 10 g sare, cimbru, multă mentă tocată, rozmarin, piper
- Se umplu burta și coșul coastelor cu tocătură, se coase burta cu rafie, în sau cânepă
- Se coase strâns întreaga oaie în blană – flocii în afară – cu rafie și în (sau cânepă)
- Înainte de a o închide, se toarnă în deschizătură vinul, rachiul și zeama rămase; picioarele, coada și alte părți din blana ce atârnă se taie ca inutile
- Normal, ar trebui să aveți în față ochilor un fel de cocon
- Lăsați-1 să zacă vreo trei ore, cu cusăturile în sus, să se marineze nițel (în via de la Corcova, unde am mâncat prima oară barbaria asta, podgorenii au aşezat berbecuțul într-o covată, să nu se scurgă)
- În astă timp cineva tot trebuie, până la urmă, să facă și treaba cu adevărat murdară: groapa; ea trebuie să fie adâncă de vreun metru și mai lungă și mai lată cu vreo două păltini 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 uscați în căpițe)
- Parte din pământ se înmoiae cu apă; cu noroiul săta 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 simțim pe Theseu și Iason adulmecând prin preajmă!?) pe jar, cu cusătura în sus, și se acoperă cu jarul cel scos afară – tot vreo 50 cm grosime stratul
- Se face alt rug peste groapă și acum putem pleca la culesul viei lăsând cuptorul acesta de toamnă să-și facă treaba
- Când ne întoarcem, peste vreo trei ore, obosiți și flămânci, dar cu sentimentul datoriei împlinite (față de setea remarcabilă a României postbelice) găsim o spuză abia fumegând
- Măturăm, îndepărțăm cu lopata mare tăciunii și dăm de o mogâldeață înnegrită, din argilă carbonizată, puțind a păr ars
- Scoatem chestia pe iarbă și începem să o dezghiocăm, cu grijă, spăr-gând coaja și tăind arsură pe cusătura

O, Doamne al păstorilor și vierilor (adică podgorenilor)! Ce mirosme izbucnesc! Ce nectar și dezmirerdare! Cât de frumoasă și de gustoasă devine lumea dintr-o dată!

- Tăiem burta, larg, și scoatem carne și umplutura – drobul – pe un platou
- Se oferă pe loc, fierbinte, o bucată de carne parfumată și fragedă cu o

felie de drob

E într-adevăr o mâncare de regi greci și traci, de satiri și sileni, e o moștenire, un legat imperativ, aşa cum sunt toate miturile antice.

Se poate face mult mai simplu, la cuptor: învelind carneau în staniol, se coace – fierbe, bine și etanș, în sucurile ei. Dar oaia la groapă numai aşa se face, de mii de ani. Si se bea de către podgoreni cu must aspru, **Tulburel de Drăgășani sau Văratec de Jiu**, același de pe vremea lui Deceneu dacul.

Eu v-ăș propune totuși, la cea mai dramatică și arhaică găteală românească, – un spectacol și un ceremonial! – alte vinuri, majorele Munteniei: **Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagră, Merlot, Pinot Noir**.

Dealul Mare – adică **Urlați, Valea Călugărească, Tohani, Ceptura, Merei, Săhăteni – Drăgășani și Sâmburești** (dar și **Drâncea și Târgu-Jiu**) sunt redutele performante ale celor mai bune vinuri roșii românești.

Uluitoare, aceste sinteze de sânge de pământ și de soare se potrivesc după gustul și bucuria fiecărui – cu sacrificiul antic al berbecului.

Unii vor prefera forța colosală și patetică a Cabernetului, alții eleganța principiară și sentimentală a Feteascăi, sau finețurile, delicatețea și perversitatea Pinot-ului, alții vor iubi sinceritatea tinerească și generozitatea subtilă a Merlot-ului.

Dar toți vor avea privilegiul unei întâlniri excepționale care se atinge, în felul ei, de cultura lumii. Sigur, e ridicol, dacă nu e derisoriu, e jenant, penibil, idiot, cum vreți, să așezi istoria și arta și miturile nu numai unde acrobațiile spiritului le aşază de obicei, ci și (Doamne, unde am ajuns!) între sosurile sleite ale unei tocănițe. Dar, doamnelor și domnilor, mânăcam o dată, de două ori, de zece ori pe zi, toată viața! Si 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 și omenirea.

Dar să nu uit începuturile oficiale: păcatul originar se definește prin tentația unui măr copt. Omenirea e vinovată, în eternitate, de a fi vrut să mănânce un fruct mai gustos!

Arminden: Sărbătoare dedicată zeului vegetației, protector al vitelor, cailor, holdelor semăname, viilor și livezilor numit Arminden în Transilvania, Banat, Bucovina și Moldova, Sângiorz în Muntenia și Oltenia și Rusalii în Lăpuș. Ceremonia are semnificație apotropaică și fertilizatoare.

Obiceiurile caracteristice sunt: împodobirea cu ramuri verzi a stâlpilor porților și caselor, a intrărilor în adăposturile vitelor și în alte anexe gospodărești pentru protecția oamenilor și animalelor de forța distrugătoare a spiritelor malefice; împlântarea în curte, în mijlocul satului, la stâna de oi, în țarină, între hotare a unei prăjini înalte cu crengi verzi în vârf sau chiar a unui arbore întreg curățat până spre vârf de crengi și împodobit în cununi de flori și spice de grâu numit Arminden, Maial, Maiaga, Pomul de Mai; organizarea petrecerilor câmpenești, la „iarbă verde“, la pădure, la vii și livezi unde se mânâncă miel fript și se bea vin roșu amestecat cu pelin pentru schimbarea săngelui și apărarea oamenilor și vitelor de boli, în special de ciumă.

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

Nici un mit, oricât de dramatic, nu-i e străin ideii de gastronomie (ce spuneți de bucatele rafinate ale Medeei?) nici o secundă a istoriei nu se poate izola de o artă care se desăvârșește de aproximativ o veșnicie. Mâncăm zilnic, o viață, gătim, zilnic, aproape o sută de ani.

Deci sigur suntem, avem dreptul să fim, căcar o clipă, regii sălbatici și rafinați 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 Sângiorz sau altă sărbătoare de la sfârșitul lunii aprilie și începutul lunii mai. După numeroase activități practice (închiderea țarinelor, construirea sau repararea stânilor, întărcatul mieilor, tunsul oilor și berbecilor) și juridice (asocierea proprietarilor de oi pentru formarea stânei, însemnarea oilor, angajarea ciobanilor, plata păsunatului etc.), se măsoară și se creștează pe răbojul de lemn laptele de la oile fiecăruia sâmbraș, pe baza căruia se calculează cantitatea de brânză cuvenită la spargerea stânei.

Pentru a obține o cantitate de lapte mai mare la „măsurișul“ oilor, proprietarii își păsunează și păzesc ei însăși oile în noaptea de 22 aprilie și apoi le mulg în ziua de 23 aprilie. După împodobitul găleșilor de muls cu flori de câmp și tulpini magice de leuștean, se unge ugerul oilor cu Unsoare magică preparată anterior din untură de porc și 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 caș care se împarte la proprietarii oilor.

Activitățile practice și juridice sunt însotite de numeroase acte rituale menite să apere stâna și ciobanii de forțele malefice: aprinderea Focului Viu, afumarea ciobanilor și oilor, alungarea prin strigăte și zgomote a vrăjitoarelor care fură sporul laptelui, anularea puterii cucului de a lua sau de a strica laptele prin practică magică, purificarea oilor și stăpânirile de oi prin stropirea lor cu apă sfântă, scăldatul ritual în apă curată a râurilor sau spălatul cu roua plantelor, prepararea unor alimente rituale, sacrificarea mielului, pronunțarea formulelor magice etc.

Sâmbra Oilor se încheie cu o frumoasă petrecere câmpenească unde se mânâncă alimente specifice: balmoșul, bulzul, oaia friptă haiducește, colacii de Sângiorz, cașul de la prima mulsoare. Se cântă și se joacă după melodii păstorești.

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

PRĂJITURA DE ARMINDEN

Aluat:

- 1 kg făină
- 1 ceașcă lapte călduț
- 1 lingură drojdie
- 8 gălbenușuri
- 200 g zahăr pudră
- zahăr vanilat
- 1 lingură coajă rasă de lămâie
- 1 jumătate pachet unt + 1 sfert pachet pentru uns

Umplutură:

- 500 g miez măcinat de nuci
- 1 plic zahăr vanilat
- 200 g stafide
- 500 g zahăr pudră
- 1 lingură zeamă lămâie
- 2 ouă (pentru uns)

- Se freacă făina cu unt până se face un fel de nisip
- Se desface drojdia într-un pahar cu lapte călduț
- Se frământă făina cu restul de lapte, tot călduț, vreo jumătate de oră
- Se adaugă laptele de drojdie, se frământă aluatul și se lasă la cald, să dospească
- Se bat gălbenușurile cu zahăr pudră și zahar vanilat până se fac spumă
- Se amestecă cu aluatul și coaja de lămâie; dacă aluatul e prea vâtos, se mai adaugă lapte, să fie potrivit; se mai lasă să dospească
- Nucile măcinate se freacă cu zahăr, zahăr vanilat, zeama de lămâie și stafide
- Se unge o tavă mare cu unt din belșug
- Se formează turte cât palma, subțiri cât o mucă de cuțit, se pun în tavă și se ung cu ou
- Se aşază umplutura pe turte și 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, devoraitori de cănați cu varză și băutori vulgari de spritz, e falsă.

Latinitatea antică târzie, cea mai rafinată, cea contaminată de perversiunile grecești, cea a ospețelor celor mai sofisticate din lume, consideră o grosolanie să bei vinul simplu.

Tăranii vâlceni și gorjeni beau și ei, din străvechime, vinul dulce de Cordești și Drăgășani amestecat cu o băutură nealcoolică. Numai că această băutură e atât de neașteptată, încât nici nu-mi vine să v-o spun aici, ca să nu vă șochez.

În fine: Pe dealurile Oltului și Jiului vinul se bea amestecat cu... zeamă de varză!

Ce-i ce-1 beau așa susțin că „șprituțul“ asta nu te îmbată niciodată.

Am gustat de curiozitate, o combinație de Sauvignon Blanc foarte dulce cu puțină potroacă limpede: e ciudat, nu mai are prea multă legătură cu ce știe gura despre vin, dar, spre surprinderea mea, nu e neplăcut.

Probabil e o chestie de obișnuință. Și mie, vara, când mi-e îngrozitor de sete, mi se întâmplă să mai beau câte un șprituț foarte slab: vinul curat m-ar pocni instantaneu în moalele capului și așa încins de arșiță.

Altfel, prefer vinul curat, de care mă apropiu cu emoția și atenția pe care știu că le merită un mare dar: sunt printre cei puțini fericiți care au aflat și au înțeles, ca o revelație, că vinul e deopotrivă o operă de artă, o operă colectivă

a unei comunități inițiate, dar și un miracol dumnezeiesc (în care-și bagă adeșorii dracul coada).

Pe dealurile cu vii ale Gorjului, orice trecător poate intra în pivnițele cu vin, unde există o cană specială pentru el, iar în orice stână de munte, chiar în absența ciobanului, călătorul poate înnopta, având posibilitatea să se hrănească din alimentele existente.

Pentru țăranul român, ospitalitatea este o formă de a dărui din bunurile sale, o formă de a oferi ofrande fără a aștepta un răspuns material, ci doar unul moral, oaspetele fiind mediatorul în relațiile cu forțele supreme, cărora, de fapt, le este adresată ofranda. Privite din această perspectivă, cerințele ospitalității se înscriu în sfera spirituală a credinței „dă ca să primești“ (ajutor divin).

(Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

ŞERBET

Balcanic, obsedând la un moment dat marea bucătărie imperială otomană care și-a însușit de la greci și arabi poate cele mai rafinate zaharicale ale vremii (halvalele, sarailiile și baclavalele, locumul, cataifurile și încă altele) șerbetul e o artă a jupâneselor din Muntenia și Moldova, ajunsă azi la mâna priștepută și grăbită a orășencelor.

ŞERBET DE CAISE

- 1 kg zahăr tos
- vreo 10-15 sămburi de caipe
- 1 kg caise foarte coapte
- 1 lămâie
- Se scot sămburii, se fierb caiile împreună cu un pahar cu apă până se lichefiază
- Se storc-strecoară (presa de bulion de roșii e perfectă) cât se poate
- Se toarnă sucul peste zahăr și se pune la fierb până se leagă, amestecând mereu
- Se sparg sămburii, se pisează miejii
- Se stoarce lămâia
- Când siropul s-a legat, se adaugă sămburii și zeama de lămâie, se amestecă bine
- Se lasă să se răcească dar numai un pic, apoi se toarnă în borcane

La fel se face șerbet și din alte fructe: **vișine, cireșe, piersici, prune, mere, pere, gutui, corcodușe, struguri** (ușor stafidiți).

Se pot adăuga și arome exotice – vanilie, scorțișoară, nucșoară, cuișoare sau alți sămburi – nuci, alune de pădure.

Menta dă și ea un șerbet răcoros și cu oarece puteri terapeutice.

La fel **petalele de trandafiri și florile de salcâm**.

Trebuie:

- 1 kg zahăr • 1 lămâie • alte arome, după gust
- 1 kg frunze mentă (petale trandafir, flori de salcâm)

- Se pun frunzele bine spălate și tocate la fier în apă puțină, cât să le acopere .
- Se stoarce lămâia
- Când zeama a cloicotit cam 30 de minute și a scăzut la mai puțin de o jumătate de litru, se strecoară și se toarnă sucul peste zahăr
- Se pune iar la foc, să clocoască până începe să se lege
- Se dă deoparte, se toarnă zeama de lămâie și se freacă cu făcălețul până zici că se-ntărește
- Se păstrează în borcane bine închise

Tradiția cere o zi de vară cu arșiță teribilă. Ai intrat într-o cameră răcoroasă, cu perdelele trase și obloanele inchise.

Pe mese sunt milieuri de dantelă îngălbenită. Ai fost poftit în fotoliu. Pe pereti lucesc stins goblenuri. O vază de China și două trei bibelouri au încrmenit în aerul solemn de pe bufet. Așteptă într-o liniște crepusculară, lumina orbitoare a zilei se simte, dar nu se vede de aici.

Fata din casă bate la ușă... Sau nu, mai bine Ea, chiar Ea, intră pe ușa înaltă, surâzătoare, purtând o tavă cu cafeaua fumegând în ceșcuțele de porțelan, chisăua de zahăr, paharul de cristal aburit, în apa rece sclipește o linguriță de șerbet rozaliu din petale de trandafir.

Ai voie doar să-i reții mâna o clipă, e singura aluzie admisă la tumultul de sentimente ce îți taie respirația, intră, ca din întâmplare, maman. Conversația ușoară și elegantă e un moment așteptat, dacă ai reușit să depășești, dar să și respectă acest ritual, peste o săptămână îți vei putea îngădui să o inviți 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 fosforescență diabolică candelabrelui.

Ea pune un disc vechi, un tango, aceasta e mărturisirea Ei, de care nu te mai poți îndoii, nu mai ai voie să te îndoiești, maman te întrebă cum îți place șerbetul, Ea 1-a făcut. Ești prinț.

TURTE DE MĂLAI

Între Cheia și 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, smântână, sareea ca un aluat, se formează turta, se prăjește în untură încinsă până se rumenește

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 și apa, împreună
- Se face o mămăligă, ceva mai moale
- Se freacă bine cu brânză și unt
- Se fac turte, se prăjesc în unt încins

Se oferă ca pâine, ca garnitură și ca aperitiv (când se mai presară cu brânză rasă și smântână)

III. • apă (cât primește aluatul)

- sare, după gust
- 1 kg mălai mai grosier, zis integral (adică cu tărâță în el)

- Se frământă aluatul, se formează turte .

• Se face foc bun pe „masa“ (vatra) țestului (pentru cine nu știe: țestul 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 țestul și se adună focul în jur, să le coacă (la fel se pot face, cu rezultate superlatив, pâinea, carne, orice; țestul coace cum nici un cupitor de aragaz sau cu microonde, nu coace)

Dar iată ce ne învață dicționarul lui Ion Ghinoiu:

Țestul e un cupitor preistoric pentru coacerea pâinii și turtei sacre.

A devenit, prin timp, cupitor țărănesc universal și s-a desacralizat în bună măsură. E modelat din lut de femei în ziua populară de Ropotin (Cerina), în marțea a treia după Paște. Prelucrarea și modelarea lutului se face numai de femeile căsătorite. Întrucât e interzis să-l facă în alte zile ale anului, iar cupotorul mobil din lut se poate sparge sau crăpa, fiecare femeie își modelează două sau mai multe Țeste.

Fazele de lucru, însoțite de numeroase credințe și practici magice, urmează succesiunea fazelor parcurse de olar la confectionarea ceramicei și de femei când prepară pâinea: tăiatul și fărâmîțatul pământului; înmuierea pământului cu apă și obținerea lutului; frămîntatul și călcatul lutului amestecat cu pleavă; modelarea trupului divin cu mâna; înfrumusețarea țestului prin spoirea (lipirea) lui cu lut foarte fin și prin ornarea lui cu crenguțe verzi și flori de câmp; așezarea lui pe frunze de nuc sau lipan în bătaia razelor de Soare.

Femeile, după efortul fizic apreciabil, petrec și se ospătează din belșug cu mâncare și băutură, în compania Țestului, pe care îl stropesc cu vin. În această zi, femeile cred că au dreptul să se poarte brutal cu bărbații.

Pentru cei vechi, *Testul forma, împreună cu vatra pe care se așeza, o per-eche divină: Zeița Mamă, simbolizată de vatra sau culcușul Pământului și Zeul Tată, Soarele, simbolizat de Țestul semișferic, încins în foc, care zămislea pâinea sacră.*

Țestul este o mare pierdere a bucătăriei moderne. Sau ar putea fi, la un moment dat, marea ei câștig!

Cuptorul bătrânesc, preîncălzit (și apoi golit de tăciuni) și țestul preistoric erau cele mai echilibrate metode de a coace bucatele.

Fără flacără directă, cu căldură uscată și uniformă, „de piatră“, cum se zice, venind de pretutindeni, cuporul și țestul făceau pâinea colac pufos și carneea cea mai ațoasă fragedă ca untul, fără să le ardă vreodată!

E știut că mâncarea gătită „pe țiglă“ (piatră, cărămidă) încinsă e cea mai sănătoasă și mai „vie“, mai ales prin comparație cu cea „pe fier“, în flacără incineratoare.

Industriașul care-i va aplica principiul într-un aparat modern va schimba fața și masa lumii.

Turta Arieților e o coptură din mălai sau făină preparată în ziua de Arhangeli (8 noiembrie) când se amestecau oile cu berbecii pentru împerechere. Pentru a asta dacă le va fi bine sau rău oilor peste aproximativ 21 de săptămâni, durata de gestație a ovinelor, turta se arunca în mijlocul turmei și se făcea pronosticul: dacă cădea cu fața în sus era semn bun, dacă cădea cu fața 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 puțin în vânt, (practică cere să se pună la pastramă jumătate de oaie iar pulpele trebuie scrate des și până la os, să ajungă sarea peste tot)
- Se freacă bine cu cimbru și celelalte condimente
- Se cerne bine cu sare și se pune într-un vas curat, de preferință de lemn
- Se ține în saramura pe care o lasă două – patru zile (mai puțin, 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-și țină un pic de zeamă
- Se frige pe cărbuni, la grătar. E epocală cu mămăligă pripită și ardei iute murat

Se poate afuma, la fum rece de rumeguș de foioase: se rafinează și conservă mai mult; totul e să nu se usuce prea tare, că-i toval!

În țara de oieri și ocne care e România, pastrama de berbecuț a coborât de pe la stânile din creasta muntelui către mustăriile băărăgane 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 pânză cărnii până albește, ca să nu se usuce și miezul și 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 și cu turte de mălai.

În afara de must, e amuzant să mai bei și altceva din setea toamnei – dar nu vin, căci vinul e o operă de artă, clasică, limpede și riguroasă, iar pastrama e o provocare primitivă – ci tulburel poznaș, pișcăios la limbă.

Și numai **tulburelul** de **Zaibăr** (berbecel, „ananas“, o mie unu, pichet, etc.), adică țoapa mesei și a viilor nu dă dureri de cap și stricăciune mațelor. Chiar și petrecerile cu neamuri proaste au hazul lor, totul e să știi să te bucuri de viață și de ce îți dăruie ea, cum i se năzare!

Și iar intră în discuție, obligatoriu, celălalt **tulburel** de pastramă, cel de **Drăgașani**, cunoscut dumneavoastră, și luat în seamă și în căni imediat după cules, de prietenul Nicu Zinca, cam aşa: „Să bem tulburel, Radule, că a venit toamna!“ De unde știi? „Se mută soacra-mea la noi și se agită vinul vechi că-l simte p'ăla nou!“

TOCANĂ HAIDUCEASCĂ

Mâncare grea, temelie a bucătăriei țărănești din Gorj, loc muntos de păduri înfricoșate și ciobănie milenară.

- | | |
|--|---------------------------|
| • 500 g ciuperci de pădure | • 500 g carne porc |
| • 200 g slănină afumată | • 2 linguri unt |
| • 1 ceașcă zeamă de carne | • 1 lingură făină |
| • 500 g carne vițel (mânzat) | • 2 rinichi din care o fi |
| • 2 linguri untură (de osânză) | • 1 ceașcă smântână |
| • 3 cepe | • sare câtă trebuie |
| • Carnea, rinichii, cepele, bine grijite, se taie felii lungi și subțiri | |
| • Se pune ceapa la călit în untură cu unt, pe foc mic, acoperit | |
| • Când s-a muiat, se adaugă camea de vițel pentru vreun sfert de oră | |
| • Apoi se pune și carne de porc, alt sfert de oră | |
| • Se desface făina în puțină apă caldă | |
| • Urmează rinichii și făina, pentru 5 minute | |
| • Se stinge prăjeala cu zeamă de carne și se lasă să bulbucească o jumătate de oră | |
| • Se taie slănila felii subțiri, se pune la prăjit într-o altă tigaie | |
| • Se grijesc ciupercile, se taie și ele felii subțiri | |
| • Când slănila s-a rumenit și a lăsat zeamă, se pun ciupercile la călit, 10 minute | |

- Se adaugă apoi la tocană ciupercile și slana, se potrivește 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 și murături

Taine: Între ciupercile de pădure, uscate sau proaspete, ce se pun la tocană, ar fi de mare efect 2-3 iuțari, niște ciuperci albe, usturoase care dau nerv mânării.

Un Merlot de Jiu sau de Severin, bine îmbrăcat în culori întunecate, cu miros de agrișe negre zdrobite și gust bogat, arătând puternice seve solare, ar fi exact ce trebuie la încercarea tulburătoare de mai sus, care ușoară nu poate să fie, dar gustoasă este peste măsură.

CORĂBIELE

Un dulce ieftin, de oraș muntenesc, ce se face în orice duminică, când nu-ți vine altă idee mai bună.

- | | |
|--|-----------------------|
| • 1 pahar de unt | • 3 pahare zahăr tos |
| • 1 plic zahăr vanilat | • 2 ouă |
| • 1 ceașcă miez de nucă | • unt pentru uns tava |
| • 1 pahar zahăr pudră | |
| • făină, cât primește aluatul ca să nu fie nici moale, nici vârtos | |
| • Se amestecă untul cu zahărul tos, cu cel vanilat și cu ouăle | |
| • Făina se adaugă puțin câte puțin până se face un aluat cum am zis, nici-nici | |
| • Se întinde foaie groasă de un degețel și se taie forme rotunde cu paharul | |
| • Pe fiecare turtiță se pune câte o jumătate de miez de nucă | |
| • Se unge tava cu unt, se pun corăbielele cu pânzele în vânt și se dau în furtuna cuptorului | |
| • Când s-au rumenit, se scot din foc și se presară din belșug cu zahăr pudră sau se ung cu marmelade și gemuri | |

MARMELADĂ DE MERE, GUTUI ȘI PERE

Pastel: de pe dealurile argeșene și vâlcene vine o ceață parfumată, pe coșurile caselor iese mireasmă deasă: până și urșii, la munte, simt că s-au copt fructele și rag înfricoșător, dezdoiți de poftă.

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • 4 kg gutui sănătoase | • 4 kg mere crețești, roșii și tari |
| • 4 kg pere tari | • 6 linguri apă |
| • 4 kg zahăr (sau mai puțin, doar 2 kg, dacă vă place mai acrișoară) | |

- Fructele se taie felii și se curăță de sâmburi, cotor și părțile de coajă pătate
- Se pun la fierăt, într-o oală pe măsură, întâi la foc iute, apoi, după primul cloicot, la foc molcom, să iasă culoare din coji
- Când s-au muiaț pastă, se pune zahăr și se lasă să fierbă până zeama se leagă bine, de abia să se-nvârtă făcălețul
- Se lasă marmelada să se răcească, apoi se pune în borcane

PASTRAMĂ DE GÂSCĂ

De la o gâscă (grasă!) se săreză pieptul, tăiat meșteșugit împreună cu picioarele. Deci:

- Se freacă gâsca (unii o jupoiae) cu sare grunjoasă și silitră, apoi se pune în saramură astfel:

• 10 linguri sare	• 5 linguri silitră
• 2 linguri ienibahar măcinat	• 1 lingură chimion
• 1 lingură scorțioară	• 1 căpățână usturoi
• 5 litri apă	
- Se lasă în saramură 3 zile
- După ce i-a trecut vremea de potroacă, carne se scurge, se învelește în tifon subțire și în hârtie groasă, ca de sac; se leagă și se dă la fum de paie, 10 zile
- Se mai lasă în vânt încă 3 zile, acumă-i bună, cu o țuică de Govora și un pic de hrean înrăit de proaspăt, că la mezelic altceva nu știu să meargă

Culmea, nu la Dunăre e cel mai răspândită pastrama de gâscă, ci în Vâlcea și în Gorjul de răsărit, unde, dacă n-ai grija și mâni tare, plătești, de la Argeș la Jiu, trei gâște și o oaie!

Dar e atât de gustoasă, tăiată felioare, așternută pe pâine caldă de secără și sprijinită pe un vin extraordinar – Cabernet Sauvignon de Sâmburești încât merită să calci și să plătești tot cârdul.

Super-rafinații au descoperit însă, la Drăgășani, îndreptățirea unei erezii: un zeu-zeiță, vin alb, parfumat și dulce – Tămâioasa Românească – coborât în altar de carne sărată și afumată.

Ei susțin că discursul acesta dulce-sărat, fluturat pe graiul unor grăsimi aurii și miresme de flori, tămâie și fum, este cea mai argumentată strategie de deschidere a unei mese îmbelșugate și luxoase. No comment!

CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ

Între ciorbele purtătoare de cocardă tricoloră, ciorba țărănească de văcuță sau de purcel – ah, gingășia atașantă 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 rețetei cosmopolite ceva de pe lângă casa noastră, care o face să se schimbe şi să triumfe național.

- 1 ceapă mare
- 2 morcovi
- 1 țelină mică
- 2 păstârnaci
- 2 ardei grași
- 4 roșii
- 4 cartofi
- 100 g mazăre
- 150 g fasole verde
- 100 g dovlecei
- 100 g vinete
- leuștean
- sare
- 1 kg oase mari (sparte) vacă sau porc
- 1 1 borş (sau 1 1 zeamă de varză sau 100 ml oțet)
- 1 kg piept de vițel, vacă sau carne slabă de porc (dar nu pulpă sau mușchi)

- Se pun oasele la fier, împreună cu carnea, în 3 l de apă – foc mic, să nu se tulbure
- Se curăță și se taie bucătele morcovii, păstârnacul, ceapa, fasolea, roșiiile
- După 1 oră, se adaugă la fier, pentru încă 30 de minute, cele pregătite mai sus plus mazărea
- Se curăță cartofii, se taie cubulețe de aprox. 2 cm cartofii, dovlecelul, vânăta
- Se scot oasele, care fierb deja de o oră și jumătate; zeama se degresază dacă vrem
- Se adaugă cartofii și celelalte
- Peste încă 15 minute de cloicotit mărunt se pun sarea și borșul (sau zeama de varză sau oțetul; în Oltenia, vara, ciorbele se acresc cu fructe verzi: corcodușe, agrișe, chiar mere) se mai lasă pe foc încă 3-5 minute
- N-are voie să piardă prea multă apă, aşa că se completează și se mai dă în cloicot
- Se presară leuștean tocat

Se oferă cu o ceașcă de smântână alături, cu ardei iute și oțet.

E o mâncare cu caracter frumos, discretă și energetică. Vâlcenii și prahovenii o fac cel mai bine și e păcat să nu bei o țuică de Văleni înainte: va fi de bine și folos.

Leușteanul e o plantă din familia Umbeliferae, cu puteri miraculoase, care asigură, împreună cu alte ierburi ca Pelinul, Usturoiul, Odoleanul, Avrămeasa și Cârstineaasa, protecție magică împotriva Ielelor. La Rusalii, în sudul României, la Ispas, în Transilvania, leușteanul are funcție apotropaică, de alungare a Ielelor și Strigoilor, a bolilor și retelelor aduse de aceștia. Se agăță la ferestrele și ușile caselor, se leagă de coarnele și cozile vitelor cu lapte. În acele zile se amestecă cu tărâțe sau cu turte, anume preparate, și se mănâncă de întreaga familie.

Femeile se încing cu tulpinele peste mijloc, copiii se ating („se bat“ sau „se sorcovesc“) cu leuștean. Crucile din hotarul satelor se împodobesc cu coroane din leuștean și flori de câmp.

Feciorii împodobesc caii cu planta sacră cu care ocolește în ziua de Ispas crucile din sat (Sibiel, jud. Sibiu).

Mănușchiul din flori și leuștean sfințit la Ispas și păstrat la icoană e folosit în diferite practici pentru depășirea momentelor de cumpănă ivite de-a lungul anului.

În medicina populară, leușteanul se folosește pentru tratarea durerilor de cap, tusei convulsive, indigestiilor, junghiurilor oamenilor iar în amestec cu odolean și aișor (usturoi sălbatic) pentru vindecarea vitelor.

(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri...“)

MUȘCHI ÎMPLETIT DE CÂMPULUNG

La toate restaurantele bune din Muscel – și sunt o groază, m-a convins, pe băute și mâncate, Radu Smigelski – în fruntea listei stă mușchiulețul ăsta împletit. E o găselniță simplă și interesantă a unei tradiții țărănești vioaie, inventată de o comunitate zburdalnică și beată turtă, încă de când s-a copt prima prună.

- 1 mușchiuleț porc
- 1 mușchiuleț vițel
- sare, piper
- Se taie mușchiuletele fâșii, de la un capăt dar nu până la celălalt – se lasă o bandă de 1-2 cm, să aibă fâșiiile de ce să se țină
- Se împletește suvițele 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 adevarat mușchi al lui Columb, prin simplitatea soluției! A îmbina astfel savoarea celor două bucătele de carne merită o medalie de inventator!

Și am mai avut o surpriză: o **Fetească Neagră de Toploveni**, îngrijit lucrată: culoare senină, roșie rubin, aromă uscată, de coacăz negru și flori de câmp, gust de fruct acid dar hotărât, viguros totodată. Ca la carte!

Un vin bun, ce mai!

MÂNCĂRICĂ DE CICOARE

- 1 căpătană de cicoare (de grădină)
- 2 linguri untdelemn
- 1 ceapă
- 2 linguri unt (margarină)
- sare, piper, după pofta inimii
- 1 lingură smântână
- 1 lingură făină
- Cicoarea se găjește bine în mai multe ape, frunzele se taie fâșii subțiri și se opăresc iute în apă clocotită cu sare, să le ia amăreală

- Se scurg
- Ceapa se toacă și se călește ușor în untdelemn
- Se adaugă făina peste ceapă, se amestecă puțin
- Se pun feliile de cicoare
- Se pune și untul, sarea, piperul se amestecă câteva minute
- E gata, se pune smântână

Fără unt și smântână, e de post sau garnitură.

Tot din Argeș vine, dar, dacă v-o face Petruța cea frumoasă din Domnești, ea-i pune și niște caș sărat, frământat, în coajă de brad, c-aşa-i familia Buce-loiului, pofticioasă și largă la mâna!

Și, vorba lui tat-su, Viciu, (de la Iosif): „Să mânçăm bând ce-avem acumă, că putem posti cât vrem între mese“.

Paul de Alep numea, la 1635, vinul de Pitești „cel mai bun din toate vinurile produse în Țara Românească“. Fără să comentez un asemenea superlativ, devenit și mai relativ în timp, spun că **Sauvignon-ul de Ștefănești** e excelent: aerat, atletic, confortabil, cu o originală mireasmă aspră, de muguri de frunză striviti, și flori de aprilie.

DULCEAȚĂ DE TOPORAȘI (MICȘUNELE)

După un dejun înfricoșător de îmbelșugat, spre o seară de iunie isteric de fierbinte, la Văleni de Munte, doamna Luminița Nicolescu-Dima m-a tratatrisit cu această ciudată și rar gustată minune, pe care o știa face de la bunica ei, cea care avusese ceva moară și mozie la Ciolpani.

- 1 kg zahăr • 1,2 litri apă
- 1,2 kg petale și frunze de toporași
- Se grijesc bine petalele și frunzele, adică se spală, se curăță, se ciurui (cum frumos ziceau în ale lor cuvinte bătrâni noștri).
- Când s-au scurs bine se pun la fiert într-o tingire, în apa cloicotită, până se-nmoiae
- Se lasă să se răcească
- Se adaugă zahărul, se amestecă bine, se pune dulceața la fiert, întâi la foc mic, câteva minute
- Dacă s-a topit zahărul, se dă dulceața 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 MUNTENEȘTI

ZABIC

Merçi bien, dom' profesor Vlăduțescu!

Lucru vechi, tărănesc, de prin Gorj, nemaipomenit de gustos, că știa novăceanul ce-i sapiditatea și nu glumea cu chestia asta!

- | | | |
|---|------------|--------|
| • 250 g mălai | • ceva apă | • sare |
| • Se freacă mălaiul cu apă și sare, ca un aluat | | |
| • Se formează turtițe și se pun: | | |
| 1) fie la prăjit în grăsimea care s-a ridicat și întărit pojghiță pe zeama în care au fierit caltabosii | | |
| 2) fie la copt în cuptor (sub țest) | | |
| • Se folosesc în fierturi, ca niște crutoane, astfel: 1) în alte ciorbe (cele prăjite în untura caltabosilor) | | |
| 2) în zeama grasă de la caltabosi (turtele simple, coapte) | | |

În principiu, se oferă colindătorilor și plugarilor, de sărbători, să-i încâlezescă și să-i pregătească pentru lunga noapte, dar aceștia n-apucă de copii și alți pofticioși ai casei.

Turtele Domnului sau Scutecele Domnului

Turtele din făină de grâu nedospită se fac în Ajunul Crăciunului de susfletul morților. Se înmoiae în apă îndulcită cu zahăr sau se ung cu miere. Se presără cu miez de nuca sau făină de semințe de cânepă (julfă). Se aprinde o lumânare.

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

PRAZNICUL PORCULUI

În Prahova, pomana porcului se numește praznic și se face la fel ca peste tot, cu de toate.

- | | | |
|---------------------|---------------|-------------|
| • 500 g carne slabă | • 100 g inimă | • 100 ficat |
|---------------------|---------------|-------------|

- 1 rinichi
- 100 g slănină
- 200 g brânză de burduf
- 1 pahar vin roșu (suntem lângă Urlați!)
- 100 g limbă
- sare, piper
- 1 ceapă
- 200 g piept
- 1 căpățâna usturoi
- 2 linguri untură

- Ale porcului se taie toate, îmbucături, și se pun la prăjit în untură
- Ceapa se rade, se freacă pastă și se pune lângă carne
- Se stinge imediat cu vin și se lasă să se pătrundă

Când s-a dus vinul și sfărâie porcăriile în grăsime, se presără cu brânză și se dau la masă, cu mămăligă și cu unul din regii vinurilor roșii românești **Cabernet-Sauvignon de Urlați**.

Sec, vâjos, nobil, cu desen ferm, tras în linii bine conturate dar extrem de fine, Cabernetul de Urlați este un superlativ.

Atenție, dacă e la sticlă, vinul acesta exceptionál trebuie scos la aer cu cel puțin o oră înainte, să nu-i miroasă rufelete a dop stătut, și a alte vânturi (că trage și vinul vânturile lui, oricât ar fi de aristocrat!).

Sau, ca să vă mai sugerez un vin roșu, tot de stirpe regească dar mai ușor: **Merlot de Tohani**, (podgorie în vîrf de formă de mai mulți ani), intens și frumos colorat, un vin sec, echilibrat (așa se spune la o bună proporție acid, tanin, alcool) cu o suplețe aparte, atașantă.

SARMALE MUNTENEȘTI

*„Miroase a sarmale peste munții Carpați
Miroase de-ți vine să mori!”*

Ion Niculescu

Sarma-ua (cuvânt de origine arabo-turcă, trimițând la o balcanică frunză de viță umplută cu orez și stafide) se încarcă în Carpați de magnifice și grele semnificații daco-romane, devenind de Crăciun o importantă componentă a ritualelui creștin ortodox român, ceea ce face îndepărtată și străină clorotica sa formă mulă originară.

Foi:

- 1 varză murată mare

Umplutură:

- 1 kg carne porc tocată
- 500 g carne porc afumată
- 2 cepe
- 200 g slănină afumată
- 1 ceașcă orez

Prinprejur:

- 2 cești vin alb
- 3 roșii în bulion
- cimbru, mărar, foi dafin, boia, piper, sare
- 1 pahar bulion roșii
- carne afumată, costiță, șorici afumat

Iar foi:

- Se găriște varza (se desface foi, se spală, se desărează, se curăță de vinele tari și groase); ce nu merge la umplut se toacă fideluță

Iar umplutură:

- Camea și slănină afmate se toacă din cuțit cât s-o putea de mărunt
- Se spală bine orezul
- Se toacă ceapa
- Se amestecă toată carnea tocată, slănină, ceapa, orezul – sare, piper, cimbru și mărar praf, după poftă
- Se umplu foile, se rulează și se înfundă la capete (nu foarte strâns, să se mai umfle și orezul) – Le puteți face mai mari, mai mici, cum vă e placerea și îndemânarea, numai să nu se desfacă la fier

Fierberea:

- O oală de lut gros se unge cu untură
- Pe fund se pune un covoraș de felii de costiță și șorici afumat
- Apoi aranjați un strat de varză tocată
- Acum vine primul strat de sarmale, urmat de alt strat de varză, îngrășat cu carne afumată, șorici, costiță, apoi iar sarmale, până se umple oala
- Ultimul strat e de varză presărăta cu foi de dafin, legături de cimbru și mărar (piper, sare, boia după gust) și felii de roșii din bulion
- Se amestecă bulionul cu vinul, se încălzesc un pic, se toarnă peste sarmale
- Se acoperă și se pun la foc molcom – în nici un caz direct pe flacără – să undească și să bolborosească înăbușit de la 5 ore în sus – zeama trebuie să scadă jumătate, chiar două treimi din oala
- Se oferă fierbinți (a doua zi mai ales, că atunci sunt coapte bine) cu smântână, ardei iute, mămăligă caldă și vin foarte bun.

Ce vinuri foarte bune putem năpusti peste sarmale? Roșii? Da! Din toată țara!! **Fetească Neagră de Urlați** (cu gust de mură), de **Uricani** ori de **Vârtescoiu** (cea care miroase pronunțat a coacăz negru)! **Bâbească Neagră de Nicorești** și **Valea Călugărească**, **Cabernet Sauvignon de Recaș**, de **Sâmburești**, de **Drăgășani**, de **Severin** și mai ales de **Ceptura și Tohani**!

Cadarcă de Minis! **Merlot de Cotești** și de **Oancea**! Și 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 experiențe! Nu se fac ceremonii religioase experimentale!

Sarmalele merită tot ce e mai bun, ele sunt simbolul nostru național, și fac de gardă la drapelul religiei noastre naționale. Ele sunt o hermeneutică a fericii gustative, un cor multimedia organoleptic. Sunt îmbibate de istorie, mai

ceva decât de slăninuță!

Sărmașulele sunt aşteptarea și împlinirea (mai ales cu ardei iute murat)! Sunt bunăstarea râvnită! Idealul blond și bine rotunjit, ca toate idealurile!

Viitorul luminos, proiectat de un trecut zbuciumat dar creator!

Să dăm sarmalelor ce e al sarmalelor: un vin roșu pe măsură! Dar care; din câteva zeci, care?!

În prima parte a ciclului Crăciunului este creată, prin obiceiuri, acte rituale, gesturi, formule magice, spaimă de altădată a oamenilor că lumea merge spre pierzanie la solstițiul de iarnă, când se mărește neîncetat noaptea, sporește frigul și vine împărăția întunericului.

Scenariul ritual cuprinde, printre altele, sacrificiul ritual al porcului și prepararea alimentelor rituale și ofrandelor din grâu (colaci, turte) și din carne de porc.

Abundența ospețelor și petrecerilor din care nu lipsesc excesele de mâncare și băutură, cuvintele și expresiile licențioase, jocurile cu măști, dansurile rituale (Perinița) sunt supraviețuirii ale unor orgii antice, specifice marilor sărbători ale timpului.

Cetete de feciori oficiază, în special prin colinde, drama nașterii și morții anuale a divinității. Stingerea luminilor la miezul nopții simbolizează imaginea morții timpului, a haosului desăvârșit din care urmează să renască divinitatea și, împreună cu aceasta, lumea înconjurătoare.

Aprinderea luminii la miezul nopții de An Nou, însorită de explozia de bucurie, îmbrățișările și urările de sănătate și belșug marchează depășirea punctului critic al solstițiului de iarnă, momentul din care Soarele își sporește treptat urcușul pe bolta cerului, iar ziua începe să crească, puțin câte puțin, „cu cât se mișcă puiul în găoacea oului.

Alte obiceiuri și alte acte rituale readuc speranța, optimismul și starea de echilibru: alungarea spiritelor malefice prin zgomote produse de bice, buhaie, tulnice, tălăngi etc.; credința că se deschide cerul, ard comorile și vorbesc animalele; purificarea spațiului prin stropitul și scăldatul ritual; împăcarea pricinașilor și săvârșirea acelor de toleranță și bunăvoie; începutul simbolic al lucrului; tradiții specifice începutului de an (Sorcova, Plugușorul, Semănătul, 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 inițial.

Vechimea și suprapunerea sărbătorilor creștine peste cele precreștine, a celor greco-romane și orientale peste cele autohtone, geto-dace, au dat naștere unei realități 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“)

COZONAC

(Sanda Marin – „Carte de bucate“)

Un alt cozonac clasificat, intrat în conștiința și tava națională prin cel mai popular manual gastronomic românesc.

- 1 kg făină bună
- 4 albușuri
- 1 pachet și mai bine de unt
- 1 lingură rom
- ceva zahăr vanilat
- 1 linguriță rasă de sare
- 0,500 litri lapte proaspăt (sau mai mult, dacă trebuie)
- 7 gălbenușuri
- 1 ceașcă mare zahăr
- 2 linguri untdelemn
- 50 g drojdie
- glazură: stafide, nuci, alune, rahat

Taină:

Cozonacii se fac într-o încăpere cât de caldă, chiar în zăduf.

- Drojdia se desface într-un pahar de lapte călduț și o linguriță de zahăr și se lasă să se trezească la viață
- Într-un castron se opăresc 3 linguri de făină cu 1 pahar de lapte cloicotit și se amestecă bine, să nu facă cocoloașe
- Când s-a răcorit cât de cât (cât suferă mâna) se amestecă cu drojdie și se bate plămădeala astăzi temeinic
- Se presară cu făină și se lasă deoparte să respire și să crească
- Gălbenușurile se freacă cu sare mai întâi, apoi cu zahăr, turnat puțin câte puțin, până ieșe o cremă spumoasă
- Albușurile se bat spumă
- Untul se pune la topit
- După ce plămădeala a crescut, se frământă cu făină rămasă, gălbenușurile, 1 pahar lapte călduț și albușuri, preț de o jumătate de oră
- Când aluatul s-a conturat, se adaugă la frământat uleiul, zahăr vanilat și, puțin câte puțin, unt topit
- Dacă aluatul e prea tare, se mai pune lapte călduț, să-1 înmoacie
- Se lasă aluatul să dospească 2-3 ore, la căldură uscată și sănătoasă
- Se ung tăvile de cozonac cu unt
- Se unge și mâna cu unt și se rup bucăți de aluat (cât să umple o jumătate de tavă)
- Se alungesc, se împletește și se pun în forme
- Se mai lasă să crească vreo jumătate de oră, se ung cu ou și se presară cozonacii cu stafide, nuci, alune, rahat
- Se dau la cuptor la foc potrivit, cam 1 oră

Taină: Când se usucă, cozonacii aceștia sunt zăpăcitori de buni unși cu miere sau cu magiun.

Ca într-un veritabil spectacol de teatru, principalele sărbători românești, fie ele de iarnă, de toamnă sau de primăvară, se desfășoară în baza unui scenariu precis, în care **Colindatul** are un loc prioritar.

Moartea și nașterea divinității, sinonimă cu timpul, cu schimbarea anotimpurilor și 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 ulițe, în locuri anume din vatra satului sau din afara ei de o ceară sacră.

În Calendarul Popular, solstițiul de iarnă este marcat în funcție de regiune cu „titluri” de spectacole ca Bocetul Andreiului, Boura, Cerbul, Ceata Feciorilor, Ceata Copiilor, Chiraleisa, lordănitul, Îngropatul lui Moș Vasile, Plugușorul, Semănătul, Steaua, Sorcova, Turca, Ursul, Vasilca.

La fel se întâmplă la echinocțiul de primăvară (Blojul, Cucu, Prăcșorul, Junii Brașoveni, Joimărica, Vălaritul, Toata, Lăzărița etc.) solstițiul de vară (Boul Înstruțat, Călușul, Drăgaica) echinocțiul de toamnă (Focul lui Sâmedru) dar și la ceremoniile de dezlegare a ploii (Caloianul și Paparuda): ceata de colindători formează curtea sacră cu care zeul se desfășă și petrece, care oficiază, printr-un spectacol complicat și arhaic, moartea și nașterea divinității, transmițând urări și speranțe de sănătate și rod bogat, bucurii și împliniri.

Plugușorul este un uechi obicei agrar structurat după modelul colindelor practicat în Ajunul Anului Nou, în seara și în noaptea de Revelion, în ziua de An Nou și, uneori, pe 30 decembrie. Spre deosebire de cetele de colindători, bine ierarhizate și cu atribuții precise repartizate pe membrii cetei, în Plugușor apar puține funcții. În unele cete, apar, totuși, roluri distinse: plugarul, care ținea de coarnele plugului, mânătorul, care purta traista cu darurile prime, urători, care declamau urătura și altele. Recuzita, foarte bogată, are funcții și semnificații uivariate: unelte și animale folosite la arat și semănat (plugul, biciul, boii, straița cu sămânța de grâu); instrumente de produs zgomote pentru alungarea spiritelor malefice și purificarea spațiului (căldări sparte, pușcoaie, părăitoare, clopote, tălangi, buhaie, și mai recent, tobe); instrumente de cântat (fluiere, vioară, cobză, trișcă, acordeon, flaut).

Urarea declamată, fără melodie, este însoțită de acte rituale și practici simbolice: tragerea brazdei de plug în curtea gospodarului, însoțită sau nu de semănat, pantomima gesturilor și ritmurilor muncilor agricole etc. Textele agrare (unele variante au peste 400 de versuri) narează drumul pentru obținerea pâinii, etapă cu etapă, ca într-un tratat de agrotehnică: pregătirea uneltelelor de muncă, aratul, semănatul, seceratul, îmblătitul (treieratul), măcinatul și prepararea pâinii. Treptat, textele vechi, cu referire directă la arat și alte activități agrare, au fost invadate și, parțial, înlocuite cu texte comice și fără valoare estetică privind realitatea cotidiană.

De asemenea, la cetele de plugușor s-au asociat mascații de Anul Nou transformându-l într-un ceremonial sincretic în care se regăsesc amalgamate numeroase genuri ale creației populare.

Sorcova este un obicei al copiilor, structurat după modelul colindelor, de invocare a divinității vegetației pentru sănătatea și belșugul persoanelor sorcovite în dimineața zilei de Anul Nou.

Copiii, în vîrstă până la zece ani, cu sorcova în mână, simbol al vegetației de primăvară, recită un text augural: „Sorcova, vesela,/ Să trăiți, să-mbaîtrâniți,/ Peste vară, primăvară,/ Ca un măr, ca un păr,/ Ca un fir de trandafir./Tare ca fierul,/Iute ca oțelul./Tare ca piatra,/Iute ca săgeata./La anul și la mulți ani!“.

Colindătorii sorcovesc mai întâi membrei familiei, apoi merg în grupe mici, de doi-trei, din casă în casă, în special pe la rude și vecini. În timp ce recită textul, copiii ating ritmic cu Sorcova fereastra și ușa, dacă colindă în afara locuinței, și corpul gazdelor, dacă colindă în casă.

Sorcova era confecționată din una sau mai multe rămurele de pomi fructiferi (meri, peri, vișini, gutui, pruni) și, uneori, de trandafir, tăiate și puse în apă, într-o oală de lut, în casă, la căldură, în ziua de Sântandrei pentru a înmuguri și înflori peste o lună de zile, la Anul Nou. Copii sorcovesc cu una sau mai multe crenguțe adunate în mânunchi. Ulterior, Sorcova s-a confecționat dintr-o nuia cu rămurele împodobite cu fire de lână colorată, cu bete, cu tricolorul și cu un buchet de busuioc în vârf. Astăzi se confecționează din hârtie colorată și flori artificiale. După încheierea colindatului, Sorcova, simbol al fertilității, sănătății și puritatii, se păstra la meștergrindă sau la fereastra dinspre răsărit a camerei curate lângă icoană.

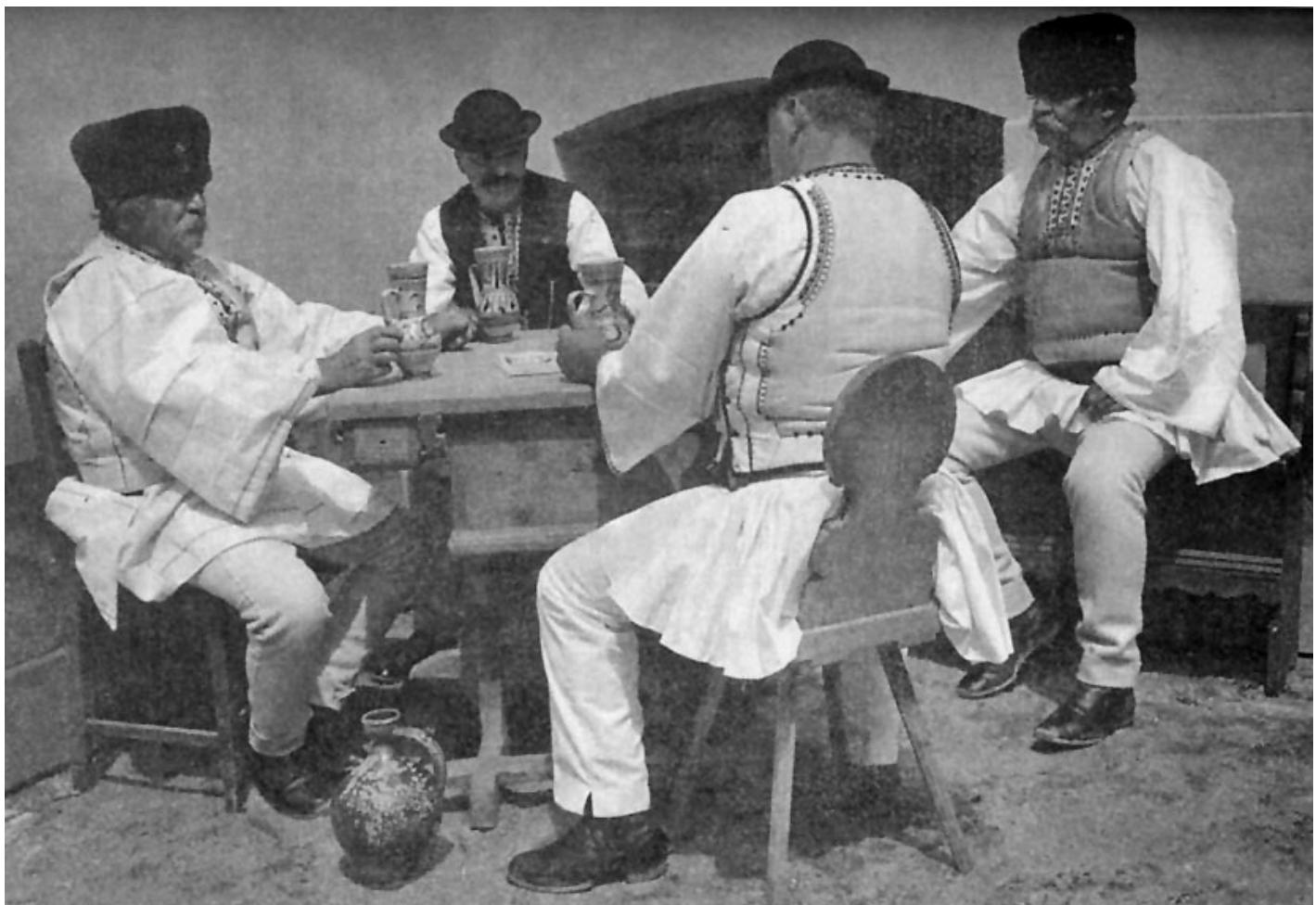
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

Vasilca de Anul Nou: țiganii din timpul de față iau adeca căpățâna porcului, dacă au și ei porc, iar de nu, se împrumută de la vreun român, și apoi, punând-o pe o tavă de dulceață sau, în lipsa acesteia, pe o tavă în care se coc plăcintele, o împodobesc cu cercei, cu salbe de mărgelă și de bani, cu basmale de mătăsa sau de lână cu flori artificiale, cu beteală și cu o oglindă. După ce au împodobit-o în chipul acesta, merg cu dansa pe la domnii și oamenii mai de frunte ai orașului sau ai satului, despre care presupun ei că au cu ce-i plăti, ca să le ureze și să le dea totodată de cunoscut că porcul cel spornic la prăsilă și bogat în grăsimi are săducă la casa, la care urează cu dansul, spor și belșug în toate.

Unul dintre dansii duce tava, pe care e pusă căpățâna de porc, adică Vasilca, și după ce ajunge la casa unde voiesc a colinda, intră înăuntru, o pune pe masă în fundul casei sau pat, anume ca toți cei de casă să se poată uita la dansa. Ceilalți însă stau afară la fereastră, sau, întrând și ei în casă se postează lângă ușă și aici apoi, stând în picioare și cu capetele goale, încep să cânte colindul Vasilcei sau Sivei, care „expune cauzele pentru ce a fost scroafa tăiată și modul cum i se face ultima judecată în cer“. După ce au terminat colindul acesta al Vasilcei, stăpânul de casă îi dăruiește cu bani, vin, colaci, carne, mușchi sau limbi de porc etc.

Unii oameni îi pun de colindă și în țigănește.

(S.F.I. Marian – „Sărbătorile la români“)





SĂ VĂ FIE CU BANAT!

PRIN VESTUL CEL DARNIC

Depuse la picioarele Carpaților de apus, dealurile și câmpii Carașului, Timișului și Aradului sunt împânzite de sate spectaculoase, cu case-fortărețe și străzi late, înflorite, curățate și îngrijite de șvabi și de români, de sârbi și de unguri bogăți (mai nou și de țigani îmbogățiti fulgerător după 1989).

Alături de Bucovina și de Ardealul extramontan (cel al românilor, șvabilor, sașilor, ungurilor și secuilor) Banatul simbolizează România înstărită, pizmuită, plurireligioasă și persecutată de dincolo de Carpați, de dincolo de frontieră dintre răsărit și apus, dintre ortodoxism și catolicism (sau reformați), dintre – spun cățiva analiști – săracie și îndestulare.

Călătorul va descoperi nu numai un ținut îmbelșugat și elegant, cosmopolit și cu splendide tradiții, ci și o bucătărie opulentă, asemănătoare celei transilvane, cu unele particularități: sosuri și ciorbe îndulcite, fripturi savante și pilafuri drese cu verzituri și paprică.

Vinurile în Banat sunt de asemenea abundente și deosebite, iar unele chiar unice: **Creața de Tereremia Mare, Cadarca de Minîș, Mustoasa de Măderat**.

PÂINE CU LAPTE

- 1 kg făină albă
- 2 cești mari de lapte (sau mai mult)
- 1 linguriță sare
- 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 călduț
- Se cerne faina, se face groapă, se toarnă lapte cu drojdie, sare și se frământă
- Se adaugă lapte cald, câte puțin, până se face aluat potrivit: se lasă să dospească
- Se formează pânișoare și se coc în tava presărată cu faină, cam 1 ceas, la foc mijlociu, până se rumenesc

Taină:

Înainte de a le băga în cuptor, bănătenii presară pe pânișe sare, mac, chimen.

CRAP CA LA MOLDOVA NOUĂ

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| • 1 crap de 2 kg | • 6-8 cepe |
| • 1 kg roșii | • 1 ceașcă untdelemn |
| • 1 legătură pătrunjel | • sare, piper, cât vă place |
| • 3 pumni de măcriș verde | • 2 linguri de lapte bătut |

- Ceapa se taie peștișori și se pune la călit într-o tavă încăpătoare
- Roșile se taie felioare și se pun și ele peste ceapa rumenită
- Peștele se curăță și se taie porții
- Când roșile s-au muiat-prăjit, se pune peștele, sărat-piperat, și se dă la cuptor, stropindu-se des cu zeama din tavă
- Pătrunjelul și măcrișul se toacă împreună și se freacă pastă cu lapte bătut
- După o jumătate de oră și mai bine, dacă peștele e rumenit și pătruns, se toarnă sosul acrișor și parfumat și se mai lasă 2-3 minute în cuptor

Moldova Nouă este o mărgică prețioasă în colierul oenologiei românești, poate singura care își colorează vinurile la blânda briză adriatică. Deși aici formează (uneori admirabil!) mai ales vinurile roșii postfiloxerice, totuși și albele seci și demiseci – **Riesling Italian**, **Sauvignon**, **Fetească Regală** sunt dăruite cu tot ce trebuie: culoare luminoasă, mireasmă, prospetime, gust bun, chiar original uneori, datorită climei mai dulci.

La un pește copt, cu ceva acritură vegetală, ar merge un vinuț sec, o Fetească Regală, cu culori, miros și gust de ierburi sălbaticice.

GĂLUȘTE DE MĂMĂLIGĂ

Miez:

- 500 g mălai
- 1,5 litri lapte
- 2 linguri unt
- 3 linguri brânză

Înveliș:

- 2 ouă
- 2-3 linguri mălai (pesmet)

Prăjeală:

- untură (sau unt mai bine) cât să stea găluștele-n tigaie cum stau copiii-n lighean, numa' cu fundul ud
- Se pune laptele la fieră și, când clocotește, se toarnă mălaiul
- Se mestecă (cu mestecăul) se adaugă și unt și brânză (e bine dacă e un pic mai sărată) și iar se mestecă, în draci, până capătă mămăliga o anume consistență
- Se lasă să se răcească, timp în care
- Se pune nișel mălaiul sau pesmetul la prăjit într-o tavă încinsă
- Se bat ouăle
- Se fac găluște de mămăligă cât o lămâie, se turtesc
- Se înmoie în ou, se tăvălesc în mălai un pic rumenit și se pun la prăjit în untură, întorcându-se pe toate părțile

Se dau la masă fierbinți foc, cu o mazăre cu sos, o sărmăluță, o varză călită, o iahnie de fasole, ca fel întâi. Sau, ca aperitiv, cu tăieșei cu varză, ori cu o țără de brânză rasă și oarece smântână.

Obiceiul cărașenilor și hunedorenilor e să bea după o gălușcă ca asta și o cană de vin alb de **Berzovia**, **Sauvignon** sau Riesling **Italian**. Nu-i rău deloc dealul cărăsan pentru vie, ne-o arată și vinurile de **Buziaș** și cele de **Berzovia**, ambele plăcute și generoase, ca vecini buni ce sunt (mai ales în anii cu ceva mai mult soare).

Dar are niște 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 generației mele, de la baraje și indiguiiri pe toate râurile, la fabrici de orice și din orice.

Fără să se gândească, măcar, la consecințe, darmite să se țină cont de ele, fără vreo cercetare științifică care să permită evaluări și previziuni corecte, fără să se încerce măcar vreo referire la tradiție, cineva a decis că o viață de mare productivitate, Feteasca Regală, trebuie să înlocuiască plantațiile cu **Creață** și **Majarcă** de la Teremia, (mai puțin roditoare dar adaptate unui sol dificil și dând un vin unic).

Rezultatul? Jalea de pe lume! Feteasca nu se-ntâlnește pe nicăieri și nicicum cu nisipul și lutul de Teremia, ceea ce e un fiasco îngrozitor (mai ales economic) pentru biată podgorie și oamenii ei: Creață și Majarcă în schimb, specii de viață unice în lume, de o valoare vinicolă indiscutabilă, sunt pe cale de dispariție!!

Se mai miră cineva de ce sunt urâți „inginerii“?! De ce n-avem pic de încredere în acești homo faber orbi, creați pe bandă de industrialismul socialist „ce învinge și supune natura“??!

Au făcut, cu o inconștiență și chiar, vai, cu o ignoranță stupidă și penibilă, zeci de baraje pe mai toate râurile românești, în numele unei autonomii energetice ieftine. Rezultatul: în câțiva ani (lucru previzibil încă de la faza de proiect)

ect!) lacurile de acumulare ce au răvăsit munții românești s-au înنمolit, în aval s-au produs modificări climatice dezastruoase (secete, inundații, creșteri sau scăderi grave ale pânzei freatiche), culturile s-au distrus, oamenii au sărăcit.

Bilanțul arată pierderi economice generale de câteva ori mai mari decât câștigul energetic.

Nu-ți vine să-i blestem pe toți ăștia? Natura au schilodit-o, socialismul l-a construit, viața și gospodăriile ni le-au nenorocit! Și culmea, pe banii noștri!

Da, da, noi i-am plătit ca să se joace ei, nepăsători și prostește, de-a demurgii, cu țara și cu noi! Oameni buni, opriți-i! Salvați-vă pădurile, casele, munții, râurile, peștii, vinurile de inginerismul acesta stupid! Pe voi salvați-vă! Dați-le pe aceste gorile ale buldozerelor pe mâna științei!

Învățați-i (strig și eu ca Lenin) ce nu-i învață nimeni în nici o facultate tehnică românească: ce e aceea o evaluare globală a efectelor, o prognoză complexă, un calcul asupra tuturor consecințelor pe termen lung. Învățați-i ce e aceea o concepție sistemică, și ce legături sunt între toate pe lumea asta!

Ce efecte nocive poate aduce ruperea unei singure verigi din aceste legături au aflat și cei din Teremia Mare, aduși la sapă de lemn și cană goală de un inginer imbecil, dar activ, plin de inițiativă și intenții bune!

Și ar fi drept ca respectivul arierat să fie pus (după ce niște cercetători au făcut o analiză și au găsit o soluție durabilă) să reconstruiască viile de Creață și Majarcă cu mânuța și pe banii lui, că pe ai noștri i-a cheltuit de mult.

PILAF DE PUI

- 1 pui frumos
- 1 ceapă mare și tare
- 1 morcov mărișor
- 1 ceașcă mare cu orez
- 1 păhărel de untdelemn
- Ceapa se toacă... bob de orez
- Morcovul se rade
- Ardeii și roșile se taie cubulețe cât de mici
- Carnea se taie porții mici
- Se pune uleiul la încins, apoi ceapa, să se înmoiae
- Când ceapa s-a muiat cât de cât, se adaugă carne și se lasă un pic, să se rumenească ușor
- Se spală orezul în două-trei ape, și se varsă peste carne și ceapă, să sfărâie și să ia gust de prăjeală
- După câteva minute, se adaugă apă să se acopere tot, se pun și ardeii, morcovii, roșile, sare, piper (boabe), boia și se dă la cuptor, la foc liniștit
- 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
- măruntaiile de pui (fără ficat)
- 1-2 ardei
- 2 roșii foarte tari, dar coapte (!)
- sare, piper, boia

- Se oferă fierbinte, cu murături sau salate oțetite

Taină: Dacă, în loc de apă, puneti cești cu supă de găină, va fi mult mai bine. Dacă, în loc de untdelemn, veți prăji ceapa și carnea în untură de găină sau de gâscă, va fi un deliciu.

Iar dacă așezați pe masă, lângă pilafior, un pahar de vin cu aparențe aspre, un militar de carieră vrednic de mult respect pentru forță, rezistență și demnitate (asta la prima vedere) dar ascunzând gingășii și plușuri rare, de sibarit – am numit **Cabernetul Sauvignon de Miniș** – atunci cocoșul n-a murit degeaba, căci soartă mai frumoasă nu putea râvni (dealurile Minișului sunt lejer radioactive, ceea ce dă maturitate și rotunjimi bogate vinurilor de la vârstă fragedă).

PĂPĂDIE BĂNĂȚEANĂ

O salată caldă, „de digestive“, care se face la Lugoj și la Teremia, și nu numai cu păpădie, ci cu orice verzitură de primăvară.

- 1 kg de cartofi die
- 100 g unt
- 3 linguri oțet (după gust)
- 1 legătură pătrunjel
- Cartofii se pun la fier
- Păpădia se toacă fășii, pătrunjelul pastă
- Cartofii odată fierți, se curăță și se taie felii subțiri
- Se amestecă toate, cartofi, păpădie, pătrunjel, sare, piper, boia
- Se încinge unt într-o tigaie, se amestecă cu ulei și oțet și aşa, cloicotită, se toarnă zeama peste salată

Se și dă la masă, cât de caldă, ca garnitură sau ca (un fel de) desert (așa-i obiceiul!), cu **Majarcă** rece, proaspătă și multă, că aşa e bun vinul asta de **Teremia Mare**, la butoi, nu la sticlă!

Creața, Majarca și (stați să mă concentrez, să nu-mi fugă pixul) **Steinschiller-ul** au fost, veacuri, vinurile albe și impoderabile ale chefului bănățean. Pe nisipuri neprimitoare, de câmpie joasă, s-au păstrat câteva din aceste originale vițe vechi țărănești, cu vin alb plăcut și cumsecade, licoare de cursă lungă – dar care are și inflexiuni ambițioase – mai ales Creața. Din păcate, ati văzut, prezentul le e nefast.

CIORBĂ DE GÂSCĂ

În câmpiiile arădene, gâscă e la mare preț iar felul destul de sofisticat în care e gătită amintește de o anume medievalitate europeană, alchimistă și obsedată de mirodenii.

- 1 gâscă
- 2 linguri pastă ardei
- 1 sfecă roșie mică
- 3 foi de dafin
- 2 linguri miere
- 1 ceașcă smântână
- sare, piper boabe, paprică iute – ce și cât vă place
- 2 morcovi
- 1 varză mică
- 1 gulioară
- 1 ceașcă lapte
- 2 linguri pastă roșii
- leuștean
- 1 țelină mică
- 3 roșii răscoapte
- 1 lingură paprică
- 1 pahar oțet
- 2 cepe
- 200 g slănină afumată

- Se pregătește gâsca, se taie bucăți mici de-un blid cinstit, se pune la fier în 3 litri de apă puțin sărată, cu ceva boabe de piper
- Se grijesc legumele și zarzavaturile, se toacă din cuțit, se pun toate deoparte, să aștepte urmarea
- Când gâsca a fierit 1 jumătate de oră, se ia cu polonicul grăsimea clocotită și se aruncă peste legume, să le opărească
- Completăm cu apă din când în când, dacă e nevoie – la sfârșit trebuie să rămână cam 2 litri de zreamă (e o ciobă mai groasă)
- Slănia se taie bucătele și se pune la prăjit într-o cratiță încăpătoare
- Când și-a lăsat untura, se adaugă la prăjit paprica, legumele și zarzavaturile opărîte, cu zeama lor, să se călească, amestecând mereu cam 1 sfert de oră
- Gâsca fierbe înainte, de vreo oră, așa că se pun în ciobă și legumele și zarzavaturile, plus lapte, foi de dafin, oțet, miere, pastă de ardei, pastă de roșii, să dea în clocole mai mult de 1 jumătate de oră
- Leușteanul se toacă mărunt
- Smântâna se apoștește cu un polonic-două de zreamă fierbinte
- Se potrivește zeama de sare și boia iute, se mai lasă două-trei clocole și se dă deoparte
- Se adaugă smântâna și leușteanul

Taină: Celor înfricoșați de aventuri periculoase și colesterol nu le putem oferi această ciobă cu lapte, oțet și miere decât degradată și cu iaurt acrisor în loc de smântână.

Dar tot îți taie răsuflarea prăbușirea în această ambrozie!

Românii din unele părți ale Banatului, pe lângă datinele și credințele uzitate în ziua de Sân-Toader, care s-au înșirat în capitolele premergătoare, mai au încă și aceea de a răteza stupii, anume ca să producă în acel an multă miere și ceară.

Deci stăpâna casei, făcând în ziua de Sân-Toader sau Sân-Toaderul cel mare, fiecăruia din familie, după cum îi este vîrstă și mărimea, câte o pogace, o unge cu miere de aceasta sau și cu altă miere și o dă apoi fiecăruia s-o mânânce dimineață pe nemâncate, anume ca să fie sănătoși în decursul anului.

După Sân-Toader, muierile (mamele), lăsând puțină miere din care au uns pogacele membrilor familiei, sămbătă, 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 puțină făină de la două case ce caută una cătră alta și, mestecate cu o bucată de sare ce s-a purtat la poale de marți până în alta marți, fac o turtă și din asta mânâncă fetele și zic:

- Precum turtă asta-i dulce și o mânâncă toată lumea cu drag, așa și eu să fiu dulce și văzută la cine mă vede, cu cine vorbesc, unde sed și lucrez!

Din aceasta pun apoi bucătele mici și soacrei și bărbatului în mâncare.

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

ȘORICI UMPLUT

Destul de rar gătit, mai ales în ultimii ani, șoriciul se mai umple încă în zonele bogate din Banat, unde se taie porci mulți și grași dar, din cauza căldurii (presupun) slănia nu se afumă sau fierbe, ci ajunge în primul rând untură și jumări.

Mai întâi se scoate o tablă cât mai mare de slănină cu șorici curat și alb ca (urmează o banalitate) un popou de suedezi.

Meșterii svabi, breslași ai pregătirii porcului din străbunic în nepot, sunt niște adeverați artiști, sculptând în osânză și cărnăță mai ceva ca moțul în lemn și propaganda capitalistă în conștiințe. Ei știu să desprindă din scândura groasă de slănia o foaie lată de șorici căptușit cu un degețel subtil de grăsime.

- 1 kg carne macră tocată
- 5 ouă
- 2 linguri pastă roșii
- 1 căpățână usturoi
- 1 pahar cu bere
- cimbru (puțin)
- 1 ceașcă varză (murată sau crudă) tocată
- 1 kg bucăți de cap – limbă, alte cărnățe, tocate
- 1 foaie de șorici de 20-30 cm lăține și 40-30 cm lungime
- 5 cepe
- 3 morcovi
- 1 păharel de vin
- 2 linguri untură
- sare, piper, paprică după gust

- Ceapa se taie peștișori și se călește în untură
- Când s-a rumenit un pic se adaugă carne, să se prăjească cam 1 jumătate de oră (se mai pune apă caldă din când în când)
- Se rad morcovii și se toacă usturoiul, se pun peste carne
- Când carne cu ceapă, morcov și usturoi s-a muiat și colorat, se lasă să se răcească și se amestecă cu varză, vin, pastă roșii și ardei, ouă, sare, piper, boia, cimbru praf
- Se coase șoriciul pungă, se umple cu ce-i mai sus, se închide și se dă la cuptor în tavă unsă cu untură și udată cu ceva bere spre sfârșit, să se înmiresmeze cald, ca o moară de deal

În Banat, la Moldova Nouă, la Minîș, la Recaș și în viile Tirolului, vinul roșu 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 impetuosi 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 carnăţia fină şi aristocrată. În 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 ten-
cuială de plus.

Româncele 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, nicidcum însă o găină, în credinţă că, precum porcul râmuieşte tot înainte, 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*“)

ŞNITEL 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 presără cu sare şi piper
- Se toacă pastă piciorușele
- 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 fierbinți, cu mărar tocat

Şnițelul 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.

Mărcătău: Fetele din Banat care se prind surate până la moarte, deşi nu sunt 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 înmoie cu atâta stropi de vin căte fete se jură mărcuţe. Se taie cu acelaşi ban şi se împarte crucea în mod egal la toate fetele jurate. Se mes-tecă şi se înghite turta sfântă şi se invocă zeul:

„Mărcălău Mărcălău,
Roagă-te Iui Dumnezeu,
Să ne ferească de rău,
Că şi noi cât om trăi,
În tot anul te-om cinsti,
Te-om cinsti cu chiştii de flori,
L-aste mândre sărbători,
Te-om cinsti şi pomeni,
Că mărcuţe 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 ospăt de familie, de-acum fetele îşi spun surori, văruşe, surate, mărcuţe.

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

În alte părţi din Banat, mărcuţarea se face în următorul chip:

Una dintre fetele care s-au adunat ca să se mărcuţească, aduce o tigaie, iar celealte fiecare căte 2-3 ouă, unsoare, pâne şi o chită de flori, cu deosebire mărcuţe. 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, ocoleşte cu dânsa toate mărcuţele, căte se află de faţă, mărul de trei ori după olaltă, rostind în acelaşi timp, tot de trei ori, următoarele cuvinte:

*Tot mărcuţă 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 frătie, bună înțelegere, dragoste şi credinţă una faţă de celealte, şi de aici încolo oriunde, orişicând, când se strigă sau vorbesc unele cu altele, îşi zic ori mărcuţă sau văruică, ori soră.

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

PILAF BĂNĂTEAN

- 500 g orez
- 1 gogoşar roşu
- 1 ceapă roşie
- 1 țelină mică
- 1 morcov
- 1 roşie
- 1 dovleceluş
- 1 ceapă albă
- 1 vinețică

- 1 ardei gras galben
- 1 litru supă de carne
- Ceapa albă se taie mărunt și se pune la rumenit în ulei, într-o cratiță mare
- Țelina și morcovul se curăță, se toacă și se pun și ele în prăjeală
- Ardeii, gogoșarul se grijesc de cotoare și semințe
- Usturoiul se taie felii minusculle (în general, la mâncarea asta totul se toacă cât de mic – dar din cuțit)
- Ceapa, roșia, vânăta, gogoșarul, ardeii și dovlecelul se toacă mărunt
- Se pun toate peste prăjeală, s-o stingă
- Se adaugă orez, piper, sare, supă, se amestecă când și când până începe să clocotească
- Se pune în cratiță în cuporul încins, circa o jumătate de oră, la foc mic
- Se toacă verdeață și se presară când e pilaful gata

Taină: 1 ardei iute roșu, tocat mărunt și pus la fierb o dată cu supa bagă pilaful în niște draci foarte atrăgători.

Frumos colorat, pilaful de la Deta și Jimbolia are șansa de a avea în preajmă **Recașul**, cu un **Burgund** deosebit. Corect colorat și bogat în gusturi, Burgundul de Recaș e aproape la fel de convingător și bine educat ca orice vin roșu de soi, dar e și popular totodată.

Vin bun de băut cu cană și cu burta, fără dureri de cap a doua zi, (dacă nu te-a bătut nimeni și nici n-ai căzut pe scări – de obiceală, bineîneles) Burgundul de Recaș e o neașteptată de plăcută potrivire cu un pilaf atât de verde ca al nostru.

Dacă vă place, totuși, alb (și vă dau dreptate), un **Sauvignon**, fin și aristocrat, sau un **Riesling Italian**, mai înțepătat, mai pietros, dar cu ținută, vă așteaptă lângă **Buziaș**, la **Silagiu** cel însoirit.

Le veți prețui pentru rotunjime și onestitate.

CHEC CA-N BANAT

- 1 kg făină
- 1 păhărel mic de rom
- 1 ceașcă mare zahăr (300 g)
- 1,5 pachet unt
- coaja de la 1 lămâie
- 8 ouă
- praf de copt
- 50 g mieji de nucă măcinați
- 100 g stafide
- zahăr vanilat
- Se freacă untul cu jumătate din zahăr și 8 gălbenușuri 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, și se amestecă bine
- Albușurile se bat spumă deasă cu restul de zahăr

- 2 linguri ulei
- sare, piper
- 2-3 căței de usturoi
- verdeață: mărar, pătrunjel
- Se amestecă toate și, încet, încet, se adaugă făină, câte un pic
- Tăvile se tapetează cu hârtie unsă cu unt și se umplu cu aluat
- Cuporul trebuie să fie încins la început și molcomit apoi; când s-a rumenit și a prins coajă, e gata checul

PLĂCINTĂ CU CEAPĂ

Aluat:

- 500 g făină
- 1 pahar untdelemn – plus 4 linguri pentru stropit și uns
- 0,500 litru apă caldă
- sare
- În movilița de făină se face o scobitură în care se toarnă, puțin câte puțin apa, uleiul, sarea
- Se frământă bine și se bate cu mai mult zece minute
- Se întinde pe o planșetă presarată cu făină, se presară la rându-i cu făină

Umplutură:

- 2 cepe
- sare, piper
- 1 legătură mărar
- Se călește ceapa
- 200 g ciuperci (dacă e post)
- 200 g ficăței pui (dacă e de dulce)
- Când s-a muiat se adaugă ciupercile sau ficatul (merg și împreună dar micșorăți puțin cantitatele)
- Se toacă mărarul
- Se sărăză-piperează și 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 cupor încins, 15-20 de minute, la foc mic

E greu să nu-ți dorești, la o plăcintă caldă cu ceapă – e iarnă, – o cană de aceeași **Creață de Teremia Mare** (zisă și **Riesling de Banat**). Dar prea puțini mai au acces la acest vinuț sec, ce are o superbă vână de parfum bărbătesc în carnele lui senină, ușoară, amăruie (Creața e atât de specială, de gustoasă, de generoasă, încât seamănă cu eroina blondă a unui film mut, deghizată în fată de la țară).

N-aș înălătura de lângă plăcinta noastră cărnoasă nici un roșuleț sec de **Arad**, un **Burgund Mare** – bogat, plăcut, sec, acid – un vin care se bea de sete, dar care totuși, datorită locului radioactiv, capătă corpolență (la Urziceni același vin, spre exemplu, deși e mai puțin elegant și mai plat, e totuși 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 cărăsan de pe lângă Voislova.

- 2 morcovi
- 3 roșii
- 1 tulpină de rubarbă
- 1 pahar untură (untdelemn)
- 1 țelină
- sare, piper
- 1 ceașcă cu fasole verde
- 1 păstârnac
- mărar, pătrunjel
- 1 ceașcă smântână
- 2 gulioare tinere tare
- 2 cartofi
- 1 ceașcă cu mazăre verde

- Toate cele legume ce sunt de fierăt se curăță, se taie cubulete și se fierb în puțintică apă ușor sărată (roșiiile nu, căs pentru altă treabă)
- Verdeata se toacă măruntel și se amestecă cu smântână
- Roșiiile se taie felii
- Se scot legumele când au fierăt și se mai lasă zeama să scadă bine de tot
- Se unge o crătiță cu untură și se potrivesc legumele fierite, împănate cu felii de roșii și piperate după gust
- Se toarnă zeama rămasă, smântână și se pune crătița în cuptorul cald, să se gătească împreună, vreo 10 minute

La Tirol (nu visați în pas de vals, rămâneți pe sărbă!) pe lângă roșiiile de vârf – **Cabernet Sauvignon, Pinot Noir și Merlot** – se întâmplă și două albe ceva mai subțiri, un **Riesling** și un **Sauvignon**. În anii buni, conturul accentuat și prospetimea efebiacă le fac început de masă plăcut, tonifiant.

IAHNIE DE FASOLE CU CARNE AFUMATĂ

Mâncare complicată tare, care în Banat se împlineste în paradigmă strălucitoare (veți vedea).

- 300 g pastramă afumată gâscă
- 300 g cîrnăciori de porc afumați
- 1 ciolan afumat de porc 500 g
- 1 ardei gras
- 2 morcovi
- 3 legături mărar
- 1 pahar vin alb dulce
- 5 cătei usturoi
- 1 lingură pastă ardei
- 1 kg fasole albă cu bob mare (sau cum o fi, dacă vă plac alte soiuri)
- 200 g costiță afumată
- 1 lingură untură gâscă
- 2 linguri măduvă
- 2 cepe
- 2 foi dafin
- 1 legătură tarhon
- 200 ml bulion gros de roșii
- 1 linguriță paprică
- piper boabe

Seară

- Se pune fasolea la înmuiat în multă apă rece

Dimineată

- Se pun ciolanul, pastrama și fasolea, cu piper boabe și paprică la fierăt temeinic în 3 litri apă (trebuie să scădă destul de mult)
- Se taie îmbucături cîrnăcii și costiță
- Se rad ceapa, ardeiul și morcovii
- Se toacă pastă usturoiul și tarhonul
- După o oră – o oră și un sfert, se scoate ciolanul din fierăt și se lasă să se răcească puțin
- Se pun în fasole 1 jumătate de oră la fierăt molcomit pe marginea plitei ceapa, morcovii, ardeiul, măduva, untura de gâscă, costiță, pastrama, usturoiul, tarhonul, paprica, pasta de ardei, vinul (se amestecă des, să nu se prindă)
- Se dezosează ciolanul, se taie carne și șoricul îmbucături, se pun în fierăt
- După ce a trecut jumătatea de oră se adaugă cîrnăciorii și bulionul de roșii, să mai fiarbă înăbușit douăzeci de minute
- Zeamă nu prea mai e (mai face doar ceva bulbuci la suprafață – nu uitați să amestecați!) – a devenit sos și încă unul extraordinar
- Potriviți eventual sosul din apă fierbințe, să fie cam o jumătate litru zeamă groasă la tot ce-i acolo
- Se toacă mărar
- Când fasolea a fierăt în total două ore și un sfert – două ore și jumătate, nu se poate să nu fie gata! – se ia de pe foc, se presără mărar, se amestecă puțin, e o operă de talie mondială

Cabernetul Sauvignon de Recaș, în primii doi ani de viață, e un vin frumos, roșu-rubiniu. Are o personalitate unică între vinurile românești: mai sec decât cel al familiei sale, are un iz uscat „perfect bărbătesc“. Și gustul, amplu, narativ are o severitate aparte, sălbatică, acid-calcaroasă dar satinată, fără colțuri (la maturitate însă, mi se pare mai puțin original-spectaculos: sălbăticia-i nobilă se estompează în favoarea calităților sigure dar previzibile ale oricărui Cabernet).

Acest vin îl doresc oricui lângă o mâncare de fasole adevărată.

Numai când marile valori își dau mâna în dreptul vieții noastre, putem spera să ridicăm un colț al cortinei paradisului, să ne orbească lumina-i miraculoasă, chiar dacă, vai, miroase a ceapă și îngrașă!

Taină: Spre Arad, la toată mâncarea noastră se mai adaugă ceva: 1 lingură de miere și un pahar de oțet, combinație dulce-acră care fierbe și 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 roșii la care se adaugă 2 linguri de smântână, ca să fie totul nebunește de fraged.

- 200 g cartofi
- 200 g varză
- 3 ouă
- mărar, pătrunjel
- 1 lingură ulei pentru prăjit ceapa
- ulei pentru prăjit chiftelele
- 200 g praz (eventual și alte legume, respectând proporțiile)

- Se fierb legumele, se curăță, se scurg bine de apă
- Se călește ceapa, se scurge de ulei
- Se înmoiaie franzela în lapte, se stoarce
- Se trec toate cele de mai sus prin mașina de tocata, se amestecă cu pasiune
- Se adaugă tocăturii telemeaua rasă, piperul, ouăle, mărarul și pătrunjelul tocata, uleiul rămas de la prăjitorul cepei, se amestecă
- Se pune într-o farfurie puțină 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 părți

Ca aperitiv, sunt unice fierbinți, cu smântână.

Nu-s rele nici acompaniament pentru fripturi și tocănițe. Dar repet, devin paradișiace cu sos de roșii cu usturoi și smântână. Iar vinurile lor sunt cele de unde vin, adică diamantul spumos al Banatului de sud – **Creața de Teremia Mare** (nu obosesc să laud acest vin) jucăuș, fin amăruii, gălbui și transparent ca o glumă de adolescent, mirosind energetic și a sălbatic și a păpădie strivită, sau **Mustoasa de Măderat**, „liftă“ arădeană explodând de energie, prospetime și bucurie de-a trăi, rătăcind, neobosită și vioaie, limpede ca un gaz ilariant, prin tot Ardealul (dar tot la **Baratca** împlinindu-se cu adevărat!)

PUI DE ARAD

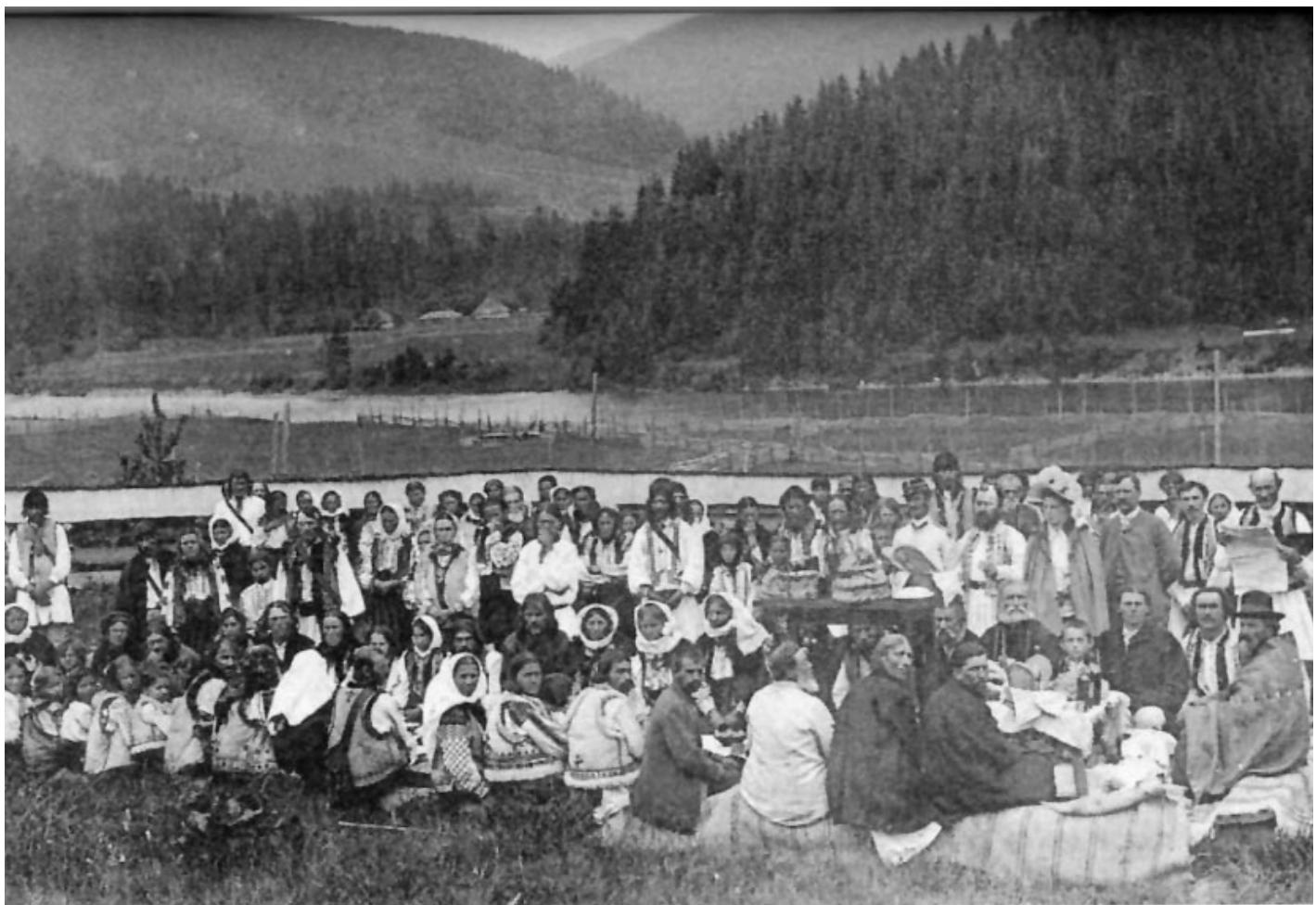
- | | | |
|---|--------------------------|----------------------|
| • 1 pui mare | • 1 pui mai mic | • 250 g fasole verde |
| • 500 g cartofi | • 500 g roșii | • 250 g mazăre verde |
| • 3 cepe | • 2 linguri unt | • 2 ouă |
| • 1 legătură mărar | • 1 păharel de vin dulce | |
| • sare, piper, după sănătatea fiecăruia | | |
| • 2 linguri untură + 1 lingură pentru uns | | |

- Puiul mic se dezosează
- Oasele rămase se pun la fierb în apă
- Carnea scoasă de pe oase se toacă mărunt, împreună cu măruntaiele de la amândoi puii
- Ceapa se toacă bob de orez și se pune la călit în untură
- Când s-a muiat se adaugă și carnea tocată cu 1 păharel de vin, să se

- înăbușe
- Fasolea se taie bucățele
- Morcovii se taie felioare
- Cartofii și roșiile se taie cubulețe
- Toate legumele se pun în apă, să aștepte
- Când carnea s-a frâgezit, se lasă să se răcească, apoi se freacă cu ouă, sare și piper
- Cu pasta asta se umplu burta și pielea puiului mare și se cos cât de cât
- Se unge puiul cu untură și se dă la cuptor, într-o tavă scăldată în unt
- Când s-a rumenit puțin, se adaugă supă de oase de pui clocoțită și 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, roșiile, morcovii și cartofii
- Se potrivește de sare și piper și se lasă să se înăbușe, 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 și se presară peste legume, pe lângă pui, care tronează auriu și dolofan, în mijlocul unui curcubeu vegetal aburind

Nu-i deloc rea găteala asta bănățeană, care se potrivește de minune cu orice vin roșu din zonă, dar mai ales cu cel mai discursiv, mai proaspăt și mai celebru: **Cadarca de Minis** (nu ratați întâlnirea cu acest tineresc vin: dacă e din an bun și bine făcut, o să vi se pară că beți exuberanță primăverii și nostalgia senzuală a toamnei la un loc).

Dacă preferați o reuniune mai solemnă, atunci lăsați-vă provocați de **Cabernet-ul de Moldova Nouă**. Brusc, masa dumneavoastră se va încărca de dramatism, seve nocturne și grave vor risipi îndoilele zilei. Forță și siguranță unui vin masiv să vor liniști, dând glumei aproape vegetale de mai sus un patos de ceremonie solară.





ARDEALUL, LA POHTA CE POHTIM NOI

ARDEALUL SLĂNINII CEL GUSTOS

Podișuri între munți, coame de dealuri nesfârșite, păduri fără capăt luminos, văi largi închise ca niște insule între creste înzăpezite... Cum ați descrie toate astea unui om care n-a văzut Transilvania?

Ardealul, fără a fi unitar geografic sau cultural – doavadă că e împărțit în „țări“ cu identitate destul de bine conturată – Țara Bârsei, Țara Făgărașului, Mărginimea Sibiului, Amlașul, Țara Hațegului, Țara Lăpușului, Oașului, Maramureșului, Năsăudului și încă altele – are aceeași înfățișare: munți și dealuri și, între aceste frontiere, largi depresiuni – „țările“ – bine populate, cu sate și orașe înstărite.

Locuite de români, de maghiari, de secui și de sași, aşezările acestea – chiar și cele mai mici – sunt un model fermecător și pitoresc de prosperitate, de stabilitate: arhitecturi masive, ca niște fortărețe în piatră și cărămidă, cu fațada continuă, monumente religioase (mănăstiri și biserici ortodoxe străvechi, lăcașuri romano-catolice, reformate, biserici săsești fortificate) – totul în locuri foarte frumoase.

Cine încearcă să șoferească vara prin satele ardelene, dimineața devreme sau pe-nserate, va trebui să aștepte, răbdător, trecerea spectaculoasă, fascinantă, copleșitoare a turmelor de mii de vaci, bivoli, cai, porci, capre, oi.

Apoi, va conduce mașina pe șosele puțin circulate printre câmpuri de secară și grâu, porumb și cartofi, urmărind zborul berzelor și crestele munților, pătate de zăpadă.

Oamenii locului sunt gazde bucuroase și înlesnite, ar fi păcat să nu încercați un rasol de vitel cu sos dulce de roșii, niște clătite monumentale și o supă cu găluște, la Brașov, o cană cu lapte cald de bivolă, o bucată de slană cu ceapă

roșie și pâine proaspătă cu cartofi, la Făgăraș, un bulz și o tigaie de rotogoaie prăjite cu cartofi săraci în Mărginime, un sloi de oaie cu usturoi și o farfurie de vișli iuți de Hațeg (toate udate cu celebrul rachiul tare de fructe, prefrigt). Gustați apoi, din mersul mașinii, o pomană a porcului la Aiud, cu pogăci și vârzași, varză ca la Cluj, o omletă cu creier la Oradea sau o tocana de purcel la Zalău, mămăligă cu lapte și caș la Sighet și un gulaș ori un papricaș, în secuime, Miercurea Ciucului ori la Sfântul Gheorghe.

Și, dincolo de țuica întoarsă de prune și rachiul (palinca, horinca, vinarsă ginarsul) de fructe, descoperiți mari vinuri, eleganta Fetească Albă, Feteasca Regală, Iordovanul cel vesel, Traminerul cel Roz, Furmintul cel solemn, Riesling sec, Neuburger-ul, Muscatul Ottonel, prințul de aur.

Ardealul e o lume generoasă, din totdeauna nehotărâtă între răsărit și apus

PÂINE CU CARTOFI

O pâine dulceagă, cu gust bogat, preferată de țărani ardeleni și 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 faină (Transilvania e țara pâinilor „cât roata carului“)
- Drojdia se desface în puțină apă călduță și un pic de zahăr
- Cartofii se fierb, apoi se cojesc cât sunt încă fierbinți și se sfârâmă pastă
- În covată, peste faină, se răstoarnă cartofii, drojdia, zahărul, sareea, apa caldă cât suferă mâna
- Se frământă bine, trebuie să iasă un aluat destul de țapân, se lasă să crească cam 1 oră
- Se presară cu faină tăvile (sau, la țară, vatra cuptorului)
- Se formează pâini rotunde (sau de forma tăvii) și se pun la copt, la foc potrivit, cam 1 ceas

Respectul aproape mistic față de pâine a impus norme severe de comportament, „legi“ nescrise, conform căror aruncarea pâinii rămase de la masă sau chiar a firmiturilor echivalează cu săvârșirea unui păcat.

Trasarea unei cruci imaginare pe pâine înainte de a fi tăiată, aşezarea pâinii cu partea „de vatră“ în totdeauna în jos, aşezarea ei pe un ștergar neapărat alb și 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 față de pâine.

Interdicții speciale de viață tradițională se referă la înțeparea pâinii cu vârful cuțitului sau lăsarea cuțitului înfăpt în pâine, gest echivalent unei crime imaginare și, de aceea, condamnat în mentalitatea populară.

„Pâinea este om“, străuechea credință care personifică pâinea (credință preluată de creștinism) îi conferă acesteia însușirile unui organism viu, fală de care se impune un anumit comportament.

Prescripții speciale se referă la gestul ruperii sau tăierii pâinii și al împărțirii ei la masă, gest solemn prin care tatăl familiei marchează, în vechi tipare de viață tradițională, începutul mesei, creând atmosferă emoțională caracteristică unei ceremonii.

Prima bucătică (mai ales din pâinea de grâu nou) este considerată ofrandă entră cei morți și trebuie aruncată ritual pentru aceștia.

Ultima, numită și „bucătică norocului“, „bucătică puterii“, concentreză, în gândirea populară, o putere magică de influențare a viitorului copiilor, dar și al adulților. Captarea acestei forțe concentrată în ultima bucătică exclude lăsarea ei pe masă, ea este mâncată în credință că, în acest fel, este asimilată întreaga energie benefică a pâinii.

(din „Pași spre sacru“ – Ofelia Văduva)

CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE LOBODĂ

- | | |
|---|------------------------|
| • 500 g carne afumată | • 1 poală de lobodă |
| • câțiva cătei de usturoi | • 1 lingură de faină |
| • 1 pahar lapte dulce | • 1 ceașcă lapte acru |
| • 1 legătură mărar | • 1 legătură pătrunjel |
| • Se fierbe carne | |
| • Se găsește loboda, se taie fâșii | |
| • Se toacă verdeață și usturoi | |
| • Se desface faina în lapte dulce și se amestecă cu verdeață și usturoi | |
| • Când a fierbat carne se pune și loboda în oală, să clocotească 10 minute | |
| • Se adaugă fiereturii laptele cu ce-i în el și se lasă să mai dea câteva clocote | |
| • Se înăcrește cu lapte băut și se dă la masă, cu mămăligă | |

MITITEI ARDELENEȘTI

- | | |
|---|-----------------------------|
| • 1 kg carne vacă (gât, coadă, antricot) | • 1 vîrf cuțit chimen pisat |
| • 1 linguriță cimbru uscat | • 1 căpătană usturoi |
| • 2 linguri smântână nefermentată (frișcă) | • 1 linguriță boia |
| • 500 g carne porc (pulpă) | • 1 vîrf cuțit ienibahar |
| • sare, piper, după poftă | • 4 linguri supă carne |
| • Se toacă repetat carne, de 3-4 ori, se sărează, se lasă să respire la rece 5 ore | |
| • Se amestecă carne cu restul bunătăților (mai puțin frișcă) și se mai toacă o dată și iar se lasă 1 noapte, la rece, să se primească între ele | |
| • Se freacă cu frișcă, îndelung, să se înfoie, acum sunt numai buni de jar, iar ca fagul de Năsăud nu știu vreun lămnuit să ardă | |

Renumit prin vinurile sale albe și seci, deosebit de expresive, Ardealul e totuși matca țăriilor de fructe, a rachiurilor dublu distilate din prune amestecate, cel mai des, cu mere și pere.

Continuați totuși să insistați să vă recomand un vin la mititeii aceștia? O **Fetească Regală de Apold** ori **Sebeș**, să scârțăie în dinți de seacă și să lumineze primăvăratec.

PĂPĂDIE DE ORĂȘTIE

- 500 g cartofi
- 1 lingură oțet
- sare piper
- 1 pahar smântână subțire
- frunze de păpădie ieșită ieri din zăpadă, o farfurie plină cu vârf și încă mai mult
- Cartofii se fierb, se curăță, se taie felii sau cubulete
- Păpădia bine spălată se toacă
- Ceafa se taie cubulete
- Se amestecă oțet, untdelemn, smântână, sare, piper, mărar
- Toate de mai sus se pun de-a valma într-un vas, că vor fi bună intrare ori însoțire de primăvară și chiar simbol de înnoire

HREAN ARDELENESC

- 3 linguri hrean ras
- 1 lingură miere
- 200 ml smântână
- 1 linguriță sare
- 1 lingură oțet
- Se curăță rădăcinile de hrean, se rad mărunt spre pastă
- Se freacă cu smântână
- Se adaugă oțet, miere, sare
- Se servește imediat, altfel își pierde vlaga
- Merge ca uns cu rasoul de vită și găină, crenvurștii, micii și chiar cu grătarele de vită, pui, porc

GULIOARE CU SMÂNTÂNĂ

- 10 gulioare • 100 ml untdelemn
- 1 cană de smântână • sare, piper, pătrunjel și mărar tocat
- Se curăță gulioarele de coajă, se taie cubulete
- Se încinge uleiul
- Se pun gulioarele la prăjit, 10 minute, să se înmoiae (nu se amestecă)
- Când s-au muiat, se adaugă sare, piperul, smântână și se pun în cupitor, încă 1 sfert de oră
- Se presară pătrunjel, mărar, se oferă calde

În mod normal, guliile din Ardeal sunt lăsate să crească cât dovleci, să poată hrăni și om și animal.

Uite însă că, de la o vreme încocace, se mai mofturesc și ele, după moda străinească, nu mai vor să-mbătrânească, devin gulioare. Vezi tu, marii artiști mor tineri!

CIORBĂ DE SALATĂ VERDE

În Transilvania ciorba de salată verde se potrivește cam de Sărbătoarea Maialului și se complică cu mii de chestii neașteptate (ca și mâncarea de andive în „Taverne des Italiens“).

Asta înseamnă doar că rădăcina e subțire și cam plată și trebuie sprijinită.

- 1 kg salată verde
- 200 ml lapte prins
- 100 g slănină afumată
- 100 g cărnăt afumat
- 1 ceapă mică
- 1 linguriță boia
- 2 linguri untdelemn
- sare
- 0,5 l zer de la brânza de vaci
- 4 ouă
- 100 ml smântână
- căpățână mică usturoi
- 1 morcov
- verdeață: mărar, leuștean, pătrunjel
- 25 g făină
- Se spală bine salata, se taie mărunt „peștișori“
- Se taie cărnatul cât mai mărunt
- Se rade ceapa mare și morcovul
- Se pun toate la fierb pe foc mic în 2 1 apă cloicotită
- Se rade și ceapa mică
- Se rumenește faina într-o cratiță, la foc mic, amestecând mereu
- Se ia de pe foc, se amestecă bine cu untdelemnul și ceapa mică rasă, până devine un sos subțire
- Se taie slănila feliuțe mici și subțiri
- Se pune la prăjit într-o tigăită
- Când s-a rumenit peste tot se scoate într-o farfurioară
- Se bat isteric 3 ouă
- Se pun la prăjit în grăsimea lăsată de slănilă – omleta trebuie rumenită bine pe ambele părți
- Se taie omleta, întâi feliuțe și apoi pătrățele
- Se pisecă usturoiul, se freacă cu paprica
- Dacă a fierbat ciorba 45 minute se pun și faina cu ceapa și untdelemnul, și slănila prăjită, și omleta, și paprica cu usturoi, amestecând de câteva ori, până se omogenizează
- Ciorba mai fierbe un sfert de oră, timp în care se bate oul cu smântână, laptele acru și zerul
- Se toacă verdeață
- Se dregă ciorba cu ale laptelui, lăsând-o încă un pic pe foc, să nu se răcească – amestecând leneș – dar nici să clocoatească iar nu-i bine
- Se ia de pe foc la primul semn de fierbere, se adaugă verdeață, se potrivește de sare

Deși conștienți (uneori!) de binefacerile vitaminelor din vegetale – mai ales primăvara – ardelenii nu acceptă totuși 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 și multă pe ea, ca „să ai pe ce pune mâna” – altfel e „o țâră hidoașă”).

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 privnițele castelului Cognac; doișe ani vechime, dop înfundat cu presa de turtit mașini, praf și urme de pânză de păianjen, – tot arsenalul!

Unchiul Aurel, Dumnezeu să-l ierte, găsește sticla, se repede bucuros – nu să-i uit niciodată zâmbetul încântat – o desface, dracu' știe cum, și, înainte ca eu să pot reacționa, duce butelca la gură și scurge jumătate pe gât. Se oprește, o privește uluit, apoi, vădit dezamăgit, mi-o întinde. „Degeaba ai lăudat-o atât, nu-i aşa tare!“

Ridicarea Armindenului, secvență ceremonială a Pomului de Mai reprezintă nașterea simbolică a zeului vegetației, înlocuit de un arbore tăiat (sacrificat) din pădure, împodobit de ceata feciorilor la date calendaristice diferite (Sâangeorz, Arminden, Ispas sau Rusalii).

Ceata de feciori taie cel mai falnic copac din codrul proaspăt înfrunzit și îl ridică în centrul satului (la biserică, între hotare, în țarină, la stână, pe păsunile vitelor). Transportul butucului din pădure, de la locul morții la locul ridicării (renașterii) se realizează, conform tradiției, pe o telegăuță trasă de boi sau de feciori.

Uneori, „mortul“ este purtat pe umerii feciorilor. O grija deosebită se acordă „gătatului“ sau împodobirii Armindenului: Trunchiul copacului este curățat de coajă și de ramuri până la vârf, unde se lasă câteva crenguțe, să amintească de tinerețea copacului. Pe cioturile din lemn și în cuiele bătute în trunchi se agață cununile și „struțurile“ confectionate de fete din flori de câmp și de grădină, din spice de grâu și frunze verzi. La baza vârfului înfrunzit se leagă un prosop frumos împodobit, un colac și, adesea, o sticlă de tuică.

La momentul solemn al ridicării (nașterii) pomului, care poate fi diferit, de la sat la sat (dimineața, seara sau amiază zilei de sărbătoare a zeului fitomorf), asistă întreaga obște anunțată prin cunoscutul strigăt peste sat: „Hăi-dăt' măăă la ridicatu' Armindenului!“

În explozia de bucurie a asistenței, feciorii formează un cerc în jurul „zeului și petrec, din mâna în mâna, o sticlă de palincă în direcția acelor de ceasornic și a mersului aparent al Soarelui pe bolta cerului, de la răsărît la apus. Petrecerea, ospățul și buna dispoziție se continuă în sat, la joc, și în cimitir, la mesele moșilor (morților). Armindenul împodobit veghează, de la înălțimea sa de zeu, holdele și turmele de vite, îndepărtează furtunile și grindinile, precum și vrăjitoarele care încearcă să fure rodul semănăturilor și laptele vitelor.

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

FRIPTURĂ DE TURDA

- untură pentru prăjit
- sare, piper
- cotlete de porc tăiate cu chenarul lor de șorici și slănină cu tot
- Șoriciul și slănia se crestează des până la carne (să nu se deformeză magnifica felie)
- Se freacă cu sare și piper și se lasă vreo două ore, să se-ndulcească
- Se încinge bine untura, se prăjește carne pe ambele părți, șoriciul și slănia vor deveni crocante, carne aurie

Nu-i chiar mâncare de post friptura asta! Eu o văd mereu în farfurie cu un piure alb aburind, stropit cu sosuri arămii, așteptând o bucătică de măr murat în oțet dulce, cum numai mama Tudora și eleva ei silitoare Virginica știu face, și-mi cumpără sufletul pe nimic ca un drog!

Dacă aduce Nelu Bănșoiului și o damigeană de **Corb** (dar nu de la Șimleul Silvaniei sau Seini, de unde-i matca și viața vinului acesta, și nici din Vrancea, de unde a ajuns și a rămas, ci de la el, din Oltenia vestică, de pe **Plaiurile Drâncei**, unde, culmea, Negru Vârtos a căpătat trup mult și rotunjime mai ceva decât oriunde) atunci n-are rost să mai încerc să mă gândesc măcar c-am fost odată Tânăr și sprințar, cățărător pe munți și altele, că-i degeaba: un om drobat e un om slab, cel puțin în cazul meu).

Și să-mi spună mic cineva un drog mai puternic decât o friptură în șorici cu piure și Corb mustind în ulcică!

MĂCRIȘUL MĂRIEI

Așa i-a spus măncării acesteia de mai sus doamna Viorica Szabo, din Reghin, pe care Peter, bărbat-su, și cu mine, am mâncat-o nu de foame căci veneam aburiți bine de la cărciumă, ci doar aşa, ca să avem după ce mai bea încă o sticlă de vin bun.

- 1 kg măcriș
- 2 linguri smântână
- sare, câtă credeți (Viorica a pus 1 linguriță rasă, nu mai mult)
- 100 g unt
- 1 lingură faină
- 8 ouă
- Se găriște bine măcrișul, în 2-3 ape, se taie fideluță
- Se încinge unt într-o cratiță, se pună măcrișul să se călească
- Se bat ouăle cu faină și smântână, se toarnă peste măcriș, se amestecă bine, și se lasă să se-ntăreasă
- Când s-a strâns, se sărează și se dă la masă

De la Reghin e simplu: trecem dealul spre nord, spre Bistrița și dăm de Viile Tecii. Iar vinul de **Teaca**, cine nu știe, e frate cu cel de Lechința: alb, subtil, coerent, **Fetească Albă**, parfumat, sec energetic.

Merge cu o budincă veselă de măcriș căci are o prospețime dinamică, numai a lui.

PUTIŞOARE

- 5 gălbenușuri
- 2 ouă
- 1 ceașcă 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 albește, apoi se mai freacă și cu 5 gălbenușuri și 2 ouă întregi, lapte, drojdie, făină și 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 subțerică (dar să nu vezi prin ea!) și se taie în bucăți de mărimea unor cărti de joc
- Se umple fiecare bucătă cu zahăr și alune și se rulează, să iasă subțiri ca o puță de copil nevinovat, și se ung cu unt cald (cu o pană de găscă)
- Se mai lasă să dospească și să crească, să aibă femeile casei de ce râde și fetele de ce roși, și se pun în tavă unsă cu unt la cuptor încins, până se fac rumene

Taine: Umplutura e și mai bună cu o mâna de stafide și ceva vanilie și praf de scorțișoară.

O prăjiturică ardelenească care face deliciul serilor lungi de iarnă, nu numai datorită gustului bun al ei ci și vorbelor în doi peri, ce mare bucurie și mare haz aduc.

PAPARĂ DE PEŞTE

Fiind puțin și mic, peștele multor sate din Transilvania, depărtate de marile râuri, se ajută un pic cu sos și cu ce mai e în cămară, în aşa măsură, că rămâne numai de gust.

Iată o rețetă din Sibiu, răspândită în întreaga Transilvanie.

- 2-3 linguri de mălai
- untură pentru prăjit
- 2-3 cartofi
- 8 ouă
- sare, câtă trebuie
- 20 de pescuți (porcușori, beldițe, clenișori, mrenuțe, boișteni)
- Cartofii se curăță și se taie cubulete
- Se încinge untura și se pun cartofii la prăjit
- Peștii se grijesc de mațe, se spală și se taie bucăți de-o furculiță cinsită, se săreză, apoi se tăvălesc prin mălai
- Când aproape s-au rumenit cartofii, se pun și peștii în untură încinsă, să se prăjească pe ambele părți

- Se bat bine ouăle și, când peștii sunt crocanți, se toarnă în tigaie, se acoperă și se lasă să se umfle papara, să se asemene cu mămăliga pie-troasă de lângă ea

Ce vin merge la „pește“? Vă spun eu: pe văile Cibinului și Hârtibaciului cel mai bun vin e țuica de fructe, întoarsă!

Fetele din unele părți ale Transiluaniei iau un pahar cu apă neîncepută și apoi, spărgând un ou, îl toarnă într-însul. Dacă oul până dimineață se umflă și crește afară din pahar, atunci e sigur că fata care l-a turnat se va căsători în anul următor; din contra, dacă oul se aşază pe fund, speranța e pierdută. Dacă pe gălbenușul oului se prezintă figura unui copil, însemnează rușine, scriu, moarte.

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

CIORBĂ DE FASOLE VERDE CA LA SĂLIȘTE

„Mie nu-mi suflă nimeni în ciorbă“ zic cu țâfnă proștii și fudulii, dar la Săliște nici nu-i nevoie de aşa vorbă, că nici nu-i ciorba aşa fierbinte și nici părțagul ca la alții, mai din sud.

- 500 g fasole verde
- 1 litru borș
- 1 lingură de unt + încă 1 pentru prăjit
- 1 legătură pătrunjel verde
- 1 ceapă
- sare, după gust
- 5 felii de pâine
- 5 ouă
- Fasolea se pune la fier, tăiată bucăți, cu ceapă și unt, în apă puțină
- Borșul se fierbe separat
- Ouăle se fierb răscoapte
- Pâinea se prăjește în unt
- Verdeata se toacă
- Se curăță ouăle, se taie mărunțel
- Se aşază pâinea în castron, peste ea ouăle și verdeata
- Când ciorba a fieră, se adaugă borșul, se potrivește de sare și se varsă peste ce e în castron

Româncele din Transilvania, când pun borș, ies în curte ori în stradă și trag de ureche ori de cap pe cel dintâi creștin, ca să se înăcrească borșul, cum s-a înăcrit omul de supărat că-ț tragi de păr.

- Acru borșu! – zic ele.

- Acru să-ți fie! – zice râzând cel tras de ureche, dacă e om al casei sau un prieten.

- Ba fie-ți al dracului borșul! – zice supărat altul.

Acesta, tocmai fiindcă înjură, e omul borșului, căci româncă 1-a înăcrit, aşa cum ar vrea să-i fie borșul.

Dacă cel tras de cap e om de-al casei sau o vecină, ori o cumătră, încep să fugă spre casă, românca după el, și dau năvală în odaie pe întrecute.

Vorba e: cine ajunge mai întâi să susle în borș.

Dacă suflă stâpâna casei mai întâi, o să mănânce borșul în pace; dacă nu, are să i se întâmple cine știe ce supărare pe vremea cât va fiinea borșul. Și de obicei îi vine vreo supărare, căci ele vin multe, dar nu din pricina suflării-n borș.

Tăranul crede aşa: «Și cumătra asta a noastră vine pe la noi numai ca ne susle în borș», adeca să ne prevestească rele.

(S.Fl. Marian – „*Sărbătorile la români*“)

PURCEL LA CUPTOR

- Se unge o tavă potrivită cu 1 lingură de untură și 1 lingură de unt; pe fundul tăvii se aşază o leasă de crenguțe jupuite de brad
- Se găriște purcelul ca un copil până-i alb și curățel, se sărează-piperelor după voie, se unge cu unt și untură și se potrivește în tavă
- Se dă tava la cuptor cu foc micuțel, să nu sperie godăcelul, și se toarnă apă, borș și bere, în părți egale, calde, să se facă abur și să miroasă carnea a pâine
- Se stropește tot timpul purcelul cu sos din tavă; dacă trebuie, se mai punere bere și borș
- Spre sfârșit, când e carnea moale și pielea s-a aurit, în tavă se pune 1 pahar de vin și 1 fif de țuică, să-i dea miroase bune, iar în gură i se înginge un măr, să fie ca-n poze

La Cisnădie, unde tot mănânc eu în astfel grijiți purceii lui badea Coriolan : Droncea, fripturica se bea bine cu vin alb și sec de **Sebeș**, ori **Riesling** ori **Fetească Regală**.

O bună tovărășie ar face însă (pe lângă un piure ardelenesc, o varză călită și o salată verde) și un roșu mai subțire, adus de departe (că Ardealul e alb tot) un **Merlot de Tohani** sau un **Pinot Noir de Valea Călugărească**.

Aveți grijă să nu fie tinere, că nu se pupă cu purcelul: căutați și găsiți vinuri mature, de patru-cinci ani. Destupați sticla de seara, să respire în voie în camera răcoroasă și bucurați-vă de toate ale lumii: vi s-au făcut daruri de soi, sunteți însemnați, de-ați ajuns lângă aşa bunătăți.

VARZĂ CĂLITĂ

- 1 varză, acră sau dulce
- 1 pahar bun de untdelemn (4 linguri untură)
- 2 linguri bulion gros de roșii
- sare, numai dacă-i dulce varza și după gust
- piper, paprică, cimbru, foi de dafin, cât vă place

• Varza se toacă fideluță (dacă e acră se spală-n două-trei ape)

• Se încinge untura într-o cratiță cât de mare, se pune varza, se lasă să se călească nițel pe foc mic, acoperit, apoi se amestecă; se pune iar capac și se mai lasă să se-nmoiaie câteva minute

• Se toarnă bulionul, un pic de apă, piper, boia, 1-2 crenguțe 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 răsfirib cartofii, se curăță de coajă, se rad prin ochiuri mari și se tescuiesc
 - Se încinge tare laptele, se amestecă cu zahăr și sare
 - Untul moale se freacă cu brânza de vaci și puțin lapte, până sunt toate o pastă
 - Se pun lapte fierbinte și unt în cartofi și se amestecă îndelung, să fie spumos-grăsos

SALATĂ ARDELENEASCĂ

E la fel ca orice altă salată românească, cu oțet, ulei, sare, verdeață tocată, doar că, adeseori, se pune paprică în loc de piper și se strecoară și un pic de zahăr. Deci:

- | | |
|---|---------------------|
| • 1 lingură oțet | • 1 linguriță zahăr |
| • 1 lingură ulei | • sare, după gust |
| • 1 jumătate linguriță boia | • 2 linguri apă |
| • 1 căpătână mare și tare de salată verde | |
-
- Se amestecă sosul foarte bine
 - Salata se taie fășiuțe subțiri și se pune în castron
 - Se toarnă sosul peste salată, se amestecă și se dă imediat la masă, lângă o friptură aburind și un piure fierbinte de cartofi

CORNULEȚE DE HATEG

Aluat:

- | | | |
|---------------|----------------------|---------------|
| • 300 g făină | • 200 g osânză (unt) | • 100 g zahăr |
| • 1 ou | • 1 gălbenuș | |
-
- Se frământă toate până când una sunt

- Se întinde coca foaie subțire dar să nu se vadă prin ea
- Se taie triunghiuri

Umplutura:

- 250 g marmeladă, miere, dulcețuri, rahat

Glazură:

- 50 g zahăr pudră
- Se pune umplutura, se rulează cornuletele, se pun la cuptor încins, cu foc mic, până se închid la culoare
- Se oferă presărate cu zahăr pudră

SPANAC DE SIGHIȘOARA

- | | | |
|-------------------------|--------------------|--------------------|
| • 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 găsește spanacul, se opărește binișor în apă cu sare, se strecoară
- 1 lingură untură se înceinge, se pune la călit orezul, se stinge cu 2 căni de apă, se lasă să fierbă
- Spanacul se toacă și se călește în untura care a rămas
- Făina se desface în lapte
- Se toacă mărarul
- Se amestecă toate peste spanac: făină, sare, piper, mărar și se mai lasă pe foc un sfert de oră
- Acum se întâlnește spanacul cu orezul fierb și smântână, când intră împreună voinește la cuptor, să-nfrunte arșita încă un sfert de oră

Am prețuit spanacul acesta la Mediaș, nu la Sighișoara, cu șnigel de ciuperci și sos de castravectori acri cu mărar și smântână.

Vinulețul alăturat, alb, aromat și sec, o clasică **Fetească Regală de Mediaș**, mi-a dat un sentiment de prânz ușor, deși mâncasem pe săturate și chiar mai mult, lucrarea fiind gustoasă.

CIORBĂ DE FASOLE BOABE

Dacă miroslul ciorbei de „păsulă“ ajunge la Managua tocmai din Jucu de Jos este pentru că e o lucrare barocă acrită cu oțet de mere și aromată cu afumătură și tarhon.

„Sudiștii“, valahii adică, preferă, nu vă spun nimic nou, pătrunjelul și leușteanul, acrește cu aguridă, borș, potroacă. Influențați de marii grădinari din sud, se omoară mai puțin după gătelile complicate, atât de dragi ardelenilor, după carneă afumată, prea scumpă și greu de gătit, și preferă verdețurile simple, mai ales că au la îndemână grădina, plină din mai până-n octombrie.

La murături, în schimb, este invers: ardelenii pun, simplu și monocord, gogoșari, castravectori și prune în oțet (și doar varză în saramură pentru sarmale) iar oltenii, moldovenii și muntenii, care prețuiesc botanica cum se cuvine, așază în butoi o simfonie întreagă, și pepeți, și gogonele, și varză roșie, și morcovii sau țelină, și fasole verde, și conopidă, toate parfumate cu ierburi de care n-a auzit nimeni. Clime diferite, concepții diferite, culturi diferite.

În Ardealul marilor cirezi, cea mai bună pătlăgică-i slana și singura legumă-n care crede oșanul e porcul!

De unde să știe el, badea Vicențiu, ce-s bamele, hațmațuchi, sparanghelul sau andivele? Cum să prețuiască el verdețurile, când iarna începe în septembrie și se termină în mai?!

Dar și unii și alții sunt de acord cu un singur lucru: există o excepție, o perlă și carnală și vegetală, performanță unică, absolută, ce trăsătră diferențele și culturile: ciorba de fasole! Cea adevărată, de Transilvania!

- | | |
|---|--|
| • 750 g fasole boabe | • 1,500 kg ciolan afumat porc cărnos |
| • 100 g morcov | • 2 cepe (roșii, de Turda sau Făgăraș) |
| • 50 g păstârnac | • 50 g țelină |
| • 500 g roșii răscoapte | • 200 ml bulion roșii cât de gros |
| • 20 boabe piper | • 100 ml oțet de mere (sau de vin) |
| • 1 lingură zahăr | • tarhon, 3 rămurele cimbru |
| • sare (la sfârșit, în funcție de cât e sărat ciolanul) | |
| • 1 linguriță boia (paprică, că tot suntem în Ardeal) | |

Seară:

- Se pune fasolea în multă apă să se umfle și să se înmoie

Dimineată:

- Se pun la fierb fasolea și ciolanul, piperul într-o oală mare, în cca 4 l apă rece
- Se taie cepele, se rad morcovii, se taie păstârnacul, țelina, roșile mărunte
- Se spumuiște, mai ales că, prin fierbere, se desprind părți din piele de pe boabe, ceea ce ușurează mâncarea și digestia
- După 1 oră de fierb molcom, acoperit, se adaugă ceapa, zarzavatul și roșile, ramurile de cimbru, paprica și oțetul
- Se toacă tarhonul
- Dacă zeama mai fierbe încă 1 oră, toată chestia devine miracol
- A și scăzut vreo 2 litri – mai mult nu-i bine
- Se scoate ciolanul și cimbrul
- Se adaugă bulionul, să mai fierbă 12 minute
- Se dezosează ciolanul, se taie carneă în bucăți civilizate, care încap în polonic, în farfurie și în gură
- Se termină ciorba în triumf, înapoindu-i carneea și presărând tarhonul

- Se oferă lângă farfurioare cu ceapă roșie tăiată felii și stropită cu oțet de mere

Ciorba e pentru români ce e brânza pentru francezi, oaia pentru mongoli, Colt-ul pentru americani și femeia gonflabilă pentru flota italiană.

Poți să-i dai orice mioriticului: până nu înmoiae lingura în zeama lui fierbinte, groasă și acră, nu simte că trăiește.

Sevele vieții românești 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 și piept) | |

- Carnea se rumenește acoperită în puțin unt
- Într-o cratiță mai mare se încinge făina, se stinge cu zeama de carne
- Se scoate carne, se scurge de grăsimile și se pune la fierb în zeama de carne, cinci-zece minute,
- Se curăță gutuile de cotoare și sămburi, se taie felii, se pun la prăjit în unt încins, să se rumenească – crustă, ca să nu se mai înmoiae decât în gură pofticioasă (se poate face, aidoma, din mere)
- Se aşază și gutuile crocante în cratiță
- Se arde zahărul un pic, până se lichefiază-colorează („caramelizează”), se stinge cu vin, rachiu și puțină zeamă de la mâncărică, se varsă peste carne
- Se săreză, piperează, se pune cratița în cuptor, acoperită, la foc mic – zeama cât de-o cană jumate – cam o juma' de oră, să scadă și să urce spre absolut

La asemenea mâncări de toamnă târzie se îndeasă vinurile licoroase (adică nu chiar licoroase: „demi dulci“) cu parfumuri exaltante de înnebuneste cerul și devine violent de poftă!

Muscat-ul Ottonei de Târnave, vin sec mai demult, la rădăcina lui, e azi o ambrozie gălbuie, uleioasă și de o tărie magică, aruncând fără milă dar cu pri-veghere maternă oamenii în lacuri de nectar, și lichid și gazeificat. Și-a păstrat însușire unică – prospetimea acidă, nervul viu. Cine poate să rămână la suprafață, rămâne și se bucură, cine nu, se duce și se culcă, visând că o pădure de tei alb, înflorită, s-a transformat în nevastă prea Tânără și prea drăgăstoasă, și vrea.

Moșii de Sântilie sunt ofrande pentru morți formate din fructe, covrigi, mâncăruri preparate și însoțite de lumânări aprinse în ajunul sau în ziua de Sântilie, zeu al focului și Soarelui în Panteonul românesc.

În această zi susfletele morților, în special susfletele copiilor, s-ar întoarce acasă pentru a fi ospătate de cei vii. Familia care are de pomenit morți cheamă acasă mai mulți copii unde li se scutură un măr ale căruia fructe nu au fost gustate în acel an, curăță mormintele din cimitir, face praznice și împarte vase din lut împodobite cu flori și pline cu mâncare sau apă de băut.

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

„PRĂJITURĂ“ CU MĂLAI

Tot Ardealul (și nu numai!) face „prăjitura“ asta, dar câte bordeie atâtea obiceie.

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| • Felii de mămăligă rece, întărită | • Untura pentru prăjit |
| • 1 linguriță de paprică (facultativ) | |

Asta-i partea simplă; Se încinge grăsimile, se freacă eventual și cu boia și se prăjește mămăliga pe ambele părți.

Începe însă nebunia:

- a) Se face un mujdei de usturoi mai gros, se freacă cu pastă de roșii și se toarnă peste mămăligă (Halmeu)
- b) Se face o mazăre (sau o fasole) sleită și se pune la mămăligă (Cluj)
- c) Se tăvălește mămăliga prăjită (fără boia) prin magiun și zahăr și se dă la masă (Vișeu)
- d) Se presară mămăliga, încă în tigaie, cu brânză rasă (Sibiu, Făgăraș)
- e) Se toacă jumări cu ceapă și se pun peste mămăligă (Năsăud)
- f) Se bat ouă cu brânză și se pun peste mămăligă (Sighișoara)
- g) Se toacă prune uscate cu carne din borcan și se fac strat peste mămăligă (Hațeg)
- h) Se prăjesc împreună cărnați și carne scoase din untură, felii de mămăligă, slănină afumată (Apuseni)

Ce alegeți? Eu unul, aș alege la aşa prăjeală un rachiu de fructe, prefipt: o horincă de Sălăuța ori de Sighet, un ginars de Brad, o pălincă bihoreană ori secuiască. Ori să ne gândim și la un vin tăios de sec, uscat și vesel ca fânul, la un **Iordovan de Târnave**, să nu rabde pahar de zburdalnic și strengar, ci numai cană de lut?

CIORBĂ DE FASOLE VERDE

Ciorba de fasole verde numai la nord de munții Cibinului și Făgărașului se face, chiar și vara, ca o mâncare adevărată, care să sature și să țină la greu

- | | | |
|--|-------------------|------------------|
| • 100 g slănină afumată | • 3 ouă | • 1 ceapă |
| • 1 crenguță cimbru uscat | • 1 păstârnac | • 1 ardei gras |
| • 3 roșii | • 100 ml smântână | • 1 morcov |
| • sare | • 10 boabe piper | • 3 linguri oțet |
| • verdeață: pătrunjel, mărar, tarhon, cimbru verde | | |
| • 250 g fasole verde, dacă e Tânără (bobul trebuie să-1 simți mic și moale | | |

prin teacă)

- Se taie fasolea în bucăți de 2 cm
- Se toacă carnea afumată, ardeiul, roșiiile și țelina în bucăți mărunte
- Se pun 2 1 apă la fieret cu fasolea, ceapa, morcovul, roșii, țelina, ardeiul, carneea, piperul
- Se taie slănină feliuțe subțiri și mici
- Se pune la prăjit într-o tigaie uscată, să-și lase zeama
- După ce s-a rumenit bine slănină, se scot bucătelele aurii pe o farfurioară
- Se bat nebunește 2 ouă
- Se varsă în grăsimea încinsă scursă de la slană
- Omleta se prăjește bine, spre maroniu, pe ambele părți
- Omleta se mai și taie, și încă în pătrătele mărunte
- Dacă apa clocotește de o oră, înseamnă că fasolea Tânără și fragedă a fierit, afumătura a înmiresmat casa și tot blocul, deci se adaugă cimbrul uscat, slănină și „papara“ (omleta), o lingură sare și oțetul, să dea în câteva clocole
- Dacă zeama a scăzut cu mai mult de 1 litru nu e bine, se adaugă – o fi ea o ciorbă deasă, dar nici aşă!
- Se bate și un ou cu smântână și cu zemă și se drege ciorba
- Se presără verdeața tocată

Din iulie până în septembrie, ardelenii mănâncă și de două ori pe săptămână ciorba asta, adunată lesne din grădină, din cui bar și din cămară. Culmea e că, oricătre-i pui – omlete, slănini, cărnuri – ea tot usoară și văratică pare la gust și la trup!

TOPITURĂ DE PURCEL

„Jumară“ îi mai spun ciobanii din depresiunea Întorsurii Buzăului, țara românească, ca și Bârsa, Năsăudul sau Loviștea, ce pare aproape de Brașov pe hartă, dar e departe de toată lumea, în multe feluri, unele de nențeles (nu i s-a hotărât administrație bârsană, nici buzoiană ci... covăsneană!)

- sare
- 1 kg carne bine împănată de porc (piept, costiță, ceafă)
- Se taie carnea bucăți
- Se pune la prăjit, pe foc foarte mic, cu puțină apă (să nu se rumenească carneea înainte să se fi topit untura)
- Când s-a rumenit – topit ce era de rumenit și de topit, se sărează și se dă la masă, cu mămăligă, brânză albă și murături (că e iarnă și frigul aspru dintre munți nu-l înfrunți cu burta goală)

Începe procesul. Chem la bară în apărarea mea o țuică fiartă (când vă spun eu că e deja iarnă!), pentru că toți știu, livezile întorsurene dau o prună mică,

brumărie și dulce destul. Si să vină și un alt martor, un vin negru de buturugă – e plin de vii țărănești pe valea „Buzaielor“ – care va avea destule de spus în cazul în speță (e clar, procesul are o desfășurare imprevizibilă, Roman tulbură ședința, instanța e siderată).

Chiar dacă vă șochez, spun oficial (s-a făcut tacere, juriul a încremenit) la această mâncare prefer un (suspanș!) **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!“ „Lăsați-1 să se explice“).

Chiar dacă e alb (continui eu, acoperind vacarmul înjurăturilor), adică, mă rog, galben-verzui („Hotărăște-te, bă, ori e roz, ori e alb, ori e căcăniu cum zici!“ „E un vin alb, țărane, care se cheamă Traminer Roz și care e galben-verzui!“) când e sec (urlu eu mai departe) are o forță animală, musculatură plină, impenetrabilă! Deși miroase delicat a flori de glastră, Traminerul Roz calcă gros și peste fripturi de urs și tocăniță de mistreț, darmite peste o prăpădită de topitură!

(„Bine mă, pe răspunderea ta!“ „Nu-i scoateți cătușele, să bea din pumn!“) Încercați, eu am făcut-o deja, e pe răspunderea mea.

ȘNIȚEL DE VARZĂ

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| • 1 varză mică, mai îndesată | • 2 linguri făină |
| • 2 ouă | • 200 g pesmet |
| • untură (untdelemn) | • sare, piper, după gust |

- Varza se grijește, se taie felii, se pune la fierit în apa clocoțită și sărată
- Când sunt pe jumătate fierte, se scot feliiile, se scurg și se usucă
- Se bat ouăle și făină
- Se încinge untura
- Se trec feliiile de varză prin ou-făină și apoi prin pesmet
- Se prăjesc în untură destulă, pe ambele părți
- Se oferă singure, cu lapte prinț, sau garnitură

Nimeni n-ar putea dezlega destinul unui șnițel de varză ardelenesc de un **Riesling de Rin** și de **Târnave** în același timp. Rare în paharele noastre privilegiate, care sunt totuși legate de conducte (foarte subțiri, ce-i drept) de izvorașele unor mari vinuri din țara asta, și mai rare în vitrinele vinărilor, Rieslingul sec, băut de Loreley acolo, pe Rin dar și de noi, prea întâmplător, aici, are multe daruri, și nici nu le ține pentru sine.

MINCIUNELE

Aluat:

- | | |
|---|-----------------|
| • 1 kg făină | • 1 nucă de unt |
| • gălbenușuri, câte primește făină ca să devină aluat potrivit de moale | |

- Se amestecă toate, se frământă bine, chiar și o oră, și se lasă aluatul liniștit, vreo jumă' de ceas, la căldură
- Se rup bucăți de aluat și se întind subțiri cât muchia cuțitului
- Se taie fâșii înguste, de-a lungul și de-a latul

Coacere:

- | | | |
|---|----------------|--------------------|
| • zahăr pudră | • nuci măcinat | • scorțișoară praf |
| • 1 pachet unt pentru rumenit | | |
| • Se încinge unt destul și se pun minciunele la rumenit | | |
| • Când s-au colorat, se scot „cronțanelele“ (aşa li se spune prin Ardeal) și se presară cu zahăr pudră, miez de nuci măcinat și un pic de scorțișoară | | |

VĂRZĂRI

Plăcintele 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 și drojdia diluată în lapte | | |
| • Se frământă adăugând câte puțină untură, se lasă să dospească 1 oră și mai bine | | |

Umplutură:

- | | | |
|---|----------------|--------------------------|
| • 1 kg varză | • 100 g untură | • sare, piper, după gust |
| • Varza se găsește bine, se taie fideluță și se sărează | | |
| • Se încinge o crătiță 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 bucăți pătrate de circa 15 cm lățime
- Se umple fiecare bucată cu varză călită, se ridică colțurile și se închid
- Se prăjesc în untură încinsă

Se oferă cu smântână și vin de buturugă. Sau cu o țuică întoarsă, hațegană, ca să fie mai acasă.

Există și vărzări de post, mai mult în Moldova, cu ulei în loc de untură, și cu apă în loc de ou și lapte, dar e treaba lor, noi știm ce știm.

CIORBĂ DE PORC CU TARHON

- | | | |
|---|-------------------------------|---------------------------|
| • 1 ou | • 500 g cartofi | • 200 ml smântână |
| • 500 ml zer | • 1 legătură tarhon (în oțet) | • 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 țelină, 1 ceapă | | |
| • Se pune carnea la fieră în 3 litri apă, se spumează | | |
| • Se curăță zarzavatul, se taie cubulețe, se pune la fieră cu carnea 1 oră | | |
| • Se curăță cartofii, se taie cubulețe, se pun la fieră – 1 jumătate oră (are voie să scadă la 2 litri) | | |
| • Se toacă tarhonul | | |
| • Se bate oul cu zer, tarhon, sare, piper și smântână | | |
| • Se dregă-acrește ciorba, se mai dă câteva clocole | | |
| • Se oferă fierbinte, parfumul ei schimbă totdeauna energia casei ardeleniști 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 vițel, mai grăsă (piept, gât) | | |
| • Carnea tăiată bucăți (de o farfurie cuminte) se prăjește o vreme în unt, până arămează | | |
| • Se toacă ceapa puță de furnică, se rumenește lângă carne | | |
| • Se stinge cu apă și se lasă să fierbă acoperit circa 1 oră | | |
| • Sâmburii se scot din prune (dar rău n-ar fi dacă ati sparge câțiva să le luati ce-i înăuntru sau ati găsi vreo cinci mieji de sâmbure de caisă, să-i pisăti) | | |
| • Se desface făina în puțină apă caldă | | |
| • Se înmoie zahărul într-o tigăță, se stinge cu două linguri de apă | | |
| • Se pun lângă carne prunele, făina, zahărul, sare, piper, sâmburii pisăti, se lasă să se înțeleagă până se umflă prunele | | |

Ce-ați spune să urcăm mâncarea asta pe o crăciună socială mai înaltă, doar aşa, din bucuria de a fi generoși cu pleava lumii, nevăzută? Să-i alăturăm tot un **Muscat Ottonel**, tot de **Târnave** (e un privilegiu să mă reîntâlnesc cu vinul asta) dulceag și acid ca un sos fanariot (sau chinezesc!) înmiresmând tot ce-l înconjoară cu „flori de tei și sulfină și polen de viță“.

De la licoarea aceasta aş bea și numai miroslul, de n-ar fi să-i fi atins, tulburat și încordat ca într-o aventură de uriașă senzualitate, dulceața mânăgăitoare și rotundă, gusturile exotice, perfecte, zăpăcitoare, care parcă îți tatuează corpul cu miere și lacrimi de orhidee.

TACI ȘI ÎNGHITE

Celebră și magnifică coptură transilvană, răspândită mai ales în țările din sud, Bârsei, Făgărașului, Amlașului, Hațegului.

- 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 și smântână
- Se unge o cratiță cu 50 g unt
- Se aşterne strat cu jumătate din mămăligă, se presară cu două treimi din brânză și 100 g din unt
- Se întinde un alt strat de mămăligă în care se înfundă cu fundul polonicecului 6 lăcașuri
- Se sparge câte 1 ou în fiecare lăcaș, se rade deasupra brânză și se pune câte o bucătică de unt pe ouă, pentru față
- Se dă la cuptor, până capătă oarecare culoare, apoi se dă la masă, aburind

Taină: Puțină slănină afumată, tocată mărunt, și un praf de piper fac și mai atașantă această veche mâncare de casă ciobănească.

Numai un rachiu de mere prefipt de la Șinca Făgărașului, o țuică întoarsă de Pui-Hațeg sau una arsă de Beliș se cuvin unei mămăligi pe cinstă, care („Taci și-nghite!“ rostește 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 Brașov, Sibiu și Sighișoara, unde pușeseră saxonii, cistercienii și teutonii piciorul. Azi se face în tot Ardealul (mâine în toată țara, poimâine în toată Europa centrală și estică, răspoimâine e continentală și uite aşa, vom gusta curând, ori marți ori joi, zamă de pergamute de Alpha Centauri și supă de mere pădurete a la Andromeda).

- 400 g carne vițel • 500 g mere • 50 ml smântână
- sare, zahăr (după gust) • pătronjel
- zarzavat – 1 morcov, 1 păstârnac, 1 țelină

- Se taie cubulete zarzavatul cu carne
- Se pun la fier în 2 litri apă
- Se curăță merele de sâmburi și coajă, se taie felii
- Se toacă pătronjelul
- Dacă a fierat carne, se scoate, împreună cu zarzavatul, și se lasă la răcit
- Se săreză și zăhărează zeama, după plac

- Se pun merele la fier în zeama fierbinte
- Se taie carne cubulete, își aşteaptă destinul
- Mărul (și orice alt fruct) fierbe imediat, deci pregătiți-vă ca, după vreo jumătate de oră maximum, să redați supei carne și zarzavatul și să să-i adăugați și smântână diluată în puțină zeamă
- Presărați pătronjelul, mâncăți sănătoși și eliberați-vă de complexele lingvistice, căci nimeni nu mi-a putut spune exact când începe ciorba și se termină supa, când e cremă și nu mai e zamă groasă! Dar bună toți știu să spună că e, când e, și asta e important!

Moșii de Sânpetru, pomeni abundente pentru spiritele morților 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, caș, brânză, urdă), grâu (colivă, colaci, pâine), miere de albine.

Sunt însoțite, fără excepție, de lumânări aprinse.

Moșii de Sânpetru prilejuie și alte practici legate de cultul morților precum bocetele în cimitire, tămâierea, curățirea și plantarea florilor pe morminte și altele.

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

FRIPTURĂ DE MISTREȚ ARDELENEASCĂ

Păstorul:

Am citit în multe tratate de bucătărie cum că mistrețul n-ar fi bun de mâncat decât în faza lui de godac adică până la maximum doi ani. Ar fi mare păcat dacă ar fi aşa, sălbăticina aceasta bucurându-se de o frumoasă longevitate. Ajunge până la treizeci de ani. Acestui veteran al pădurilor de stejar, profanii îl zic solitar, iar vânătorii inoc, ceea ce pe românește înseamnă și porc bătrân, dar și călugăr sau cenobit.

Din cele citite prin cărșile de bucate străine se vede bine că erudiții lor autori n-au fost prin țara noastră și mai ales prin Ardeal.

Ardelenii, care sunt specializați în prepararea porcului domestic, din care fac tot soiul de jamboane, cărăți, pistii și diserte mâncări calde, nu s-au lăsat mai prejos nici în prepararea mistrețului. Ei mânâncă mistrețul de orice vîrstă, de la godac și până la inoc și, în prepararea lui, carne e la fel de fragedă și gustoasă.

- sare
- 750 g slănină afumată
- 500 g usturoi
- 100 g unt
- 500 g morcov
- 500 g ccapă
- 3 foi dafin
- 20 g piper boabe
- 0,5 l vin alb
- 200 g smântână
- 1 litru zeamă de supă de carne

- 100 g osânză (de la rinichii porcului)
- 2 kg mușchi de mistreț de pe spinare
- 1 kg carne de pe spata aceluiși animal
- Se pune carnea în saramură potrivită (să plutească oul între ape)
- După trei zile se scoate carnea, se scurge și se pune o jumate de zi în apă rece la desărat (aşa devine fragedă-fragedă)
- Se împânează camea des și conștiincios cu slănină afumată și usturoi
- Se unge o tavă mai adâncă cu unt și se aşază carnea
- Se toarnă unt și untură calde peste carne
- Urmează, tăiați felii, morcovii și ceapa, piperul, foile de dafin, 100 ml zeamă de supă
- Tava se acoperă bine și se dă la foc liniștit
- Se adaugă, vreme de ceasuri, câte puțină supă, să fiarbă totul molcom în aburi, până e carnea fragedă de intră cuțitul-n ea ca-n budincă
- Se toarnă puțin vin și se dă tava la cuptor, tot acoperit
- Din când în când, preț de încă o jumate de oră, se tot adaugă vin, apoi se acoperă iar
- La sfârșit de tot, de tot, se toarnă smântână și se mai lasă tava la cuptor cinci minute, să se contopească totul în cea mai fierbinte îmbrățișare

E, ce vin ar suporta fără complexe o asemenea mâncare veche și grea, grea ca istoria, desigur milenară, a cinegeticului nostru popor (când le spui italienilor de mistreți de 200-300 kg declară toți, pieriți de spaimă, că sunt „rățari“ și că nu-i interesează vânatul mare)? Care sunt cele mai puternice „roșii“ românești?

Ar fi așa: în Ardeal doar **Negrul Vârtos** (Corbul) ca viri aspru și dens. Mai departe însă, în sud și vest, e pregătit **Cabernet Sauvignon**-ul, vin nobil, bine cunoscut dumneavoastră – sunteți la a căta întâlnire? – un cavaler înzăuat, rătăcitor prin toată lumea, care la **Recaș**, la **Sâmburești** și la **Tohani**, dacă vă amintiți; are înfățișări trufaș violente, de o sălbăticie feudală neîmblânzită, de o forță antică.

Și ar mai fi echilibrata, distinsa Fetească **Neagră de Valea Călugărească**, doamna de fier a Moldovei și Munteniei, o capodoperă a întâlnirii tuturor marielor vinuri, roșii și albe, într-unul singur.

SALATĂ DE CARTOFI

- | | |
|---|---|
| • 2 cepe roșii | • 3 ouă fierte tari (dacă-i post, fără!) |
| • 1 salată verde | • 50 g măslini negre tari |
| • 1 legătură mărar | • oțet de fructe, după gust |
| • sare, piper | • 3 linguri ulei (de măslini, dacă aveți) |
| • 1 kg cartofi tari (cei nisipoși și sfărâmicioși n-au ce căută în povestea asta) | |

- Se fierb cartofii, dar nu până crapă, ci doar până trece furculița prin ei (să rămână puțin cleioși)
- Se curăță, se taie felii subțiri
- Ouăle fierte și ceapa se taie felii subțiri și ele
- Se taie salata ca și cum ar fi altceva, ceapă de exemplu
- Mărarul se toacă mărunt
- Măslinile sunt mai mult un ornament colorat, deci așa rămân, cu sămburi
- Se amestecă toate cu oțet, sare, piper, apoi cu ulei

Nu e propriu-zis o salată ci un acompaniament ardelenesc, acrișor pentru friptura de miel sau altă cărnărie.

Unii, de la altă școală și de pe altă stradă europeană, îi pun pește afumat sau conservat în ulei, dar atunci e cu totul altceva, în altă geografie.

ZUPĂ “DE CHIMEN”

Suntem pe lângă Sighișoara, sașul și-a pus „șurțul“ și șapca cu urechi și trebăluie prin curte. Săsoaica adecovată, Torch, a terminat de lustruit, a doua oară în după-masa asta, farfurii cu litere gotice de pe pereți – dar parcă tot mai e un fir de praf undeva, așa că mai urmează un răpăit de cărpe.

E opt seara, e foarte târziu, de peste gard se aude totuși destul de tare numai bărbatul lui Hannelore, Vasile, își mai permite asemenea nebunii la asemenea oră a nopții – o polcă cu Karel Gott. Mâine e duminică, deci Torch 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 roșii, 1 ardei gras, 1 cartof | |
| • Zarzavatul și legumele se pun întregi la fier, într-un litru și un pic de apă | |
| • Când au fierit, se scot cu supiera | |
| • Se înceinge untura, se adaugă făina și chimenul, se amestecă mereu | |
| • Când s-a rumenit făina, se stinge cu un pahar de apă rece, se lasă să dea câteva clocole | |
| • Se adaugă apoi la supă, se săreză, și se lasă să fiarbă încă un sfert de oră | |
| • Se freacă-pasează zarzavatul și legumele cremă, se adaugă la supă, amestecând mereu și mereu, până se omogenizează | |

Supa de chimen se oferă cu crutoane sau gogoșele, de la sași au învățat și românii s-o facă, adăugându-i mărar și pătrunjel tocat.

GOGOȘI PENTRU SUPĂ

- 1 cană lapte
 - 1 lingură unt
 - 5 linguri făină
 - 2 ouă
 - untură
 - sare, după poftă
- Se pune laptele la clocoțit împreună cu untul și sareea
 - Se toarnă faina, dintr-o dată, și se amestecă până se face cremă
 - Se ia de pe foc, se amestecă mereu până se răcește
 - Acum se adaugă ouăle și se freacă până e totul o alifie moale
 - Se încinge untura într-o cratiță
 - Se pune coleașa într-o pâlnie sau o strecurătoare cu ochiuri mari și se lasă să picure în untură
 - Când gogoșelele s-au rumenit, se scot și se pun în farfurie, peste care se toarnă orice supă

Moții de Sâmedru, ofrande pentru morți în sămbăta care precede ziua de Sâmedru constând în colaci, grâu fierat amestecat cu unt sau untură, cu lapte sau brânză.

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

RASOL

Deși e bun mondial, la noi sașii îl fac cel mai bine, cu multe legume, exact ca mai jos. Dar, din bucuria de a-l mâncă altfel decât ei, adică bine condimentat cu un hrean frcat cu smântână, miere, oțet și mărar, nu merită oare să ni-1 însușim? Și aşa li s-a luat tot (aici) și nu li s-a dat nimic (în Germania)!

- 2 cepe mari
- 9 cartofi
- 4 morcovii mari
- 2 țeline
- 3 roșii
- 2 ardei grași
- cătei usturoi
- sare, piper după gust
- pătrunjel verde
- 1 kg carne de vițel sau mânzat de la coadă
- 1 kg altă carne vițel sau mânzat cu ceva zgârciuri și grăsimi (în nici un caz pulpă sau mușchi)

Facultativ:

- Arome mai tari: cimbru, 1 foaie dafin, 2 cuișoare (se pun de la început)
- Dresuri: 1 pahar vin alb, 1 pahar rachiу (se pun de la început)

- Se pune carne în 4 litri apă la fierat, acoperit, pe foc molcom
- Se curăță, se spală cartofii, ceapa, morcovii, țelina, se lasă întregi sau jumătăți
- Se taie bucățele ardeii
- După 2 ore de fierat – până aici apa a avut voie să scadă cu 2 litri dar nu mai mult – se săreză ușor, se piperează, se pun la fierat, acoperit,

- ceapa, morcovii, țelina, ardeiul gras, roșile, 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 și cartofii la fiertură – tot acoperită va fierbe, încă nițel, pe foc...
- A mai trecut 1 jumătate de oră? Se trage oala de pe foc, se scoate carnea pe un platou încălzit, înconjurată colorată de 8 cartofii și 8 jumătăți de morcov și presărată de pătrunjel verde (ceapa, roșile, țelina, ardeii și cartoful rămas se freacă cu puțină 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 carne astă oricum, mai ales cu muștar și cu maioneze mai tari, frcate cu castraveti acri, boia, piper roșu

Vinul alb și fin al rasolului este **Neuburger**-ul puternic de **Aiud** (la **Ciumbrud** am gustat cea mai aleasă întocmire din licoarea asta).

Agil și înmiresmat, greu și masiv, dar în același timp luminos, chiar cu o rază de soare în el, Neuburger-ul e un vin al concluziilor. Demisec sau dulceag, destul de autoritar și cu mare forță de convingere, vinul acesta este cea mai bună povărtășie pentru cărnurile fierte, un simbol, dacă vreți, al pestriței, dramaticei, romanticei Transilvaniei.

SFECLĂ ROȘIE CU HREAN

- 1 kg sfeclă roșie
- 1 lingură ulei floarea soarelui
- 50 ml oțet
- 50 – 100 gr hrean (după cum vă place, mai tare sau mai catifelat)
- Se fierbe sau se coace sfecla, se curăță de coajă, se taie felii cât mai subțiri
- Se curăță hreanul, se rade pastă, se amestecă cu sfecla
- Se adaugă boabele de muștar, oțetul, sareea, se amestecă
- Se toarnă uleiul – ploaie
- Se lasă o noapte la rece, să se înțeleagă lucrurile între ele
- Se oferă la diverse (numai la pește nu prea merge)

SALATĂ DE FASOLE BOABE

- 300 g fasole boabe
- 1-2 linguri oțet
- 1 lingură cimbru uscat
- 1 lingură chimen pisat
- 2 foi de dafin
- sare, piper
- 1 ceapă
- 3-4 cătei usturoi
- 1 roșie
- 1 lingură untdelemn (sau cât vă place)
- verdeață: mărar, tarhon (și busuioc, spre Bihor)

Seară:

- Se pune fasolea la-nmuiat

Dimineață:

- Fasolea se fierbe în apă sărată cu foi de dafin, piper, cimbru și chimen

Sos:

- Se toacă usturoiul, roșia, ceapa și verdeața, se amestecă cu ulei, zahăr și oțet
- Se scurge fasolea (zeama e o excelentă bază de supă), se amestecă cu pasta de mai sus

Taină: Împreună cu fasolea se fierb și 200 g carne afumată (zeama devine și mai gustoasă) care se toacă pătrătele și se pune la salată

- Sosul acesta crud și simplu se poate combina, în afară de fasole, și cu mazăre fiartă, bob și linte, bame, conopidă și chiar orez (în loc de carne afumată încercați 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 popularității imediat după cartof și ceapă.

- | | | |
|-------------------------------|--------------------|------------------------|
| • 2 gulii mari | • 2 linguri untură | • 1 lingură făină |
| • sare, piper | • 100 ml smântână | • 1 legătură pătrunjel |
| • 1 jumătate căpătană usturoi | | |
- Se curăță gulile, se tăie bețe de chibrituri
 - 1 lingură untură – se încinge și se pun tăiețeii de gule la înmuiat
 - După câteva sfârâieri înăbușitoare se adaugă aproape 2 litri apă, și se lasă să fierbă
 - Se încinge iarăși 1 lingură de untură, se pune la rumenit făina
 - Se pisează usturoiul
 - Se stinge făina cu zeama din supă și se adaugă usturoiul
 - Acum, dacă a trecut mai mult de o oră de când fierb tăiețeii, se toarnă rântașul de mai sus, această obsesie ardelenească, peste supă
 - Se toacă pătrunjelul
 - După încă 1 sfert de oră de fierb, supa se săreză, piperează și se adaugă smântână și pătrunjelul

Viscolul de legume de la Dunăre e înlocuit în Ardeal cu gulii și fructe (în afară de cartofi, varză și fasole, bineînțeles, care sunt universale).

CLĂTITE BRAȘOVENE**Aluat:**

- 300 g făină
- 2 cești lapte (cam 500 ml)
- 3 ouă
- sare, după poftă

Coajă:

- 3 ouă
- 200 g pesmet

Prăjeală:

- 4 linguri untură

Umplutură:

- 1 ceapă
- piper, sare, paprică, după chef
- 1 pahar lapte
- câteva frunze de tarhon
- puțin cimbru uscat (o priză adică cât iezi cu trei degete)
- 1 kg ciuperci (sau carne de pui, sau ficătei de pasăre, sau mușchiuleț fraged de porc)
- 2 ouă
- 1 lingură făină
- 1 legătură mărar
- 2 linguri untură

Sos:

- Cel de roșii (îl găsiți pe undeva pe-aici, prin carte, nu știu unde l-au pus ăstia de la tipografie, pe mine nu m-a întrebă nimic când s-au aranjat farfurile)

Umplutură:

- Se grijesc bine ciupercile sau carnea (se poate pune jumătate carne, jumătate ciuperci)
- Ceapa se toacă cât se poate
- Se încinge untura
- Ceapa și ciupercile (carnea) se pun împreună la prăjit
- Făina se desface în lapte rece și se bate cu oul
- Se toacă mărunt mărar și tarhon
- Când s-au muiat și rumenit ușor ciupercile (carnea) și ceapa, se adaugă sosul cu lapte și ou, cimbru, piper, sare, boia; se amestecă bine și se lasă să mai fierbă câteva minute, până se întărește astă umplutură
- Se amestecă cu verdeață

Altă umplutură, de oraș:

- 500 g șuncă de Praga tocată, 2 ouă, o ceașcă smântână, sare, piper (de fapt, ca la orice clătită, orice combinație e posibilă)

Aluat:

- Clătile brașovence se fac un pic mai groase și într-o tigai mare, să încapă umplutura și 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 și cum am spus mai sus și se rulează, înfundând capetele

Coaja și prăjeala:

- Se bat ouăle
- Se încinge untură multă, ca pentru șnițel
- Clătitele se trec prin ou, apoi prin pesmet și se pun la prăjit până se colorează pesmetul și se face coajă (asta-i partea de originalitate a brașovencei)
- Se scot clătitele (dacă vreți, se pun și pe sugativă) se aşază în castron

Taine: Sosul de roșii, fierbinte, nu se toarnă în castron, că se înmoiaie brașovencele, ci își pune fiecare în farfurie, când se-apucă de mâncat.

Dacă nu aveți chef să mai faceți și sos de roșii ca la carte, puteți fierbe 2 cești de bulion de roșii, 1 pahar cu vin și o lingură de zahăr, boabe piper, 2 foi de dafin și să-i ziceți sos, că tot un sos e.

Dacă nu vă plac roșiile, încălziți 1 ceașcă de smântână, tocați niște mărar și amestecați-le – iarăși tot sos de clătite ieșe.

E o mâncare foarte specială, gustoasă și temeinică, pe care lelea Lucreția, cea de-l ține cu bucate pe al Marcului, ne-o oferă de Lăsatul Secului cu verzuri foarte simplu (din cutie) fierte: păstăi de fasole și mazăre boabe.

Vinul lor a fost, de când mă știu, un roșu lejer. Dar roșiile (sau roșurile?) în Ardeal, mai ales pe lângă Brașov, fie ele „lejere” sau grele, nu sunt prea acasă. Așa că ori mergem la **Arad**, după **Cadarcă** (dar e de parte și se răcesc clătitele) ori o tăiem prin Oituz și fuga la **Nicorești**, să luăm **Băbească Neagră**. Sau, mai bine, ne lăsăm prin Bran, spre sud și ajungem repede la Drăgășani, unde echipa lui Emil Baniță tocmai a lansat pe valurile furtunoase ale lumii un vin negru de masă, nou creat, **Novac**.

Aflat în vecinătatea **Sâmbureștilor**, deci a viei celui mai mineralizat și mai întunecat **Cabernet Sauvignon** românesc, ca lângă o provocare, la Drăgășani plutea de mult în aer apariția logică a unui roșu de succes (pe lângă marile sale certitudini albe – **Tămâioasă**, **Sauvignon** și **Crâmpoșie**) apariție care, însă, de neînțeles, întârzia. Orizontul de așteptare 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 (decă mai extractiv, adică care stoarce mai mult din bobul de strugure) decât orice alt vin românesc. Cei câțiva cunoscători care 1-au examinat spun că va face carieră.

Mic mi-a plăcut: acrișor și proaspăt, are nerv (mai trebuie, însă, echilibrat). Bine ați venit deci în lume, Prințe al întunericului, la lumina Voastră o să ne-

ncălzim oasele înghețate de sete! Mulțumiri, domnule Emil Baniță, dumneavoastră și echipei dumneavoastră de cercetare de la Stațiunea Drăgășani, ceea ce ați creat ne face pe toți mai bogăți!

Să dăm fastuoaselor clătite de Brașov ce e al clătitelor, un vinișor cinstit și fraged, Novacul.

*Drept aceea, poporul, și anume atât tineretul cât și cei înaintați în vîrstă, văzând că s-a apropiat Postul mare, în decursul căruia trebuie să se abție de la orișice petrecere și desfătare, căci la din contra ar fi considerat și ținut mai rău decât un păgân sau căpcân, cum a sosit **Lăsatul secului** căută ca să facă joc, să mănânce tot felul de bucate și să petreacă cât se poate de bine, căci nimeni nu poate să știe ori de va mai ajunge până la capătul pădurii acesteia, adecă până la sfârșitul postului.*

Iar femeile, atât cele din Bucovina cât și cele din Transilvania, încep acum de sămbătă după amiază a fierbe și a coace fel de fel de mâncări și copturi, ca să aibă pe a doua zi într-ales și în prisosință nu numai pentru cei de casă, ci și pentru neamurile, amicii și cunoșcuții cei mai de aproape, care s-ar întâmpla să-i cerceteze și 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 tăieșei și brânză cu smântână.

Sosind lăsatul secului, fiecare căsaș trebuie nu numai să guste din toate bucatele acestea, ci să mănânce bine și să se sature cumsecade, anume ca nimănuia să nu-i vie și să-i fie dor de frupt în decursul postului ce urmează până la Paști.

După amiază se strâng mai mulți însă, vecini și cunoșcuți, la o casă anumită, și cu deosebire neamurile cele mai de aproape, unde petrec apoi împreună mâncând, bând și veselindu-se până într-un târziu de noapte.

În urmă, după ce au mâncat, s-au veselit și s-au petrecut de ajuns, adică după ce au făcut Lăsatul secului, toți cei de casă îndătinează a mâncă câte un ou de găină, fierb sau copt, anume ca să le pară postul ce urmează scurt, mic și ușor ca un ou, apoi să fie tari și sănătoși ca oul în tot decursul postului, și cum mânâncă oul de iute, așa să treacă și postul de iute.

lar când îl mânâncă zic:

*Oușor, oușor
Să-mi pară postul ușor!*

În unele sate însă e datină ca toți cei de casă să mănânce din unul și același ou. Tot așa fac și românii din Moldova.

(S.Fl.Marian – „*Sărbătorile la români*“)

TURTĂ CU CHIMEN

- | | | |
|--------------------|-----------------------|----------------------|
| • 3 ouă | • 200 g urdă | • 200 ml iaurt |
| • 2 linguri muștar | • 2 linguri de chimen | • 1 lingură de făină |

- piper
- 300 g brânză telemea ușor desărătată
- Se încălzește 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 și curcanul se înteleg perfect cu un vin demisec de clasă. Așa că – suntem în Ardeal! – aș 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 și sec, pătrunzi într-o castă. Gustul bogat și subtil îți tatucază gura, te trezești cu bucuria de a fi fost îmbăiat ori cu suc viril de flori de măceș, ori cu miez ud de migdală verde.

Riesling-ul e una dintre puținele vițe intrate în România acum mai bine de un secol – chiar înainte de tragedia născută de filoxeră – pe poarta din față.

E un vin care nu s-a ancorat, penibil de epigonic, la carul triumfal al oenologiei europene, ci a performat, uneori strălucitor, în toată țara!

CIORBĂ DE LINTE

- 400 g linte (roșie, verde)
- sare, piper, oțet, după gust
- 200 g afumătură (ceafă, cârnați)
- 1 morcov
- 1 legătură pătrunjel
- 5 cătei usturoi

Seară:

- Se grijește (se spală, alege etc.) linte, se lasă o noapte în multă apă rece

Dimineață:

- Se fierbe în acceași apă în care s-a umflat – circa 1,5 litri – împreună cu morcovul, usturoiul și afumătura tăiate felii
- După 1 oră, dacă s-a muiat linte, se adaugă sare și piperul, oțet, verdeață. Așa se și oferă

Nu știu dacă e neaparat ardelenească ciorba asta nemțească, dar o întâlnesc des la Cluj, la Huedin și deloc în sud sau în Moldova.

I se poate adăuga și o lingură de smântână sau, dacă vreți un pic de iz balcanic, zreamă de lămâie. E o ciorbă groasă, cunoscută în întreaga Europă (dar ce nu cunoaște Europa, ea, care i-a născut pe toți, pe americani, pe reformați și pe fotbalisti?)

MUSACA DE CARTOFI

Mereu diferită de cea turco-greacă (liniuță o fi de unire sau e de despărțire?) prin carne, grăsime, smântână, ierburi, înfățișare (la greci e mult mai uscată, la turci e mult mai lichidă) musacaua astă, din simplă cum era în Balcani, a devenit o găteală complicată, cu variante chiar, care corespunde perfect bucătăriei și firii noastre, făcută din amestecuri contradictorii și inutile și o coacere-fierbere molcomită și periculoasă.

De asemenea, conduce și la ideea frumoasă că mulți români harnici și cinstiți n-au ce face și atunci, în lipsă de altceva, ard gazul și păzesc oalele.

- | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------|------------------------|------------------------------|---------------------|------------|----------------------------|--------------------|--|-----------------------|---------|----------|--------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------------|--|
| • 1,5 kg cartofi | • 3 roșii mari răscoapte | • 1 pahar bulion roșii | • 1 pahar untură (ulei, unt) | • 500 g carne vițel | • 1 morcov | • 1 pahar vin alb parfumat | • 1 pahar smântână | • 300 g carne porc | • 1 ceașcă supă carne | • 2 ouă | • 2 cepe | • 200 g carne miel | • 2 linguri pesmet | • 1 lingură zahăr | • sare, piper, cimbru – după chef | |
| | | | | | | | | • Se curăță cartofii, se taie felii rotunde și potrivit de groase, se prăjesc puțin pe ambele părți în untură (să prindă coajă) | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Se rade morcovul, se amestecă cu carne | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Ceapa se toacă și se pune la prăjit în grăsime | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Când s-a rumenit, se adaugă carne să se prăjească și ea un pic | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Se înăbușă cu apa caldă și se lasă să se prăjească-fiarbă mocnit, c-așa trebuie, o jumătate de oră | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Se scoate carne la răcit | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Se unge o cratiță cu grăsime, se tapetează cu pesmet, se aşază un strat de felii de cartof | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Carnea răcitată se amestecă cu ou, smântână, se săreză-piperează-cimbreață | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Se clădește strat de carne peste strat de cartofi, încet și cu grija | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Ultimul strat să fie de cartofi | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Se taie roșiile felii groase și se aşază capac zemos peste musaca | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Se toarnă supa și vinul în care e dizolvat zahărul | | | | | | | | |
| | | | | | | | | • Se pune musacaua în cuptor la foc mic, o jumate de oră cel puțin, să fierbă zemurile, să scadă cât să nu mai rămână decât de-un degetel și atunci e gata, e bună | | | | | | | | |

La **Ciumbrud**, lângă **Aiud** (și mai am rime: ud, nud, zălad etc.) se răscoace strugurele până târziu, când bobul s-a ros și s-a nimicit, de te miri că mai ieșe zreamă din el. Dar uite că ieșe, și 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 și s-a rotunjit de n-o mai cunoști.

Dar nu **Muscat Ottonel** sau **Trarniner Roz** sau **Pinot Gris** o să bem la musaca de cartofi, ci un **Sauvignon de Aiud**, delicat și nobil, cu miresme bogate și nervoase, dar cu o înșiruire a gusturilor lenevoasă și senzuală. E un vin care trebuie legumit, înghițitură, răbdare și iar înghițitură (dacă vreți să cunoașteți vinurile de rasă, lăsați-le un pic să se odihnească și să monologheze în patul gurii – veți fi surprinși cât de multe lucruri noi și minunate poate să vă spună un vin lăsat să se exprime la largul și în legea lui).

Sauvignonul Alb, și la Drăgășani și la Aiud, și la Iași, se dăruiește cu începutul. Graba și violul, ca la fete mari, nu mulțumesc pe nimeni, dar pedepsesc pe toți în felurite moduri.

SALATĂ DE CEAPĂ ROȘIE

- 1 lingură ulei • sare
- 2 cepe roșii mari (de Făgăraș, de Buzău, de Turda)
- 1 lingură oțet bun (eventual, dacă vreți o acreală mai lejeră, diluați cu 2 linguri apă)

- Ceapa se taie felii subțiri (sau se sparge într-un șerbet, pisându-se mărunt cu pumnul, după o veche tradiție culturală)
- Se sărează, se amestecă bine, „să se-n dulcească“
- Se adaugă oțetul, apoi uleiul

Pentru față, se mai poate presăra ceva verde, un pic de mărar mai ales. Dacă o mâncăți cu jumări sau slană, cum se-ntâmplă de obicei, nu mai puneți ulei...

Taine: O ceapă prinsă de ger (dar numai un pic!) e mai blândă la gust decât una crudă și vie.

Pisați puțin chimen: va fi generos în salata aceasta (și în altele).

PĂSTRĂVI CU SMÂNTÂNĂ

- 5 păstrăvei de 200 g • 1 ceașcă de smântână
- 50 g unt • 1 pahar pesmet
- 1 ceașcă de ulei
- sare (merge și piper sau paprică, dar ar agresa gustul fin al peștelui nobil)

- Păstrăveii se grijesc și se sărează un pic, apoi se lasă să aștepte, un ceas
- Se freacă unt cu smântână
- Se îmbrăcă peștii în smântână, se tăvălesc prin pesmet, apoi iar prin smântână și iar prin pesmet, să fie coajă groasă
- Se încinge ulei mult, se pun peștii la prăjit, 1 sfert de oră, până se rumenesc

Taină: păstrăveii cu smântână se oferă și cu o ceașcă de smântână alături, să fie.

Sunt făgărașan, toată copilaria și adolescența am pescuit și am mâncat păstrăvi Vinul care se bea cel mai des la Făgăraș, în afara celui de „boltă“ era o minunată Fetească Albă ce se facea din belșug pe dealurile de la nord de Oltul mijlociu.

Era de un galben frumos, neașteptat de cristalin (atenție, vorbesc despre un vin făcut de gospodari, cu mijloace vechi și rudimentare) sec, dar fără asprimi, cu parfum de fruct verde.

Saizeci de kilometri, de la Șercaia-Hălmeag și până unde Oltul își începe coborârea spre sud, dealurile Transilvaniei sunt pline de vii cu viță prefiloxică de cea mai bună calitate (altceva nici nu s-ar face aici și nici nu s-ar putea recolta).

Dar nimici nu vorbește și chiar se pare că, în afara localnicilor, nimici nu știe mai nimic despre ele. Sunt foarte „podgorii“ săsești, al căror vin e uneori confundabil (am făcut experiențe dure pe profesioniști ocenți și inocenți) cu marile Blajuri sau Aiuduri.

Spun uneori pentru că vinul „de malul Oltului“ are o anume originalitate. Și mă refer mai ales la gustul extrem de bărbătesc, energetic, deși tandru și fructuos. Parte din vii sunt pârjolite și ruinate. Parte, mediocre, se prostesc și fac poșircă.

Dar, ici și colo, terasele cu foarte bună expunere sudică, săpate și îngrijite de o mie de ani de sași, fac minuni. Iar aceste minuni trebuie identificate, salvate și dezvoltate! De fapt, vorbesc despre o podgorie necunoscută, compactă din punct de vedere agroclimatic, de întindere incertă (ceva între zece și o mie de hectare) care are valori patrimoniale unice.

Oare nu s-ar găsi cineva să ajute proprietarii actuali să-și pună în ordine și căștig viile excepționale, în loc să le ruineze (și să se ruineze)?

MĂMĂLIGĂ UMPLUTĂ

Am mâncat des mămăliga asta, la Șimleul Silvaniei, dar am văzut că se face și la Baia-Mare, și la Carei, și la Harghita.

- | | | |
|--|-------------------|---------------------|
| • 500 g mălai | • 1,5 litri lapte | • 1 ceașcă smântână |
| • 250 g telemea | • 250 g cașcaval | • 6 ouă |
| • 50 g unt | | |
| • Se pune laptele de fier | | |
| • Se bat ouăle, se rade brânza, se taie cașcavalul pătrățele | | |
| • Când a dat primul cloicot, se pune mălaiul în lapte și se amestecă până se face cremă (nu trebuie să fiarbă deloc, doar să-și ia faina zreamă) | | |
| • Se amestecă bine mămăliga asta prăpădită cu ouăle și cașcavalul | | |
| • Se unge o cratiță (deși e mai frumos într-un vas „de Jena“) cu unt și se | | |

așază mămăliga, se netezește

- Se toarnă smântână, se presară brânză, se dă la cuptor, până se rumenește

MAZĂRE GĂTITĂ ȚĂRĂNEȘTE

Așa scrie într-o carte de la-nceput de secol (după cum o arata limba și grafia, găsită de mine într-un pod). Era ferfeniță, cu copertile smulse, autorul trebuie să fi fost o nobilă doamnă din Ardeal, nevastă de ofițer superior (așa 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 și Valea lui Mihai, sub numele de „mazăre bogată“.

- | | |
|--|------------------------|
| • 100 g slănină afumată | • 1 kg mazăre verde |
| • 2 linguri unt | • câteva arpagicuri |
| • 3 linguri pastă roșii | • 1 morcov |
| • 1 linguriță 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 și slăinina se taie bucățele și se pun la prăjit în unt
 - Ceapa și morcovul se toacă măruntele de tot și se aşază imediat peste carne
 - Salata se taie fideluță și se adaugă și ea la mâncare, că i-a venit rândul
 - Făina se pune acum în cratiță și se mestecă bine
 - Când făina s-a rumenit, se stinge cu apă, 2-3 cești
 - Se curăță arpagicul
 - După primul cloicot intră cu voioșie în cratiță boiaua, sareea și piperul, precum și mazărea, crenguța de cimbru, 1 pahar de vin, arpagic, să fiarbă și să scadă 1 jumătate de oră
 - Se toacă pătrunjelul, se mestecă cu pastă de roșii și 1 linguriță de miere, se varsă totul în tocană, să dea în câteva clocoțe, e gata!

Taină: Mazărea rămâne verde, dacă e pusă la fierb în apă cloicotită cu sare. Salata verde dă gust bun și păstrează culoarea bobului de mazăre. Mazărea nu se prăjește niciodată.

Dacă asta e măzărea gătită țărănește, mă-ntreb cum o fi făcută domnește?! Suntem, să zicem, chiar în inima podgoriei **Diosig**, așa că vin este din belșug. Dintre toate, la găteala fină, cu cimbru și miere, m-am gândit la un **Furmint** și un Muscat Ottonel, bine aromate, demiseci, cu corp armonios și distins. Dar nu pot spune că mi-a displăcut nici un vin mai mic, tot alb, o **Mustoasă** cinstită și simplă, care s-a oferit cu voioșie și cu găleata unei seri de neuitat.

SCOVERGI

Mâncare a copilăriei mele ardeleniști, scovergile însoțeau facerea pâinii, un ritual fericit și misterios. Cuptorul enorm de la Ohaba-Făgăraș, 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“ (niște chifle cu coaja groasă originare din lumea colacilor zoomorfi) și scovergile. Pe masă, bunica Gherghina, mama, Toni, și tușa Valerica, Dumnezeu să le ierte, așternuseră ștergare și blide cu miere, zahăr, untură, smântână – iar noi, puii, Anca, Iancu, Gheorghita, Oara, Trăienucă, înfulecam până ni se făcea rău.

Ne vindecam însă instantaneu când ieșea pâinea aburindă, umplând satul de arome dumnezeiești. Si cine n-a mâncat pâine ardelenescă caldă, acela nu s-a împărtășit niciodată.

Aluat:

- | | | |
|---------------------|-----------------|-------------------|
| • 600 g făină | • 250 g cartofi | • 30 g drojdie |
| • 1 linguriță zahăr | • 2 ouă | • 100 ml smântână |
| • 100 g unt | • 10 g sare | |

Umplutură:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| • 300 g brânză de burduf | • 100 g caș |
| • 1 ou | • mărar |
-
- Se fierb cartofii, se curăță, se rad mărunt-pastă
 - Se freacă drojdia cu zahărul până se-nmoaică
 - Se amestecă cartofii cu drojdia, ouăle, smântână, untul, sareea, apoi cu făina și se lasă la cald, o juma' de oră, să crească
 - Se întinde aluatul să ajungă la o juma' centimetru grosime și se taie patrate cu latura de zece cm
 - Se pune umplutura și se rulează
 - Se coc în cuptor sau se prăjesc scovergile în ulei

Mâncare țărănească, de om flămând și muncit, scovergile sunt bune mai ales calde, ca aperitiv, dar și 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!

GOGOȘELE PENTRU ȚUICĂ

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| • 500 g cartofi | • 2 linguri făină |
| • 1 ou | • 1 linguriță drojdie |
| • untdelemn pentru prăjit | • 300 g telemea de oaie uscată |
-
- Cartofii se fierb în coajă, se curăță, se toacă, apoi se frământă cu făină, ou și drojdie
 - Se lasă puțin să crească, apoi se formează gogoșile care se prăjesc în ulei încins

- Se rade telemea
- Gogoșile fierbinți se tăvălesc prin brânză rasă și apoi o iau pe un drum fericit, cel al pârâiașelor de țuică tare și parfumată de Bihor și Sălaj.

SUPĂ DE FRECĂȚEI

Frecăței

- A** • 1 ceașcă făină • 1 ou
• puțină apă (cât primește aluatul)

- B** • 4 ouă • 1 pahar cu lapte
• 2 cești cu făină • sare, câtă vreți
• 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 și pătrunjelul se rad și se pun la fier în 2 litri apă cu puțină sare

Frecăței

- Se face un aluat foarte tare din făină, ou și puțină apă sau lapte și se trece prin răzătoarea cu ochiuri mari
- Se punte untura la încins
- Se rumenesc frecățeii în untură

Zeama

- Ceapa se toacă
- Cartoful se tai cubulețe
- Se încinge untura, se pun ceapă și cartof la prăjit
- Se adaugă paprică
- Când s-au rurrienit un pic, se stinge cu zeama din supă și se toarnă, împreună cu frecățeii aurii, în fieritura de zarzavat
- Se toacă pătrunjelul verde, se presără peste supă

De la Târgu Mureș la Satu Mare, și de la Gheorghieni la Oradea, astăzi supa iernii!

MÂNCĂRICĂ DE LINTE

Se asemănă cu ciorba de linte, tot ardelenească putem zice că e (dacă ne crede cineva), numai că se face mai scăzută, mai „împănată” și mai parfumată.

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| • 500 g linte (verde, roșie) | • 800 g afumătură de porc |
| • 1 morcov | • 1 ceapă |

- 1 pahar smântână
- 6 cătei usturoi mare
- 2 foi dafin

- 2 linguri făină
- sare, oțet, după gust
- verdeață: mărar, pătrunjel, tarhon

Seară:

- Se pune linte la umflat

Dimineată:

- Se taie afumătura în bucătele
- Se pune linte la fier în 1 litru apă, în vas acoperit, foc mic și să nu fie direct pe flacără, că se prende
- Se pune afumătura la fier în 1 litru apă, foc viu, să scadă
- Se rad ceapa și morcovul, se pun peste linte cam la un sfert de oră după ce anceput să fierbă
- Se pisează usturoiul
- Se desface făina în puțină apă călduță
- Se toacă verdeață și se amestecă cu smântână
- A trecut o oră? Ei bine, la o oră și ceva fix, zeama rămasă de la afumătură – cam 250 ml să fie, zic eu – se toarnă peste linte
- Linte amestecată cu zeama astăzi aromată mai fierbe 5 minute după care se adaugă usturoiul, foile de dafin, sare câtă vă place și în sfârșit zeamă groasă de făină
- Se tot amestecă 3-5 minute pe foc, linte s-a ngroșat, e bine să mai dea câteva clocole
- Se trage la marginea plitei, se acoperă bine și se lasă să-și revină după încercarea cu foc prin care a trecut, zece minute
- Se oferă fierbinte, acoperită cu bucătele de afumătură și smântână înverzită

Nu va fi nici o surpriză dacă o să bem la mâncărica astăzi îndesată un vin sec și foarte abrupt ca **Feteasca Regală**. Linte afumată se potrivește mănușă cu acest vin simplu, cinstit, care-și arată imediat și fără farafastăcuri cele câteva calități: prospetimea și un gust de măr necopt urmat de o fină insinuare amăruie.

În podgoriile din **Aiud** și din **Alba** acest vin comod, de masă lungă, mai primește un dar: un parfum musculos, dens vegetal, mult mai puternic decât vinulețul însuși.

CAȘ DE MERE

Sibienii fac așa: adună

- | | | |
|--|-----------------------|----------------------|
| • 1 kg mere | • 200 g caș dulce ras | • 150 g cașcaval ras |
| • piper | • 25 g unt | • 1 ou |
| • Curăță merele, le grijesc de cotoare, le tai felii | | |
| • Ung o oală cu unt | | |

- Aștern un strat de mere
- Presără caș și 50 g cașcaval, piper
- Mai aștern un strat de mere și alt strat de caș cu 50 g cașcaval, piper
- Bat ouă cu 50 g cașcaval și 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**, așa că o **Fetească Albă** de lângă Sibiu n-are decât să vă bucure când o beți și 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 și Târnăveni**, acest vin are o frăgezime unică și o superbă finețe?

Aromele sunt mai bogate și mai directe decât oriunde, – zici că miroși strugurel – personalitatea mai puternică, exprimată chiar de la vârstele dintâi.

Iar Feteasca Albă e păcat să se-nvechească – părere personală! – când prospetimea-i explozivă ține de tinerețe!

GOGOȘELE ARDELENEȘTI

- | | |
|---|--------------------------|
| • 300 g telemea | • 3 ouă (sau 4 albușuri) |
| • 100 g unt | • 300 g untdelemn |
| • Se bat ouăle (sau albușurile) cât se poate | |
| • Se rade brânza pastă și se amestecă cu ouăle | |
| • Se punе uleiul cu unt la foc iute | |
| • Se formează gogoșele și 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 sățioase) | |

Un rachiu, altă gogoșea, alt rachiu, altă gogoșică, așa trece Mărginimea Sibiului.

TĂIEȚEI RĂSCOPTI

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| • 500 g tăieței cu brânză | • 3 ouă |
| • 1 lingură untură | • 3 linguri caș ras |
| • 300 g carne afumată de porc | • 1 ceașcă smântână |

Tăieței:

- | | |
|--|---------------------|
| • 2 cești făină | • 200 g brânză oaie |
| • 4 ouă | • 1 lingură untură |
| • Se frământă făina cu brânză, ouă și câtă apă trebuie ca să iasă un aluat vârtos | |
| • Se intinde aluatul foaie potrivit de groasă, se lasă să se usuce și se taie făsiuțe late de 3-5 cm | |
| • Se pun tăieței la fier în apă cloicotită și sărată și apoi se rumenesc ușor într-o cratiță cu untură fierbinte | |

Răscopțul:

- Se toacă carnea cu cuțitul și se fierbe în foarte puțină apă (mai mult un sos)
- Se bate smântână cu ouă
- Peste ultimul rând de tăieței ce s-au rumenit în untură se aşază carnea fiartă cu sos cu tot, apoi se toarnă smântână; se pun iar tăieți ei, iar carne, smântână și tot aşa
- Ultimul strat trebuie să fie de smântână, peste care se presără din belșug caș
- Se dă la cuptor cu foc bland până se rumenește cașul

Prietene, dacă te prinde iarna-n Ardeal, într-un sat de deal dulce din **Alba**, și apuci la tăieții ăștia copți de două ori, n-o să uiți serile miroșind a fum, lumina ciudată, uscată și albastră, a „ziuricăi“ geroase, aburul de peste curți, încins de răsuflări de vită, și nici vinul alb, tineresc ce-l fac tăranii: de obicei o veche și drăgăstoasă **Iordană** bine strânsă pe la încheieturi, deși veselă din fire și fragilă...

POSMAGI DE BRAȘOV

Plămădeala:

- | | | |
|-------------|----------------------|---------------------|
| 100 g făină | • 1 pahar lapte cald | • 1 lingură drojdie |
|-------------|----------------------|---------------------|

- Se bate plămădeala și 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 puțin chimenul, cu plămădeală până se ia aluatul ușor de pe mâna | |
| • Chimenul se adaugă la sfârșit | |
| • Formele se ung, se potrivește coca în forme | |
| • Posmagii se ung cu ou și se pudrează cu zahăr, apoi se pun în cuptor încins, la foc molcomit | |
| • Când s-au rumenit, se taie posmagii felii și se lasă să se usuce pe marginea plitei | |

CARTOFI SĂRACI

O foarte gustoasă și în același timp ieftină și deasă găteală sibiană, de iarnă mai ales.

- 8 cartofi
- 1 lingură pastă roșii
- 3 linguri untură (1 pahar untdelemn)
- sare (nu prea multă, că asprește gustul mâncării)
- Se pun cartofii la fier
- Ceapa se toacă peștișori
- Când au fierit pe treisferturi, cartofii se scot din oală, se curăță de pieliți și se taie cubulete
- Ceapa se pune la călit în grăsime cu paprică, pastă roșii, sare, piper, amestecând bine
- Dacă ceapa s-a muiat, se adaugă cartofii la prăjit, să prindă coajă
- Când s-au rumenit, se oferă fie așa cum sunt, fie cu o friptură, că e frig și trebuie întărită

Vinurile albe din **podișul Târnavelor**, mai ales **Feteasca Regală** (ce gafă istorică și misterioasă! Cum ați putut, tovarăși, să aprobați, în anii '50, numele odios de „regală“ pentru o creație de-a noastră, proletără, socialistă?! Unde v-a fost vigilența?) **Feteasca Albă**, **Rieslingul** și **Sauvignon-ul** sunt, prin expresivitate, o încântare.

Vinuri seci în general, au un discurs limpede și energetic – mai direct și mai abrupt Regala și Riesling-ul, rafinat și mai bogat, Sauvignon-ul și Alba.

Cele două Fetească, cel puțin, sunt un etalon al soiului (ca toate vinurile albe din marea podgorie **Aiud-Alba-Blaj-Jidvei-Sebeș-Apold**). Aș spune chiar că sunt definiția completă și reprezentativă a calităților soiului lor, având corespondent doar în marea Fetească **Albă de Steiniger-Lechintă**.

Cu alte cuvinte, mai puțin prețioase: dacă te ții lipit de buchea cărții, de canonul oenologic, care zice că Feteasca Albă trebuie să fie așa și pe dincolo, vei recunoaște Feteasca Albă din zona Târnavelor.

SÂRMĂLUȚE ÎN CUIB

- 1 varză
- 2 cepe
- 1 pahar orez
- 5-6 crenguțe cimbru
- 1 pahar bulion roșii
- piper, sare, paprică, cimbru praf, după gust
- 500 g carne porc tocată
- 2 linguri untură
- 200 g costiță afumată
- 2-3 foi de dafin
- 1 cană supă carne
- Ceapa se taie bob de orez și 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 și se umplu sărmăluțe
- Acum se iau foi mari, câte două, și se fac cuib pentru cinci-sase sărmăluțe, puțin cimbru, 1 bucătă de costiță, legate cu ață ca un pachet de poștă
- 6 cepe
- piper, după gust
- 1 linguriță boia

- În oala mare, unsă bine cu untură, se pun câteva felioare subțiri de costiță, apoi cuiburile de sarmale, frumos aranjate
- Se presară varza tocată, 1-2 crenguțe cimbru, foi de dafin
- Se toarnă supa și bulionul, se acoperă, se dă la foc mic, 3-4 ore, c-așa-i câtul sarmalelor, mai lung

Nu știu sarmalagii ce să mai inventeze!

Nu le-a ajuns că-s una-n Moldova, mici și vesele, alta-n Ardeal, mari și pre-sărate cu cărnuri afumate, și alta-n Valahia, unde-s potrivite!

Nu le-a ajuns nici că-s ba cu păsat, ba cu foi de viță și stevie, ba de post, ba cu urdă! Acum au scos și ciudătenia asta, sarmale în sarma, ca teatrul în teatru, de nu mai știi de e găteală cinstită sau Hamlet!

Fiind o chestie atât de subtilă, de inefabilă și de contradictorie, născând grave întrebări fără răspuns în scolastica gastronomiei, cuibul de sarmale în sarmale – descoperit de mine la o Nedeie târnaveană – mă obligă să-mi aduc aminte de mari sărbători și 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 și sigur de atotputerniciat, numai vinul acela ar putea clarifica enigma insolentă a sarmalelor încuivate solitar în podișul Târnavelor (dar aşteptați să vedeți ce fac bucovinenii!)

Nedeia: *La Nedeie aleargă mic și mare, Tânăr și bătrân, căci nu e de-a putere și nimeni care n-ar dori a lua parte la dânsa. Și mai ales fetele și feciorii mai degrabă ar voi nu știu ce să li se întâmple decât să nu poată merge la nedeie.*

Aici se întâlnesc rudele, se împacă pizmașii și se leagă între dânsii legături de prietenie. În ziua determinată se văd români venind din toate părțile îmbrăcați în portul lor cel sărbătoresc.

Nedeia se face de două sau trei ori într-un an și anume: la Paști, la Ispas și la Rusaliu, și se constituie de regulă din feciorii care făcură „ospățul feciorilor“. La nedeie însă adeseori iau parte nu numai români, ci și unii streini, că să se desfăzeze și să guste și ei din nemărginita bucurie a românilor.

Ospătarul – pentru că feciorii au mers tot la el în semn de recunoștință – „scoate nedeia“.

În ziua întâia își petrec numai feciorii, în a doua zi toți, iar în a treia „încâlcesc nedeia“.

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

PAPARĂ

- 10 ouă
- 2-3 linguri unt
- 1 pâine albă de grâu nu prea mare
- 500 g brânză de vaci (caș dulce, telemea puțin sărată)
- 1 litru lapte
- sare, după poftă

- Laptele se bate furios cu 4 ouă
- Se taie pâinea cubulete sau felii și se înmoiaie în lapte
- Se freacă brânza cu 6 ouă, se potrivește de sare
- Se unge cratița cu unt, se aşază bucăți de pâine, se fărâmițează brânză, apoi iar pâine și iarăși brânză, ca ultim strat
- Se toarnă laptele rămas și se dă la cuptor, foc mic, să se rumenească încet și să se întărească papara ardelenească

Taină: Nu umpleți cratița, că papara crește și dă pe afară.

Papara e de obicei cina năsăudenilor și brașovenilor dar și a bănățenilor, măritată cu oarece ceapă verde și o țuică cuminte.

Petrecerea de Bricelat (Năsăud). Locul de petrecere, adică Berea, mai totdeauna este la unul dintre crai.

A treia zi de Paști, fiecare fată are să ducă la Bere de ale mâncării, îndeosebi au să ducă fiecare cel puțin câte-o pască, un ou alb nefiert și altul fier rosu. Iar feciorii au să ducă băutura, de regulă vînarsul. De sine înțelege că craii au să premeargă cu exemplul: ei dau câte o mieră de grâu curat pentru pâne și o serie de vînars.

*După ce s-au întrunit toți, flăcăii și fetele se pun cu toții la ospăț, mănâncă și beau, iar mai pe urmă se pune pe masă **papa cea mare**, făcuță din toate ouăle cele albe nefierite cele aduse fetele.*

Din aceasta mănâncă împreună toți, ca semn de iubire și prietenie ce este între tineret.

După ospățul acesta se începe jocul, care durează până seara la murgit. Atunci fiecare fecior și fiecare fată mulțumește crailor pentru petrecere și duc apoi pe la casele lor.

(S.Fl. Marian – „*Sărbătorile la români*“)

CIORBĂ TRANSILVĂNEANĂ

În munții Apuseni, vara e răcoroasă, n-ajută nicicum la „grădinit“; două foi de varză, o gulie infirmă sunt tot ce obține moața din pământul roșu și subțire, abia acoperind stârcea rece. Așa că mai ajută ciorba cu o mâna de turnăței.

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| • 500 g carne afumată | • 100 g slănină afumată |
| • 500 g frunze gulii și varză | • 2 linguri untură porc |
| • 2 linguri făină | • 1 legătură mărar |
| • 1 ceapă | • 250 ml lapte acru |
| • usturoi, după gust | • sare, piper |

Turnăței:

- 4 ouă
- 4 linguri făină
- ceva sare

- Se bat ouăle cu făina până ieșe o pastă, se săreză, se vor turna, când le vine vremea, încet, strop cu strop, în oala cu ciorbă cloicotită
- Carnea și slănină se pun la fier în 2 litri apă; se spumuește zeama, se lasă să fierbă 1 oră
- Se spală bine frunzele, se opăresc și se taie tăieșei
- Se toacă ceapa
- În 1 lingură de untură încinsă se prăjesc ceapa și frunzele
- În a 2-a lingură de untură se prăjește făina, care se stinge cu zeama din fiertură
- Se toarnă rântașul peste ceapă și frunze și rezultatul peste ciorba clocoțind, să se înțeleagă
- Se picură turnăței
- Se toacă mărarul și usturoiul, se freacă cu sare și lapte acru și se adaugă ciorbei, care acum e bună de mâncat

FASOLE VERDE DE CLUJ

- | | |
|---|---------------------------|
| • 1 kg fasole verde | • 5 ouă |
| • 200 g cașcaval (caș) mai uscat | • 400 g afumătură de porc |
| • 100 g unt | • sare, piper, paprică |
| • Fasolea se taie bucățele și se pune la fier | |
| • Cașcavalul se rade | |
| • Afumătura se toacă | |
| • Se scurge fasolea și se amestecă cu afumătura, ouă, 100 g cașcaval, 50 g unt, sare, piper, boia | |
| • Se unge bine o cratiță cu unt, se pune amestecul și se presară cu cașcavalul rămas. | |
| • Se dă la cuptor până se rumenește | |

Afundat fericit între două mari podgorii, Lechința și Silvania, Clujul – Clusium, loc închis în latină – suge de la două țâțe (ca să nu mai spun la ce se dedă când se lasă mai la vale, spre sudul târnăvean).

Am găsit mereu sub Feleac același vin rafinat al românilor, **Feteasca Albă**. Cel de **Batoș** (Mureș) e bine închegat în tării și culori, cel de **Jac** (sau Viile Jacului), din Sălaj, e mai senin, dar cu contururi de soi mai vizibile. Amândouă sunt (Doamne, mulțumescu-ți pentru frumusețea și bunătatea vieții noastre, cătă 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 BRAȘOV

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| • 1 linguriță cuișoare praf | • 250 g zahăr |
| • 100 g rahat tăiat zaruri de table | • 500 g făină |

- 1 linguriță bicarbonat
- 1 pahar măcinătură de miez de nucă
- 3 linguri untdelemn + 1 lingură pentru uns tava
- Se frige jumătate din zahăr, până se topește-rumenește, se stinge cu apă (cam trei pahare)
- Se adaugă restul de zahăr, se lasă un cloicot-două
- Se pun făină, bicarbonat, scorțișoară, cuișoare și untdelemn, se amestecă bine
- La compoziție se mai adaugă rahat și 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 făgărașană veneau, la Sângeorz, când se ridică bradul de Arminden, negustorii de turtă dulce. Dar ce turtă!

Era viu și pestriț colorată, cu tot felul de oglinoare îngropate sub glazură. O făceață săși și secui de pe Olt în toate formele – păsări, cruci, oameni, roți, flori – după cum știau din bătrâni.

Cumpărau toți turte, dar rar le mâncă cineva: mai toate erau daruri primite de la cei dragi, așa că devineau bibelouri fetișizate prin colțuri de casă, în camerele bune.

Și azi, e o jumătate de secol de atunci, poți vedea, în crepusculul și în răcoarea unei camere de oaspeți, pe milieul de dantelă de pe lada patului, rezemată de un bibelou alb, lucios, o „pupăză“ stins multicoloră de turtă dulce, pietrificată de decenii.

CAȘ LA CUPTOR

- | | |
|------------------------|------------------------|
| • 500 g caș scurs bine | • 4 ouă |
| • 1 lingură unt | • 1 ceașcă smântână |
| • 1 lingură făină | • sare, piper, paprică |
- Se taie cașul bucătele
 - Se unge o oală sau un vas de Jena cu unt, se aşază strat de caș
 - Se bat ouăle cu smântână, făină, sare, piper, se toarnă peste caș
 - Se presară, pentru frumușață, cu boia, se pune în cuptor, la foc mic să se rumenească

Cașul fierbinte, cu mămăligă și o ceapă roșie atinsă un pic de ger va miza totul pe vinulul **Iordovan**, că doar la Brad suntem. Degeaba însă! În pofida numelui său, sucul alb și subțirel nu va iordanî pe nimeni, că e mic și nu știe, țărănușul în veselia lui mustoasă, decât să se joace și să cânte.

MUȘCHI UMPLUT DE CLUJ

În Dej și la Gherla am gustat mușchi de Cluj, iarna, lângă Crăciun, cât timp erau încă de toate, din ale râmătorului.

- | | |
|--|--------------------------|
| • 1 kg mușchi | • untură pentru uns tava |
| • câțiva cătei de usturoi | • sare, piper, paprică |
| • 5 cărneați afumați, lungi de-o palmă | |
- Se taie mușchiul porții și se bate foaie
 - Se freacă cu sare, piper, boia și usturoi
 - Se face sul peste cărnăt
 - Se unge tava cu un pic de untură, se pun știuleții de mușchi și se dau la cuptor, cu un pic de apă
 - Când s-a rumenit carne și s-a dus apa, totu-i gata, mai lipsește un Riesling sec de Unguraș (Gherla), corect și elegant, atât de corect, că zici că-i scos din carte

GĂLUȘTE DE PĂSAT

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| • 1 ceașcă de păsat | • 0,5 litri lapte |
| • 2 ouă | • 100 g brânză |
| • 1 farfurioară de pesme | • untură pentru prăjit |
- Se pune laptele la fier; la primul cloicot se adaugă păsatul, să cloco-tească până se-nmoiae
 - Brânza se rade
 - Ouăle se bat
 - Dacă s-a muiat păsatul, se lasă să se răcorească apoi se frământă cu brânză și ouă
 - Se întinde aluatul obținut pe o planșetă udă într-o foaie de 1 deget grosime și se taie bucăți
 - Se tăvălesc găluștele-n pesmet și se prăjesc în untură încinsă

Chiftelele acestea (sau frigănelele, sau cum vreți să le spuneți) fac față 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 și verzuie („ce vin zgubilitic!“ s-a minunat prietenul Dan Condurache) declama din ulciorul gros ca o conductă, prin intermediul Tânărului Horațiu 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.

CORNULETE FOARTE BUNE

Aluat:

- 500 g făină
- 12 gălbenușuri
- 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
- Dimineața se întinde foaie subțire cât să nu se rupă
- Se taie pătrătele de câțiva centimetri (sau de-o palmă, sau de cât vreți)

Umplutură:

- Marmeladă ori dulceață
- Rahat
- Nuci măcinate frecate cu spumă de albuș și zahăr
- Se pudrează 1 tavă cu făină
- Se pune umplutura pe fiecare pătrătică, se rulează, se pun cornuletele în tavă
- Se coc în cuptor încins, la foc mărunt, până își schimbă culoarea și devin sfărâmicioase

Glazură:

Când sunt gata se presară din belșug cu zahăr pudră

TĂIEȚEI CU VARZĂ

- 500 g varză dulce (sau murată)
- 2 linguri untură
- 1 linguriță chimen pisat
- 300 g tăieței
- 1 ceapă mare
- 1 linguriță rasă paprică
- Ceapa se rade, varza se taie fideluță
- Se încinge untura, se călește ceapa
- Se adaugă varza, chimen, boia, piper, se lasă să se călească, acoperit
- Se pun tăiețeii la fier, 10 minute, se scurg
- După ce varza s-a muiat, se adaugă tăiețeii, se săreză și se amestecă ușor

Știți cum e să bei la Reșița, după tăieței cu varză, o sticlă de bere neagră (din cea mai dulceagă), scoasă aburită și îmbrobonată din frigiderul unde a stat toată noaptea?

La fel de bine ca la Marghita!

GULII UMPLUTE

Mult prețuite în Transilvania, guliile umplete nu sunt diferite de roșiiile, ardeii, prazul, verzele și ce legume mai umple românul.

- 10 gulioare
- 2 legături mărar
- 2 roșii

- 1 pahar orez
- sare, piper, cum vă place
- 400 g carne vițel (mânzat) tocată

Sos:

- 2 linguri pastă roșii
- 6 cătei usturoi
- 1 ceașcă smântână
- 2 linguri untdelemn (50 g unt – e mai fin)
- Guliile se curăță de coajă, se scobesc cât se poate
- Mărarul se toacă
- Se amestecă carnea, orezul, mărarul cu sare și piper
- Se umplu guliile, se căpăcesc cu felii de roșii
- Se unge un vas cu grăsimi, se potrivesc guliile
- Vasul se pune în cuptor, acoperit la foc potrivit, cu vin, supă, miezul guliilor, pasta de roșii – cca 1 oră
- Se toacă pătrunjelul și usturoiul, se amestecă cu smântână
- A trecut 1 oră? A scăzut zeama? Se ia capacul, se toarnă ploaie smântână și se lasă în cuptor, să se rumenească ușor la suprafață, până arată ca un câmp de primăvară, cu neaua ușor fanată și mușuroaie de pământ roșcat răsărit din omăt

Cândva, umplutura de guli se bea cu **Rujița de Zarand**, un vinuț roșulean compus din vinuri de-ale Aradului. Bunicul, cel puțin, povestea, când adormea bunica, de chefurile lui cu Rujiță în casa unei șvăboice de pe lângă Deta.

Azi, la o mâncărică cu obraz mai degrabă subțire, v-aș recomanda, dacă nu găsiți **Iordovan**, o călătorie lungă la **Panciu**, de unde să veniți cu patru damigene de albe zglobii: **Plăavaie, Galbenă, Crâmposie și Frâncușă**. Din superbutelcile pânteacoase vor ieși, asemeni djinului din lampa lui Aladin, patru duhulețe vesele cu poftă de joacă. Cele patru vinuri de masă acidulate, antrenante, cu merituoase nuanțe de gust și aromă se pot însobi cu multe din bucatele noastre vegetalo-animale pentru că sunt seci și viguroase.

Obsesia franțuzească a vinurilor roșii, repet, n-ar trebui să ne bântuie și pe noi. Vinurile noastre albe, seci, bărbătești și acide, transformă mitul vinului roșu la mâncarea cu carne în prejudecată.

La fripturi, la grătarele și sarmalele de porc, la vânat, poate că da, vinul roșu matur, seniorial și solemn, e un fel de porunca a unsprezeceea.

Dar de ce să chinui o mâncărică sau o tocănăță diminutivală, de ce să o pui să se cătere pe scara socială spre o mezalianță ridicolă, când ei i se potrivește, de veacuri, **Iordovanul de Samsud, Roșioara de Dolj, Mustoasa de Măderat și Bășicata de Dealu Mare**?

MĂMĂLIGĂ CU MAGIUN

- 1 litru apă
- 50g unt
- 1 linguriță sare
- 450 g magiun prune sau caise
- 500 g mălai
- 1 albuș de ou
- 250 g nuci
- 100 ml smântână

- Se face o mămăligă rotundă, mai vîrtoasă, ca pentru mămăliga pe pături, se taie felii cât mai subțiri, 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
- Așternem pături-pături magiunul, nuci pisate și mămăligă
- Peste ultimul strat de mămăligă, așternem magiun bătut cu albuș de ou, smântână (de frișcă) și nuci pisate
- Dăm la cuptor încins și nu lăsăm mai mult de un sfert de oră, că nu e nevoie

Nu știu ce să bem la bucuria asta dulce acrișoară. Un must de **Traminer roz de Alba** (că aşa am cunoscut-o eu pe Desdemona Pătrului și mult bine mi-o părut)? Ar merge, mai ales dacă a luat-o nițel din loc și fâsâie ca o cobră îndragostită.

PAPARĂ DE HALMEU

S-ar vrea omletă dar nu e și nici altceva nu-i, căci coptura asta ne-ncadrabilă e doar ce scrie, „papară de Halmeu“.

- 4 roșii mari, bine coapte
 - 250 g cârneați afumați
 - 6 ouă răsfierite
 - 1 lingură untură (unt)
 - sare, piper, paprică, cum vă e placerea
 - 2 ouă crude
 - 1 ceașcă smântână
 - 1 ceapă
- Ceapa se toacă și se pune la călit în untură
 - Roșiiile, cârneații și ouăle fierte se taie felii
 - Smântâna se bate cu 2 ouă crude
 - Când ceapa s-a muiat, se aștern roșiiile; cârneații și ouăle, se presară cu condimente, se toarnă smântâna cea bine bătută și se dă la cuptor până prinde oarece culoare

Vinul alb de **Halmeu**, rasat și delicat – **Furmint** ori **Fetească Albă** – e mereu un bun și deosebit de elegant însotitor la găteli ce pot părea rustre și nu sunt.

TOCANĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE PURCEL

La Jibou, lângă o splendidă grădină botanică, era acum vreo douăzeci-treizeci de ani o cărciumioară – „Grădina de vară dendrologică“ – ținută de o unguroaică cu bărbat valah (sau invers, nu mai țin bine minte). Perechea, dincolo de câteva chestii îngrozitor de grele (felii de slănină groasă fierte în untură, osânză de porc

frecată cu ceapă și smântână, cârneați din slănină) făcea din când în când câte o mâncărică pe care o anunța la douăsprezece fix pe copacul din fața intrării cu o pancartă verde: „tocaniță țărănească de purcel“ (am înțeles, după aceea, că avea cinci afișe, în cinci culori, pentru cele cinci feluri de mâncare ale casei, „ca să nu mai piardă timpul domnii cu cititul“).

Apăreau imediat cele două mașini ale miliției din oraș, ticsite, veneau în trombă Dacia primarului, chirurgul și ginecologul spitalului, tovarășul în civil etc.

„Gestionarul“ aducea blidele cu mâncare în față, la cele patru-cinci mese ale grădiniței înconjurate de niște tuiu pricăjiți, iar ea, „tovărășa chelner“, le ducea pe cele din spate, de la „separeuri“, lângă cocinile de porci, unde se înghesuau, invizibili, privilegiații.

Vinul era local și neașteptat de gustos, oferit cuviincios, cu carafe mici: **Traminer Roz, Pinot Gris și Fetească Albă de Zalău și Șimleu**.

Hazul nebun era dat de privirile chiorâșe și comentariile acide, invidioase, pe care le mormâiau cei din grădină și cei din separeuri: cei din față aveau sentimentul că „spatele“ mânâncă și bea ceva mai bun decât ei, cei din dos îi urau pe cei fără griji și responsabilități 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 ezitate, vinuri exceptionale, **Fetească Albă și Regală de Aiud**, în sticle îmbuteliate sub eticheta... Cotnari! Ce dracu' se întâmplă cu mărcile românești?!)

Mâncam însă, hulpav, două-trei farfurii cu tocaniță fragedă, picantă exact cât trebuie. Mă aşezam, ca ziarist ce eram, la o masă din bucătărie, undeva între „față“ și „spate“, nici cal nici măgar, nici ștab nici om de rând, bucurându-mă, de obicei gratis, de o comedie umană eternă, de o tocaniță magnifică dar efemeră și de un vin de rasă.

Din când în când, însă, trebuia să-mi plătesc fotoliul de spectator, povestind false can-can-uri bucureștene și ținând dizertații literare pe „scena“ din spate, spre mai buna digestie a potentatilor.

„Față“ mă supraveghează, atent-indiferentă, ca pe un câine vagabond necunoscut: decor banal și totuși imprevizibil.

- 2 kg cartofi
- 1 varză murată
- 1,5 kg carne grasa de purcel (tânăr, dar nu în lapte)
- 500 g costiță afumată, bine împănată
- sare, piper, cimbru, paprică (un pic iute dacă e, rău nu e)
- 3-4 cepe
- 1 căpătană usturoi
- 3 linguri untură
- 1 lingură ulei

- Carnea și costița se taie îmbucături și se prăjesc în untură încinsă
- Cartofii se pun la fier în coajă
- Ceapa se taie peștișori
- Usturoiul se pisează pastă
- Când cartofii sunt aproape gata, dar încă cleioși, se curăță, se taie felii și se pun la prăjit în untură, împreună cu ceapa, câteva minute; apoi, se lasă să aștepte, acoperiți, să nu se răcească
- Varza se toacă fideluță și se freacă cu boia și ulei
- Carnea fiind rumenită, se toarnă usturoiul, se mai lasă două clocote, se săreză-piperează și se scoate pe un platou
- În untura încinsă se răstoarnă varza, se succete de câteva ori, să se călească ușor
- Pe platou se aranjează, lângă carne, cartofii și varza, și se presară cimbru praf

OUĂ PE SMÂNTÂNĂ

Într-un tuci nu prea înalt, oșenii fac aceste ochiuri care mămăligă cer, nu altceva

- 1 litru smântână mai groasă
- 6-10 ouă (câte încap în cratiță cu smântâna dimpreună)
- sare, câtă vă place
- Se pune smântâna în tuci (sau într-un vas „de Jena“)
- Se sparg ouăle și se potrivesc cu mare grijă în smântână, să nu se spargă și gălbenușul
- Se săreză și se dau la cuptor cu foc potrivit, până se-ntăresc albușurile

Un rachiu de Tarna Mare, jumătate prune – jumătate căpșuni? Musai!

FRIPTURĂ DE ZALĂU

- 1 kg carne de porc (pulpă, mușchi) • sare, piper, paprică
- untură (cât să acopere friptura)
- Se taie carnea felii groase de 2-3 centimetri
- Se crestează fiecare felie în lung și-n lat, dar nu de tot (să apară ca un câmp „saians ficșan“ de mușuroaie cubice) și se freacă cu sare, piper și boia
- Se pun la prăjit în untură încinsă, până se rumenește și devin crocante
- Se dau la masă cu sos de roșii și murături în oțet

La Zalău e la el acasă, făcut parcă special pentru asemenea fripturi, un vin celebru, deși țărănesc, **Negru Vârtos** sau **Corb** (deja bine cunoscut dumneavoastră).

E o neprețuită sevă întunecată, săngele țărănnii, Dumnezeu știe de când țășnit din pământ românesc!

E un vin precum îi e numele, puternic și îndesat, direct și bărbat.

Și, dacă tot m-ați lăsat până acum, cu îngăduință și răbdare, să bat câmpii ici și colo, voi continua în nesăbuință și inconștientă speculație: nu mi se pare deloc lipsit de interes faptul că două dintre foarte puținele negre românești vechi, Seină și Corb, își au originea la nord de Zalău, pe pământurile dacilor liberi.

SOS DE ROȘII

Deși vânătoresc, deci un pic mai tare, cu nerv și corp, chiar agresiv (dar aşa, într-o doară), acest sos îmbrăcă totuși surprinzător de catifelat, de subtil nu numai cele mai fine medalioane de căprioară, ci și alte cărnuri, chiar legume și paste făinoase. Și pește la nevoie.

Nu va fi niciodată românesc – nu ne-ar ierta în veci plagiul asta mediteraneanii – dar a devenit atât de popular încât nu-1 mai poți evita din patrimoniul național. Și apoi, toată lumea știe: lângă Spania, Italia și Maroc, România e țara celor mai parfumate și succulente roșii din lume (ce-nseamnă vara uscată și fierbinți). Și totuși, avem o contribuție originală la alcătuirea savantă a acestui sos: paprica și mărarul! Pentru că paprica (cuvânt ieșit în univers via Budapesta) sau boiaua – dacă nu știați – se zice că a fost oferită Europei și lumii de frații secui din Covasna și Harghita, iar mărarul e mai valaho-moldovenesc decât e shampania franțuzească și Hong-Kongul chinezesc!

- | | |
|--|---|
| <p>I. • 1 1 bulion roșii răscoapte</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 ml rachiu • 1 linguriță boia • 200 ml vin • 1 legătură cimbru uscat • 1 lingură frunze de tarhon | <ul style="list-style-type: none"> • 1 linguriță rasă piper măcinat • 1 linguriță sare • 1 lingură zahăr • 1 linguriță miere • 1 legătură mărar • 1 ceapă |
| <ul style="list-style-type: none"> • Se taie ceapa bucătele minusculle • Se rumenește în ulei cu delicatețe, să nu se ardă nici măcar un milimetru pătrat • Se stinge cu bulion • Se adaugă vinul, oțetul, rachiul, sareea, piperul, boiaua, legătura de cimbru – să fiarbă totul în clocote mici • Se toacă mărarul și tarhonul cât de fin • Într-o tigăță se pune zahărul la topit („caramelizat“); se stinge, când s-a colorat, cu puțină apă, se trage de pe foc, se amestecă cu mierea • După 30 minute de fier se adaugă la zeama zahărul • Se mai fierbe un sfert de oră, amestecând mereu • Se trage de pe foc, se presară verdeața | |

Mă întreb (vă previn că acum voi cădea în cel mai întunecat și inadmisibil ridicol) cum de e posibil ca, mâncând împreună secole întregi un asemenea sos internațional, o binefacere dumnezeiască a lumii, ungurii și românii nu s-au

putut înțelege? Singuri și vecini într-o mare slavă, deloc prietenoasă, împărțind (înfruntând?) împreună totul – istoria, geografia, ciorbele, seceta, gastronomia porcului, imperiile, tocănițele și gulașurile, Carpații, turcii, Tisa și Mureșul și Dunărea, rușii, inundațiile-ei au devenit, absurd și aparent ireconciliabil, „dușmani tradiționali“!

Sigur, știu textul, îl și recit pe de rost dacă vreți, doar sunt ardelean: „aroganța nemeșască“, „frustarea valahă“, „revanșa maghiară“, „revanșa română“, „complexul tărâmului pierdut“, „complexul țării jinduite de alții“, „nesiguranța ca o frică“, „incertitudinea ca o neîncredere“ ș.a.m.d.

Șase milioane de români ardeleni se tem de un milion jumătate de unguri și secui ardeleni; un milion jumătate de unguri și secui ardeleni nu mai știu (sau se tem să nu uite) cine sunt; douăzeci de milioane de români și zece milioane de maghiari se tem iritat unii de alții!

După două mii de ani de latinitate și optzeci de ani de la Marea Unire, români tot mai cântă, înfricoșăți, „Noi suntem români! Noi suntem aici pe veci stâpâni“ (și se uită în jur pe fură, 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 oprește!)

E ridicol! Marele rege al maghiarității, Matei Corvin, a fost român. În schimb Bela Bartok este, vrem nu vrem, cel mai mare compozitor al românilor.

Dacă te uiți la structura economică de bază, la idealurile europene (ca să fiu și actual) dar și la bucătărie sau la jocurile țărănești, nu vezi, practic, nici o diferență de fond. Suntem, dintr-o perspectivă sociologică, două dialecte apropiate ale unui logos central-european.

„Dușmani tradiționali“?! Haida-de! Râd paprica și mărarul de noi! Râde sosul ăsta înfrățit și federativ (căci mereu am visat cu prietenul meu Zoli Bako, ronțind împreună gomboții umpluți cu urdă și mere – creața noastră – o federație, o țară cantonală maghiaro-română – o uniune inter pares pre-europeană, care să ne ajute, și pe unii și pe alții, să uităm ce ne desparte și să ieșim mai repede la lumină)!

II. La aceeași rețetă de mai sus se adaugă, înainte de mărar, o căpățână de usturoi tăiat felii microscopic, 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 gulaș, papricaș cu găluște făcute cu urdă, colac Kurtös umplut cu smântână și mărar. La deschidere vom bea o țuică de Kolosvar și o palinka de Năsăud iar ca vin, **Grasa de Cotnari**, care, pare-se, provine din același Furmint din care s-a născut și marele Tokay.

POGĂCI

- 100 g jumări de porc
- 300 g făină
- 100 g drojdie
- 100 ml smântână
- 5 gălbenușuri (albușurile merg la uns)
- 100 g untură
- Se dizolvă drojdia în smântână
- Se toacă jumările
- Se amestecă totul bine și cu răbdare până devine un aluat „cu bășicuțe“
- 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 albuș
- Se pun în cuptor, la foc potrivit, până se rumenesc

Budai-Deleanu ne-a predat la Școala Ardeleană destul despre pogăci ca să ne bucurăm când le vedem la crășmele de pe Mureș. 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
- 100 g untură (ulei)
- sare (după gust)
- 300 ml lapte
- Umplutura:**
- 800 g creier
- 100 g unt
- 4 ouă
- piper, sare
- 150 g untură (untdelemn)
- 1 ceapă
- pătrunjel
- Creierul se curăță și se fierbe
- Pătrunjelul se toacă
- Ceapa se călește în grăsimă
- 2 ouă se bat
- Dacă a fierit creierul, se scurge, se taie bucățele și se pune pe foc lângă ceapă, amestecându-se cu cele 2 ouă, sare, piper, pătrunjel
- Când s-a întărit nițel amestecătura, se ia de pe foc și se lasă să se răcească
- Se bat celelalte 2 ouă
- Se pune o tigaie cu grăsimă pe foc
- S-a răcit amestecătura? Se umplu clătitele, strâns
- Se trec prin ou, se tăvălesc prin pesmet, se prăjesc

Bucătică faină de pe la Oradea (acolo am băut eu acum patru decenii, prima dat cred că și ultima dată un cupaj rozé, care azi nu se mai face, cred, o îmbulzeală de roșii și albe de pe la Baratca și Ghioroc, numită pompos **Roz de Zarand**).

Merge cu telemea, caș sau cașcaval ras deasupra. Sau cu un sos picant de roșii.

Dar și mai bine merge cu un **Iordan (Iordană) de Alba**, vinul cameleon și popular al blândeii Transilvaniei. Spun cameleon pentru că acest vin mic de masă lungă, parfumat ca o spiterie (care s-a strecurat și în podgorile de elită ale Transilvaniei, și în gospodăriile tărănești) ia, datorită pământurilor și însoririlor diferite, cele mai neașteptate înfațisări. Se închide sau se luminează la culoare, își oprește sau îmblânzește gustul, e farseur și bucuros de experiențe noi. N-am văzut viață mai dispusă să-și schimbe amintirile pe ce găsește unde se mută!

La Alba – locul celor mai parfumate vinuri albe din țară (mă refer la **Riesling, Fetească, Pinot Gris, Sauvignon**) – **Iordovanul** (sau **Iordana**) e sec ca o ghilotină. Așa că ne oprim la Alba.

Frumos că-i Tânăr, alb verde ca o ondină și aromat ca o iele cu fân proaspăt și coji de lămâie verde, Iordanul de Alba are gust de fruct crud și de castană coaptă. Se lasă băut în neștiire, ca un izvor de munte. La a treizeci și saptea ulcică o să vi se pară că e târziu și că vă e puțin somn, dar tot ce veți ști sigur e că nu va mai puteți scula de la masă.

Dimineața, o să vi se pară că ați dormit liniștit și fericit două veacuri, că lumea e mai frumoasă cu un vis și că mestecați 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 și numiți iordanitori, merg din casă în casă și ridică în brațe fetele de măritat și copiii. Unul dintre flăcăi, cel care joacă rolul de preot, stropește membrii familiei cu busuiocul înmuiat într-o căldărușă și cântă Troparul Bobotezei. În unele sate persoanele întâlnite pe uliță sunt duse la fântână sau la râu și udate. Fetelor de măritat li se iau basmalele de pe cap, semn că sunt invitate seara la masa comună și ce o mai fi.

Iordanitorii primesc ca dar băutură, carne de porc, colaci și bani cu care cumpără vin și plătesc lăutarii. Cu alimentele și băutura strânse la colindat, dar și 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 înțeles peiorativ: „a te iordană“ sau „a iordană“ pe cineva însemnă a te îmbăta sau a îmbăta pe cineva.

Există, în aceeași noapte, și **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 și sarea, dacă nu mai mult), e puiul pe ciolan afumat, de loc banal.

- piper
- boia dulce, cimbru
- 500 ml vin alb dulce
- 50 g rachiul de mere

- 50 g oțet de mere
- mărar
- 1 linguriță miere
- 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 bucăți cu șorici cu tot, se aşază pe fundul unei crătișe și se încinge ușor, cu puțină apă până începe să lase zeamă
- Când s-a adunat ceva untură, se aştern peste șorici bucățile 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). Și ar fi mai bine să fie mai mulți pui, pentru că pe Crișuri sunt la preț; copanele (și să mai bat puțin câmpii: țara Bihariei e deopotrivă gustului japonez – picioarele rămân partea cea mai bună; pieptul – „albitura“, obsesia frântuzească – e bun doar la salate și tocături; pielea, târtița și aripile – la mare preț în China și Polinezia – care sunt, pentru olteni dar și pentru mine personal, un rafinament, pe Crișuri ajung cel mult în ciorbe)
- Peste copanele pipărate tare, în număr de vreo opt, frecate risipitor cu boia dulce și cimbru, se aşază felii de carne din ciolan până devin un capac
- Acum se adaugă vinul, de preferință o tămâioasă
- Se mai presără ceva boia
- Pentru sugerarea personalității complexe a acestei chestii nordice, se amestecă și rachiul, oțetul și lingurița de miere
- După aproximativ o oră și jumătate de cuptor cu foc mic, în vas acoperit, minunăția e gata, dacă-i pui și niște verdeață, mărar tocat mărunt

Dar nu poti să-o mânânci decât dacă bei cu un roșu, o **Cadarcă de Minis** adevărată care se plimbă de la **Baratca spre Arad**, încercând să se decidă unde-i matca ei bună. Că Biharia și Banatul împreună au clocit aceste demâncări, nici austriice, dar nici nemțești, nici sârbești și nici ungurești ci și aşa și aşa, adică românești.

DULCEAȚĂ DE OAS

Între Tarna Mare și Halmeu, dulceața se face după altă socoteală decât cea muntenescă. Mie-mi place că păstrează fructele întregi.

- 1 kg zahăr
- 1 linguriță sare de lămâie
- 1 kg căpsuni frumoase, nici mari, nici mici, dar coapte și cât se poate de proaspete (sau cireșii, vișine, zmeură, caise, prune, coacăze etc.)
- Se grijesc fructele de codițe, se spală în apă multă și se scurg bine pe o sită
- În ceaun smălțuit se aşază 1 strat de zahăr, 1 de căpsuni și se presără puțină sare de lămâie, apoi iar zahăr, și a.m.d.

- Ultimul strat trebuie să fie de zahăr
- Se lasă să respire o noapte, până încep căpușunile să-și lase zeama
- Se pune ceaușul pe foc mic, întâi, să se încingă, apoi, când a-nceput să fierbă, la foc iute, în total 1 sfert de oră
- Nu se amestecă cu lingura, ci numai se scutură ceaușul
- Se ia ceaușul de pe foc, se lasă până a doua zi, să se răcească, când iar se pune la foc, după același meremet, încă 10 minute
- După ce dulceața s-a răcit, se pune cu grijă în borcane, se leagă și se mai fierb borcanele într-o crătiță mare, 1 sfert de oră (idiomul profesiei cere: „se dau borcanele 15 minute la bain-marie“)

IAHNIE DE FASOLE

ca la Maramureș

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------|--------------------|
| • 500 g fasole – bob mare | • 1 lingură făină | • 1 lingură untură |
| • 200 g costiță | • 2 cepe mari | • 100 ml smântână |
| • 2 foi dafin | • sare, piper, oțet după gust | |

Seară

- Se pune fasolea la înmuiat în apa rece

Dimineață

- Se fierbe fasolea cu dafin și sare o oră și jumătate (până se-nmoiaie) în apă, abia s-o acopere
- Se pune piper, oțet
- Se desface făina în zeama caldă, se adaugă la fiertură – va molcomi până se-ngroașă sosul
- Se prăjesc ceapa și costița tocate mărunt în untură
- Se ia fiertura de pe foc, se toarnă peste fasole ceapa, costița și smântână și se oferă cu murăturile corespunzătoare

Unul din cele mai populare vinuri roșii mici ale României – placut, băubil, curat la-nfățișare și cu prospetime explozivă (în primul an, când trebuie băut, altfel se borșește) Negru Moale sau Seină (și are rădăcina la Seini lângă Baia Mare) se potrivește grozav cu mâncărica astă de munte și de fasole.

Turtuca de Îndreluță, e o turtă din aluat amestecat cu miere. Se coace pe vatră, e mâncată de fetele de măritat din Maramureș în seara zilei de Sântandrei pentru a-și visa viitorii soți.

CHIFTELE DE MĂMĂLIGĂ

- | | |
|--|---------------------------------------|
| • 500 g mălai | • 1,5 litri lapte |
| • 100 g brânză telemea | • 2 linguri unt + untul pentru prăjit |
| • Se pune laptele la fierb și, când a dat în clopot, se toarnă mălaiul | |

- Se amestecă bine, apoi se adaugă 100 g brânză și 2 linguri unt
- Se făcăluiește până-s una
- Se udă o masă de lemn, se răstoarnă mămăliga și se întinde cu sucitorul ca un aluat gros de-un deget
- Se lasă să se răcească, apoi, cu un cuțit ud și subțire, se taiе pătrate (sau cum vă taiе capul și brișca)
- Se pune o tigaie cu unt pe foc și se prăjesc „chiftelele“ pe ambele părți

La Sighet se oferă fierbinți, fie cu brânză și smântână, fie cu marmeladă sau zahăr (ca și frigănelele, merg și cu ceva verzituri sleite ori scăzute).

„Chiar în nordul Transilvaniei unde situațiunea lor este aşa de anevoieasă, cei mai săraci primesc pe drumeț cu o dragoste într-adevăr mișcătoare. În ochii lor, dumneata ești un prieten îndată ce le-ai trecut pragul casei. Ei te tratează ca pe un frate, fără să te întrebe dacă ești ortodox, protestant sau evreu...

De câte ori n-am găsit, așezate cu grijă la umbră, asemenea vase umplute în fiecare dimineață și care sunt menite nu unui frate, unui prieten, ci Hristosului care călătorescă în persoana celor mai săraci copii ai săi...

(„Călători străini despre Țările Române“)

VARZĂ UMPLUTĂ

- 1 varză mijlocie, moale, cu foile rare și crete
- 250 g slănină afumată

Umplutura:

- | | |
|--|----------------|
| • 250 g carne tocată vițel | • 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 opărește varza în apă sărată, se spală cu apă rece | |
| • Ceapa se înmoiaie în unt | |
| • Se taiе parțial cotorul, fără să găurim varza | |
| • Se scoate miezul verzei cu foi mici și se toacă fideluță | |
| • Se amestecă carnea cu varza tăiată, ceapa, ouăle, pătrunjelul, orezul, sare, piper | |
| • Se răsfiră varza și se umple, în mijloc și printre foi, cu amestecul savant de mai sus | |
| • Se învelește în bucăți subțiri dar lungi și late de slănină afumată | |
| • Se leagă varza cu sfoară (fiartă!) sau chiar într-un șerbet, să nu-și piardă forma | |

Sos:

- 2 litri supă carne
- 100 g slănină afumată
- 1 foaie dafin
- 10 g piper boabe, sare după gust, puțin cimbru
- 100 ml vin alb dulc
- 1 legătură păstrav tocata
- 100 ml iaurt
- 1 morcov
- 1 ceapă

- Se toacă slănia, se taie ceapa și morcovul rondele
- Supa se pune la fierb cu celelalte componente, fără iaurt
- Când clocotește se adaugă varza, se acoperă, dar nu de tot, și se lasă să fierbă molcom circa o oră și jumătate.
- Varza se scoate, se desface din legături și se aşază pentru masă într-un platou rotund și mai adânc, acoperit, să nu se răcească bucătele (slănia se pune ornamente sau se taie felioare și se adaugă la sos)
- Supa mai fierbă până scade la 400 ml zeama; se scoate slănia cu spuma, se degresează cât de cât, se adaugă 100 ml iaurt, se mai dă în clopot, amestecând mereu să nu se prindă.
- Păstravul tocata se presară peste varză, slănia pe lângă, după care se toarnă zeama clocotită

Nu știu, ce ați zice de o **Mustoasă veselă de Sălaj?**

Dar de un **Traminer Roz**, delicat și floral, dar deosebit de ferm?

Deși Păstorel plasează rețeta astă în Moldova, eu în nord, la Zalău, am mâncaț prima dată – în 1969 – o varză umplută făcută aproape identic cu lecțiunea otărâtă a lui „Costache“. Autoarea, o băbuță octogenară din Samsud mi-a confirmat că știe lucrarea de la bunica ei.

Oploșită la oraș, pe lângă o familie de doctori, prietenii mei, băbuța era analfabetă, nici n-a știut să-mi spună cantitatele, am furat eu rețeta, ca un ucenic ticălos, din ochi.

Când am văzut că pune **Furmint** dulce și parfumat de **Halmeu** – la fel de bun deseori, ca un Tokay – pe varză, mi-a venit să leșin, mai ales că a urmat... iaurtul, ca dres final! Dar fapta era delicioasă și dovedea paradoxul fericit al mezalianțelor.

Culmea e că vinul mesei nu a fost Furmint-ul, cum m-așteptam, ci un altul, surprinzător, dar foarte potrivit – deși nu era nici roșu, nici mare, la o aşă întocmire, cum ar fi cerut buchea cărții – un vinuț de senină prospetime, cu miros de strugure, pișcăios la limbă, dar foarte sec și destul de tare: **Iordana de Samsud**.

După ce stăpânii casei s-au culcat, am băut cu baba care râdea, arătându-și gura cheală, până dimineață. Îi recitam din Tagore și 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 și frumoasă, până când vinul, prin mine său chiar ei însăși, i-a redăruit, pentru o clipă, tinerețe.

Mi s-a făcut frică, prea e plină România de mistere și magie, am fugit, dar

scările blocului erau de marmură albastră, fosforescentă, iar cotoroanțele 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 orașele transilvane de nord-vest (nu e cărciumă 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 | • 6 ouă |
| • 2 linguri untură (ulei) | • 2 cepe |
| • verdeată: 1 legătură păstrav | |
| • sare, piper, paprică, după placerea ce aveți | |
| • Se toacă ceapa și se călește în untură până devine aurie | |
| • Se adaugă creierul bine grijat, tăiat îmbucături și sărat ușor | |
| • Se bat ouăle cu turbare | |
| • Se toacă verdeată | |
| • Când creierul s-a muiat, se presară piper și boia, se toarnă ouăle și se presară verdeată; se acoperă și se lasă să se lege „păpăraia“ | |

Un vin alb de **Cetariu**, de lângă Oradea, sau de **Rătești**, de lângă Satu Mare, un **Riesling** serios și sever cum numai în Ardeal găsești, lângă o găteală cu multă fantezie. De ce nu?

COTLETE OȘENEȘTI

- | | |
|--|------------------------|
| • 1 kg cotlete porc | • 200 g mălai |
| • sare, piper, paprică, după gust | • untură pentru prăjit |
| • Se freacă cotletele cu sare, piper și boia | |
| • Se tăvălesc cât de gros în mălai | |
| • Se încinge untura și se pun în tigaie, la prăjit | |

Oșenii au inventat șnițelul lor, care mi-a fost dat să-l gust și la Negrești, și la Bixad și la Tarna Mare.

Sigur că băutură o fo, da' numa' o oioagă de țuică, o țuică prefriptă de Turț, tare de-ți crăntăne prin măsele și-ți sare căciula.

Dar, la Negrești, domnul profesor Roșca mi-a oferit, pe lângă redutabila tărie, și un **Furmint** Tânăr și sec de **Ardud**. A fost vesel: îl miroseam, Furmint. Mă uitam la el și prin el, Furmint. Îl gustam, prima impresie: Furmint!

Pe neașteptate, însă, se mai trăgea o perdea și veneau alte gusturi, mai uscate, mai lichenioase (vreau să descriu ceva ce e deopotrivă iarbă și piatră) care făceau vinul aparte, și nu în sens rău.

CIUCI

- 1 kg cartofii
- 2 ouă
- sare
- 1 pahar pesmet
- 300 g făină
- 1 lingură untură pentru prăjit

- Cartofii se fierb în coajă, se curăță, se freacă piure și se amestecă cu făină, ouă și sare
- Se pune apă cu sare la fierb
- Se prăjește pesmetul în untură
- Din aluat se fac degetele de 2-3 cm și se pun în apă cloicotită, să se întărească
- Se scot ciucii cu sita, se scurg bine, se tăvălesc în pesmet prăjit

Se oferă cu smântână și 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 vacanță maramureșeană, fata ei de doisprezece ani, o femeie înmugurind, vine și îi spune, aveam musafiri simandicoși, „Mamă, vreau o pulicică cu brânză!“

BRÂNZĂ DE BLTRDUF CU CHIMEN

- 500 g brânză burduf
- 1 ceapă mare roșie
- 500 g caș dulce
- 1 linguriță boia dulce
- 200 ml smântână
- 2 linguri chimen
- 100 g unt

- Se freacă bine brânza, until, cașul și smântână
- Se taie ceapa bob de orez
- Se pisează chimenul
- Se freacă totul până devine pastă
- Se lasă o zi – două la rece, să se înmoie chimenul

Am mâncat asta înțâiași dată la Turda, pe felii de mămăligă prăjită în ulei, ca prim fel din altește, mult mai grele.

Așa 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 Vârtoș** este un mesaj linișitor de durată și stabilitate la bază, la temelii lumii noastre cu bunici țărani.

FASOLE SLEITĂ

- 300 g fasole albă cu boabă mare
- 1 lingură oțet (sau lămâie)
- sare
- Fasolea se fierbe până crapă sau mai rău
- 150 ml untdelemn
- 2 cepe roșii

- Se scurge bine, până se usucă și se răcește
- Se făcăluiește până se face piure
- Se sărează ușor
- Untdelemnul se toarnă puțin câte puțin, frecând fasolica, să devină pufoasă
- Se picură când și când zeama unei lămâi
- Ceapa roșie de apă se toacă mărunt, cât să nu-ți tai degetele, și se amestecă în „icre“
- Se oferă mediteranean: smâlțuită cu măslini

Minciună ardelenească a postului, fasolea sleită (sau fasolea mințită sau icrele de fasole) modestă dar plină de calitate, se întoarce curajoasă spre adevar, ca Galilei spre prelații inchiziției, șoptind: și totuși, vreau cărnăț.

CÂRНАȚI DE VÂNAT

Cârnății de vânat se fac de veacuri în gospodăriile țărănești din Ardeal numai în amestec cu carne de porc de curte, mai grasă.

- 2 kg carne tocată porc (piept)
- 1 kg slănină tocată (cu cuțitul)
- 4 kg carne tocată vânat (cel mai gustos amestec e mistreț, capră, iepure și urs)
- piper praf, usturoi pisat pastă, enibahar, chimen și cimbru praf, paprică, sare, după gust
- 1 ceașcă apă
- Se amestecă foarte bine carnea cu condimentele înmuite în apă și se umplu mațele
- Se usucă și se afumă, sau se mănâncă proaspăți, prăjiți, cu ce e la-nedemană, o mazăre sau o fasole sleită, o iahnie de cartofi ori un piure, și un vin roșu sec, uscat, dar popular: **Burgund Mare sau Oporto de Minış** (sau ce găsiți asemănător)

Celor ce n-au umblat prin zăpadă până la brâu, pe o urmă proaspătă de mistreț, tulburat de chefnitol cainilor, retrăind cea mai veche emoție a ființei, nu le pot explica extazul și teroarea vânătorii.

Mă voi mulțumi doar să le expun paradoxul Sfântului Hubertus: după ce ucizi, epuizat de frig și cățărat pe munți înzăpezită, trănit lângă un foc, singur și neliniștit, cu un blid sărac, sacralizat de carnea unui sacrificiu și luminat de un pahar de vin curat, fierb cu ce-i dat, te simți martor disperat dar necesar la facerea lumii.

MĂLAI DULCE

În Valea Scradei – Vișeu de Sus, coana preoteasă mi-a oferit ca desert prăjitură de mălai unsă cu magiun, după o delicioasă ciorbă de păsat și o consistentă

mămăligă pe pături, udată cu vin sec de pere și 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, cătă credeți
- 1 pahar zahăr

- Se pune laptele la-ncălzit
- Se cerne mălai într-un castron și se toarnă laptele fierbinte peste el
- Se amestecă bine și se lasă să se răcească
- Se adaugă 3 linguri unt, făină, ouă, drojdie, zahăr și sare și se freacă până sunt una
- Se unge tava cu unt
- Se pune aluatul la dospit 1 oră și se pune în cuptor, la foc potrivit
- Se oferă cu smântână și, eventual, miere sau magiun

Floare de grâu – în Maramureș, de Sâmbăta Florilor, se face câte o pâniță de grâu sfînțit pentru fiecare membru al familiei. Cei ce-o mănâncă în ziua aceea se vor revedea și pe lumea cealaltă.

„VIN“ DE FRUCTE

În Ardeal, mai ales, în zonele înalte și reci de sub munte, țăranii au făcut tot felul de vinuri din alte fructe decât strugurii.

Perele mici și galbene, numite busuioace, parfumate și dulci mai ceva decât cantalupii, merele albe, răscoapte (perfecte pentru cidru) prunele bistrițe, brumării și zemoase, zmeura, afinele, murele, vișinile și cireșele petroase, negre de coapte, ajutate un pic de zahăr („șaptelizate“ se spune la cartea oenologică) dăruie băuturi alcoolizate destul de vioaie (mai ales când sunt tinere) înmiresmate și 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 funcție 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 fermentație (sau se găurește un dop obișnuit, se bagă prin gaură un tub de cauciuc, al cărui capăt va elimina gazele de fermentație într-o sticlă plină cu apă)
- Se lasă să fermenteze la cald – 20-25 de grade – circa 3-4 săptămâni (când fierberea e zgomotoasă și murdară, cu eruptii înfricoșătoare, se scoate dopul până se mai potolește furia de origine divină)
- După ce se ogoiește, 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 și mere mai ales – n-are tot-

deauna nevoie de zahăr.

Din cidru limpezit de mere și pere se obține, prin dublă distilare, un rachiu excepțional și celebru: calvados-ul.

„Vinul“ de fructe e foarte instabil și se oțetește foarte repede.

Asta n-ar trebui să vă supere, pentru că nimic nu e mai bun ciorbelor, salatelor și stomacurilor noastre decât un oțet de fructe curat, fără acid acetic sintetic, cum au cele de pe piață.

VARZĂ CU CARNE

(Hartă tematică)

I. DE BIHOR

- 1 varză dulce (1 kg)
- 1 ceapă
- 1 lingură cimbru
- 1 lingură untdelemn
- 1 legătură mărăr
- sare, piper, la placere
- 500 g carne (vițel, purcel, pasăre, ce aveți)
- 200 g carne afumată (dacă vă place; dacă nu, nu!)
- 100 ml smântână
- 1 ardei
- 3 roșii
- 1 gogoșar
- 2 cătei usturoi

- Ceapa, gogoșarul și ardeiul se toacă, carnea se taie îmbucături mari, se înăbușă împreună în ulei
- Se stinge cu câte puțină apă fierbinte, se lasă să fierbă
- Se grijește varza, se taie fideluță, se opărește
- Dacă a fierit cât de cât carnea, se adaugă varză, sare, piper, usturoi, se mai pune apă
- Se taie roșiile felii
- După ce a dat în clocote și a scăzut puțin, se aşterne un capac de roșii presărate cu cimbru și se dă la cuptor – neapărat acoperit – o jumătate de oră
- Se toacă mărărul, se amestecă cu smântână, se toarnă peste varză

II. DE REGHIN

- 1 varză murată (cca 1 kg)
- 300 g carne vițel
- 100 g untură
- 1 pahar smântână
- 1 linguriță paprică
- 300 g carne porc
- 200 g cărnăți afumați
- 1 pahar bulion de roșii
- 2 cepe
- mărăr, cimbru, 2 foi de dafin
- 1 ceapă tocată se înăbușă în 2 linguri untură
- Se taie carne îmbucături mari, se pune peste ceapa călită cu paprică și ceva sare; când s-a rumenit se stinge cu apă
- Se taie varza fideluță
- Se înăbușă în untura rămasă împreună cu ceapa rămasă, adăugând puțină apă

- Se taie cărneați felii, se pun la mâncare
- Mărarul se toacă
- Când și carnea și varza au fier - circa 1 oră - se împreună toate pe foc mic zece minute, cu dafin, cimbru
- Se desface smântână în bulion, se freacă cu mărar, se toarnă peste mâncare, 5 minute de clocot, e gata

III. SECUIASCĂ

- 1 kg carne oaică
- 1 ceapă
- 1 ceașcă smântână
- sare, piper, paprică
- 2 linguri untură
- 200 ml (1 ceașcă) bulion roșii
- 1 varză murată
- mărar, cimbru

- Se taie carnea îmbucături mari, se opărește în 3 ape
- Se toacă ceapa, se călește în 1 lingură untură încinsă
- Imediat ce s-a muiat se adaugă, sare, boiaua și piperul, puțină apă fierbinte, să molcomească 1 jumătate de oră
- Se taie varza fideluță, se pune la călit separat cu cealaltă lingură de untură - tot 1 jumătate de oră
- Se unge un vas cu puțină smântână
- Se pune: 1) strat varză 2) strat de carne 3) smântână și bulion și iar varză, carne, sos
- Ultimul strat trebuie să fie de varză
- Se mai presără puțin cimbru, se toarnă restul de smântână și bulion, se mai toarnă și 1 ceașcă de apă caldă, se acoperă, se dă la cuptor, foc modest, să scadă 30 de minute
- Se presără mărar tocat

IV LUCICOȘ

- 1 varză dulce (merge și acră)
- 300 g carne vită
- 100 g slănină afumată
- 1 ceapă mare, roșie, de Turda
- 1 pahar vin + 1 lingură supă carne
- 300 g carne porc
- 200 g carne porc afumată
- lingură untură
- mărar, tarhon
- sare

Sos:

- 1 lingură faină • 1 ceașcă smântână
- sare, piper, oțet, la buna plăcere
- Varza se grijește întâi, se desărează prin spălări, dacă e cazul, apoi se taie în felii groase de-un degetel
- Se opărește în apa clocotită - ușor sărată
- În aceeași apă se opărește și carnea câteva minute (avem, iată, o supă de carne)
- Se taie carnea îmbucături mari

- Se călește ceapa tăiată felii, se toacă verdeață
- Se unge cu untură o cratiță și urmează aşa: felii subțiri 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 și în sfârșit varză
- Se toarnă vinul și supa de oase, sare dacă e nevoie (cât iezi între trei degete de om mare)
- Vasul se acoperă și se pune pe foc mic, vreo două ceasuri
- Se desface făina în smântână și puțin oțet, se săreză, piperează
- Când e gata lucicoșul, se toarnă „îngroșala“ și 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 ceașcă orez | • 1 ceașcă smântână |
| • sare, piper | |
- Se toacă ceapa, se înăbușă în 1 lingură de untură împreună cu carnea - se mai pune puțină sare
 - Varza se grijește (spală, curăță, desărează dacă e cazul) se toacă, se pune la călit în untură; se stinge cu 1 ceașcă de apă fierbinte (scade? se mai adaugă!)
 - Orezul se fierbe în apă puțin sărată
 - Când carnea s-a muiat bine, se amestecă cu orezul și smântână, se potrivește de sare și piper
 - Se unge un vas cu untură și puțină 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 și mai bine

Vinurile nobile ale Transilvaniei – **Fetească Albă, Riesling Italian, Riesling de Rin, Traminer Roz, Pinot Gris, Neuburger, Furmint Sauvignon Alb** – (nu-1 adaug și pe aromatul de **Muscat Ottonel** că nu-i locul lui) – născute pe loc răcoros, mai echilibrat și mai umed decât cele din arșița seacă a câmpiei, au, din cauza (șansa!) aceasta, o frăgezime, o prospetime numai a lor. Desprinzând, totodată, din bobul de strugure, cu răbdare ardeleanescă, desigur, miresme mai ferme, mai bogate decât cele din zonele căldurilor extreme de câmpie, seci în bună parte, dar și demiseci, sunt, poate, cele mai rotunde și echilibrate vinuri albe din țară, definindu-și soiurile, fiecare în parte, ca un model („vin-școală“ cum le numește profesorul Pomohaci, „tata-l lor“). La vărzuci cu carne, podgoria transilvană – **Apold, Sebeș, Blaj, Jidvei (adică Târnave), Alba, Aiud, Lechința, Teaca, Silvania, Seini, Valea lui Mihai, Diosig, Biharia, Tileagd, Halmeu** – e gata, cu sticla la picior, pentru toate gusturile!

O ȚÂRĂ DIN GUSTUL SĂRBĂTORILOR LA ARDELENI

POMANA PORCULUI DE AIUD

- 500 g ceafă
- 500 g splină
- 300 g ficat
- 200 g șorici
- 3 căpătâni usturoi
- piper, sare, paprică
- 500 g fleică
- 200 g rinichi
- 50 g untură
- Toată carne se taie îmbucături și se piperează
- Se încinge untura, se freacă cu boia, se prăjește carne
- Usturoiul se pisează pastă și se diluează cu puțină apă
- Când e gata carne, se săreză și se toarnă mujdeiul și vinul; se mai lasă 10 minute să sfărâie pe foc, să nu spună usturoiul că-i e frig de Ignat

Încă o tochitură măcelărească? Ei și, e sărbătoare, nu ne agățăm de fleacuri. Problema e cu vinul, că roșu ar trebui să fie. Iar cine va putea găsi, la vreo crâșmă din Aiud – țara vinurilor albe – un **Pinot Noir de Uricani sau Dealu Mare**, acela surpriză mare și mare bucurie va avea, căci vinul acesta, rasat și nervos, e, oriunde se adună o masă bună și un om flămând, la el acasă.

De culoarea unei terra-cota de Siena, bine arse, Pinot Noir-ul are parfum de fruct sălbatnic când e Tânăr și se zbenguește. Când e matur și-n puterea lui, la patru ani, atunci se încheagă în rotunjimi atletice și 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 Cabernet Sauvignon, ci cu sensibilitate artistică, cu vigoare și finețe inefabile.

FASOLE FĂCĂLUITĂ

- 500 g fasole boabe
- 250 ml ulei floarea soarelui
- sare (după gust)
- 2 cepe mari
- 1 linguriță paprica (boia)
- Se punce fasolea în apă, scara
- Se fierbe bine a doua zi cu o linguriță de sare (2-3 ore)

- Se prăjește până se-nmoaie ceapa tăiată „peștișori“ în uleiul frecat cu boia
- Se scurge fasolea de apă în care a fierb, se pasează sau trece prin mixer până devine piure
- Se freacă bine piureul cu 150 ml din uleiul rămas de la prăjeală, se potrivește de sare
- Când se oferă, se acoperă cu ceapă prăjită și uleiul rămas

Magnifică însoțire pentru cârneați sau alte prăjeli de porc, fasolea bătută este în sine o bine mestecare, cu murături desigur. E iarnă, soarele a apus peste Valea Lăpușului, ne-nsoțește la drum scurt pâlpâirea unei **Seine** blânde sau licărul vesel al unui **Iordovan**.

SALATĂ DE VARZĂ

Roșie sau albă, salata de varză dulce – tăiată fideluță – se remarcă prin mărarul verde, mărunt tocat, ce se adaugă sosului obișnuit.

Ardelenii (oros rondum – muntele rotund – Ardeal, Oradea, Arad) mai pun paprică și chimen pisat.

- 1 varză mijlocie, roșie sau albă, tocată fideluță

Sos:

- 2 linguri oțet
- 2 linguri untdelemn
- piper, sare, chimen, paprică (după poftă)
- 4-6 linguri apă (după gust)
- 1 legătură mărar fin tocată

Dacă e vorba de varză murată, dichisul e altul.

- 1 varză murată mijlocie

Sos:

- 3 linguri untdelemn
- 1 praf de piper (sau cât vă place)
- 1 linguriță boia dulce
- Varza se toacă fideluță și se spală în 2 -ape, să-i iasă miroasele și potroaca
- Se amestecă cu sos

SARMALE ARDELENEȘTI

Umplutura:

- 1 kg carne de porc tocată
- 6 linguri orez
- 1 pahar apă cloicotită
- 250 g slănină afumată tocată din cuțit
- 2 cepe tocate și călite
- sare, piper, paprică
- 250 g carne afumată tocată mărunt tot cu cuțit

Sos:

- apă cât să acopere sarmalele
- 2 – 3 linguri untură
- crenguțe de cimbru și mărar

- 1 varză acră sau dulce – foile e clar că merg la sarmale, iar varza rămasă se toacă fideluță
- pe lângă varză: bucăți de carne afumată, șorici, chișcă
- Sarmalele ardelenilor sunt cât de mari se poate
- Umplutura e moale, apoasă, răsucită într-o foaie mare, nu prea strânsă
- În oala mare și lată de pământ, pe fundul uns cu untură, se potrivește strat de șorici și carne afumată, felii de chișcă apoi pânză de varză tocată, apoi sarmale cu afumătură printre ele, crenguțe de mărar și cimbru și iar aşa și tot aşa
- Ultimul strat e de varză. Se toarnă sosul, se lasă oala pe marginea plitei să undească și o noapte întreagă

Altă găteală ardelenescă este TURNIȘORUL:

Sarmalele se înșiră roată pe lângă peretei oalei iar în mijloc se face turn de carne și slană afumată, chișcă, șorici și varză.

Am lăsat pentru sărbătoare vinul cel mai celebru și mai jinduit al Ardeului, un vin fantomă: toți îl „știm“, nimici nu 1-a văzut sau gustat vreodată: **Feteasca Albă de Steiniger**, din marea podgorie **Lechința**.

Deal pietros, cu plai lung și văzut de soare, Steiniger-ul (comuna Viișoara) este matricea celei mai bune Fetească Albă din țară (mă iertați, boieri dumneavoastră, mari podgoreni ai Iașilor, Cotnarilor, Aiudului, Albei, Târnavei, dar e o părere personală, la care am dreptul, oricât aș fi de treaz).

L-am întâlnit – ce sănsă! – de două ori (nu vă spun cu ce compromisuri) ca vin matur și an bun, și nu o să pot să vă descriu ce minunăție de culori, miresme, noblețe, gingăsie, vigoare, energie (vedeti? nici nu-1 beau dar m-a și trântit în betie de cuvinte!) venea din acest elixir!

Păcat că e atât de puțin...

Atât de puțin, încât la sarmalele ardelenesti veți visa Steiniger și veți bea ceați găsit la colț, la „Alimentara“.

SARMALE CU PĂSAT

Păsatul este spărtura de porumb care, în România, înlocuia cândva orezul. Se face și azi, peste tot, fiind însă destinată animalelor (în fiecare sat există cel puțin o moară ce macină o „făină“ asemănătoare la formă cu orezul). Dar, ca și minunatele vinuri de altădată, mai dificil de făcut, abandonate în favoarea altora mai productive și la-ndemână, chiar dacă banale, păsatul, care fierbe ceva mai greu decât orezul, a fost uitat. E o pierdere pentru noi toți, veți vedea, dacă veți avea curiozitatea să vă opriți la o asemenea moară „furajeră“, să cumpărați un chil de păsat – ce arată ca un fel de nisip mai mare – și să faceți sarmale, de exemplu.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 500 g păsat • 500 g piept porc • 2 cepe • 1 linguriță paprică (boia) • 1 legătură cimbru • 1 varză murată | <ul style="list-style-type: none"> • 500 g ceafă afumată de porc • 1 chișcă • 50 ml untură (sau 100 ml untdelemn) • 200 g ciuperci • sare, piper după gust • 1 litru zreamă de varză (sau borș) |
|--|---|
- Se spală păsatul în mai multe ape reci (pasatul se poate obține și în casă: boabele de porumb se sparg foarte ușor în piuliță)
 - Se pune ceapa tăiată mărunt la călit
 - Se adaugă păsatul și, după câteva minute, tocătura – ceafă, piept ciupercile, paprica, sare, piperul, cimbrul (bine pisat)
 - Se spală ușor foile de varză cu apa caldă, se scurg
 - O parte din varză – miezul – se toacă fideluță
 - După un sfert de oră de stat pe foc mic – se amestecă încontinuu păsatul și carne se iau de pe foc și se scurg de grăsime
 - Grăsimea se toarnă în oala de pământ în care vor fierbe sarmalele • Se umplu foile de varză cu păsat și carne – nu prea mult, că păsatul se umflă mai mult decât orezul (iar ardelenii, oricum, nu îndeasă sarmalele)
 - Foile umplate fie se rulează, fie se împăturesc în patru
 - Pe fundul oalei cu grăsime se aşază mai întâi un strat de varză tăiată fideluță apoi sarmale, apoi bucăți de ceafă, chișcă și piept, apoi iar varză și tot aşa, până se umple oala
 - Ultimul strat trebuie să fie de varză, peste care se presară iarăși praf de cimbru și boia
 - Se umple oala cu zreamă de varză îndoită cu apă
 - Se pune oala la fier, căpăcătă bine, în cuptor, la foc foarte mic
 - Ca să fie perfecte, sarmalele trebuie să fierbă foarte încet – 4-5 ore și chiar o noapte, dacă sunt bine acoperite și focul destul de mic
 - Se dau la masă cu smântână și ardei iute

Și neapărat cu un vin aspru și sec, „de sarmale“. Dar nu unul vechi. Ci o nouitate. Să zicem o **Fetească Regală** (sau **Dănașanca**, cum i se mai spune) vin alb, creat destul de recent pentru productivitate la **Daneș-Târnave** (prin '50 – '60). E o realizare corectă, în general, dar care, în anii buni, devine, prin parfumul de fâneță, prin culoarea cu reflexe aurii, prin gustui plin și bărbătesc, un vin mare.

Sarmale de păsat și **Fetească Regală de Blaj sau de Jidvei**, iată o demonstrație că suntem disponibili mai ales de Crăciun, la dialogul dintre vechi și nou (numai dacă noul are cel puțin 11,5 grade și e sec de-ți sare căciula!).

Vă mai simțiți în stare de încă o experiență riscantă?

Dacă da, atunci să ne-ntâlnim și cu mărele, perfidul, ulitorul Pinot **Gris de Alba**.

Iago și Hristos al vinurilor transilvane, Pinot Gris-ul e deopotrivă dulce și sec, tare și băubil, sincer și mincinos, paradoxal și rutinier, spectaculos și banal. În funcție de an, de dealul pe care crește viața, de alte cauze necunoscute, are toane numai ale lui, stranii și inexplicabile.

Cu carnația excitantă, galben pal, cu mirosul înmirrescat de ciocolată cu rom, vinul acesta atât de capricios, de innocent și pervers, este simbolul tuturor contradicțiilor și versatilității ce ne macină, înfrumusețează și împlinesc viața. Iubiți-1, dar temeți-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 însuși.

Aluat:

- 1 kg făină
- 8 gălbenușuri
- 1 ceașcă zahăr
- 2 linguri untdelemn
- 50-60 g drojdie
- 1 linguriță rom
- 1 linguriță rasă de sare
- zahăr vanilat
- 3 cești lapte
- 1 pachet unt + 50 g pentru uns tăvile
- 2 linguri coajă rasă de lămâie și portocală (proaspete)

Plămădeală:

- Se desfac 3 linguri de făină într-un pahar cu lapte cloicotit; după ce s-a răcit, se adaugă drojdia și o linguriță de zahăr și se amestecă pastă
- Se lasă să crească la cald, 1 sfert de oră și mai bine, până-și dublează volumul
- Se separă gălbenușurile, se freacă întâi cu sare, apoi cu zahăr, coajă de citrice, zahăr vanilat, rom, untdelemn și o jumătate de pachet de unt (topit)
- Se toarnă maiua peste toate astea, se adaugă și laptele, călduț, și iar se amestecă
- Se pune la treabă și restul de făină, frământându-se cam 1 jumătate de oră, până se desprinde aluatul de mâna
- Se adaugă și untul rămas, tot topit
- Acum aluatul nu se mai frământă, ci se tot împăturește, 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

Umplutura:

- I. • 8 albușuri • 400 g zahăr • 2 linguri rom
 • 300 g miez de nucă măcinată

- Se bat spumă tare albușurile
- Se combină cu zahăr și rom și se bat până se-ntăresc iar
- Se amestecă și cu miez de nucă

- II • 400 g semințe 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 opărește și se lasă în apă caldă să se-nmoiae
 - Se scurge, se pisează bine și se pune la fier cu lapte, zahăr și 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 umplutura pe fiecare foaie, se rulează și se răstoarnă în forme
- Se mai lasă să crească 1 sfert de oră și se dau la cuptor încins, pe foc potrivit, 1 oră (dacă, după 1 jumătate de oră, s-a și rumenit, se acoperă cozonacul cu o foaie de hârtie)

Nu uitați să răciți sloi **Muscat-Ottonel**-ul vechi de **Blaj**! Numai aşa, încăzit puțin câte puțin în palmele dumneavoastră, își va putea uita sfiala și va exploda într-o senzualitate copleșitoare, 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 lavițele cu fasole și sacii cu cartofi și gulii s-au golit, când se aruncă în lupta grea a supraviețuirii și ultima unghie afumată.

Moțoganii și secuii pândesc cu sufletul (și cu burta!) la gură prima rază de soare ce vine din ceața de pe deal, să aprindă candela minusculă a primăverii, dătătoare de speranță și urzici, căldură și caș dulce, încredere și stufat! Dar până atunci, se bucură de vârzuca cea deasă.

- 1 litru zeama varză
- 1 linguriță boia (paprica)
- 1 lingură făină
- 1 ceapă
- 500 g varză acră
- 100 ml smântână
- 1 lingură untură
- 250 g afumătură porc

- Se spală varza, se taie fideluță
- Zeama de varză se amestecă cu 2 litri apă și se pune la fier în preună cu afumătură – tăiată cubulete, felii, cum iese – și varza
- În untura încinsă se rumenește mai întâi făina, se adaugă paprica, se stinge cu zeama caldă și se varsă în fieritură
- Se toacă ceapa, se pune în ciorbă
- Când a fierit totul, după 1 oră, 1 oră și jumătate, se toarnă smântâna, amestecând, și se dă la masă

GULAȘ CU PICIOCI

Bunica de la Ohaba Făgărașului 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 înșeala bărbatul, Ferencz cel frumos, să-i descânte și să-i facă farmece, să-l aducă înapoi. Bunica era (iertați pleonasmul) bătrână și curioasă, secuiul Feri se pare că era nesătuș și cu nemăsurată fantezie, aşa că, prin peretele subțire al bucătăriei de vară, la nici zece ani, îmi făcea o superbă dar precoce educație sexuală, ascultând-o pe Ibi-neni povestindu-i bunicii toate ciudăteniile greu de imaginat pe care îi le impunea un țăran aproape analfabet soaței sale.

Bunica își pleznea palmele cu mirare, chicotind șocată, Iboico, mândră, nuanța bucurioasă amănunte și descrieri incredibile, povestind fapte de arme care fac să pălească orice film porno de azi. În zori, excitat îngrozitor și totuși inocent, o auzeam pe bunica cum își pregătește cărbunii și cuțitele, să-și înceapă vrăjile. Atunci știam că, privind prin ruptura de la perdea, am s-o văd pe Ibi cea blondă și grasă, cu ochii ei lungi și verzi dați peste cap, răsturnată goală pe pat, cu făcălețul de mămăligă uns cu miere lipit de sânii și de pântece.

Adormeam puțin mai târziu, tulburat de o erecție ignorantă, legănat de gemetele mici, „ioi-urile“ scurte și repezi ale femeii transfigurate.

După prânz venea totdeauna Feri, stătut și furios. Arunca niște pachete sub poartă, o-njura gros pe bunica făcând-o „româncă împuțită“ (bidös olah parca se scrie). Bunica-i repezea făcălețul (același făcăleț) după ceafă, strigându-i „mă bozgore“ și „ungur-pungur nas în cur“, după care, formalitățile protocolare fiind epuizate, Feri o târa pe Iboico până-n șură iar bunica mă scotea afară pe poartă, să-i aduc de la tușa Reghina „nește ribarbură“ (de parca a noastră, din grădină, ar fi fost otrăvită!).

Tușa Reghina stătea în celălalt capăt al satului, aşa că, atunci când mă-ntorcem eu, Feri și bunica se cinstea cu rachiul de pere la masa de sub portal, iar Ibi-neni, numai lumină, robotea prin bucătărie, făcând un gulaș cu picioci (cartofi) din carneadusă de Feri.

Seara veneau și unchii mei de la pădure, cu lemne. Bunica o punea pe Iboico să facă și o mămăligă mare, ciobănească, în care îl punea pe Feri să mesțe ce cu făcălețul, același făcăleț, privindu-se cu subînțeles și pufnind în râs când bărbatii lăudau mâncarea, turtind dumicații de mămăligă în sosul gros.

Dimineața, rata îi ducea la gară pe cei doi prieteni ai noștri, Ibolya îi lăsa în dar bunicii un ștergar brodat secuiește și îi șoptea cu un accent înduoșător „A fost tare bun deschintec ale tau, Gherghina-neni, chind o să revedem mai aduc ștergar și gulaș“.

Am și acum șaptesprezece ștergare, ultimul 1-a primit bunica cu o lună înainte ca Ibi și Feri să fugă din țară. 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 țigani secui.

- 500 g carne vițel
- 250 g carne miel
- 1,5 kg ceapă
- 1 lingură untură
- 1 lingură pătrunjel verde tocat
- 2 lingurițe paprică (iute, dulce, cum vă place)
- 500 g carne porc
- 250 g șorici, urechi de porc
- 1,5 kg cartofi
- sare
- Ceapa se taie minuscul și se călește în untură
- Carnea se taie îmbucături mari
- Șoriciul și urechile se toacă mărunt
- Se pune peste ceapă carnea și șoricul, boiaua, se amestecă bine

- Când s-au rumenit puțin – 10 minute – se stinge cu 1,5 litri apă clocotită, puțină sare
- Se acoperă, se lasă să fierbă la foc mic
- Când carnele e aproape fiartă se curăță cartofii, se taie bucăți mari și se pun la fier în alt vas, în apă fierbinte, ușor sărată (circa 1 litru)
- După circa o jumătate de oră se toarnă apa și cartofii din ea peste carne, se mai lasă să dea în câteva clocote (trebuie să fie atâtă zeamă cătă carne)
- Se adaugă verdeată, se oferă fierbinte

Nici ciorbă, nici tocăniță: gulaș!

Una din cele mai gustoase mâncăruri pe care le cunosc, rafinată și simplă, chiar dacă e țărănească.

Iar dacă e țărănească, să vă aduc aminte de un vinuț din **Arad**, ajuns în budanele și cănile întregii Transilvanii: **Mustoasa de Măderat**.

Cu destin de efemeridă, Mustoasa înlăciște longevitatea cu intensitatea. Fierbe de viață, adică, în scurtul timp ce-i dat să trăiască, mustește în căni, zbură în cugetul nostru, n-are astămpăr nici în butoaie și nici în literatura ardeleană, pe care a zăpăcit-o de-a dreptul.

Frumos la culoare – galben-verzui – fraged și copilăros, vinul are, ca mulți din familia sa (numeroasă!), un ce rasat, sec-amăru, un dar de sfârșit, în semn de recunoștință că 1-ai iubit ca „prețin“.

Mustoasa, împreună cu **Iordovanul (Iordana)**, **Seina**, **Corbul**, **Cadarca**, și, mai de curând, **Feteasca Regală**, **Burgundul Mare** și **Oporto**, formează o excelentă serie de vinuri de masă ardeleni și bănăjene, albe și roșii.

GULĂ SECUIESC

După ce au cucerit estul păduroș și glacial al Transilvaniei, pe la 1200 parcă, seniorii și regii unguri l-au dăruit, spre folosință și pază la hotar, triburilor de țărani războinici ale secuilor.

Extrem de independenți și de mândri („secuiul 1-a căcat pe ungur“, spun ei, în sensul că neamul rustru secui este cel mai vechi sânge maghiar – rădăcina nemeșilor înfumurați din orașele și cetățile pustei) după ce i-au asimilat sau gonit (Dumnezeu știe) pe autohtonii români, ungro-finicii și-au construit un fel de viață autarhică, bazat pe gospodăria țărănească de sub munte, care funcționează, fără modificări importante, și azi.

Gulașul și papricașul sunt componente de seamă ale acestui ciclu existențial.

- | | | |
|---|-------------------|--------------------|
| • 1 kg carne porc | • 1 varză acră | • 4 linguri untură |
| • 5 cepe | • 500 ml smântână | • sare |
| • paprică | | |
| • Carnea se taie bucăți, cât o prună mare | | |
| • Ceapa se toacă | | |

- Se înăbușă amândouă într-o lingură de untură până se rumenesc puțin, apoi se adaugă puțină apă caldă și se lasă să molcombească
- Varza se spală, se taie fideluță și se înăbușă și ea în untura rămasă, adăugând puțină apă fierbinte
- Când toate s-au muiat, se alătură în cratiță cea mai mare
- Se adaugă smântână, sare, paprică, apă și se lasă să dea în clocot câteva minute (sosul mult e merchezul la gulaș, care e de fapt o ciobă foarte groasă)

Gulașul fără un **Furmint** sec de **Alba** nu e decât o jumătate de mâncare Auriu ca soarele după care jinduiesc secuii înfrigurați – că doar ținuturile dintre Brașov, Bistrița Năsăud și Târgu Mureș sunt Antarctica României – miroșind a pâine caldă și a mere văratice, Furmint-ul de Alba poate fi și sec, iar când e sec, gustul lui ierbos, fin și vag amăru te aşază de-a dreapta marii bucurii.

Când e dulce, Furmint-ul moșește alte mari vinuri, cum s-a-nțamplat în întunericul mileniului vinurilor cu Grasa de Cotnari.

PAPRICAȘ

Găluște:

- | | |
|---|---|
| • 150 g făină | • 2 linguri unt |
| • 4 ouă | • 2 linguri brânză rasă (numai dacă vă place) |
| • sare, piper – cât vreți și vă place | |
| • Se pune la fierb un sfert de litru de apă cu unt și sare | |
| • La primul clocot se pune făina și se amestecă până se desprinde de pe cratiță | |
| • Se pune apă la fierb, cu sare | |
| • Se lasă să se răcească aluatul, se adaugă ouăle, brânza și piperul, se freacă bine | |
| • Se pun găluște cu lingura în apa clocotită, să fierbă la foc mic circa 20 de minute | |

De vițel

- | | | |
|--|---------------------|-----------------------|
| • 1 kg carne de vițel | • 1 lingură paprică | • 2 linguri untură |
| • 3 cepe | • 2 ardei grași | • 1 lingură făină |
| • 1 lingură pastă roșii | • sare (după gust) | • 500 ml supă de vacă |
| • Carnea se taie felii-porții | | |
| • Ceapa se taie peștișori | | |
| • Ardeii se toacă din cuțit | | |
| • Se încinge untura, se pune carne la prăjit și, imediat ce a luat puțină culoare, ceapa și ardeii | | |
| • Dacă s-au muiat acestea, se adaugă pastă de roșii, paprică și făină | | |

- Se amestecă un pic, se adaugă și supă fierbinte, sare după gust, și se lasă să fierbă acoperit, circa o oră
- La sfârșit se pun și găluștele, să se cunoască cinci minute cu carne

Dacă vreți să ajungeți cu mașina de la Târgu-Mureș la Bistrița, trebuie să treceți zeci de kilometri printre dealurile de la **Teaca și Viile Tecii**. Aici se face o **Fetească Albă** remarcabilă, deosebit de elegantă și discretă, puternică și echilibrată în toate exprimările ei aristocratice. Are și fantezia de a mirosi a flori de câmp, ceea ce o apropie, zic eu, de un papricaș cum numai la Dali-ur, zis Şoni, pe Valea Cormoșului, am gustat.

De pui

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| • 1 pui mare | • 2 cepe | • 1 lingură untură |
| • 2 linguri smântână | • 1 lingură pastă roșii | • 1 lingură paprică |
| • sare, la buna placere | • 300 ml supă de carne | • pătrunjel |

- Ceapa se taie peștișori
- Puiul se taie în 6-8 bucăți
- Se încinge untura, se pune ceapa la rumenit
- Se adaugă paprică, carnea, două prafuri de sare (cât iezi de două ori între trei degete)
- Se pune supa la încălzit cu pasta de roșii
- Când s-a rumenit carnea, se stinge cu supa fierbinte
- Mai fierbe înbăușit 45 minute, după care se pune și smântână, săngroașe sosul, și găluștele, să înceapă o frumoasă conviețuire
- Se presără pătrunjel, e gata

Papricaș îmi făcea Ilonca T. noaptea, la Satu-Mare, când voia ea să-și arate dragostea de unguroaică, dar punea o boia atât de iute, încât mi se-ncrețea genele și devineau sărmoase. „Dezbracă-mă, smulge-mi hainele cu pleoapele“ șoptea atunci ea „înălță-te pentru iubirea mea atât de sus încât să nu mai respiri, să nu mai asuzi, să fii o flacără fără trup care iubește“.

Își turna în păr **Traminer Roz de Tileagd** iar eu stingeam arsură îngrozitoare care-mi mușca gâtul, pieptânând-o cu buzele.

PICIOR DE PORC AFUMAT CA LA GHEORGHIENI

Secuii fac, se știe, cele mai bune mâncăruri de afumături cu varză din câte sunt, de la Hamburg la Vladivostok.

- | | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| • 3 picioare de porc | • 1 varză murată | • 1 lingură chimen |
| • 1 kg cartofii | • 2 linguri untură de gâscă | • sare |
| • 1 lingură paprică dulce | • 1 vârf cuțit paprică iute | |
| • 1 pahar cu smântână | | |
| • zarzavat: 1 morcov, 3 cepe, 1 țelină mică, 1 păstârnac | | |

- Picioarele se grijesc bine și se pun la fier, acoperit, 1 – 2 ore, în apă cât să le acopere
- Zarzavatul se toacă și se pune mai târziu lângă ciolane, să fierbă cam 1 jumătate de ceas
- Varza se toacă fideluță, se spală insistent, în 2 ape, și se pune la călit în untură, cu chimen și boia, cam 1 sfert de oră
- După ce s-a muiat un pic, se adaugă apă câtă varză, să fierbă încă 1 oră.
- Se curăță cartofii
- Picioarele se scot din oala lor și se pun în cratiță cu varză (eventual se dezosează)
- Cartofii se pun la fier în zeama rămasă stingheră, afumată și groasă
- Se oferă pe un platou mare (o strachină uriașă de Corond) carne și mijloc, varza în jurul ei și, ca o bordură, cartofii
- Zemurile rămase de la fieruri, scăzute bine de tot, se amestecă cu smântână, să mai dea un cloicot gros, și se toarnă peste mâncarea aburindă

Nu poate lipsi de lângă asemenea fiertură de iarnă un ardei iute, rotund și roșu ca o cireașă (așa își spun secuii – ardei cireașă), o ulcică de pălinică de prune ori de caise (în boasca cărora cineva a spart sămburi ca să se simtă gust fin-amar) și o damigeană de **Riesling** ori **Neuburger de Lechința**, vinuri albe, grele și robuste, cu foșnete de brocart și culori de frunze întomnate.

GĂLUȘTI CU PRUNE

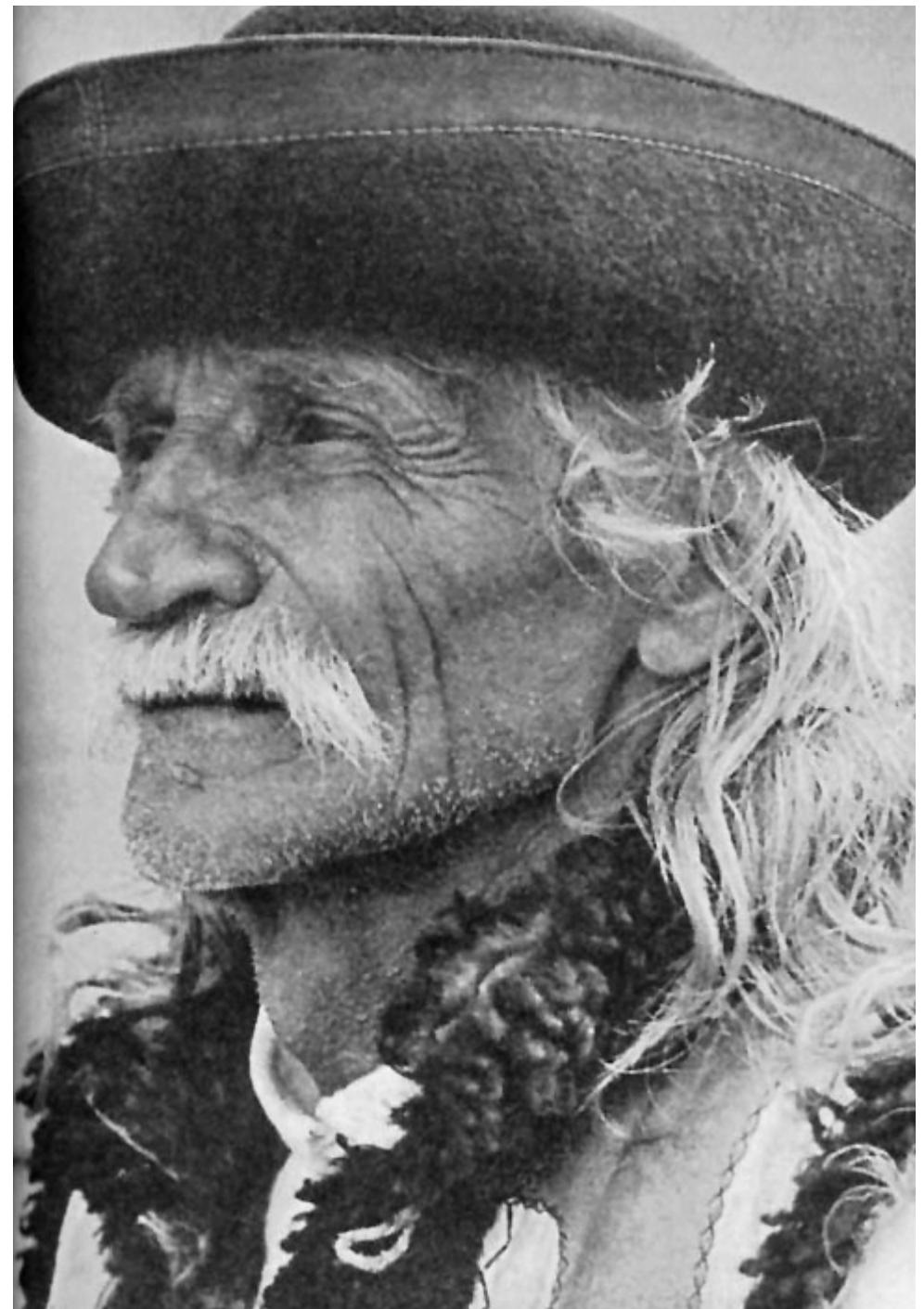
Gomboți le spun secuii și maghiarii. Austriei și nemții, care le-au inventat, nu știu cum le spun (are dreptate Gabi Iencek – germana e limba cu care comunică scafandrii când sunt sub apă).

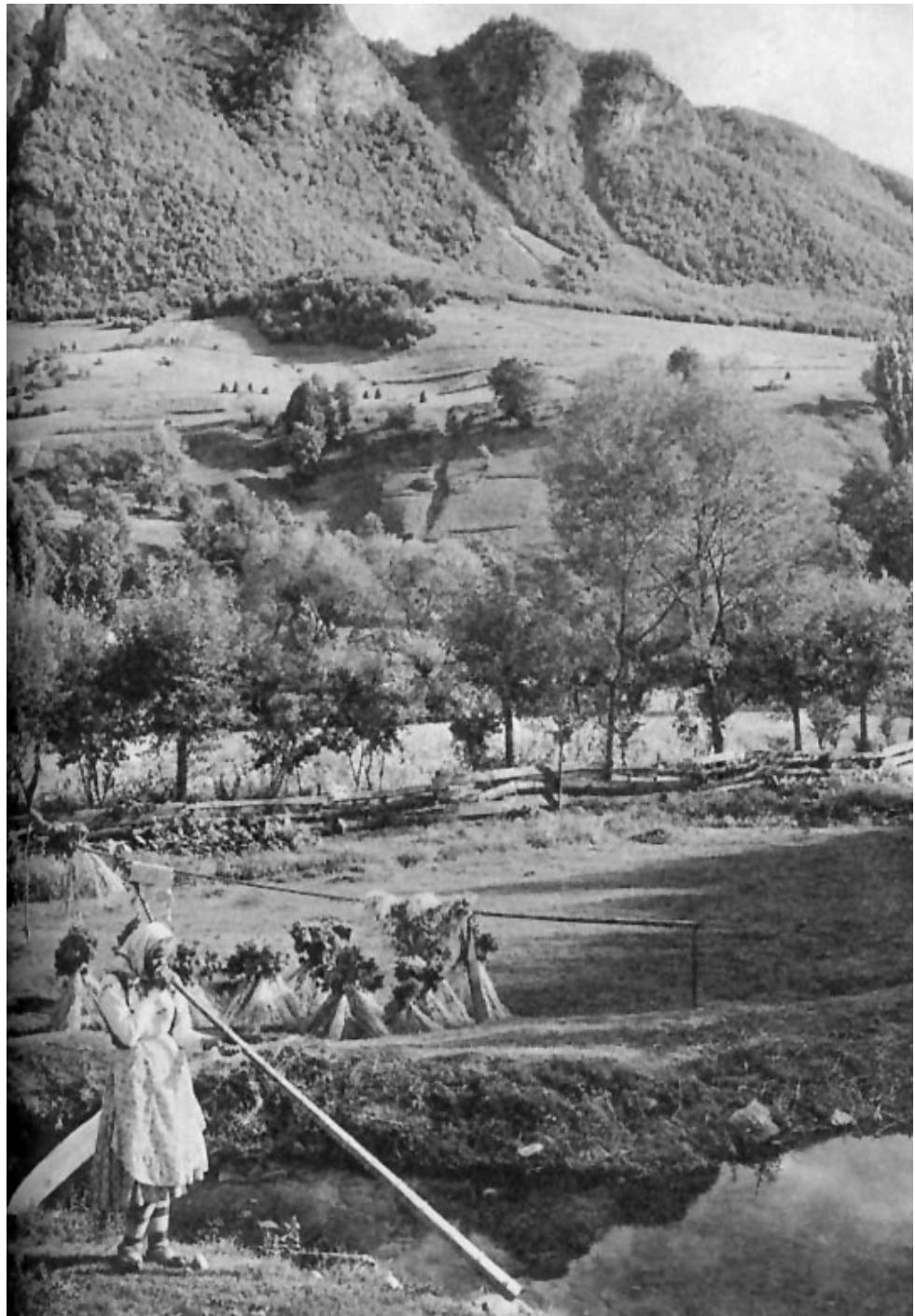
- | | | |
|--|-----------------------|--------------------|
| • 1 kg cartofii | • 300 g făină | • 2 ouă |
| • 500 g prune | • 50 g pesmet alb | • 300 g unt |
| • 200 g pesmet fin | • 150 g zahăr vanilat | • praf scorțisoară |
| • sare | | |
| • Se fierb cartofii în coajă, se curăță, se lasă să se răcească, se trec prin mașină | | |
| • Frământăm bine făina cu cartofii, ouăle și un vârf de cuțit de sare | | |
| • Se intinde aluatul până la o grosime de 0,5 cm | | |
| • Se taie bucăți cu gura unei halbe (trebuie să fie în stare să învelească o prună) | | |
| • Se pune o oală de apă cu 1 linguriță sare la fier | | |
| • Se scot sămburii prunelor | | |
| • Se freacă zahărul vanilat cu scorțisoară și pesmet alb | | |
| • Se presără zahărul în prune | | |

- Se pune pesmetul la prăjit în unt
- Se învelește pruna în aluat, se lipește bine și rotunjește
- Se pun găluștele la fier în apa clocoțită
- Când gălușca s-a ridicat și plutește, se scoate cu spumiera și se tăvălește 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 înțeleagă
- Se mai presară cu zahăr vanilat
- Se oferă fierbinți

Taine: Umpleți pruna proaspătă cu o prună (sau o cireașă, vișină, cireașă amară) din dulceață.

Bucurii – O vișinată de la Beclean, unde vișinile sunt cât pruna?
O caisată uleioasă de Tarna Mare? Sau un lichior de nuci verzi de dincolo de munți, de la Călimănești?





DULCEA BUCOVINĂ CU SMÂNTÂNĂ

(OB), CINA “ CEA DE TAINĂ

Basmul și legenda, prieteni, nu-și au locul decât în Bucovina. V-o spun ca un obcinolog de elită ce sunt.

Unde să-și păzească Făt-Frumos grădina cu mere de aur dacă nu pe o obcină înverzit-mioritică, lângă o mănăstire miniaturală și un pârâiaș, desigur, zglobiu? Unde să-și găsească „salătile“ ursul și Harap Alb, dacă nu lângă feericul cătun păstoresc bucovinean, multicolor, presărat pe colnice înflorite, cu cărări și plaiuri neîndoioelnic și pe deplin baladiste?

Veniți în Bucovina! Veți fi acasă, obcinenii sunt învățați cu turiștii mai ceva decât telefilul cu telenovela. Veți descoperi civilizația vacii până la a mâncă smântână cu smântână și veți afla ce înseamnă să mânânci cinci-șase feluri la o masă, până explodezi.

E o mare pierdere pentru un colecționar adevărat să nu treacă în catalogul său neprețuit un blid de sărmăluțe cu smântână, o tochitură de purcel cu smântână, niște plăcinte de brânză cu smântână și un borș de hribi... cu smântână!

MĂLAI COPT

- | | | |
|---|---------------------|-------------------------|
| • 500 g mălai | • 1 litru lapte | • 1 pahar făină |
| • 2 ouă | • 1 nucă drojdie | • sare, câtă îi punetei |
| • 1 lingură zahăr | • 1 ceașcă smântână | |
| • 150 g unt + 50 g pentru uns tava + 50 g la urmă | | |
- Laptele se pune la fierb
• Mălaiul se pune într-un castron, se săreză un pic și se opărește cu lapte clocoțit; se lasă să se răcească

- Se desface drojdia în puțin lapte cald
- Când s-a răcit laptele, se adaugă faina, 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 și se dă la cuptor cu foc plăpând, până se-ntărește și se rumenește
- Se oferă cu unt și smântână, ca în Bucovina

BORŞ DE URZICI

La Vatra Moldoviței, sat unde copiii dorm în căsuța din povești dulce, Olguta Bădescu m-a-nvățat la borș de urzici cu lapte.

- 1 poală plină de urzici
- 1 lingură de faină
- leuștean
- zarzavat: ceapă, morcov, păstârnac, țelină, pătrunjel
- 1 litru de borș
- 1 cană cu lapte
- sare
- 2 ouă
- 3 linguri untdelemn
- Se grijesc urzicile, se rup frunzele de codițe și se pun 10 minute la fier în 1 litru apă
- Zarzavatul se toacă și se pune la călit
- Când s-a-nmuiat se scoate cu supiera și se pune peste urzici, lăsându-le să clocotească
- Se pune borșul la fier, separat
- Se bate laptele cu 2 ouă
- În uleiul rămas se pune faina la rumenit, se stinge cu lapte
- Se adaugă la ciorbă borșul și laptele cu faina, se lasă să clocotească 5 minute
- Se toacă leușteanul
- Ciorba se potrivește de sare, se presară leușteanul

Fiind noi în Bucovina, ulcica cu smântână e la fel de firească ca și lingura lângă strachina de ciorbă, sentinelă lângă Guvern și berea Budweiser lângă Dan Nicuță.

Cam în chipul acesta se prepară urzicile în Bucovina.

În această țară asemenea se spală în apă, ca să fie curate, și apoi, opărindu-se cu uncrop, se pun într-o oală cu apă, ca să fierbe. După ce au fierbat de ajuns, scurgându-se apa din oală, se mestecă și se freacă sau făcăluiesc cu o lingură de lemn până ce se fac chisările. Iar după ce le-au făcăluit le deșartă într-o strachină, pun puțină faină de gris mujdei sau oloi ori untdelemn într-însele și apoi, sărându-le și mestecându-le din nou, le mânâncă cu mămăligă sau cu mălai.

Iar când mânâncă prima oară dintr-însele, luând și ducând prima îmbucătură la gură, zic: bucate nouă în gură veche.

O seamă de românce din Bucovina, pe lângă urzicile preparate în chipul cum s-a arătat, mai fac încă și un fel de borș de urzici cu crupe, în care pun

uneori, dacă au, și hribi uscați.

E de observat însă că și urzicile din care se face borșul de urzici încă se spală și se opăresc înainte de a se pune în borș la fier, căci neopărindu-se nu se moaie defel, ci rămân tari ca și când n-ar fi fost deloc fierite, atât numai că nu urzică.

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

BORŞ DIN SFECLĂ

Bucovinencele și botoșenencele fac un fel de borș al lor, numai din sfeclă roșie.

- 5 kg sfeclă roșie
- apă cât abia, abia s-o acopere (2-3 litri)
- Sfecla se curăță și se taie felii subțiri, apoi se pune în putinică
- Se toarnă apa rece și se lasă să-și dea zeamă la loc cald, 4-5 zile

Plăcută la gust, dulce-acrișoară, borșeala asta poate agrementa orice fel de mâncări ori ciorbe.

Spolocania se făcea mai înaintea în Bucovina astfel: Se adunau mai multe neamuri și vecini la un loc, și cu deosebire femeile, și mâncau numai borș holtei, adică borș fără oarecicari legume, numai cu pâne sau mălai, anume ca să și spele și să-și curățească gura și gâtul de rămășilele mâncărilor celor de fruct, care le-au mâncaț în ziua premergătoare.

Multe dintre dânsene se adună, nu numai la o casă anumită, ci și la crâșmă, beau și se veselesc împreună mai toată ziua, adică până ce se îmbată cum se cuvine și nu-i mai rămâne nici uneia nici un crucer la suflet. Apoi, după ce sunt amețit de cap și au pierdut numai o zi de lucru, ci și toți banii căti i-au avut, se întorc acasă și postesc apoi tot postul.

Ele zic că dacă nu s-ar strânge la un loc și n-ar bea în această zi, atunci nici cânepa n-ar crește.

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

MUSACA DE DORNA

- 1,5 kg cartofi
- 1 pahar untdelemn
- 1 ceașcă mare smântână
- 1 kg carne tocată vițel (sau pasăre)
- 2 ouă
- 1 ceapă mare
- 250 g cașcaval
- 1 pachet unt
- 2 morcovii
- sare, piper, mărar

Sos:

- 1 pahar smântână
- 1 pahar suc roșii
- 1 lingură miere
- 1 pahar vin
- 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 curăță și se tăie felii subțiri
- Când ceapa s-a muiat, se adaugă carne, să ia gust bun, până se colorează și 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, cașcaval, sare și piper
- Dacă și-a schimbat față, carne se sărează și piperează, se presară și cu ceva mărar și se trage deoparte
- Se unge o crătiță mare cu unt și ulei, se potrivește un strat de cartofi, apoi un strat de carne cu ceapă și morcov, se toarnă smântână cu ou și cașcaval, apoi iar cartofi, iar carne, iar sos de smântână ș.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 și harnice, cu pielea ca laptele și cu gândul ca focul de pe valea Bistriței pun de fierbe deoparte un sos dulce-acru de roșii, vin, miere, smântână, cimbru și piper; când musacaua s-a rumenit și s-a pus pe masă mare, e și sosul alături, să ude, dacă s-a uscat ceva

E, vorbiți-mi și mie acum despre apartenența orientală a acestei musacale! Tot ce pot să vă spun, înmărmurit de atâtă bunătate, este că un vin alb de **Lechința** (mai puțin cunoscut), **Pinot Gris-ul**, este în anii cei buni, ceea ce Kilimanjaro este pentru literatură: un simbol al puritatei accesibile.

GĂLUȘTI DE MĂMĂLIGĂ

Nu e casă în Bucovina în care, măcar o dată pe lună, să nu fie, pe masa dumincii, găluștile acestea.

Mămăliga:

- | | | |
|---|------------------|-------------------|
| • 500 g mălai | • 100 g unt | • 200 g caș uscat |
| • 2 litri apă | • un pic de sare | |
| • Se punе apa la fier, cu puțină sare | | |
| • Se rade cașul | | |
| • Când apa a dat în clocoț se punе mălaiul | | |
| • Se lasă să fiarbă cam 1 jumătate de oră, pe foc potrivit | | |
| • Se adaugă la mămăliga untul și cașul și se mestecă bine, fără oboseală, până ieșe făcălețul (mestecăul, sucitorul, ciucitorul etc.) curat din fieritură | | |
| • Se răstoamă mămăliga, se acoperă cu un ștergar și se lasă să aștepte | | |

Umplutura:

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|---------------------|
| • 500 g ciuperci | • 1 ceapă (tocată) | • 1 păharel vin alb |
| • 1 lingură smântână | • sare, piper, după plăcere | • 1 lingură de unt |

- Se înmoiaie ceapa în puțin unt încins, apoi se adaugă ciupercile, bine grijite, vin, smântână, sare și piper
- Se lasă să scadă, amestecând mereu, să nu se prindă, până se face o mâncare groasă, care abia curge

Găluște:

- Se ia o lingură de mămăligă, „se face niscai deșert“ (exact aşa mi-a zis mama Irina Cheatră din Vatra Moldoviței) adică se adâncește cuib cu altă lingură
- Se umple cuibul cu ciuperci, se astupă cu altă bucătică de mămăligă și se lipește-turtește gălușca cu mâna unsă cu apă sau cu unt

Prăjeala:

- | | |
|--|--|
| • 1 ceașcă lapte dulce | • 2 ouă |
| • unt destul pentru prăjit | • 5 linguri mălai (ușor încins pe plită) |
| • Se amestecă laptele cu 2 linguri mălai și cu ouăle bătute | |
| • Se tăvălesc găluștile prin crema astă și apoi prin mălai și se pun la prăjit în unt încins | |

Bineînțeles că se oferă cu smântână, dar și cu un vin alb subtil și grațios ca **Aligoté-ul de Iași**, 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, astămpere, liniștească?) curme foamea noastră, oricum nepotolită, nesaturabilă, neliniștită, neastămpărată, nesfărșită etc.

PLACHIE BUCOVINEANĂ

Pe Siret și pe Prut e destul pește mare ca și bucovinenii să-i știe bucoavna.

- | | | |
|---|---------------------|---------------------|
| • 2 kg pește | • 1 kg ceapă | • 100 g untdelemn |
| • 1 kg roșii răscoapte | • 2-3 ardei grași | • 100 g unt |
| • 1 castron cu ciuperci | • 5-6 cătei usturoi | • 1 pahar vin dulce |
| • 1 ceașcă cu smântână | • sare, piper, boia | • pătrunjel, cimbru |
| • Ceapa se curăță, se tăie peștișori | | |
| • Peștele se grijește, se tăie bucăți – felii nu prea groase | | |
| • Ardeii se tăie pătrățele și ciupercile feliuțe | | |
| • Se încinge ulei și unt și se punе ceapă cu ardei la călit | | |
| • Când ceapa s-a muiat nițel, se adaugă peștele, rumenindu-1 ușor pe ambele părți | | |
| • Apoi se pun la călit ciupercile | | |
| • Roșile se tăie felii, usturoiul se pisecă pastă | | |
| • Ciupercile și peștele se sting cu vin | | |
| • În continuare, peștele se sărează-piperează, se acoperă cu feliile de | | |

roșii și se dă la foc potrivit

- Se toacă verdeață, se freacă cu usturoi și boia, apoi și cu smântână
- După 20 de minute, peștele se scaldă în smântână parfumată și se mai lasă în cuptor 1 sfert de oră, să se desăvârșească o alchimie miraculoasă

Acum, că plachia asta, mai bogată ca o căruță cu prăzi de război, e gata, se cuvine să o cinstim, ori cu o **Tărțără de Hârlău**, dacă vrea cineva să țină dietă și să bea, de sete, ceva ușor, ori cu o **Fetească Albă de Cotnari** sau de **Probota**, făcută din strugurii abia copți – să nu fi apucat a se îndulci prea tare, să fi rămas fruct acrișor (dar nu seacă-seacă, că nu-i mâncare de sec plachia) – cu moliciuni și dezmierești fertili, înșelătoare și primejdioase cui n-are măsură.

CIORBĂ DE CARTOFI

- 1 kg de cartofi noi
 - 500 g roșii
 - 100 ml smântână
 - 500 g ceafă afumată de porc
 - 400 g zarzavat (morcov, păstârnac, țelină)
 - 100 ml bulion gros de roșii
 - 100 ml oțet (sau 1 1 borș de sfeclă)
 - 1 ceapă mare
 - 1 ou
 - 10 boabe piper
 - 10 g boia
 - tarhon, leuștean
 - 1 lingură zahăr
- Se taie ceafa în îmbucături mici, ceapa, zarzavatul și roșilele în cubulețe
- Se pun toate la fierb în 3 1 apă rece cu boia, piper și oțet
- Se taie cartofii curățați de pielile în îmbucături mici
- Se toacă tarhonul și leușteanul
- După 30 minute de fierb se adaugă cartofii
- Se bate smântână cu ou, zahăr, bulion de roșii și cu un pic de zreamă de ciorbă
- După încă 20 minute de fierb se drege ciorba, se adaugă verdeață, se lasă să dea în câteva clocoțe
- Se oferă cu ardei iute și smântână

Zreamă de vară-toamnă, e răcoroasă, acrișoară și bucovineană dar și brașoveană, că acolo-s țările cartofilor.

În fine, merită a fi amintit încă și aceea că, atât de astă dată, cât și de alte dăți, mai fiecare româncă din Bucovina, după ce a umplut acuma borșul în chipul cum s-a arătat, se face că e mâniaosă, apucă pe o copilă sau pe un băiat, care-i pică în mâna, de păr ori de urechi și, trăgându-l, zice: acru borșul! lar o seamă zic:

Două rusce se bătea,
Borșul meu se oțetea,
Câte vinuri
Și oțeturi

Sunt în țeara cea de jos
Toate le-au adus
Și le-au pus
În budâiul meu cu borș,
Și-au pus
S-aibă grijă de-oțetit
Ca fetele de măritat.

Si abia după rostirea acestor cuvinte trag pe cei ce se află în casă de păr sau urechi și spun: acruu borșu!

lar această tragere de cap sau de urechi se face în credință că, precum omului îi este acru când îl tragi de cap sau de urechi, aşa și borșul are să se îndăcrească.

(S.Fl.Marian – „*Sărbătorile la români*“)

CUIBURI DE CINCI

În Bucovina muntoașă, spre Prislop, se fac sarmalele sarmalelor!

Nici o terfeloagă cum e asta a mea nu le-a povestit, decât pe sărite și pe sponci, din cauză că se fac rar și cu cheltuiulă foarte mare. Dar la Cârlibaba, în casa doamnei Mariana inginer Epaminonda Amăriuței, am mâncat, acum vreo doi ani, cu ocazia unei unui botez de o sută de persoane – suntem pe Bistrița Aurie! – ceva ce nici romanii cei mai pverși n-au putut inventa: sarmale din cinci cărnuri diferite, neamestecate între ele și încubate în foi de varză!

Umpluturi:

- 1 kg carne tocată de gâscă
- 1 ceapă mare tocată
- 1 lingură mărar tocăt
- sare, piper (cât credeți)
- 100 g pastramă afumată tocată de gâscă
- 300 g miez pâine albă (înmuiat în lapte și stors)
- 2 ouă
- 1 ardei gras tocăt
- 2 linguri untură gâscă
- 1 kg carne tocată porc
- 4 linguri orez
- sare, piper, boia (cât vă place)
- 100 g slănină afumată tocată
- 2 cepe tocătate
- 1 kg carne tocată vițel
- 4 linguri orez
- sare, piper
- 100 g slănină de porc crudă tocată
- 2 cepe tocătate
- 0,5 linguriță cimbru uscat
- 1 kg carne tocată de curcan
- sare, piper, cât credeți
- 1 lingură pătrunjel tocăt
- 300 g miez pâine albă (înmuiat în lapte și stors)
- 2 ouă
- 1 ceapă mare tocată
- 1 lingură unt

- 1 kg carne tocată de **găină** (clapon!)
- 4 linguri orez
- 1 ceapă tocată
- 1 lingură pastă roșii
- sare, cătă vă place
- Verze: 5, sau câte trebuie
- Se pregătește fiecare umplutură în parte, ca la orice sarmale (tocătura se face în principiu din cuțit – să se simtă bucata bucată în gură – dar nu-i timp, aşa că mașina taie-toacă)
- Se opăresc și umplu vârfuri subțiri de foaie de varză, rotunjind sărmăluțe mici, mai moi cele cu orez, mai îndesate cele cu miez de pâine
- În cuiburi de foi mari de varză se pun 5 sărmăluțe, câte una din fiecare fel de carne – 1 felioară de slănină afumată, 1 bucătică de frunză de dafin
- Se leagă fiecare cuib cu ață, în cruce, să țină
- Se toacă varza care a rămas
- În oala mare – de botez, de nuntă ori de parastas – s-au turnat ceva grăsimi – unt, untură și un pic de ulei
- Se aşterne pat grosior de varză în care se potrivește un rând de cuiburi, apoi iar pat de varză, subțirel acesta, felii de roșii, foi de dafin, crengute de cimbru, din nou cuiburi și tot aşa, până se umple oala; ultimul strat e de varză
- Se toarnă borș, zeamă de varză limpede și vin, în părți egale, (amestecate cu pasta de roșii și de ardei – câte o lingură din fiecare la 1 litru zeamă) cât să le încece
- Se acoperă oala și se pune la fierb pe foc mic, amortiț de țigle (dar mai bine în cupor sau sub țest), cel puțin trei ore, cum e scris sarmalelor
- Se dă la masă, câte un cuib de fiecare mesean, cu smântână

Taină: Doamna Mariana mi-a povestit că bunica ei a făcut odată „cuiburi“ mai simplu, fără să învelească și să coasă sarmalele în alte foi: a pus în oală varză tocată, apoi un strat de sarmale din carne de porc, iar varză, vițel, varză, gâscă, varză, curcan, varză, găină etc. cu toate cele de cuviință (și smântână, desigur!)

Imaginați-vă blidul smâlțuit în care s-a desfăcut cuibul și au zburat, ca niște lebede ușoare, 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 pește, cum e obiceiul, ci la urmă, după friptură și după primă cafea, chiar înainte de fursecuri și tort. A pus de s-au făcut, la o sută de invitați, o sută cincizeci de cuiburi (s-au tăiat – bineînțeles nu numai pentru sarmale – un porc, un vițel, trei curcani înfoiați, cinci gâște, o duzină de găini și claponi grăsanii) să fie, de o mai vrea

vreunul, dar n-au ajuns!

Roșise Epaminonda: cum, la botezul primului său băiat, Epaminondică junior, să nu ajungă mâncarea?! Ce contau chifteluțele cu mărari, brânzeturile afumate, crenvurștii cu hrean îndulcit, păstrăvii cu smântână, plachia, ciorba groasă de cartofi, fripturile de două jigăni, tocănița de trei soiuri de pasăre, cu tarhon și smântână, plăcintelele cu smântână și miere, tortul cât roata de tractor, înghețatele cu frișcă, coșurile cu fragi și căpsuni și ananas proaspăt, dacă n-au ajuns „cuiburile“?! Toată lumea râdea: mai toți erau bucovineni, băieți fini de 0,1 tone, învătați cu mâncare bună și cât cuprinde fiecare, ba chiar mai multă! Dar „cuiburi de cinci“ nu gustaseră decât vreo doi până atunci, din cei mai cărunți, cu nunțile pornite din adolescență, 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 gheață și paie de cu seară) și **Feteasca Neagră de Uricani** – nici copilă cuminte și neaflată de bărbat, dar nici muiere la cei opt copii ai ei, ci codană scorpie, miroșind provocator a mușchi de pădure și a coajă de pâine caldă, și lipindu-se de om ca o zreamă de buruiană fermecată.

Doamne, bine mai știu unii să trăiască...

COMPOT PE ZAHĂR

Doamnele bine din Bucovina fac niște compoturi neobișnuite, după rețete simple și vechi.

Vase .

- 1 cratiță mare, numită „de dulceață“, înaltă cât un borcan de 1 litru – atâtea borcane câte încap, puse în picioare, în cratiță

Fructe

- Câte încap în borcane

Zahăr

- Cât e nevoie ca să umple borcanele

Vanilie

- Câte un pic de zahăr vanilat la fiecare borcan

• Fructele – vișine, cireșe, caise, prune, piersici, coarne, porumbe, corcodușe, mere, pere, struguri etc. – se grijesc, se potrivesc să intre în borcane

- Se umple fiecare borcan cu fructe până aproape de gură, lăsând liber 1-2 degete
- Zahărul și 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 fier
- Cratița se umple cu apă cât să ajungă până la gâțul borcanelor; pe fund se aşterne o cărpă sau o leasă subțire de placaj
- Cratița se pune pe foc, se umple cu borcanc și se lasă să fierbă o oră și mai bine: lucrare rară!

PĂSTRĂV AFUMAT

Dacă în lume, observa Păstorel, toți afumă cu lemn tare, excludând violent răshinoasele, ca prea agresive, ei bine, românul din Bucovina apuseană s-a folosit tocmai de acest dar al bradului de a-și impune miroslul, spre a crea unul din cele mai rafinate și savuroase aperitive, păstrăvul afumat la fum de cetină și păstrat în hârzob de brad.

- păstrăvi (200 g minimum la bucătă dar e mai bun afumat cel mare)
- sare
- Se spală păstrăvul, se taie pe burtă, se curăță de toate, mai ales de branhi
- Se sărează bine peste tot, se lasă o zi și o noapte în zeama lui, să se pătrundă
- Se scurge, se clătește scurt, se lasă în vânt câteva ore, să se usuce
- Se trece prin ambiii ochi o țepușă, se atârnă în afumătoare
- Se face un fum călduț, subțire, din rumeguș și cetină de brad, 1 zi, și apoi, 2-3 zile, fum rece

Se poate oferi imediat, e magnific, dar se poate și conserva în hârzob, adică învelit într-o savantă împletitură de cetină sau, după obicei și 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 și un gust bogat, dinamic dar și cu delăsări de senzualitate și lene orientală.

Drept aceea, românii din cele mai multe părți ale Bucovinei, și mai cu seamă cei ce locuiesc pe lângă ape, îndătinează de a se duce în ziua de 40 de Sfinți la prins pește, crezând și zicând că, dacă vor primi în această zi 40 de pești, și pe unul dintre aceștia îl vor înghiți de viu, tot anul uor avea noroc la prins pește.

Tot din această cauză se zice că în ziua de 40 de Sfinți e bine nu numai de a primi, ci chiar și de a fierbe și a mâncă 40 de peștișori sau chitici.

Afără de aceasta, e de însemnat că, dacă vrea să fie cineva în decursul anului pescar bun, să poată primi mult pește, se zice că e bine să se ducă în ziua de Buna-Vestire la biserică, să ia de-acolo anaforă și să meargă după aceea la pește. Si care pește îl va primi mai întâi, să-i pună o fărămitură de anaforă în

gură și apoi să-i zică:

– Du-te! Și cu căți de vei întâlni, spune-le la toți să vină la mine! Și cu acestea să-l 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 straija plină.

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

MĂMĂLIGĂ DE CARTOFI

Bucovinenii, la tochitura lor cu brânză și ou, fac mămăliga astă aiurită, din cartofi și mălai, că așa e în zonele de frontieră, toate se amestecă, învinuirile, limbile, culturile, ciorbele, ca să se poată despărți.

- 1 kg cartofi
- 500 g mălai
- sare, câtă trebuie
- 200 g brânză de vaci proaspătă (dacă vreți, dar nu e obligatoriu)
- Cartofii se curăță, se taie în bucăți și se fierb în apă cu sare cât să-i acopere
- Dacă au fier, se terciuiesc în ceaun, cu apă, (eventual se freacă și cu brânză de vaci)
- Mălaiul se presară, puțin câte puțin 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 și o răsturnăm pe un fund de lemn, lângă tuciul cu tochitura, să se-nsoțească în fața eternității locale, cum bine zis-a mai ieri tata Sece(leanu)

TOCHITURĂ MĂCELĂREASCĂ (La pomana porcului)

De Ignat, în ziua sacrificiului, tradiția cere un recital culinar (în plin post!)

- 1,5 kg carne din tot porcul (în proporții egale): mușchiulet, ceafă, file, ficat, limbă, rinichi, fudulii (dacă s-a potrivit să le posede), splină, costiță mai cu carne, piept.
- 150 ml vin alb dulce
- 1 linguriță boia dulce
- 1 legătură cimbru
- 200 g smântână
- 300 ml bulion roșii (sau trei linguri pastă roșii).
- 1 păharel țuică tare (eventual rachiul de fructe „prefript“)
- ouă (câte persoane atâtea ouă – din ce-i aici mânâncă patru flămânci sau opt doar pofticioși)
- Se curăță rinichii de grăsimi (și-n interior) și se lasă un pic în apă cu oțet, să-și lase miroslul
- 1 căpătână mare usturoi
- 1 vârf cuțit boia iute
- 500 ml zreamă de carne
- 200 g telemea
- 50 ml ulei
- sare, piper

- Se trece limba prin apa clocoită de câteva ori, până când se poate curăța ușor de pieliță
- Se taie toată carne în cubulețe de 2-3 cm latura
- Se pune uleiul într-o cratiță mare și groasă (mai ales pe fund) la foc mic; se aşterne în uleiul încins mai întâi costița și pieptul, să-și lasă nițel grăsimea
- Când bucățile cu grăsime s-au rumenit și s-au micșorat puțin, se adaugă mușchiulețul, ceafa, fileul, limba
- După aproximativ zece minute se dă sare și piper și se adaugă restul de bucățele de carne – ficat, rinichi, fudulii, splina
- După alte zece minute – nu uitați, foc mic! – se adaugă vinul, boiaua, rachiul, usturoiul, zeama de carne și bulionul sau pasta de roșii
- Se lasă să fierbă totul douăzeci de minute, să se cunoască bine
- Atenție să nu se prindă, mai ales când sosul s-a îngroșat
- La sfârșit se pune smântâna, amestecând, preț de două-trei ultime clocoțe
- Se oferă fierbinte, cu un ou prăjit și brânză la fiecare porție, neapărat cu mămăligă caldă

La bunătatea asta bucovinească, vinul cel mai potrivit ar fi unul din seria destul de subțire a roșilor românești ceva mai usoare, să nu astupe succulențele cărnii. Și sunt destule relicve rămase din necunoscuta perioadă prefiloixerică, ca o mărturie delicată.

E vorba de **Băbească Neagră de Nicorești**, un vin mare în felul lui, dar bucuros să se alăture mesei noastre fără nici o ambiiție, ca un prieten din copilarie, a cărui strălucire vine mai ales din modestia și din consecvența (sau conștiința) unei valori excepționale.

Dvinitățile moștenite de la substratul autohton, trac și geto-dac, împrumutate și assimilate de la cultele greco-romane și orientale, dar și creațiile mitice strămoșești și românești, alcătuiesc un original pantheon în care zeii îmbrăcați în haine creștine și sfintii creștini îmbrăcați în haine antice sau populare, sunt ierarhizați în calendarul popular după rang, putere, vîrstă, atribuții, grade de rudenie.

Acest pantheon a avut marea șansă de a fi fost transmis de tradiția orală în confruntarea lui bimilenară cu creștinismul.

Zeii pantheonului carpatic își fac și azi apariția, în peisajul spiritual contemporan, li se acordă zile de celebrare și sacrificii săngheroase (porcul de Crăciun, mielul la Sângeorz, berbecul la Sâmedru), sunt invocați pentru rezoluarea unor probleme presante ale oamenilor, precum alungarea secretei (Paparuda, Caloianul), afflarea urșitei (Sânvăsăi, Sântandrei), căsătoria fetelor (Maica Precesta, Sânnicoară) etc.

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

CIUPERCI MARINATE

- 1 kg ciuperci de cultură tinere (merg și cele de pădure, ghebe, râșcovă, zbârciogi, hulubițe, vinețici, crăițe, și în special mânătările, dar tot foarte tinere)
- Se rupe piciorul ciupercilor, se spală pălăriile
- Se pun la fierb, un sfert de oră la foc mic, în apă cu sare
- Se scurg, se aşază în borcan
- Se fierbe 1 litru oțet cu 2 litri apă, 1 lingură rasă de sare și 1 lingură boabe de muștar
- Se toarnă peste ciuperci
- Se mai toarnă și un pic de untdelemn, se leagă borcanul

Nu e neapărat o murătură bucovineană, dar e atât de des întâlnită pe obcine și pe Valea Bistriței Aurii, încât nu puteți să n-o gustați, dacă vi se întâmplă să ajungeți prin nord.

COZONAC BUCOVINESC

- | | |
|---|---------------------------------------|
| • 1,200 kg făină bună | • 1 pahar miere |
| • 200 g stafide | • 2 cești lapte |
| • 50 g drojdie | • 2 plicuri zahăr vanilat |
| • 1 linguriță 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 linguriță esență rom | |
| • Laptele se amestecă cu zahărul și se lasă să se încălzească, dar numai puțin, pe marginea plitei | |
| • Untul se pune și el la loc călduț, să se topească | |
| • Se separă albușurile de gălbenușuri; albușurile se bat rău, ca la secție, gălbenușurile se freacă cu puțin zahăr | |
| • Se cerne făina pe câmpul de luptă, adică într-un lighean | |
| • Se desface drojdia în puțin lapte călduț | |
| • Se pun laptele și ouăle și începe războiul crunt al frământatului | |
| • După o vreme, aluatul începe să se lege, deci se adaugă untul, esența de rom, stafidele, zahărul vanilat și coaja de lămâie | |
| • Bătălia continuă încă un sfert de oră, apoi și aluatul și noi ne tragem sufletul în bucătăria caldă | |
| • Nucile se toacă, și prin mașină și cu cuțitul, și se amestecă cu miere de albine | |
| • După vreun ceas, coca a crescut ceva, așa că o împărțim după ce tăvi avem și o întindem, bucătă cu bucătă | |
| • Presărăm nuca pe foaie, cât încape, rulăm | |
| • Se ung tăvile cu unt, se tapetează cu făină, se aşază cozonzacii și se lasă | |

să crească cât tava

- Cozonacii se ung cu gălbenuș de ou și se pun la cuptor, să se rume-nească
- Se pune o lingură de miere cu puțină apă la-ncălzit
- Când cozonacii s-au rumenit, se ung cu mierea fluidă și parfumată, Crăciunul sau Paștile pot să înceapă și mai ales să se sfârșească: scenografia consumabilă a ultimului act e gata, iarăși, și iarăși, și iarăși...

Am o surpriză pentru dumneavoastră, tot atât de sărbătoarească ca și 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 tinerețe, exotic și excitant la buchetul maturității, prietenos și sincer la jumătate, rafinat, ațățător și nemilos la vîrste rotunde – când e licoare! – Feteasca Albă, la Cotnari, devine un exemplu al farmecului diversității sau alterității, cum se zice mai nou.

„La fiecare sărbătoare periodică, regăsim același Timp sacru, același care s-a manifestat în sărbătoarea din anul precedent sau în sărbătoarea de acum un secol..., regăsim în sărbătoare prima apariție a Timpului sacru așa cum s-a produs «ab origine, in illo tempore».“

(Mircea Eliade – „*Sacrul și Profanul*“)

CARTOFI CU CHIMEN

- | | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| • 1 kg cartofii | • 100 g unt | • 1 linguriță chimen pisat |
| • 150 g caș scurs bine | • 1 ou | • sare, piper |
| • niște pătrunjel verde | • 1 ceașcă cu smântână | |
- Se curăță cartofii, se taie cubulețe, se fierb în apă sărată
 - Se unge un vas cu unt
 - Se scurg cartofii, se pun în vasul uns, se adaugă și restul de unt
 - Se presară făina de chimen, se potrivește de piper și sare
 - Se rade cașul, se bate cu ou, se toarnă peste cartofi, se dă 10 minute la cuptor, să se coloareze puțin
 - Se toacă pătrunjel, se presară unde trebuie, se toarnă smântână

Cartofii gratinați cu caș, un pic de chimen, ardei copti, un pahar de **Grasă de Cotnari** (din cea demisecă, aurie, cu miros de polen și cu gust de pară tămâioasă răscoaptă și migdale)? Suntem în Bucovina.

LOSTRIȚA

Azi, numai bucovinenii și moroșenii mai au șansa geografică să poată pescui, fără cheltuieli și timp pierdut, în ultimele râuri românești unde mai există lostriță (Hugo Hugo) unul din cei mai mari salmonizi exclusiv de râu din lume

(ca și taimenul asiatic). De aceea, numai rețetele lor mai au sens și mai sunt vii, chiar și pentru o carte ca aceasta, destul de preocupată de rădăcini.

I – BUCOVINA

- | | | |
|---|--------------------|------------------------|
| • 1 ceașcă smântână | • 6 linguri unt | • 3 linguri untură |
| • 200 g mălai fin măcinat | • sare, cătă vreți | • 3 fire usturoi verde |
| • 1 legătură pătrunjel | | |
| • 1,5 kg pește (lostriță poate depăși, uneori cu mult, 10 kg – deci să zicem că e vorba de 6 felii) | | |
- Se șterge bine peștele cu un șerbet (având o piele destul de groasă și deloc apetisantă, e preferabil să-1 jupuiți: eu fac asta și cu șalăul, bibanul și știuca, când vreau să scap de blestemății de solzi care m-au întepat în mii de feluri); se taie felii groase de un deget
 - Se freacă cu sare, se tăvălesc prin mălai
 - Se încinge unt și untură într-o tigaie cu capac
 - Se rumenește peștele, acoperit
 - Se toacă usturoiul și pătrunjelul
 - Se încălzește smântână, se amestecă cu usturoi
 - Peștele frumos aurit se potrivește într-un platou preîncălzit, se toarnă smântâna fierbinte peste el și se presară pătrunjel
 - Se oferă imediat (să n-apuce să se-nmoia coaja) cu pâine albă, de cartofi și făină, ca-n Cârlibaba, pe Bistrița Aurie

Atenție: lostriță, un pește pe cale de dispariție, e strict protejat în România și aiurea. Pescuirea lui fără autorizație legală – foarte greu de obținut de altfel e delict și se pedepsește ca atare. Așa că verificați dacă cel ce vi-l oferă cadou sau spre vânzare (treabă care deja este ilegală) are autorizație de pescuit eliberată de Ministerul Apelor, Pădurilor și Protecției Mediului, ca să nu deveniți complici la o ticăloșie și buni de procese penale și zarvă publică.

Dacă totul e în regulă, bucurați-vă de acest pește unic, la fel de gustos ca și somonul. Cinsteți-1 cum se cuvine, cu un vin alb pe măsură, o **Fetească Albă de Steiniger-Lechința**.

Împreunați astfel două pietre extrem de rare și de prețioase, fiind, o spun cu toată invidia, un mare, foarte mare privilegiat.

II – MARAMUREȘ

- | | | |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1,5 kg pește | • 1 pahar vin alb | • 1 pahar făină 1 ceapă |
| • 3 linguri untură | • sare, cimbru, paprică | |
| • 1 legătură pătrunjel | | |
- Feliile de pește bine șterse se freacă cu boia, cimbru și sare și se tăvălesc în făină
 - Se toacă ceapa

- Se pune untură la încins
- Peștele se pune la prăjit, până se rumenește pe ambele părți
- Se toacă verdeață
- Dacă s-a rumenit, se adaugă ceapă, să se înmoiaie nițel, dar numai câteva minute
- Vinul se toarnă la sfârșit, cu verdeață împreună, și 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 lostrite uriașe de ceze-cincisprezece kilograme, agonizând pe mal, sufocate între ghețuri (Știați că în Petrova-Maramureș trăiesc familii cu ascendențe aristocrate de la 1300, rude – pe bază de autentică diplomă nobiliară – cu Bogdan și cu Dragoș, întemeietorii?)

Aceia aşa gătesc peștele nobil, și-l mănâncă cu mămăligă și-l udă cu vin alb și aristocrat de Maramureș.

Iar la **Seini**, în anii buni, se produce un **Furmint** extraordinar, corpulent, compact, consistent, mătăsos, cu un parfum de tămâie și flori de tei, în culori limpezi și aprinse, cu gust de fruct delicat. Să nu uităm că vițele și vinurile cele mai celebre din această parte a lumii, Tokay și Cotnari, din Furmint ardelenesc s-au născut...

ÎNVÂRTITA CU MAC

Nordul Bucovinei, temeinic tipărit de tălpica austriacă, a ajuns să-nvârtă macul „pi moldoviniești“.

Aluat:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • 3 cești făină
e uns la sfârșit | • 2 ouă + 1 ou d
• 1 pahar zahăr tos |
| • 1 praf de sare | • 2 linguri unt + 1 lingură de uns tava |
| • 1 ceașcă de lapte | • 1 linguriță de drojdie |
| • 3 linguri untdelemn | |

- Se amestecă toate și se frământă până ieșe un aluat țapă; se lasă să crească 2-3 ceasuri

Umplutura:

- | | | |
|---|----------------------|-------------------|
| • 500 g semințe mac | • 1 ceașcă zahăr tos | • 2 căni de lapte |
| • miroase bune: zahăr vanilat sau vanilie, coajă rasă de lămâie | | |
- Macul se macină și se pune la fier, până se leagă
 - Când s-a închegat un pic, luăm de pe foc și punem arome și mai amestecăm
 - Aluatul dospit se întinde foaie groasă de un deget

- Se netezește umplutura și se învârte învârtita
- Se unge cu unt o tavă de cozonac, se potrivește învârtita, se unge cu ou, se dă la cuptor încins, cu foc iute, să crească dintr-o dată
- După ce s-a-nfoiat, molcomim focul și-l lăsăm să coacă învârtita până se rumenește

Bucovineasca „învârtită“ e o bună ocazie să gustați un vin dulceag, cum e **Feteasca Albă de Cotnari** sau **Busuioaca de Moldova**. Sau chiar o **Grasă verde aurie și uleioasă**, cu miros amestecat de flori de tei și frunze de nuc, de tămâie și de piersică coaptă.

Gustul e de asemenea complex și somptuos, dulce-amar, cald ca miezul soarelui.

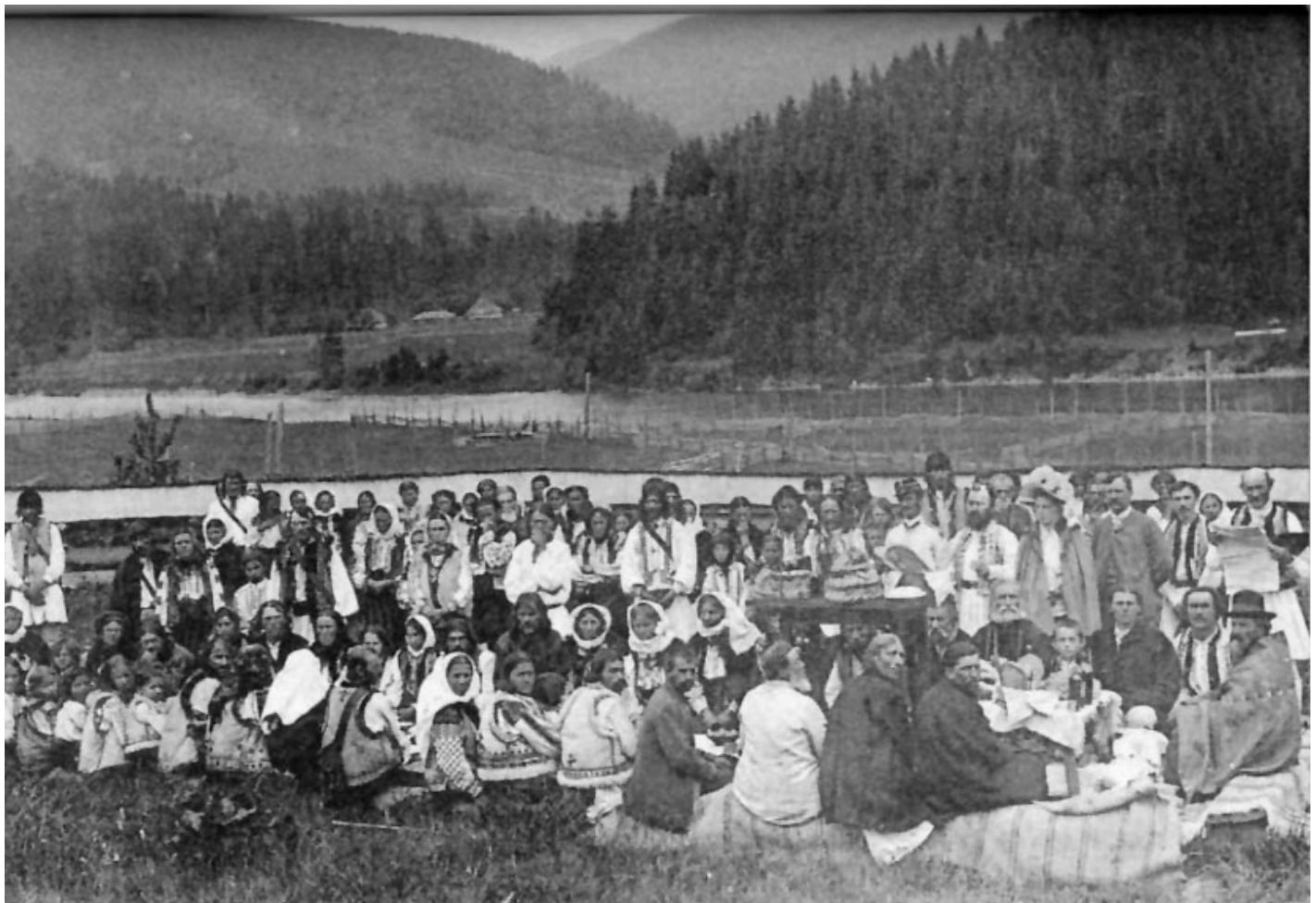
Rar vin, nobil, ce trebuie gustat, cu solemnitate, iar nu băut, că-i păcat și tembată de nu știi cum te cheamă și cât ai să bolești...

Colacul de Andrei e pâine dospită, în formă de colac, preparată de fetele din Moldova și Bucovina în noaptea de Sântandrei pentru aflarea ursitei.

Fetele nemăritate, adunate mai multe la o casă, își prepară câte un colac și, după ce îl coc și îl lasă să se răcească, seamănă în mijlocul lui un cățel de usturoi. Fiecare fată își duce colacul acasă și îl lasă, timp de o săptămână, la un loc călduț, să răsără usturoiul.

Răsăritul usturoiului este interpretat ca semn că fata va avea 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 cetăţilor, a sărmăluşelor, a măştilor rituale, a poalelor în brâu (!) a vinurilor (Zghiharei şi Busuioacei, a Grasei şi Bâbeascăi), a marilor călători – cronicari, şi iarăşi a vinurilor (a Galbenei de Odobeşti şi a reginei Feteasca Neagră!)...

Moldova târgurilor moleşite şi satelor vioaie, a puiului cu smântână şi a perişaorelor cu mărar, a plăcintelor în tot felul, a măcinicilor şi pascăi prea sfinte, a tocmaişilor, a transhumanţei industrial-politice (1960 – '75 tur Braşov şi Timişoara, 1989 – 2000 retur Moldova), a învârtitelor, scrobului şi tocilului...

Moldova duioasă, colinară, a vocalelor dulci, a alivencilor sărate, cu gust de eternitate...

LIPIE

O pânişoară 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 oprește 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 voie să mai facă pâine“, de asemenea nici lăuza (până i se face „slujba de dezlegare“), și nici femeia care „gătește mortul“. Totodată, este interzisă prepararea pâinii vinerea și duminica considerate zile nefaste pentru copt, în timpul marilor sărbători religioase în săptămâna mare etc.

(după Ofelia Văduva – „Pași spre sacru“)

POALE-N BRÂU

Copilăria cea dinainte de adolescență – vremea lui „am aflat dar nu știu“; mi-a fost o vreme tulburată de sugestia magnifică de impudoare senină; țărănească, din numele plăcintei acesteia din Moldova.

Trăgeam deja cu coada ochiului – să nu mă vadă mama și să mă cârpească – la pulpele vânjoase și albe, dezvelite de fetele și femeile din Ohaba când ieșeau la pârâu să bată rufele cu maiul, aşa că ideea unei plăcinte „Poale-n brâu“ nu putea să-mi dea decât vise fierbinți și insomnii active.

Vai, greșeam...

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 și platouri)

- Drojdia se desface într-o căniță cu ceva apă călduță, după care se amestecă cu 1 lingură făină și 1 linguriță de zahăr; se lasă să crească circa o jumate de oră
- Se separă gălbenușurile
- Peste restul făinii se toarnă drojdia, laptele călduț, gălbenușurile, sareea și zahărul; frământați conștiincios un sfert de oră
- Acum e vremea să adăugați untul topit și călduț – încropit, câte puțin, să se potrivească
- Se lasă să crească, acoperit, 1-2 ore

Umplutura:

- 500 g brânză de burduf (caș frământat cu sare, telemea frământată)
- 2 ouă
- Se freacă bine brânza cu ouăle
- După ce a crescut aluatul, îl faci sul și-1 tai în bucăți cam cât un măr mic
- Ungi un platou cu unt
- Întinzi fiecare bucătă de aluat pe platou – cam de o juma' de degetel grosime – și le umpli cu câte o lingură de brânză
- Ridici „poalele“ aluatului peste brânză și le lipești; lasă-le să mai respire 1 jumătate oră

Ungi o tavă cu unt, pui plăcintele, le ungi bine cu albus, 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, și apoi cu miere alături, pentru sfârșit. Și cu, n-o să credeți, **Busuioacă de Bohotin!**

„Trista alăturare“, mi-am spus (in petto, desigur), „domnule profesor Todosie. Oi fi mata dascăl mare de Huși și de vinuri, dar uite că pui orz lângă gâște și diamante în tărâțe. Păi cum poți mătăluță să așezi acest nectar, această licoare dumnezeiască, de un roșu transparent și viu ca sucul de căpsuni, cu un buchet mai suav și mai pervers decât o fecioară cu gânduri vinovate! – miroșind adică a fragi sălbatici, a polen de iederă și crin, a floare de măr fecundată și a miere de pădure – cu gust de o dulceață invadatoare, îmbrăcându-ți gura și divin, toată carne, într-o ambră lichidă și proaspătă, în seve de fructe tropicale și de, iarăși, fragi sălbatici, cum poți să lipești silnic o Busuioacă de nește plăcintele sărate ce și-au pus, nitam-nisam (și degeaba!), poalele-n brâu?!“

„Îți plac?“ m-a-ntrebat profesorul de Busuioacă al României (tot ce am mai gustat, înainte și după, sub numele de Busuioacă, nu numai la celebrul Neamțu de la IAS Huși, dar și la Buzău, la Bârlad, la Urlați, n-au fost decât cupaje, șaptelizări și eșecuri).

N-am putut răspunde, eram cu gura plină, trăind, vorba lui Dan Nicuță, „orgasmele pitice“.

P.S. Dom' profesor Todosie, te rog eu frumos, te roagă țara, fă, cât de iute poți, un curs de reciclare cu toți cei ce vor să facă Busuioacă!

Dă-le, dom'le, un model spre care să tindă, învăță-i, învățătule, nu ține secretele pentru mata, că ăștia s-au pus de omoară și vinul, nu numai pe noi!

PÂRJOALE MOLDOVENEȘTI

- 500 g carne vițel
- 350 g miez pâine albă
- 4 ouă
- 200 g pesmet
- 500 g ceafă porc
- 2 cepe mari
- 300 g unt
- piper, sare
- 150 ml lapte
- mărar, pătrunjel
- 1 cartof
- Se toacă carnea
- Se îmbibă bine pâinea în lapte, se scurge
- Se bat ouăle
- Se toacă pedant ceapa, se îmboanează bine în unt, pe foc mic
- Se toacă mărunt mărarul și pătrunjelul
- Se rade cartoful pe răzătoarea mică
- Se amestecă-pastă carnea, pâinea, ceapa, ouăle, mărarul și pătrunjelul, cartoful, piper, sare după gust, 100 g unt
- Se pune într-o farfurie pesmet fin
- Se ia (cu polonicul!) tocăitura, că pârjoala e mare cât palma, se tăvălește

prin pesmet, se turtește la 1 cm grosime, se alungește (trebuie să arate oval, cam ca o palmă de copil

- Se prăjește în unt încins, în tigaie acoperită, pe foc foarte mic, rumenindu-se bine pe ambele părți

Cu piure de cartofi și varză murată, pârjoalele bucură și satură de sute de ani omenirea daco-latiană. Le știu 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 și fast-fudurile pârjoală).

Dar, făcute ca mai sus, ne pot ajuta să ne întâlnim nu numai cu marea bucătărie a bunicilor noștri, ci și cu un vin ce aparține și el acelorași vremuri. **Băbeasca Neagră** e un fel de Beaujolais al României (Feteasca Neagră e Bourgogne!) mai ales dacă provine din podgorile Covurluiului, de la **Nicorești**. E un vin cu alură proaspătă, cu robă roșu stins, uneori neașteptat de elegantă. Are gust vioi, acid, multă energie dar și multă suplețe. Nu e o mie unu, nu poți să-l bei ca pe apă, căci e vin nobil. În anii buni urcă și până la 12 grade. Dar poate fi bun tovarăș de chef cât nu se sare calu' (căci, băut nu cu ulcica, ci cu oala, se răzbună, dovedindu-și greutatea aspră, mai puțin vizibilă la prima vedere).

În general, nu se prea poate învechi mai mult de doi-trei ani, fiind fragil – se oțetește pe neașteptate.

Vin generos când e în a doua tinerețe, Băbeasca Neagră are la Nicorești dreptul la denumire de origine (asta înseamnă că oenologia mondială îi recunoaște valoarea și originalitatea).

POSMAGI

Plămădeala

- 1 pahar lapte Cald
- Se desface drojdia în lapte și se lasă un pic, circa 10 minute, să se trezească la viață
- 1 lingură drojdie

Aluat:

- 1,200 kg făină
- 4 ouă + 1 ou pentru uns
- 3 pahare lapte Cald, cât primește făina
- Se bat 4 ouă, bine de tot
- Plămădeala se amestecă mai întâi cu făină, apoi se frământă cu lapttele Cald, ouăle, untul, zahărul, sare, până se ridică bășici
- Se lasă să dospească frumos, vreo oră, sau mai puțin
- Se fac suluri din aluat și se pun în forme, unde se mai lasă nițel, să mai crească
- Se ung cu ou și se dau la cuptor încins, până se rumenesc
- 100 g unt topit
- 1 pahar zahăr tos
- sare, câtă vă place

- Ca să fie pesmeți, se taie coptura felii și se mai lasă la marginea plitei să se usuce

- Se ung cu un dulceț, ce o fi, iar de n-o fi, nu-i chiar mare pagubă

„Mieci îs posmagii?” întreabă un vajnic reprezentant al răzeșimii, ai cărei urmași au avansat clasă muncitoare cu ziua și cu toată viață pe la Timișoara, de unde-și ridică ajutorul de șomaj (ca un simbol al eternității mutate nu numai de la sat la oraș dar și de la est la vest, conform tuturor tendințelor indo-europene).

DULCEAȚĂ DE ZMEURĂ

Doamna Catrina Agafie din Târgu Neamț îmi trimit, an de an, câte cinci borcane de dulceață de zmeură de pădure, cinci de fragi și cinci de căpsuni, contra a toată bucuria și recunoștința mea.

- 1 kg zmeură curată și sănătoasă (sau fragi sau căpsuni)
- 1 kg zahăr
- Se pune zahărul la topit până se începe bine, apoi se adaugă fructele
- Se fierb împreună, amestecând mereu, într-o tingire cu fundul gros, până se leagă și își schimbă culoarea
- Se toarnă în borcane bine încălzite mai înainte

Taină: Ca să scăpați de sămburi, faceți:

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 și, când dă fieritura semn de întărire, se ia la mestecat până își schimbă culoarea și se răcește

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 fierbă până se încheagă un pic

- Când s-a strâns, cât de cât, se stoarce zeama de lămâie și se lasă să se răcească
- La fel se fac cofeturile din **căpșuni, mure, fragi, afine**

*În ziua de Sf. Gheorghe mulți români îndatineză a mâncă căpșune, latinește *Fragaria colina*, precum și alte pârgi sau noițe de fructe, ce au crescut și s-au copt până la această zi, apoi pui și de pasere (avis) pentru sănătate.*
(S.FI. Marian – „*Sărbătorile la români*“)

OCHIURI CU SMÂNTÂNĂ

Bucată târgoveață de pe la Neamț ori Bacău, bună de tot.

Ochiuri:

- 0,5 litru apă
- 1 lingură oțet
- 1 linguriță sare

Smântână:

- 400 ml smântână
- 50 g unt
- 1 linguriță hrean ras
- piper, sare

- Se pune apa la clocoțit cu oțet și sare
- Se freacă smântână cu făină, pe foc, până se-ngrăoșă
- Se împarte smântână fierbință în patru castronașe
- Se sparg pe rând ouăle într-o cană și se toarnă, unul câte unul, de aproape, în apa clocoțită; se scoate câte un ou cu o lingură găurită și se pune, bine scurs, peste smântână
- Se adaugă câte o bucătică de unt, se săreză, piperează ușor, se presără puțin hrean

Păstorel primește cadou de la celălalt Teodoreanu, și mai celebru, (când pleda Ionel venea tot tribunalul să-l asculte) niște bani, aşa, mai mulțișori. După două zile, Păstorel bate din nou la ușa – deși ar fi mai corect la buzunarul rudei sale. „Păi, abia ți-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 credeți că aperitivul acesta moldovenesc de mai sus, povestit de Păstorel pe la 1933 – ce vremuri tulburi și totuși încă nimic nu se întâmplase! – ar merge cu pâine proaspătă și neagră de secară? Măcar pentru culorile tari ce se adună astfel.

TOCMĂGEI UMPLUȚI

Moldova, pofticioasă și dedată amăgirii altora, a scornit destule mâncări plăcute, dar nu din cele împovărătoare bietului trup (carele-i ca un copil flămând și neștiitor în fața îmbierii, și-și face rău când crede el că îi e mai bine), ca porcoasele de peste munți, ci aşa, ușurele, mai din pană, nu din șoric, și mai dulci, nu din sărătură și afumătură.

Umplutură:

- 2 legături ceapă verde
- 1 ardei gras
- 500 g piept de curcan (găină, gâscă, rață)
- 50 g unt
- sare, piper, după gust

Așternut:

- 50 g unt
- 3 ouă
- 100 g brânză de vaci
- 500 g tocmaișei de casă (vezi la borș cu tocmaișei)

Căpăceală:

- 500 g tocmaișei
- 100 g brânză de vaci
- verdeață – pătrunjel, mărar
- 50 g unt
- 100 ml smântână
- 3 ouă
- 100 g cașcaval

• Se pun tocmaișeii la fierb în apă sărată

Umplutură:

- Se toacă din cuțit carnea, ceapa verde, verdeață, ardeiul gras, se săreză, piperează, se amestecă bine cu untul și laptele lor

Așternut:

- Se freacă o cratiță sau un vas de lut cu gura largă cu unt cât am spus
- Ouăle se bat (dar nu se urăsc) cu brânză de vaci
- Tocmaișeii jumătate se scurg și se pun și ei în cratiță, așa calzi
- Se varsă bătătura de ou peste tocmaișei, să-i îmbrace

Umplutură:

- Umplutura se pune, strat frumos, în cratiță peste așternut, firesc

Căpăceala:

- Se bat ouăle cu brânza de vaci, untul și smântână
- Se rade pentru mai târziu cașcavalul
- Se toacă verdeață
- Tocmaișeii rămași se întind capac peste umplutură
- Peste ei se toarnă ouă și ale laptelui băteli
- Se presără cașcaval și verdeață
- La cuptor, cratiță (deși mai bine lutul) o să stea vreo oră și mai puțin, acoperită și la foc molcomit, să se facă carnea (dar fără să se ardă ceva) după care se lasă și descoperită un pic, cât să se aramească căpăceala, să placă, ca o fată bronzată

E, acu-i acu! Ce să bem cu dânsa, tocmaișeaua noastră? Eu m-aș opri la o **Zghihără de Huși**, că nu-i vin greu nici el, ci vioi și bucuros la băut, cu limpezi verzi sclipitoare, sec și proaspăt (doar suntem în viile de nord ale Moldovei).

Tinerețea ce o exprimă Zghihara are o căldură numai a ei, ciudată (să nu râdeți de mine, dar o să spun că e o căldură ușoară, răcoritoare) și o aromă de caisă verde.

Gustul e simplu, sincer, dar cu unele finețuri seci-amăruie – din care i s-a născut celebritatea.

Am aflat prin aceste locuri un obicei, cel mai frumos din câte am întâlnit prin toate părțile lumii pe unde am umblat. Oamenii obișnuesc în acest oraș (Huși) ca, de altfel, în tot restul țării, să dea de mâncare și 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 gălbenușuri + 1 ou pentru uns
- coca de cozonac – cât să se întindă o foaie groasă de un degetel, mare cât toată tava și încă mai mult
- Se ia o parte din aluat, să iasă o foaie mică cât fundul tăvii
- Se unge tava cu unt și se potrivește foaia pe fund
- Din aluatul rămas se însiră și împletește frângchioare subțiri, se ung cu ou și se tapetează pereții lateralni ai tăvii; se lasă să crească
- Întâi se amestecă gălbenușurile cu zahăr și zahăr vanilat, apoi se adaugă și făina, smântâna și sarea
- Se toarnă crema asta în tavă, cât tine aluatul
- Se unge cu ou și se presără cu stafide
- Se coace la foc molcom, în cuptor cald, până se rumenește (spre 1 oră)

ÎNVÂRTITA

Și deschidere rafinată, de masă cu ștaif, dar și 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 movilită pe masă
- În mijlocul muncelului se face o gropăoară în care se toarnă ou, unt și sare
- Se pune și apă căldicică, câte puțin, se-nvelește-n făină și 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

Umplutura:

- a) 1,2 kg mere crei:cești (rase), 300 g zahăr, mirodenii (scortișoară, nucăoară, vanilie), 2 linguri stafide, 2 linguri pesmet; toate se amestecă bine
- b) 300 g mieji de nucă măcinată, 250 g zahăr, 1 pahar sirop de fructe, mirodenii
- c) 1,2 kg varză murată, opărită și scursă, apoi tocată și călită cu 2 cepe tăiate bob de orez în 3 linguri unt (ulei), 3 linguri smântână, 3 gălbenușuri, sare după gust
- d) Carnea de la 40 de raci, 4 linguri de smântână, 1 ou, 2 gălbenușuri, 1 ceașcă pesmet
- S.a.m.d. (căneturi, brânzeturi, altele)

Foaie:

- | | |
|---|---------|
| • 200 g unt (300 ml ulei) | • Aluat |
| • Se întinde aluatul foaie și 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 feței de masă | |
| • Se unge tava cu unt (ulei) | |
| • Se potrivește învârtita în tavă, se mai stropește cu un pic de unt și se dă la cuptor | |

Taine: Când se scoate învârtita din cuptor, dacă e cofet, se poate aroma cu 1 ceașcă de sirop de fructe, iar dacă e sărătură, cu o ceașcă de smântână subțire, frecată cu mărăr tocat.

E, dacă am făcut o învârtită de Iași, o să bem și o Fetească Albă de Bucium, vin măsurat și cuviincios, și o să ne gândim la multele din trecut, cu răzeșite și jupâneșe îmbujorate, cu părul pai și ochii cer, numai bune de intrat în literatură, în text va să zică.

SÂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VITĂ

Sârmăluțele

- foi de viață
- 2 ouă
- 1 ardei gras
- 4 roșii
- 150 ml lapte
- 100 g grăsime găscă
- 5 foi dafin
- 5 crenguțe cimbru uscat
- 300 g miez pâine albă
- 1 kg carne de găină, curcan, găscă sau vițel
- 300 g pastramă afumată – dezosată – de pasăre
- 1 ceapă
- sare, piper
- 1 linguriță bicarbonat
- mărăr

Zeama:

- | | | |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------|
| • 1 litru fieretură de pasăre | • 0,5 litru vin alb | • 0,5 litru bulion roșii |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------|

- Se toacă carnea și pastrama
- Se înmoiaie pâinea în lapte, se scurge, se stoarce
- Se bat ouăle
- Se rumenesc ceapa și ardeiul, fin tocate, în untură de gâscă
- Se toacă mărarul
- Se amestecă bine carne, pastrama, pâinea, ouăle, ceapa și ardeiul, sare și piper după gust, mărarul, bicarbonatul
- Rulăm foile de viță umplute cu tocătura de mai sus
- Oala de pământ se unge bine cu grăsimile de gâscă
- Se aşază sarmalele în straturi; între ele se aşază crenguțele de cimbru uscate, foi de dafin, piper boabe, felii de roșii; se acoperă cu felii de roșii
- Se toarnă zeamă, cât să acopere de un deget „bulzișorii fermecați“ (cum zicea cândva un anume abate)
- Se dă oala acoperită 2 ore la cuptor, la foc mic, și 1 jumătate de oră descoperit, să se rumenească și să scadă jumătate din zeamă
- Se oferă cu smântână

Din cale afară de fine, sărmăluțele din carne de gâscă cer un vin alb, bogat, deosebit, dar dispus la tovărașie. Și mă gândesc uneori la **Muscatul** sec de **Odobești**, (o preferință subiectivă, n-o luati în seamă), un vin destul de rar, ceci drept – de obicei trăiește în simbioză cu Ottonelul cel dulce – dar spectaculos și, când a fost un an bun, chiar irezistibil.

Parfumul lui colorează lumea, o-ntărește și îi dă liniște. Gustul e placut, fructuos, chiar dacă simplu și discret; culoarea caldă transparentă e o dovedă de sinceritate. Și se potrivește perfect cu sărmăluțele acestea de o mare eleganță, care ar fi dominate și chiar anulate de un vin prea reliefat.

Dacă nu găsiți Muscat, ceea ce e foarte probabil, nu-i nimic, Vrancea e mare, cea mai mare, chiar, podgorie din țară, cu vinuri și roșii, și albe, și seci și demiseci, și de oală și de pahar de cristal.

Și să vedem, ce-alegem din pivnițele acestea de pe vremea lui Ștefan cel Mare? Un **Cabernet de Răzoare?** O **Fetească Neagră de Cârligile?** Un **Sauvignon de Odobești?** Un **Merlot de Jariștea?** Un **Riesling de Străoane?** Sau un vinuț de **Tâmboiești**, o **Galbenă** mai zburdalnică?

Alegeți!

TURTE MOLDOVENEȘTI

Dulcegărie de altădată, încă de prin '33 Păstorel îi deplângerea dispariția. Dar tot el le aşază „alături de cele mai subtile produse ale patisierului francez“.

Îl citez integral, pentru farmecul unei rețete mai degrabă literare:

„Aluatul

Prima operație:

Se face aluatul potrivit de moale, numai din făină de grâu de bună calitate și

bine uscată, plus apă și sare. Se „lucrează“, adică se bate dru et menu (hoțește), se aşază pe o masă; acoperit cu o strachină, și 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-l gros ca de două degete (nu de agent electoral), îl acoperi cu un șerbet și-l mai lași, pe loc repaus, încă o jumătate de oră. După asta, îl întinzi pe o masă mare acoperită cu un cearșaf presărat cu făină de grâu. Când, prin întindere (e recomandabil ca la întindere să fie două persoane), aluatul s-a subțiat cât foia „Job“, începi să decupezi, cu o farfurie de mărimea pe care vrei să dai turtele. E preferabil ca farfurie cu care tai să fie mai mică decât farfurie pe care vei așeza turta, așa că turta să n-o ocupe în întregime.

A doua operație: coptul.

Operația aceasta e și foarte migăloasă și foarte gingășă. Pui pe plită un fund de la o formă de tort (numai fundul=talger). După ce s-a încălzit fundul, iezi o foia decupată și o așezi pe el, acoperind imediat cu un capac (altfel se coșcovește). După ce crezi că s-a încălzit foaia, o întorce pe cealaltă parte, procedând la fel. În acest amănunt, în execuția căruia numai aptitudinea și experiența te pot orienta, constă toată gingășia operației.

Foile trebuie să se usuze și să se înfierbânte pe ambele părți, fără să se prăjească. Nu e permis foii să se rumenească și cu atât mai puțin să se întunece. Ea trebuie să rămâne albă, imaculată, ca bulinele care se dau la peștii de aur din acvarium.

A treia operație: pregătești

1. Migdale curățite, uscate, trecute prin mașină și amestecate cu zahăr pisat (ad libitum).

2. Sirop de zahăr, legat aproape ca pentru dulceață. Acest sirop trebuie să fie tot timpul clocoțit, de aceea e bine ca vasul care îl conține să fie aşezat pe un reșou.

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 propriétaires de Nice). Când se îngroașe siropul, îl subțiezi tot cu apă de flori.

3. Un pămătuf de pene de gâscă (de la S.S.R.).

4. Farfurile în care se pun turtele, sau vase de tort, și tot atâtea farfurii adânci.

Turta

Iei câte o foaie de tură, o așezi pe farfurie, o ungi bine cu siropul clocoțit, o presari cu migdale și le tot așezi una peste alta până ce obții o grosime convenabilă (cam ca unui tort obișnuit). După ultima foaie, acoperi cu o farfurie adâncă și pui la rece.

Aceasta e turta clasică. Se pot face turte, însă, în același mod, cu: nuci, alune, migdale prăjite și fistic (acestea sunt foarte bune).“

Nu era formidabil?! Ce lume de lucruri mici, de obiecte senzuale și succulente, ce de nume delicate, ce vânzoleală de realități miniaturale, pudice,

retractile! Ce de istorii suprapuse, paralele, înghesuite într-un colăcel, cinci mii de ani într-o diminutivală turtită cu miere, modestă, ascunsă într-un cuptor, sub un șerbet...

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 și mărunte realități, o lume de minuscule, de făpturi și obiecte discrete și excitante, de fărâmături ude și obraznice, mereu în schimbare, mereu în transformare, mereu altele...

A fost o experiență extraordinară, o aventură pentru o viață, printre lucrușoare vii, efemere, cu adevărat versatile.

JUMĂRI MOLDOVENEȘTI (SCROB)

„Moldovenești“ nu sunt, deci nici românești, dar hai să-nchidem ochii adăvărului științific și să lăsăm slăbiciunile sentimentale să prăjească provincialist aceste ouă arhieeuropene, punct.

- 2 ouă • 2 linguri lapte • sare după gust
- 50 g unt
- Se sparg ouăle, se amestecă cu laptele și sarea nu prea mult, până se omogenizează cât de cât
- Se încinge untul într-o tigăită
- Se toarnă ouăle în tigaie și se amestecă până se-ntăresc

În loc de ceai, omeniți-vă cu o ulcică de Băbească **Neagră de Dealurile Bujorului** (asta dacă n-ati apucat să gustați **Merlot**-ul lor, care este, credeți-mă, fără cusur): e micuță, veselă, roșie în obrajii și fără astămpăr.

Vă va înviora dimineața!

SÂRMĂLUȚE ÎN VARZĂ DULCE

Una din bucatele ceremoniale și obligatorii ale nunților de toamnă, când fierbe vinul în oală și săngele-n mire și zici ca poetul „aud viața cum părâie nebună în voi“.

- 1 varză dulce • 100 g slănină afumată
- 300 g miez pâine albă • 2 ouă
- 1 ceapă • 2 ardei grași • 100 g unt
- sare, piper • 100 g untură de gâscă
- 100 g unt • 4 roșii
- pătrunjel, mărar, cimbru
- 500 g carne de vițel (de la coadă) tocată
- 500 ml borș (care va merge și la zeamă)
- 500 g carne de porc (împănătă, piept, fleică) tocată
- 300 g mușchiuleț de porc afumat (sau pastramă de gâscă)

Zeama:

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| • 0,5 litru borș | • 0,5 litru zeamă carne | • 0,5 litru vin alb |
| • 0,5 litru bulion roșii | • 100 ml lapte | |

- Se opăresc foile de varză în borș sau în apă cu oțet să se înmoiae mai ales partea de vârf, mai subțire – că pe aceea o vom folosi
- Se înmoiae pâinea în lapte
- Se toacă mărunt și se prăjește ceapa în unt (untul va servi și la uns oala)
- Se bat ouăle
- Se toacă slănina
- Se toacă verdeață
- Se amestecă carnea cu pâinea scursă de lapte (ce curge merge la zeamă), ceapa, ouăle, verdeață, sare, piper
- Se iau găluște mici de tocătură și se umplu fest părțile subțiri de la foile de varză, în rulou
- Într-un vas mare de lut uns bine cu grăsimile de gâscă și unt – să băltească – se pune mai întâi un strat de varză fin tocată, câteva felii de roșie și bucăți de ardei gras, boabe de piper, cimbru, felii de mușchiuleț afumat
- Urmează un strat de sarmale
- Deasupra lor, alt strat de varză, la fel ornat
- Sarmale, și aşa mai departe
- Ultimul strat – oprit la trei degete de gura oalei – trebuie să fie de varză acoperită total cu felii de roșii
- Se toarnă zeamă, cât să acopere de un deget varza
- Se da oala la cuptor, să fiarbă molcom, acoperit, de la 3 ore minimum necesar și suficient – la o noapte întreagă (dacă scade prea mult se mai adaugă apă fierbinți); cu o oră înainte de a fi date mesei se ia capacul, să se rumenească la foc mic și să scadă zeama sub jumătate din oală

Nu se poate nuntă fără sarmale și sarmale fără smântână și 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 ieșit!

Roșu închis, cu reflexe violacee (amintind de alte mari vinuri moldovenești exterminate de filoxeră) parfumat suav ca o grădină cu coacăze și mure un pic prea coapte – doar e o fetească! – acest vin salvat din patrimoniul vechi de milenii al podgoriei românești are un gust delicat, fiind în același timp – în oenologia mondială – un original misterios.

Nu are impetuozitatea de avalanșă a vinului negru, taninat și nemilos, dar are vâna lui. Nu e fructuos ca un vin alb, dar are delicatețea lui florală. Grație feminină și forță atletică sunt însușirile paradoxale ale acestui vin, care, în 3-4 ani, se rotunjește, devenind capodoperă.

TURTĂ DULCE CU MIERE

- 500 g miere de albine
- 200 g nuci măcinat
- 1 linguriță bicarbonat
- 1 kg făină
- 50 g unt
- 3 lingurițe praf scorțișoară, nucșoară, cuișoare
- 500 g zahăr tos
- 100 g rom
- 4 ouă
- 1 vârf cuțit piper negru

Citat din Păstorel: „Preparația:

Pui mierea într-o tingire de dulceață pe mașina de gătit. Adaugi zahărul, mirodeniile, foarte puțin piper și mesteci până se încorporează tot. Când s-a topit zahărul și mierea e cloicotă, o torni într-un vas în care este deja pus jumătate de kilogram făină. Mesteci făina astfel opărită cu melesteul de învărtit șerbet, până se face ca o alifie.

Pui la răcoare până a doua zi.

A doua zi. Încălzești puțin compozitia și adaugi în ea: paharul de rom în care ai dizolvat bicarbonatul și cele patru ouă, unul câte unul, frecând mereu. La sfârșit, adaugi restul de făină și mesteci bine ca să se încorporeze. Apoi, se întinde pe masa de aluat, presărat cu puțină făină de grâu, în grosime de un deget. Se taie cu pahare de lichior, cești de cafea sau forme speciale, și se aşază în formele de copt, unse cu unt și presărate cu făină. Trebuie să se coacă foarte bine.

Se păstrează în gavanoase de sticlă bine astupate sau în cutii de tinichea. Durează mult și sunt bune la ceai, cafea cu lapte sau, după masă, cu vin.

P.S. Mirodeniile nu dau numai aroma, ci și culoarea. Piperul, deși 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 detășază mierea, considerată în vechile culturi aliment sacru, componentă de bază a hranei și băuturii zeilor.

Pe masa ursitoarelor se aşază trei azime sau turtițe, colaci sau pâine unse cu miere, ale cărei însușiri de influențare magică a viitorului copilului sunt augmentate în momentul menirii lui. În virtutea acelorași credințe, 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 pereții camerei nupțiale.

Nici din ritualurile însoțitoare ale înmormântării și pomenirii morților ea nu lipsește – „un păharel cu miere“, „un șipușor cu vin sau mied“ fac parte din recuzita scenariului ritual, având la bază simbolica benefică a mierii, mediatoare în relațiile cu strămoșii. Dar principala ei utilizare în modele de viață tradițională se regăsește în prepararea colivei, reverberațiile ei simbolice fiind sporite în combinația cu boabele de grâu.

Numeroase utilizări rituale ale mierii depistăm și în obiceiurile din ciclul calendaristic – cu miere se ung „Sfinții“ la 9 martie, în Sâmbăta lui Lazar se dau de pomană ulcele cu miere, alvița ce „se bate“ la Lăsatul Secului are în componență, cu precădere, miere, „jolfa“ pentru „turta cu jolfa“ („pelincile Domnului“), la Crăciun, este îndulcită cu miere.

Sărbătoarea ce concentrează cele mai multe obiceiuri în care mierea (împreună cu aluatul) încifrează semnificații complexe, fiind înzestrată în credințele populare cu virtuți magice, este Sân Toader. Element esențial al vrăjitorilor și farmecelor ce se fac în această zi, mierea este, în prealabil, consacrată religios (fiecare femeie duce la biserică „un păharel de miere, lumânare, șipușor de vin, mied sau mursă“). Păstrată în timp, această miere dovedește virtuți magice vindecătoare.

(O. Văduva – „Pași...“)

ALIVENCI

„Întocmai cum trebuie să ai cărnați de Crăciun și pasări de Paști, tot astfel la Sf. Petru trebuie să ai alivenci.

(Elena Niculiță Voronca – „Datinile și credințele poporului român“)

În pronunția moldavă, cuvântul mă înduioșează până la lacrimi și mă face să-mi doresc alivenci tot restul vieții.

- 6 ouă
- 200 g mălai
- 250 ml lapte
- 1 linguriță sare (dacă nu pui telemea) .
- 1 kg brânză de vaci (sau juma de vaci și juma' telemea submoderat sărată)
- 250 ml smântână
- 50 g unt
- 100 g pesmet fin
- Se frământă brânza până se face cremă
- Gălbenușurile se separă și se frământă cu brânza
- Acum torni smântâna, until și sarea și frământi să iasă alifie
- Adaugi treptat mălaiul care a fost frecat bine cu făină și nu stai din frământat, că nu e bine; aluatul se va întări oarecum dacă nu frământi cum trebuie
- Îl lași să se odihnească, nu i-a fost ușor nici lui, dar nici tie
- Bați frenetic albușurile, până se fac troian
- Ungi o tavă cu unt și o presari cu pesmet

- Frământi (iar!?) aluatul cu albușurile, până se acceptă pe deplin, pui în tavă și dai la cuptor, până se rumenește

Se tăie felii, se oferă cu smântână și **Tărțără (Frâncușă) de Cotnari** transparentă și acidă, că se potrivește bine să-nceapă masa în voioșie luminoasă și joacă tinerească nevinovată.

Sâmbăta Brânzei cade înainte cu o zi de Lăsata Secului la Brânză. În toate casele moldovenești se fac plăcinte cu brânză și toți se bucură pentru ultima dată, înainte de post, de dulcele laptelei.

Noaptea nu se doarme ci se priveștează pe lângă focuri mari, făcute-n uliță, cu cântece și jocuri și alte bucurii omenești, ce la copilărie și la bătrânețe nu-s cu puțință.

BORŞ DE CIUPERCI

- 1 kg ciuperci, de preferință de soi bun, păstrăviori de fag, urechiușe (mai ales), râșcovii, pânișoare, mânătărci.

Zarzavat:

- | | | |
|---|-------------------------|--------------------------|
| • 1 păstârnac | • 1 pătrunjel | • 1 țelină mică |
| • 2 morcovii | • 2 cepe | |
| • 500 ml supă carne | • 1 litru borș proaspăt | • sare, piper, după gust |
| • 1 pahar smântână | • 1 ou | • 1 legătură leuștean |
| • Se găsește zarzavatul, se rade, se pun la fierb în 2 litri apă cu 1 praf de sare, o jumătate de oră | | |
| • Ciupercile se spală bine, se toacă felii subțiri, se pun împreună cu supa lângă zarzavat, să clocotească molcom pentru încă o jumătate de oră | | |
| • Se pun borșul la fierb, după primele clocote se toamă peste ciuperci | | |
| • Se bate oul cu smântână, piper și un pic de zemă | | |
| • Se toacă leușteanul | | |
| • Când a scăzut cam cu 1 litru zeama (și mai bine), se potrivește de sare, se dregă cu smântână și ou, se ia de pe foc și se presară leuștean | | |

PUI ȚĂRĂNESC CU ROȘII ȘI SMÂNTÂNĂ

- | | |
|--|------------------------------|
| • 1 pui | • 100 g unt |
| • 500 g ceapă | • 1 ceașcă supă de oase |
| • 1 legătură mărăr | • 1 kg roșii coapte dar tari |
| • 1 ceașcă smântână | • 1 lingură făină |
| • ceva sare, un praf de piper | |
| • Puiul se face bucăți, se săreză, piperează și se trece prin făină, apoi se | |

pune la prăjit în unt încins

- Se toacă ceapa
- Când s-a rumenit carnea, se scoate și se pune în locul ei ceapa la călit, până se colorează
- Când ceapa s-a rumenit, se stinge cu supă, să fierbă 1 minut
- Roșiiile se toacă mărunt
- Se pun la fierb, peste ceapă, carnea și roșiiile, 1 jumătate de oră
- Se toacă mărărul, se freacă cu smântână
- Când e gata, se amestecă și smântâna și se oferă cu mămăligă

Taină: Același lucru dar fără roșii, e **pui cu smântână**.

La Negrești-Vaslui, demult, într-un august, pe când, gazetar de teren, umblam din loc în loc și din cramă-n cramă, sperând să descopăr miracole și chilipiruri, am fost invitat de directorul unei fabricuțe de cașcaval la chermeza cu „retribuții“ (nu se mai spunea salariați) în vederea anunțării unor prime.

Până aici nimic neobișnuit, dacă chermeza menită să sudeze unitatea colectivului nu s-ar fi bazat pe formula român-revelionistă: fiecare vine cu ce poate de acasă și se face o grămadă mare pentru toată lumea.

Dar „toată lumea“ și „fiecare“ s-au ignorat reciproc și „nimeni“ n-a adus mai nimic!

La cantină s-au improvizat, tardiv, vreo trei tăvi cu biscuiți sărați, cineva a adus de la o cărciumă câțiva pui cu roșii și smântână, din oraș 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 înțepăt de Zghihără și un ton mai viril de Riesling.

Degeaba! Dezordinea a ucis dragostea colectivă: după anunțarea primelor, „chermeza“ s-a terminat cu o bătaie țigănească, cu învinuiri și oale sparte în capete directoriale (deși puiul și vinul erau soți buni).

Totuși trebuie să fie lăudată și ridicată tot timpul în slăvi ospitalitatea pe care o arată moldovenii străinilor și drumeților. Într-adevăr, cu toate că sunt foarte săraci din pricina vecinățăii cu tătarii, totuși nu refuză niciodată ospitelui pâine și găzduire, hrănindu-l pe el și caii lui timp de trei zile fără nici o plată. Pe drumeț îl primesc cu fruntea senină și cu față voioasă, ca și cum le-ar fi venit un frate sau vreo rudă.

(Nicolo Borti – „Călători străini în Țările Române“)

BĂBUŞOARE

Cozonăcii aceștia moldovenești și pascali sunt, totodată, însoțitorii delicioși ai multora din dimineațile și serile noastre edenice, pe Copou, cu lapte și miere, știri și reclame, întârzieri și somnolențe, telefoane și datorii, soacre și iubiri, greve și opozitii, propunerii și cafele cu frișcă...

- 1,5 kg făină
- 12 gălbenușuri
- 1 lingură drojdie
- 250 g zahăr tos
- sare, câtă vă place
- 200 g unt + 50 g pentru uns tăvile
- 4 ouă întregi
- 200 g stafide mici, fără sâmburi
- 1 lingură coajă rasă de lămâie

Plămădeală:

- Se amestecă foarte bine gălbenușurile și ouăle cu drojdia și se lasă puțin să respire
- Se freacă coaja de lămâie, zahăr și sare

Aluat:

- Se bat făina de unt și se pune peste plămădeală; se adaugă stafidele și zahărul parfumat și sărat, se amestecă totul și se frământă nebunește
- Se ung forme mici, cât o chiflă, de cozonăcei, și se umplu pe jumătate cu coca
- Se lasă să crească până-n dunga formei și se pun în cuptorul bine încins să se rumenească
- Se oferă, mai ales când s-au răcit bine și uscat puțin, cu dulceață de casă din cea mai bună.

Turta de Andrei e o pâiniță nedospită și foarte sărată, preparată de fetele nemăritate din Moldova și Bucovina, în ajunul de Sânandrei pentru astăzi ursului. Fetele se strâng mai multe la o casă unde își prepară fiecare câte o turtiță. Apa neîncepută pentru aluat este cărată cu gura iar produsele din care se prepară turta (făină și sare) sunt măsurate cu o coajă de nucă.

După ce au fost coapte pe vatră, fetele își mănâncă turtițele, convinse fiind că urșii vor veni în vis, cu apă, să le potolească setea.

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

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE

Foarte rafinată mândrie a marilor case moldovene și valahe, dulceața de cireșe amare, ca și cea de nuci verzi, e o perlă strălucitoare a bucătăriei elegante românești.

- 1,6 kg zahăr tos
- zeama de la 1 lămâie
- 3 g vanilie (sau zahăr vanilat)
- 1,2 kg cireșe amare (negre și fără sâmburi)
- Mai întâi, se amestecă cireșele cu zahărul și se pun pe foc lin, scuturând tingirea înainte și-napoi, să nu se prindă
- Mai apoi, se leagă pe foc iute: știința de a juca tingirea să nu se ardă dulceață e o artă
- Când e de se leagă de-adesea, se toarnă zeama de lămâie, se mai lasă preț de vreo câteva clocole și se toarnă-ntr-un castron, să se răcească, să se poată pune în borcane.

Taină: bunicile hailaifului românesc făceau cândva și un șerbet **de cireșe amare**, de o gingăsie și o finețe unice:

- 1,200 kg zahăr pudră cernut
- 1 lingură zeamă de lămâie
- 300 ml suc de cireșe (strecurat printr-o petică rară și una mai deasă)
- Se înmoiează împreună suc, zahăr și vanilie, se pun pe foc lin să se topească
- Când s-a zemuit, se dă pe foc iute, să se lege în șerbet, tot amestecând
- Asupra legatului se toarnă zeamă de lămâie și se mai îngăduie clocole, ca niște bârfe mici
- Se lasă să se răcească până suferă șerbetul mâna și se frământă
- Când și-a schimbat față se pune în borcane

FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ

Într-o seară de toamnă, într-o sămbătă, cred, am poposit la măicuțele de la Agapia, bucurându-mă până la extaz de o fasolică verde exceptională, cu smântână și mărari. A doua zi, la Văratec, am mâncat, cu placere, același lucru bine gătit.

Luni, la prânz, când am ajuns în sfârșit la Moldovița, am regăsit, înfometat, fasolea cu smântână. Marți, la un motel de creastă, în drum spre Maramureș, am sugrumat cărciumarul: nu avea decât fasole verde cu smântână.

- 1 kg fasole verde
- 2 linguri unt
- 1 legătură pătrunjel
- sare
- 1 ceașcă mare de smântână
- 1 legătură mărari
- 1 lingură făină
- Se fierbe pe foc iute fasolea, în apă puțină, 1 jumătate de oră, să scadă cât se poate
- Se toacă verdeața, se freacă cu smântână și făină
- Se toarnă smântână în cratiță, se dă sare, se acoperă și se pune în cuptor încins, să mai scadă
- Când a prins pojghiță, se ornează cu bucătele de unt și se mai lasă în cuptor, să se rumenească

În aceeași toamnă, pe drumul spre mănăstiri, ne-am abătut spre viile de nord ale marelui grup de podgorii care e Panciu, la **Urechești și Pâncești**.

Aveam niște adrese de vieri bătrâni, căutam vinuri din vițe vechi, **Verdea** și **Plăvăie**. Am găsit și unul și altul (sau și una și alta, cum vreți). Sunt două vinuțuri veselie, primăvaratice la culoare și zvăpăiate la gust. Am mâncat, desigur, fasolea verde cu smântână și mămăligă aburind. Am băut destul din vinurile acestea tinerești, galben-verzui, ce nu știu și nu pot îmbătrâni (nu asta e rostul lor!).

Le-am ascultat povestea veche bolborosind în ulcică până când era să uităm drumul spre mănăstire.

PERIȘOARE CU SMÂNTÂNĂ ȘI MĂRAR

- 500 g carne slabă vițel
- 300 g miez pâine albă
- 2 ouă
- mărar (3 legături)
- făină
- 100 g unt
- 500 g carne slabă porc
- 1 ceapă
- 100 ml lapte
- sare, piper
- 800 ml smântână
- 2 linguri praf de ciuperci uscate

- Se toacă carnea
- Pâinea se înmoiaie în lapte, se scurge, se stoarce
- Ceapa se toacă foarte mărunt, se înmoiaie 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 și o altă treime din mărar într-o farfurie
- Se tăvălesc prin făină perișoare de mărimea unei guri cuminți (o nucșoară, spune Păstorel Teodoreanu)
- Se prăjesc perișoarele în unt până se rumenesc ușor și se întăresc
- Se freacă smântână cu două linguri de făină, mărar și praful de ciuperci
- Scurse de grăsime, se potrivesc – ca niște ouă într-un cuibar – într-un vas, o cratiță, o oală largă și joasă de lut sau un vas de Jena
- Se acoperă cu smântână
- Se pune oala acoperită în cuptor, să fierbă molcom la foc mic până când scade mai mult de jumătate

Moldova a născut multe lucruri bune, între care și această mâncărică mai degrabă lejeră, ce se poate înfuleca cu mămăligă și nimic mai mult!

Dar de băut se bea cu **Frâncușa 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 și mătase aurită – încerc să descriu Grasa cea dulce ca mierea, verde, aurie și uleioasă ca o secreție vinovată de crin regal, – ci și cele scrise cursiv pe stamba mai poznașă, mai de copil de casă vesel, care este Frâncușa (Țărtără îi mai spun plăieșii).

Un vin băabil, cu roba lăptăie și directă ca un buchețel de flori de câmp atârnat de gâtul sticlei, sec și sprințar la gust în primul an; tot sec, dar mai rotund și mai complex în al doilea. O băutură sănătoasă ca viața la țară.

SCOARȚA

- 120 g zahăr tos
- 150 g făină
- 150 g miez de nucă măcinat
- Albușurile se bat spumă și se amestecă cu zahăr tos până se-ngrăoașă
- 2 albușuri
- 100 g zahăr pudră
- 1 gălbenuș

- Apoi se adaugă gălbenușul și făina și se amestecă bine
- Bunicile noastre ungeau tava cu ceară albă; azi, scoarța se întinde într-o tavă de teflon
- Se amestecă miezul de nucă cu zahăr pudră și se presară scoarța
- Se dă la cuptor, să se coacă
- Se poate mâncă și aşa, și cu o dulceață

Cofet de iarnă, cronțanit de copiii din Moldova pe când se dau „de-a derdelușul“, cu sau fără zăpadă și chiar și fără iarnă.

BORŞUL,

- 3 kg tărăte de grâu
- 250 g pâine neagră (integrală)
- 9 litri apă
- 2 cărbuni (să limpezească și să ia miroslul greu)
- 500 g huște (tărăte înăcrite de la alt borș)
- 1 kg de mălai
- foi de vișine

- Dacă nu aveți, și probabil că nu aveți, se obțin fermenti astfel:
- Se amestecă 250 g tărăte, 150 g mărar și 1 litru apă rece cu 500 g pâine integrală, neagră tare și caldă, se lasă să dospească 10-11 ore și gata huștile
- Se pune apa la fier
- În borcan de sticlă sau, mult mai bine, butoiș de stejar de 12 litri se amestecă tărătele și mălaiul
- Se umezesc cu apa rece
- Se toarnă apoi apă cloicotită
- Se amestecă
- Se lasă să se răcească
- Când apa e călduroasă se pun huștile, pâinea neagră, cărbunii, frunzele de vișin (dau parfum)
- Dacă se lasă la loc cu căldură, într-o zi și o noapte borșul-i gata

Taină: curățați de coajă 2 lămâi. Vor da borșului o savoare neobișnuită.

Înăcritul borșului: În prima zi după Lăsata Secului se pun tărătele de grâu la fermentat. În jurul putinei se fac vrăji, descântece, gesturi magice, se rostesc formule fermecate care garantează puritatea și forța vindecătoare a borșului la ieșirea trupului omenesc din iarnă.

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

BORŞ MOLDOVENEESC DE GĂINĂ

- 1 găină
- 1 ceapă
- lobodă, 1 legătură groasă
- tăieței (sau zdrențe)
- 2 morcovii
- 1 litru borș
- verdeață: leuștean

Tăieștei:

- 1 ou
- cam 2-3 linguri făină
- sare, piper
- Se frământă aluatul, se întinde cât de subjire, se taie tăieștei

Zdrențe:

- 3 linguri făină
- 2 ouă
- sare, piper, cum vă place
- 1 jumătate pahar lapte (smântână) sau mai mult
- Se amestecă bine împreună, ieșe zeamă mai groasă
- Se toarnă într-o strecurătoare cu ochiuri mari, deasupra ciorbei clocoțind

Taină: lapte sau smântână se pune exact cât e nevoie ca să curgă zdrențele prin ochiurile strecurătoarei.

- Se fierb găina, morcovii și ceapa în 2 litri apă, cam 2 ore, dacă e bătrân păsăroiu
- Se toacă fâșii loboda și pastă leușteanul
- Se scoate găina bine fiartă, se taie bucăți, se pune înapoi în ciorbă
- Se adaugă la fieritură borșul, loboda și tăieștei (sau zdrențele), să clocoțească încă 10 minute
- Se potrivește de sare și piper, se presară leuștean

Primăvară, primăvară, Crește loboda pe afară, Să am ce mâncă diseară, Lângă dulce inimioară, Unde am fost alaltă seară și mă duc și mâine seară.

TOCANĂ RĂZEȘEASCĂ

Mâncare de oameni înlesniți, uricani de secole, care nu se tem să bea și să-nfulece, că este de unde și nu se știe ce are să vină pe aici, pi la noi, pi la Huși, pi drurnul Chișinăului („Tot turcii bre, tot turcii?! Păi nu-i vezi pi dânsii cu tiru’ ?!“)

- 500 g carne vițel
- 200 g inimă
- 2 linguri untură
- 1 ceașcă vin dulce
- 1 ceașcă smântână
- 1 pahar bulion de roșii (sau 500 g roșii)
- 2 linguri pastă de ardei (sau 3 ardei grași)
- 1 farfurie de ciuperci murate (iuțări)
- un pic de verdeată, pătrunjel ori țelină
- 300 g afumătură (ce-o fi, cărnați, șuncă)
- 200 g ficat
- 3 cepe
- 1 lingură unt
- 1 ceașcă supă de oase
- sare, câtă vreți

- Ceapa se taie peștișori și se călește în unt și untură
- Carnea, inima, ficatul și afumăatura se taie bucați
- Ceapa se stinge cu supă de oase, apoi se adaugă carnea, inima și afumăatura, se undescă înăbușit 1 jumătate de oră
- Se pune și ficatul la treabă, ciupercile, 1 ceașcă de vin, să șuguiască pe foc mic, 1 sfert de oră
- Acum se pun bulioanele (sau legumele tăiate zaruri) și se potrivește tocana de sare, se toacă verdeată
- După ce mai dă în clocote mici vreo 10 minute, se ia de pe foc, se amestecă cu smântână, se presară verdeată și se pune-n față mesenilor care aşteaptă lihniți ori hămesiți, cum vă vine mai la-ndemână

Mămăliga, dacă nu-i tare ca un dovleac, nu merită vinul pe care-l aduce locul lângă așa tocană.

Pentru că răzeșii huși (sau husitani) au la-ndemână pe dealul din spatele casei și-o sfoară de vie cu **Zghihără**.

Iar ce-i Zghigara dacă nu un vin (și el cu uric de veacuri) vesel, de chef întins dar totuși cu ștaif, miroșind a iarbă crudă și a frunză de salcie strivită și lăsând în gură un gust neașteptat, sec-amăruí?!

Bijuterie a patrimoniului oenologic românesc vechi, Zghihara are frumusețea și originalitatea discretă a florilor de câmp.

N-aș uita nici o **Fetească Albă de Panciu** – că răzeșii sunt și acolo, deci e și vin – o licoare fin parfumată, neastămpărată (i se spune și **Păsărească**), proaspătă, dacă te legi de ea din primii ani și n-o lași să se îngrașe (să se rotungească!) și să se calmeze (echilibreze!).

COMPOT DE MERE CREȚEȘTI

Iată cum fac „compot“ bunicile de la Focșani, care au avut și moșie, și regiment, și corp de pădure, și podgorie, și ordonanță, dar asta a fost demult și s-a uitat.

- 1,5 kg mere crețești
- 500 ml apă
- 1 kg zahăr
- 1 linguriță coajă de lămâie
- 1 bucată scorțișoară
- 2 linguri apă de flori
- 1 litru vin alb licoros (sau Busuioacă de Bohotin)
- Merele se curăță de coajă și sâmburi și se taie în patru
- Se pun la fierb în vin, apă, zahăr, coajă de lămâie și scorțișoară
- Dacă au fierb, merele se scot binișor, se pun pe un platou
- Zeama rămasă se lasă să fierbă până se leagă ca un șerbet subțire
- Se pune apa de flori, se mai amestecă puțin și se toarnă peste mere
- Se oferă rece vara și aburind de fierbinți iarna sau invers, cum vreți

Era vară ploioasă când doamna Stanca Iocasta colonel Vioreanu mă poftise, a nu știu cătă oară, la cină, în odăia ei din fundul curții. Peste Focșani se lăsase o ceață rece, scârboasă, n-aveam trenci, fir-ar să fie!

Am intrat, m-am apucat ceremonios spre mâna înmănușată în dantele galbene, mi-am văzut pantofii stropiți cu noroi și 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 îngrășat aşa? Nici nu mai semeni cu biată maică-ta, vai, Toni a fost artistă frumoasă, iar tu ești cât curu’vacii! Uite, nici eu, că sunt în rezervă de atâția ani, nu m-am slușit ca porcu’! Cât ai de gând să te mai îngrași?“

Am pocnit umil din călcăie, „Lasă complimentele, avea dreptate bărbatu-meu că nu ești bun decât de furier, hai, încălță galosii ăstia, nesimțitule, că te-ai băgat în toate mocirlele, țoapa tot țoapă, și treci la masă! Avea dreptate Vioreanu, Iocastă, zicea, dacă tot trebuie să fim populari și să invităm slugile și locotene-nții, măcar s-o facem vara, la curte, să nu-i umilim prin casă, că nu-s învățăti!“

„Să trăiți, tanti!“ am răcnit și m-am executat. În lumina tremurată a becului, odaia nezugrăvită și murdară făcea ca amintirea luxului să apară precum niște pete, o neglijență obosită.

Tacâmurile de argint și farfurii de porțelan, un polonic de cristal murdăreau parcă față de masă din cărpă colorată, atârnând până pe preșul de iută groasă și pe taburetele ieftine, scorojite. Un desen de Degas strica dureros cenușiul monoton al peretilor.

Hai, mănâncă, că nu la mine-n casă o să slăbești tu“.

Cina colonelesei, munteancă sadea, prietena maică-mii din copilărie și liceu, era mereu aceeași: cremă de fasole verde murată în oțet de zmeură, cu usturoi și crutoane de pâine de secară prăjite în unt, frigărui de oaie, marinate în vin maderizat, cu ardei gras, roșii și ceapă rumenite pe plita sobei (presarata cu sare) și compot de mere creșteți din care nu poți da copiilor, că-i împingi în darul beției.

O fostă ordonanță de-a colonelului Vioreanu îi aducea bătrânei însingurate într-o săracie crâncenă vin bun, foarte dulce, cum îi plăcea ei, de la Cotnari și de la Huși. Ofițereasa gătea dumnezeiește, încheind masa cu același 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 moșierese era atât de bună, atât de fin și de bogat compusă, încât mă soca de fiecare dată și mi se făcea greață.

Am plecat iar cât am putut de repede, am și vomat după colț, 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 sfârșit, cu salam prăjit și icre de grîș și o bere la halbă, să-mi tihnească, aici totul era armonios, cunoscut, hâd, fără discrepanțe.

Trei luni mai târziu, rezervista altei lumi pleca definitiv, vizitele mele lunare obligatorii la Focșani încetau, viața continua să mi se netezească, să-și piardă și ultimele asperitați.

CLĂTITE CU URDĂ ȘI MĂRAR

Aluat

- 100 g făină • 3 ouă • 300 ml lapte
- 1 lingură ulei de prăjit • 1 vârf de cuțit sare

Umplutura

- 250 g urdă • 2,5 linguri mărar tocăt fin
- sare (o jumătate de linguriță maximum)
- Se bate aluatul, se lasă puțin să respire
- Se freacă urda cu mărarul
- Se prăjesc clătitele, mai groase, mai subțiri, cum vreți
- Se umplu imediat și se pun într-un vas gros de ceramică, acoperite, la căldura anemică a cuptorului, un sfert de oră
- Se oferă cu smântână

Aperitiv eminent românesc prin umplutură, aceste clătite usoare ca fulgul, ale Moldovei mai ales, se mulțumesc cu o **Beșicată de Dealu Mare** (splendid nume pentru un vin mustos!) E un vinuț alb, modest dar meritos, uitat pe nedrept de cărciumari și pivniceri – deci și de noi, sclavii acestora – dar aflat până-n Ropotinul de mai al Țestelor în niște curți de lângă Buzău, unde numai cel ce cunoaște, dulce pătimește.

Sărbătorile și obiceiurile populare, de origine antică și neolitică dedicate divinităților calendaristice, dar și oamenilor, animalelor, păsărilor, plantelor, fenomenelor terestre și玄cosmice sunt cunoscute și respectate, în unele zone etnografice, până astăzi. Unele au preluat numele sfintilor creștini, care au uzurpat divinitățile precreștine (Sântoader, Sângiorz, Lăzărelul, Dochia, Sântilie, Foca, Sâmedru, Sântandrei, Sânnicoară), altele nu au însă legătură cu creștinismul (Căluțul, Caloianul, Paparuda, Ropotinul Țestelor, Dragobetele, Drăgaica, Sânziana, Joimărița, Martinii, Berbecarii, Circovii, Ziua Lupului, Ziua Ursului etc.) sau sunt pe cale de a fi asimilate, precum Crăciunul, de creștinismul carpatic.

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

BORS CU TOCMĂGEI

Zeama:

- 1 găină • 1 litru bors • 1 ou
- 100 ml smântână • sare, piper (după gust)
- zarzavat: ceapă, morcov, pătrunjel, țelină, păstârnac

Tocmăgei:

- 200 g făină grâu • 2 ouă • sare
- verdeață: leuștean, pătrunjel, mărar

- Se găjește găina, se tăie bucăți (se dău deoparte tacâmurile, măruntalele) se pune la fier
- Se spumuiște fieritura
- Se curăță zarzavatul (ceapa se lasă întreagă, restul se tăie bucăți mari) și se pune lângă găină la fier indelungat, acoperit, poate și două cearuri bune
- Se fac tocmaișii – se amestecă făina, ouăle, sare cu puțină apă, până ieșe un aluat elastic
- Se întinde aluatul, subțire cât se poate, se tăie tăiești (se rup sau se tăie cu unghia – tocmaișii fiind altă dată căzături de la aluatul de pâine ori de colac)
- Dacă a fierat găina iar carneea, deși e încă tare (bună) se va desprinde în curând de pe oase, se pun la fier, zece minute, și tocmaișii
- Se toacă verdeață
- Se potrivește zeama de sare și piper, se toamă borșul – să clocotească un pic – apoi se varsă smântână cu ou și se presără verdeață

Esență de bunăstare moldovenească, borșul de găină a vindecat multe dimineațe rănite de excese, mai ales dacă a fost însoțit de o mămăligă galbenă și tare ca o gutuie.

Borșul, zeama miraculoasă și prin compoziția sa extrem de bogată în vitamine B și minerale, este o metodă sigură de a-l captura pe diavol.

Se lasă o oală de borș ca momeală. Deasupra se pun un juvăț făcut dintr-un brâu de mire frumos, rămas, numai el și cum, flăcău pâna la nuntă.

Când Ucigă-l Toaca se scaldă, dus de poftă irezistibile, în borș, omul strângă lațul. Din acea clipă, Dracul face orice să fie slobod. Poți să-i ceri luna de pe cer și puterea lumii, ale tale vor fi!

Alți tocmaișii:

- | | | |
|----------------------|----------------|------------|
| • 250 g făină | • 600 ml lapte | • 8-10 ouă |
| • sare, câtă credeti | • 100 mg unt | |

- Făina se amestecă cu lapte
- Apoi se adaugă ouăle și sareea
- Se topește untul într-o tigaie și se încinge
- Se toarnă aluatul să se prăjească, acoperit, pe foc mic
- Când s-a întărit și rumenit un pic, se scoate aluatul și se tăie tăiești
- Dânsii se pot pune la un borș și la o musaca, dar și la alte mâncăruri moldovenești de paste

Taină: dacă se tăie tocmaișii mai gros, de un deget, și se ung cu albuș, se mai și tăvălesc în ceva zahăr cu mirodenii și, după aceea, se prăjesc în unt, sunt numai buni de presărat cu zahăr din belșug!

TOCĂNIȚĂ DE CIUPERCI

De la Piatra Neamț până la Suceava, tocănița de hribi e ca santinela de la drapel și ca piatra kilometrică; fie iarnă fie vară, ea e acolo, la post, lângă mămăliga care nici ea nu se oprește din aburit.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| • 150 g unt | • 1 lingură făină |
| • 1 ceașcă smântână | • 3 cepe (sau 3 legături ceapă verde) |
| • 1 kg ciuperci de pădure (proaspete sau uscate) | |
| • verdeață: mărar, pătrunjel (dacă nu-s verzi, uscate) | |
| • Ciupercile se grijesc și se toacă | |
| • Ceapa se toacă și ea | |
| • Se pun împreună la călit în unt | |
| • Se toacă și verdeață | |
| • Când ciupercile și-au lăsat apa, se adaugă verdeață, se picură-n cratiță și 1 pahar cu apă, sare câtă credeti și se lasă să scadă cât se poate | |
| • Făina se desface în smântână și se pune peste tocăniță la sfârșit, să dea în cloicot de câteva ori | |

Ce ați zice de niște vin de **Răcăciuni** (e undeva pe lângă Bacău)?

De o cană de **Plăvăie** neastămpărată, proaspătă și veselă ca mătii galbeni-verzui de salcie? Dar de un pahar uns cu tării delicate de **Fetească Albă**, vin elegant și sec ce desface limbile (**Păsărească**) și dezmiardă nările?

Și, ca încheiere, o poală-n brâu cu miere și un pocal de **Busuioacă**? Aiasta-i Moldova!

COARDĂ DE STRUGURI

- | | |
|--|-----------------------------|
| • 1,2 litri must proaspăt de struguri | • 1,2 kg zahăr tos |
| • 1 albuș de ou | • 2 linguri zeamă de lămâie |
| • 3 g vanilie | |
| • 900 ml apă (nici mai mult, nici mai puțin) | |
| • Mustul se strecoară întâi prin tifon, apoi prin hârtie sugativă | |
| • Se amestecă zahărul cu apă și must, se pun pe foc mic și, când a dat abur, se pun un albuș de ou și 1 lingură zeamă de lămâie, să se limpezească | |
| • Dacă albușul a coagulat, se strecoară zeama, se adaugă vanilie și se punе iar la fier, să se lege | |
| • Când aproape s-a legat, se pună încă 1 lingură zeamă de lămâie, mai clocotește un pic și gata, se poate turna în borcanele calde, aşezate pe lame de cuțit | |

Poame coapte, strânse coardă, aşa cum făcea Chirița la moșie și Cătălina Murgea la Bacău, deci tot în Moldova. Ce minune!

TOCI MOLDOVENESEC

- 1 kg cartofii
- untură pentru prăjit
- 4 ouă
- sare, piper, cât credeți
- Cartofii se curăță de coajă și se rad
- Pasta obținută se săreză puțin și se pune pe un fund înclinat, să se scurgă
- Se stoarce cât de bine se poate și se amestecă cu ouă, sare și piper
- Se înceinge untura
- Se iau cu lingura găluște și se pun la prăjit, pe ambele părți

Taină: Se oferă cu smântână și brânză rasă.

O **Plăvăie** sau o **Galbenă de Vrancea**, să mustească sprinten în ulcele, și masa poate începe!

BORS DE CHITICI

În Moldova, pe Siret și pe Prut, țăranii fac acest borș vesel cu o mâna de plevușcă ca pretext.

- 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 ardei gras
- 2 cartofii
- 1 kg pescuți de un deget; porcușori, obleți, clenișori, cărășei etc.
- 1 pătronjel
- 1 țelină
- 2 roșii
- sare, piper
- 1 păstârnac
- 1 l bors
- 1 legătură leuștean

- Zarzavatul și legumele se grijesc, se taie bucăți mari și se pun la fier în apă cu sare
- Se curăță peștișorii de mațe, solzi n-au
- Când vegetalele au fierit se pun și pescuții să undească, 10 minute maximum, că-s fragezi
- Se toacă leuștean, se presară peste fieritură (diferența dintre borș și ciorbă pare să fie nesemnificativă: când zeama e acriță cu mult borș – cam 1 litru – moldovenii îi spun desigur, borș; când e mai puțin borș, 1 pahar sau 1 ceașcă, oltenii îi spun ciorbă)

Umplutul borșului (de fapt „primenirea” „pritocirea” horșului) are loc în Bucovina și Moldova în joia din Săptămâna Patimilor. Cu huștele (tărâtele înlocuite) borșului sunt hrăniți, pentru sănătate, bobocii de rațe și gâște.

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

PUI CU SMÂNTÂNĂ

- 1 pui
- 100 g unt
- 1 legătură de mărar
- 200 ml smântână
- sare, câtă credeți

- Puiul se taie bucăți și se pune la făcut în unt
- Când s-a rumenit puțin, se stinge cu apă, se acoperă și se lasă să nădușească pe foc mic
- Se toacă mărarul
- Se desface smântână în puțină apă
- Când puiul s-a frâgezit pe jumătate, se săreză, se toarnă smântână și se dă cratiță la cuptor, tot acoperită, să se desăvârșească, vreo jumătate de oră
- Se scoate mâncarea, se presară mărar, se amestecă ușor, mai bună nu poate fi

În cea mai nordică via importantă din Moldova – Hlipiceni-Botoșani – se face, în anumiți ani, o **Fetească Albă** deosebit de generoasă. Vinul se oferă exploziv, fără nici o reținere: mireasmă florală, gust fructuos și bogat, lumini galbui cu irizări solare, căldură și dulceață. Dar acest vin voluptos are și o delicatețe – de, via de nord! – numai a lui, ce îl recomandă unor finețuri ca puiul cu smântână: o remanență discretă vag amăruie, extraordinar de elegantă.

PELTEA

Pelteaua este un șerbet sau un sugiu fierb pe jumătate. Vine tot din Levantul iubitor de dulciuri și confuzie, obsedat de amestecuri, coruptie și incertitudini vanitoase.

Răspândită mai ales în Moldova și Tara Românească, pelteaua a fost o treabă de moșierese dar istoria a dat-o în grija târgului.

Ca la șerbet:

- 1 kg zahăr
- 1 kg fructe (caise, piersici, fragi, căpșuni etc.)
- 1 lămâie
- Se pun fructele la fierit în 1,5 litri apă, 45 de minute
- Se strecoară, se lasă să se răcească și limpezească 1 noapte
- Se toarnă încet (să nu se miște căzătura groasă de la fund) zeama limbăpede peste zahăr
- Se pune iar la fierit, pe foc mic mai întâi, până o ia, apoi la foc iute
- Se amestecă mereu
- Când începe să se încheje pe marginea lingurii se adaugă zeamă de lămâie
- După ce a mai dat un cloicot se dă deoparte, se spumuiește
- Se încălzesc borcanele și se toarnă pelteaua, apoi se închid ferm

Mai puțin ritualică și dramatică decât șerbetul, pelteaua e o bucurie a copiilor și a dimineților burgheze, tacticioase, cu pâine cu unt, cafea cu lapte, ziar și bârfe inocente.

PE LA SĂRBĂTORI MOLDOVENEȘTI

TOCHITURĂ MOLDOVENEASCĂ

- 500 g carne porc (pulpă)
- 250 g cârnați afumați
- 300 g telemea oi
- 3-4 linguri untură
- 10 căței usturoi (sau mai mult, dacă vă place)
- 250 g ficat porc
- 1-2 rinichi porc
- 5 ouă
- sare, piper
- Se grijesc rinichii
- Se taie toată carneia îmbucături
- Se încinge untura, se pune carne la rumenit
- Se fierb cele 5 ouă ochiuri românești
- Se rade brânza
- Când s-a rumenit carneia se adaugă usturoiul, să mai sfărâie
- Se săreză, piperează, se pune în 5 farfurii
- Se aşază câte 1 ou pe fiecare farfurie, peste carne, și se îmbracă în brânză rasă

Mămăligă, vin roșu în căni, un ardei iute murat! Dar, tot suntem lângă **Odobești**, vinul roșu să fie **Codană**, că aşa se pupă tradiția cu progresul, adică o pomană a porcului veche de mii de ani cu un vin recent creat de podgorenii vrânceni.

Despre Codană nu știu mare lucru decât că vine dintr-o glorioasă ascendență moldovenească, Băbească Neagră și Fetească Neagră, deci trebuie să fie, cum îi spune și numele, un vin roșu suav, dar cu nerv, cum sunt și bunicile sale atât de deosebite, de originale!

SĂRMĂLUTE MOLDOVENEȘTI

Umplutura:

- 500 g carne porc tocată
- 4 linguri orez
- 2 linguri untură
- 500 g carne vacă tocată
- 2 cepe tocate și călite
- sare, piper măcinat, mărar tocat

Sos:

- 1 lingură untură
- 1 ceașcă bulion roșii (sau 1 borcan roșii în bulion, sau 1 kg roșii proaspete)
- 1 litru borș (sau cât să acopere sarmalele)

Varza:

- 1 varză acră, din care frunzele bune merg la sarmale, iar restul se toacă fideluță
- câteva crenguțe cimbru
- Sărmăluțele moldovenești se fac cât mai mici și mai îndesate, din cărnuri felurite
- Se pun în oala de pământ etaje de sarmale împărțite cu straturi de varză acoperită cu roșii, iar între ele mai susură parfumat și câte 1 rămurică de cimbru
- Ultimul strat e de varză
- Se ţin în cuptor sau pe marginea plitei minimum 3-4 ore
- Se oferă cu mămăligă

Roșiiile la Moldova, se fac în multe locuri: La Uricani, la Vutcani și Murgeni, la Iana, la Dealurile Bujorului și Nicorești, la Cotești, Panciu, Odobești, la Tutova și Ivești (precum vedeți, călătoria noastră se apropie de sfârșit, suntem iar aproape de Dunăre).

Fiind vorba de sarmale, e sigur că va fi noapte lungă, și atunci mai ușor ne va fi cu o **Băbească Neagră**, vioaică și proaspătă, de **Nicorești**, de **Dealurile Bujorului**, de **Cotești**.

Dacă vă ţin curelele, la **Uricani**, la **Vutcani**, la **Vărteșcoiu** se face **Feteasca Neagră**, „fecioara de oțel“, cum am auzit pe cineva numind-o, cu respect, iubire și frică.

Și mai sunt destule și bune, **Merlot**-ul de la **Dealurile Bujorului**, **Cabernet Sauvignon**-uri la **Uricani** și **Cotești**, **Pinot Noir** la **Panciu**!

PELINCI

La o adică sărbătorescă sau rituale, pelincile sunt vechi cât și orientul.

Aluat:

- 500 g făină
- 1 lingură oțet
- 1 pahar apă caldă
- 1 lingură ulei + ulei pentru prăjit
- 1 linguriță sare
- Se amestecă toate și se frământă bine, apoi se bate coca de masă până obosește (și ea și „pelincarul“)
- Se întinde o foaie cât de subțerică, se taie bucăți rotunde cât tigaia
- Se unge tigaia cu foarte puțin ulei, se încinge și se prăjește fiecare foaie pe ambele părți

Umplutură:

- 800 g zahăr
- apă câtă cere
- 1 plic zahăr vanilat
- 1 kg miez măcinat de nuci (alune, migdale)

• Se pune zahărul pe foc, într-o cratiță, se adaugă niște apă și zahăr vanilat, se amestecă până se topește și ieșe un sirop bine legat
 • Se aşază pe platou 1 foaie, se stropește cu sirop, se presară nuci
 • Se adaugă altă foaie, se udă și dânsa, se ninge cu nuci și tot aşa
 • Ultima foaie e cea mai îmbelșugat stropită și cu cele mai multe nuci

COZONACI MOLDOVENEȘTI

(ziși și BABE RUSEȘTI)

Am reprodus din „Cartea de bucate“ a doamnei Ecaterina colonel Steriad această uluitoare rețetă 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 bărbați care frământă aluatul vreme de două ceasuri și jumătate, făina care se pune fără nici o măsură“, o cameră magică a aluatului la care ușile nu au voie să se deschidă sau să se zguduie...

„Se ia un kilogram de lapte, se pune de clocotește la foc și se deșearță într-o străină mare; se face o mămăligă foarte vîrtoasă cu făină piclită de prima calitate, mestecată și bătută cât se va putea mai tare; după ce se răcește cât va suferi mâna, se pun două gălbenușuri de ou, o bucătică de unt topit cât o nucă de mare, și jumătate kilogram drojdie de bere, cât se va putea mai bună, bătută iar împreună jumătate de oră; se presară deasupra puțină făină, se învelește apoi c-o față de masă caldă și se lasă să dospească în camera caldă în care trebuie să se frământe.

Până ce va dospi plămădeala, se pregătesc 200 ouă, alegându-se gălbenușurile de o parte și 100 de albușuri de altă parte, măsurând gălbenușul și albușul, trei măsuri ouă și una de unt, punându-se untul pe lângă foc. Acele 200 gălbenușuri se pun într-un vas cam adânc, se amestecă cu o lingură (polonic) mare vreo 20 de minute și apoi se amestecă cu un kilogram de zahăr pulverizat și se bate ca o jumătate oră.

În acest timp se va bate albușul foarte bine ca să se reducă în spumă albă, și se pune în acel zahăr cu ou mestecându-se foarte bine; acest albuș însă se va amesteca cu zahăr bătut cu ou, când plămădeala va începe să se ridice. Această compozиție se pune într-o copaie (covată) adâncă și se amestecă în ea: răzătura de la două lămâi, apă de flori, un păhăruț de rom alb și 750 grame lapte fierbinte mai năintă cu vanilie și sare trebuitoare.

Apoi, punând toate acestea împreună, se alătură și plămădeala dospită, și se începe frământarea în copaie, punând făină puțin câte puțin, fără nici o măsură, ceea ce va fi două ore și jumătate, în care timp se frământă de doi bărbați, schimbându-se pe rând între dânsii, până când, cercând aluatul pe mâna, nu se va mai lipi.

Apoi se pun acele măsuri de unt și în timp de o oră să fie tot until frământat, bătând aluatul de mai multe ori de copaie (covată); se presară cu puțină făină pe deasupra și, acoperindu-se c-o față 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 ușa acelei camere.

În timpul acesta se pregătesc formele, ce trebuie să fie de-un cot de înalte, făcute într-adins pentru aceste babe și 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, și punându-se pe o masă unsă de-abia cu unt, începem a-l aduna și împărți prin formă, fiind formele aşezate lângă un loc călduros, și lăsându-l să mai dospească până ce se uor umple, se aşază formele binișor, ca să nu se clintească; din acest aluat se poate pune și în alte tingiri, însă prea puțin. Să se ia precauție ca ușile să nu se deschidă de multe ori și să nu se zguduie.

După ce aluatul crește până ce-i aproape să umple forma, să avem vreo câteva ouă bătute foarte bine; se ung babele cu peniță foarte ușor și încet, se pun formele în cuptor cu mâna, apoi se închide cuptorul la gură două sferturi de oră, fără să te uiți la ele, iar după două sferturi de oră te uiți în cuptor, și 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 puțin să asude, se deschid formele încet și se scoad babele din ele.

Atunci, fiind asternute fețe de masă pe perine moi, se pun babele culcate pe acele perine, până ce se vor reci, umblând foarte rar pe ușă.

Bolta cuptorului să fie cu jumătate cot mai mare decât cele obiceinuite, iar cuptorul să se arză cu stuf sau cu lemn de brad; e de preferat stuful, pentru că produce o căldură mai usoară și arsura iese de-o potrivă în toate părțile.

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 deșerte de aluatul babelor, și când aluatul va fi astfel, se cearcă cuptorul cu tărâțe în modul următor: se scoate focul, se șterge cu pămătul ud și apoi se cearcă cu tărâțe de faină ordinată, și când tărâțele 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 binișor cu mâna.

ALȚI COZONACI MOLDOVENEȘTI

- 1,200 kg făină
- 400 g zahăr
- 1 lingură rom
- 150 g stafide
- 2 pahare lapte
- 2 linguri ulei
- 1 linguriță sare
- 50 g miez de nucă
- 2 linguri zahăr pentru glazură,
- 20 ouă + 1 ou pentru uns
- 1 lingură coajă rasă de lămâie
- 2 pachete unt
- 1 lingură smântână
- 2 plicuri zahăr vanilat

Maia:

- 2 pahare faină, 1 pahar lapte călduț, drojdie; se amestecă bine, apoi se adaugă restul de lapte; se lasă să respire și să învie într-o copăiță
- Se separă gălbenușurile de albușuri și se pun într-o crăticioară
- Pe marginea plitei se freacă zahărul cu sare și gălbenușuri, până se topește
- Când s-a topit se pune ulei, rom, smântână, zahăr vanilat, coaja de lămâie, se amestecă cremă și se lasă un pic deoparte
- Se bat 8 albușuri spumă și se freacă cu crema de mai sus
- Se pune crema peste maia, se adaugă și restul de faină și se frământă aluatul până nu se mai lipește de mâini (ce mâini albe și parfumate ies din îmbulzitul unui aluat de cozonac!)
- Se încălzește jumătate din unt și se toarnă peste cocă, puțin câte puțin, până sunt una
- Se lasă la crescut la loc cald, acoperit cu o petică curată
- Dacă a crescut destul, aluatul se împarte bucăți pentru tăvi (ca la jumătate tavă, că mai crește)
- Se unge bine o planșetă cu unt și se întinde foaie groasă fiecare bucătă
- Se umezesc foile cu unt, se presără cu stafide și se rulează
- Se ung și tăvile cu unt și se potrivesc cozonacii, să crească cât tava
- Se lucesc cozonacii cu gălbenuș, se presără cu nuci și zahăr
- Se dau la cuptor cald, cu foc potrivit, 1 oră





RUSALCĂ ÎNOTÎND ÎN UNTUL DUNĂRII

INSULA DELTA

Cea mai spectaculoasă și neobișnuită lume românească, o insulă, nici apă nici pământ.

Sate lacustre și izolate, dependente îngrozitor de natură, de pescuit, un labirint de lacuri, canale, plaiuri mustind de viață sălbatică. O lume extraordinar de frumoasă și generoasă vara, dar dușmănoasă iarna și aproape inaccesibilă.

Lumea pescarilor, cu găteli unice, în același timp primitive și complicate, ce ne pot apărea nouă, continentalilor, anapoda.

În cei doi-trei ani petrecuți acolo, în casele de stuf ale haholilor – țărani și pescari deopotrivă – și lipovenilor – aproape exclusiv pescari, învătați cu turiștii și sătui de ei – am mâncat numai pește. Rar brânză sau ouă, câte o oală de liște sau o halcă de mistreț. Dar totul tipărit pe o uriașă și neașteptată de succulentă cantitate de legume, deopotrivă acide și dulci, cum numai în Delta găsești.

Relicve ale vițelor foarte vechi, am găsit în „baltă“ și două vinuri cu origini (probabil) antice: Somoveanca și Negru de Sarichioi.

Peștele. Legat cu precădere de interdicțiile alimentare, fiind singurul aliment de origine animală tolerat în hrana de post în anumite zile (deci aliment ritual prin excelență), peștele cumulează străvechi simboluri ce își au izvorul în mitologia popoarelor.

Peștele este în mitologia românească element cosmogonic fundamental. „În mare este un pește, pe peștele cela stau patru stâlpi și pe stâlpi pământ; când peștele clatină din coadă, atunci și 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“.

Deși nu este admis în hrana de post obișnuită, există zile de „dezlegare la pește“ în postul cel mai sever, în care el este singura proteină tolerată. În acest sens, Buna Vestire (Blagoveștenia), Florile sau Nașterea Maicii Domnului sunt zile de „dezlegare la pește“ ca și zilele de miercuri sau vineri din sărbători.

„Cine înghite un pește viu la Blagoveștenie, aceta va prinde pește tot anul“, de asemenea, și cel care la 40 de sfinti (9 martie) prinde 40 de pești și unul îl înghite viu.

Important rol ritual are și peștele mâncat la Paște (după pâinea sfîntită, dar înaintea oricărui alt aliment), gest obligatoriu în vechi tipare de viață, bazat pe simbolismul benefic al peștelui, care poate asigura sănătatea și vioiciunea omului pe parcursul unui an întreg.

În context funerar, la pomana de înmormântare (dacă este în post, mai ales), peștele are rol ceremonial, conferind mesei solemnitate și semnificații creștine marcante.

(O. Văduva – „Pași...“)

ICRE

- 100 g icre crap
- 2 linguri zeamă lămâie
- 10 măslini negre (facultativ)
- 1 ceapă
- 100 g icre știucă
- 2-4 linguri ulei (de măslini!)

Seară:

Icrele de știucă se curăță de pielițe, se spală bine, să se desăreteze, și se pun la scurs într-un tifon o noapte, să se usuce perfect

Dimineață:

- Icrele de crap, curățate de pielițe, se freacă cu zeama dintr-un sfert de lămâie (mică-mare, după gust și obicei)
- Se freacă icrele de crap, adăugând uleiul, puțin câte puțin până se ncheagă; 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 știucă, ceapa și restul de zeamă de lămâie
- Se ornează cu jumătăți de măslină neagră

E un fel al Deltei de a mâncă icre și nu ulei frcat cu icre. Icrele de crap dau corpul viguros al maionezei, iar cele de știucă gustul și frumusețea deopotrivă.

- 100 g ulei
- 1 lămâie (sare de lămâie)
- Jumătate sau mai mult din icre se curăță de pielițe și se desăreză
- 1 ceapă
- 200 g icre crap (tarama) sau știucă

(adică se lasă cinci minute în apă călduță, apoi se spală în apă rece și se pun într-un tifon, o noapte, să se seurgă și usuce)

- Restul de icre sărate se freacă cu un vârf de cuțit de sare de lămâie
- Se toarnă uleiul, puțin câte puțin, se freacă („un nebun să le bată și un zgârcit să picure ulciul“ – ne-nvată marele Voiculescu)
- Se toacă ceapa
- Se adaugă icrele desărate și ceapa și se freacă până se leagă iar
- 200 g icre crap sau știucă
- 50 g miez pâine albă
- 1 jumătate lămâie
- Se înmoie în apă 1 miez de franzelă, se stoarce, se freacă cu puțin untdelemn
- Se amestecă cu icrele și zeama de lămâie
- Se bat icrele, turnând câte puțin ulei
- Se oferă ornate cu feliuțe de măslini.

SCRUMBIA DE DUNĂRE

Magnifica scrumbie de Dunăre se găsește în țara ei, adică la Tulcea și la Galați, în primul rând la grătar și la cuptor. Se mai poate face și prăjita, marinată sau plachie, și ciobă și oricum (găsiți rețete și aici și-n alte cărți mai bune) dar tot nu ieșe mare lucru de capul ei, că-i prea grasă și nici nu se întâlnesc bine cu alte unsori încinse.

Se conservă curent la sare și apoi la fum.

La cuptor ori grătar

- 4 scrumbii
- 1 legătură pătrunjel verde
- sare, piper – cam de o poftă
- hârtie pergament
- 1 lămâie
- Scrumbiile se grijesc de mațe, apoi se crestează des pe lățime, după obiceiul de la Dunăre, ca să se pătrundă
- Se freacă cu sare și piper
- Se învelește îngrijit fiecare pescuț 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 grija, să nu se piardă sosul. Se aşază în farfurie, și se presară cu pătrunjel verde tocăt.

Sosul fierbinte se amestecă într-o căniță cu zeamă de lămâie și se toarnă ploaie peste pește.

Se poate face la cuptor ori la grătar și 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 și prinde gust de la untdelemn. Alții o învelesc în aluat, dar făina absoarbe sucul fin al peștelui.

Vinul alb și sec, ca o tăietură de brici printre-un gând vechi, al scrumbioarei fine și albe la carne este **Rieslingul**, fie el de Rin, ca pe Târnave, fie „Italic“ ca mai peste tot.

Eu îl prefer, mărturisesc spășit, pe cel de **Blaj**: deși nu are nervul și vлага solară a unui vin de câmpie, are în schimb o frăgezime și o mireasmă mai pregnante și mai atașante, mai legate de bobul copt de strugure decât oriunde ceea ce-l face frate cu scrumbia cea nobilă.

Sărată – afumată

- 4 scrumbii sărate sau afumate
- 4 linguri oțet de fructe
- 4 cepe roșii
- 1 legătură pătrunjel

- Se taie scrumbia felii subțiri (ca morcovul)
- Se aşază într-un castron de salată
- Se taie ceapa peștișori (sic!), se presără peste pește
- Se toarnă oțetul bun și parfumat
- Se toacă pătrunjelul și se presără peste salată

Unii îi mai pun și o lingură-două de ulei de măslini – doar e salată – să alunecă, alții puțină boia, pentru culoare, alții, cei cu relații și prieteni pe alte meleaguri binecuvântate, pun, de data asta în pahare, tot ca să alunecă, o țuică de Năsăud, o pălincă din aceea gălbuiie, făcută sub perii Mariei Tereza, unde vin urșii și se-mbată de la poama căzută în iarbă.

Dar eu am altă idee, trăită și răsverificată, an de an, în Delta Dunării: ce poate merge cu sărătura, acritura și ceapă? Doar o bute de vin!

Și ce vin se poate bea cu butea? **Aligoté-ul de Sarica Niculitel**, spumegând vesel în căni, proaspăt și prietenos cum nu e lumea în care trăim.

ȘTIUCĂ UMPLUTĂ DE CARAORMAN

Se zvârcolește Ițic în groapă lângă Vistula când vede știuca lui umplută cușer, tărâtă pe malul noroios al Selinei.

Dar n-am ce face, varianta mamei Motra e spectaculoasă și, asta e, diferită.

Umplutura:

- 1 știucă de vreo 2 chile
- 3 ouă
- 1 ceapă
- 150 g miez roșii
- sare, piper după gust
- 300 g miez pâine albă (muiat în lapte și stors)
- 1 scrumbie afumată
- 3 legături pătrunjel
- 5 cătei usturoi
- mărar, pătrunjel din belșug

- Se curăță știuca de solzi, se scoate pielea cu grijă, de la cap spre coadă
- Se dezosează carnea de știucă și scrumbie
- Se pun oasele și capetele la fier în 500 ml apă
- Se dau prin mașina de tocăt carnea peștilor, miezul de pâine, ceapa, usturoiul și verdeata
- Se freacă tocătura, ouăle și miezul de roșii
- Pielea știucii – uscată și fin cusută – se umple cu tocătura; capac se pune o felie subțire de cartof mare, fixată cu trei bețigașe trecute prin piele

Sos:

- 100 ml untdelemn
- 1 morcov
- 100 ml vin alb
- mărar
- 100 ml zeama roșii (ce-a rămas de la miezul de roșii)
- 100 ml supă pește – ce-a rămas după ce au fierit oasele știucii și scrumbiei
- Se toarnă ulei într-o tavă de cozonac, se pune pe foc mic
- Se toacă ceapa, se taie morcovul felii subțiri, se aştern pat în tavă, să se înmoie puțin
- Se aşază peștele în tavă, se toarnă peste el zeama și bulionul de roșii, vinul alb, supă de pește, sare și piperul
- După ce a fierit 20 de minute la foc potrivit și a mai scăzut zeama, tava se mai dă 10 minute la cuptor, acoperită, să se desăvârșească
- Se oferă fierbinte, presărată cu mărar

În Caraorman, în Delta Dunării, știuca umplută se mănâncă cu mămăligă și... smântână (cum o să-și uite ei rădăcina ucraineană?!)

Vinul pescarilor cazaci iarashi e neobișnuit și necunoscut (dar aproape dispărut, din păcate): **Negru de Sarichioi** – Tulcea. Robă roșie agreabilă, buchet simplu, vegetal, aciditate (!) îmbietoare. Alcool puțin, dar totuși vlagă.

Vin de masă (lungă), merge cu pește din cauza acidității, dar are nerv și pentru întâlniri mai grele.

M-a mirat să găsesc în Dobrogea solară și calcaroasă a vinurilor albe un vin negru, vechi cât lumea, care, evident, n-a fost dintotdeauna țărănesc. Deși, dacă mă gândesc bine, în ținutul davelor, polisurilor, castrelor, cetăților, porturilor la mare și fluviu, unde trăiesc și azi în perfectă armonie, paisprezece neamuri diferite, nimic nu e imposibil și nici surprinzător!

OBLEȚI PRĂJITI

- 2 kg obleți
- 100 g făină
- 200 g mălai
- 2 cești ulei
- sare, câtă vă place

- Obleții se grijesc bine – se sparg, se scot mațele, se spală, se șterg, se sărează
- Se amestecă fărța cu mălai
- Se tăvălesc bine de tot peștișorii în făină cu mălai
- Se încinge tare uleiul și se pun obleții la prăjit, până se rumenesc și se usucă

Taină: Puși fierbinți pe o hârtie sugativă, peștișorii își lasă grăsimea, ceea ce se poartă și e bine.

Untura e o grăsime și mai potrivită decât uleiul, căci usucă, colorează frumos și face crocantă orice carne, mult mai bine decât alte grăsimi.

Orice mujdei, dar mai ales cel cu roșii, fericește această prăjeală.

Oriunde, mai ales pe Dunăre dar și pe râuri, se prind obleți (sau alți chitici) cu traista. Ultima dată am mâncat două tigăi de obleți la... Sebeș, nu departe de Mureș, și am băut un excelent **Riesling** sec și elegant, cu o anume frăgezime pe care numai în Ardeal acest vin bărbătesc o are.

Era vin din podgorile sibiene mai puțin cunoscute, de la **Apold**, unde se fac vinuri albe foarte bune, apropiate ca valoare de cele ale vecinilor de la nord, Târnave, Aiud și Alba.

SARMALE DIN PEȘTE

- | | | |
|---|---------------------|------------------|
| • 1 varză | • 150 g orez | • 2 cepe |
| • 1 pahar vin | • 1 pahar suc roșii | • 3 linguri ulei |
| • 200 g carne scrumbie afumată dezosată | | |
| • piper, mărar uscat, cimbru, ienibahar, foi de dafin, după gust | | |
| • 1,5 kg carne dezosată pește alb (merge și crap, dar cu știucă sau șalău e perfect) | | |
| • Ceapa se taie bob de orez și se pune la călit în ulei | | |
| • Carnea de șalău și scrumbie se toacă | | |
| • Se amestecă bine ceapa cu carne și cu 1 praf de piper (sau cât vă place), ceva ienibahar și mărar, orez | | |
| • Se umplu sarmalele | | |
| • Restul de varză se toacă | | |
| • Se pune puțin 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 și suc de roșii și se pune oala acoperită pe foc mic, pe țiglă, cum e datul la sarmale, câteva ceasuri | | |

Taină: în astfel se umplu și **ardeii grași**, înotând în sos de roșii

În Deltă se mănâncă curent, vara și iarna, sarmale cu pește, și se bea vin alb de **Sarica** ori **Istria**, ori de **Murfatlar**, ce se găsește la cooperativa din sat. Eu

voi prefera mereu lângă asemenea bucate compozite vinurile poznașe – **Ali-gote-ul** sau **Galbena de Vrancea**, **Crâmpoșia** sau **Feteasca Regală de Drăgășani** – în speranță că voi primi ceva din mustoasa lor joacă tinerească.

FICĂȚEI DE ȘTIUCĂ ÎN UNT

Chiar dacă știuca e un pește arhieuropean și nu e revistă de pescuit din Finlanda până-n Sicilia unde să nu apară spectaculoase trofee de esocide, puțini știu să mănânce o știucă cum știu românii, din cap în coadă, cu totul.

Icrele de știucă – necunoscute încă în vest – au printre danubieni căutare mai mare decât caviarul. Știuca cu sos de roșii, ciorba de perișoare de știucă (mai ales acum, că Delta, devenită rezervație și depoluată prin falimentul industriei românești, și-a refăcut populația de esox lucius – cel mai sigur semn de apă curată) fac fala meselor dintre Severin și Sulina. Dar chiar și puțini dintre români „știu-că“ una din cele mai alese bucătele din acest aprig răpititor e ficatul. Atât de puțini, încât mulți strâmbă din nas la auzul „năstrușniciei“. Până gustă...

- 50 g unt
- 50ml vin
- sare, piper, mărar tocat foarte mărunt
- 200 g ficăței de știucă (cunosătorii spală și pun la prăjit și burta peștelui, de asemenea un deliciu tulburător)
- Se sparge peștele pe burtă, se scot măruntaiele
- Cu grijă, să nu se spargă, se scoate fierea – o bășicuță roșiatică-vineție cu lichid transparent – și se aruncă
- Se spală ficatul și stomacul (îl tăiați în lung cu un cuțit fin)
- Se încinge într-o tigaie untul
- Când sfărâie, se pun măruntaiele (atenție, foc mic)
- Se sărează puțin, se piperează, se adaugă vinul
- După un minut se-ntorc (sunt extraordinar de fragezi, ficăței)
- După două minute, dacă ficăței sunt mici, se scot
- Dacă sunt de la pește mai mari de două chile, se mai lasă un minut-două
- Se mănâncă fierbinți, presărați cu mărar verde bine mărunți

Cine vrea poate să stoarcă și un strop de lămâie. Dar nu e nevoie, lucrarea e rotundă.

Rafinată și necunoscută, această mâncărică de pescar pervers și capricios poate cere un vin de asemenea necunoscut, care pe mine m-a încântat: **Băbeasca Gri**, creație recentă a podgorienilor **Vrancei**, dusă pe dealurile **Galăților (Bujorului!)** Ce bucurie să-audi că unii se muncesc să ne îmbo-gătească!

Vinul are o frumoasă robă vag cenușie, e elegant și nervos, cu iz floral demisec spre sec, cu gust plăcut de fruct și fum. E o codoșeală aristocrată

(Băbească Gri cu ficătei de știucă în unt, auzi tu!), o întâlnire misterioasă dintr-un moștenitor dotat, care o rupe însă cu trecutul și această trufanda veche de milenii a apelor, demnă, credeți-mă, de cea mai mare bucătărie a lumii.

LIȘITE LA CUPTOR

Mulți străini s-au mirat că mâncăm lișite. Cu toate astea, o tocană de lișite în sos de vin, cu ceapă și usturoi, e ceva aparte, nici mai bun decât gâsca sau rața sălbată, dar nici mai rău: doar altfel.

- 6 lișite
- 1 litru vin
- 1 pahar ulei
- 4-5 cepe
- 2 kg cartofii
- 1 căpățână usturoi
- sare, piper, cât se cade

- La Caraorman, lișitele se jumulesc, căci pielea grasă e la preț, ca și penele moi; la Tulcea se jupoiae, că orășenii n-au timp și nici chef de muncă, și nici nu știu (nu că nu știu: nu simt pe pielea lor) ce-i aia să trăiești numai cu ce ai și-ți dă Dumnezeu
- Se pune ulei în tavă, se aşază lișitele bine grijite, frecate cu piper, cu pieptul în jos, se udă cu ulei și se pune tava la cuptor pe foc mic
- Cartofii se curăță și se taie-n jumătăți
- Cepele se taie peștișori
- Usturoiul se pisează pastă
- Când s-au rumenit nițel păsările, se pune și ceapă în tavă, să sfărâie câteva mihiute, apoi se toarnă vinul
- După 1 oră de copt, în care am stropit cât de des lișitele, se pun și cartofii printre păsări, pentru 1 jumătate de oră și mai bine
- La sfârșit se săreză, se presară usturoi, se răsucesc păsările cu pieptul în sus și se mai dau la cuptor 10 minute

În Deltă, la Letea și la Caraorman, deci sate de haholi, există un pic de vin alb străvechi (nu știu dacă nu cumva v-am mai vorbit despre el) neașteptat de elegant, de parfumat. Are un gust fin de măr verde și esență de tei și e destul de viguros – doar se coace în incandeseantele Deltei.

E sec, e foarte puțin din păcate, nu știu dacă se adună o vie din trei hectare risipite și prost întreținute.

Dar vinul acesta e atât de rafinat și de deosebit, de bun, că merită descoperit de cineva priceput și gospodărit întru propășirea-i.

În orice caz, se-ncuscrește perfect cu orice friptură la cuptor, fie ea de lișită, de rață, de gâscă ori de mistreț. E genul de vin gustos și generos care, oricât ar fi de mult, tot e prea puțin.

PUIȘORI DE BALTĂ

Ce denumire gingășă pentru ditamai „miorcăii“, broscălăi sadea (li se mai spune și... „știuci țigănești“) la mare preț în Italia și Franța dar, uite, asimilați

și în dulcele dar rigidul stil gastronomic danubian! E ciudat, dar, deși la răspântie de culturi și civilizații de mii de ani, acceptăm totuși foarte greu informațiile străine de principiile bucătăriei noastre. Brânzeturile franțuzești, peștele crud, ca la japonezi, sofisticata bucătărie chinezescă, galeria de sosuri indiene și altele ne lasă reci, în pofida presunii prezenței lor tot mai numeroase în România și a notorietății lor mondiale excepționale. Nu e, nu poate fi o mâncare românească pané-ul din picioare de broască! Dar e destul de populară, de mulți 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 făină și un pic de sare
 - Se săreză-piperează picioarele, se trag prin ou, apoi prin pesmet
 - Se prăjesc în mult unt încins, la foc foarte mic, până se rumenesc ușor

Taine:

- Se mai și scurg pe o sugativă, apoi se oferă fierbinți, presărate cu păstrunjel verde foarte bine tocat.
- În crema de ou și făină se poate rade puțin cașcaval uscat – îmbogățește.

E un aperitiv de obraze subțiri. Bunica de la Ohaba spăla tigaia cu sodă caustică, dacă nu o arunca, boscorodind câte o săptămână după ce mâncam „puișorii“. Vinul lor s-ar desprinde din categoria lui **Pinot Gris** demisec spre sec, de **Târnave**, sau un **Aligoté**, spre sec, de **Iași**. Sunt vinuri albe fine, florale, cu corp rotund și catifelat, Pinot-ul mai viu și mai nervos.

PEȘTE PE CĂRBUNI

- | | | |
|--------------------------|------------------|------------------|
| • 2 kg pește | • 1 litru apă | • 2 ardei iuți |
| • verdețuri (ca mai sus) | • 1 lingură sare | • 1 lingură oțet |
- Se încinge cărbunii
 - Se sparge peștele pe burtă
 - Se curăță de mațe, se spală, se săreză; se aşază și se acoperă cu cărbuni, neapărat cu solzi cu tot
 - Se fierbe apa cu o lingură de sare
 - După douăzeci-trei zeci de minute – în funcție de mărimea peștelui, se scoate, se bate de „zgură“ și se aşază în tavă
 - Se presară verdeță și ardei iute tocat, se stropește cu oțet
 - Se toarnă apa fierbinți
 - Atât la saramură cât și la cărbuni, peștele se scoate din pielea arsă ca un miez dintr-o nucă sau o banană. Pe carneea asta aburindă se toarnă o lingură două de zreamă usturoasă cu miros fin de ierburi și cenușă

peștele copt în spuză e chiar mai fin decât cel fript pe saramură, aşa că v-aş recomanda un vin cu adevarat 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 **Feteasca Albă de Blaj**.

Ziua peştelui, sărbătoare cu dată fixă a pescarilor (17 martie) e închinată bogăților apei.

De ziua Peştelui, când „se zbate“ știuca înainte de depunerea icrelor, pescarii nu ies la pescuit ci prind un peşte mic, îl descântă şi îl mânâncă crud, zicând aşa: „Alexie, Omul lui Dumnezeu, Eu am uenit lu părău, Să prind un peşte, Să-l mânânc cum este cel din părău, Iar tu să te rogi lui Dumnezeu, Totdeauna pentru mine, Să pot prinde peşte bine“.

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

LAPȚI PANE

Orientul, a descoperit şi Mizat pe măruntaie sau pentru că era prea sărac şi deci trebuia să mânânce tot (ori să-şi vândă carnea macră altora) sau dintr-un rafinament iscuditor de alchimist, cel care a născut marea bucătărie chineză.

În bucătăria românească, cele mai neașteptate şi necunoscute feluri de mâncare, de o eleganţă şocantă, le-au creat, cu secole în urmă, pescarii primitivi şi izolați de lume ai Deltei şi ciobanii însingurați pe crestele carpatine.

Lapții de crap sunt parte din cea mai exotica şi mai simplă, în același timp, bucătărie a lumii, cea a peştelui de apă dulce.

- 500 g lapți crap
 - 2 ouă
 - sare, piper, pătrunjel
 - 2 linguri făină
 - 200 g pesmet sau mălai de porumb
 - 100 g unt
- Se crapă peştele pe burtă (dar cel mai simplu găsiți lapții la o cherhana unde se pregătesc crapii pentru conservat – puteți lua cu kilogramul)
 - Se scot lapții cu grijă, să nu se li se spargă pielița, se săreză, pipe-rează, se lasă să se usuce puțin, turtiți ușor pe un fund de lemn
 - Se bate faina cu ouale până nu mai sunt cocoloașe și curge ca o smântână groasă
 - Se încinge unul într-o tigaie
 - Se trec lapții de mai multe ori prin ouă cu făină și prin pesmet sau mălai
 - Se pun în tigaie
 - Când pesmetul sau mălaia s-a rumenit ușor pe o parte, se întorc
 - Se scot, se aşază pe o sugativă (asta ca un tribut adus modei) câteva secunde
 - Se oferă fierbinți, cu pătrunjel tocata

Cine n-a mâncat intracarpatic fudulii, măduvioare și momițe la grătar, creier și lapți pane n-a-nțeles o realitate românească: snobismul provocator al bucătăriei mioritice nu vine din tehnologiile savante și asocierile paradoxale, ca la franțuji și chinezi, ci din insolitul bucătăcii principale, al straneității (vai ce barbarism!) sufo-cante 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 știulete, ca la toți băieții?

Credeți că o **Frâncușă de Cotnari** miroșind a flori de câmp, a fâneață, dar totuși sec și ușor amaruī, cum stă bine unui Cotnar, merge?

Sigur că merge!

Apropo, e o caracteristică a vinurilor albe româneşti, vecchi de secole, deci de dinainte de filoxeră, să miroasă ca toate florile și fructele lumii, de zici că o să bei agheazmă îndulcită cu miere – dar la gust să fie bărbătești, ierboase, aspre ; uneori, demisec spre sec, cu o remanență amaruie încântătoare. Şi unde mai pui că seamănă-ntr ele: o serie de individualități bine definite, încăpând însă toate în categoria vinurilor mici, de masă superioare – 9-11 grade – dar de o superbă delicatețe de buchet și gust.

Frâncușă de Cotnari, Zghihara de Huși, Galbena de Odobești, Plăavaia și Verdea de Panciu, Băsicata de Dealu Mare, Roșioara de Dolj, Crâmpoșia de Drăgășani, Somoveanca de Tulcea, Mustoasa de Măderat, Iordovanul de Târnave, Creața de Teremia Mare – toate sunt vinuri albe româneşti vecchi, un adevarat patrimoniu, extrem de original și de valoros. Oricât de acrobatică și de şocantă ar fi asocierea, nu pot să nu mă refer la mănăstiri și să nu-mi aduc aminte, de la Blaga, că, oricât de diminutive, 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, și despre vinurile noastre florale dar aspre. Şi ar fi o datorie, dar și o șansă a podgorenilor din România, să conserve, să dezvolte și să promoveze acest patrimoniu cultural deosebit de original.

Spun șansă pentru că Riesling fac toți, și încă mult mai bine decât noi. În schimb **Fetească Albă, Zghihără 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 și de cele câteva negre – **Feteasca Neagră și Băbeasca Neagră, Seina, Corbul** – sau de rubinia **Cadarcă de Minîș**, precum și de cele trei mari licoroase – **Grasa de Cotnari, Busuioaca de Bohotin și Tămâioasa Românească** – înțelegem că avem un tezaur românesc de tradiție, unic în lume, care însă trebuie pus corect în valoare.

Când gust poșirca îndulcită cu melasă din sticla de IAS pe care scrie Busuioacă și-mi amintesc de licoarea dumnezeiască pe care am băut-o în crama liceului viticol de la Huși, m-apucă o isterie ucigașă.

România podgoreană ar câștiga înzecit, și bani și prestigiul, dacă și-ar identifica, consolida și dezvolta patrimoniul istoric.

Dar nu prin improvizări și cupaje nenorocite și neglijente, ci prin arhitectura oenologică modernă, respectuoasă față de tradiție, față de identitatea unor soiuri unice în lume.

Nici noi, nici străinii nu dorim să bem urmășii schilozi și degenerați ai unui vin venetic fragil, implantat cu de-a sila între coastele rare ale Mioriței. Oricine va prefera un original cu pedigree. Vinul românesc prefiloxeric e o realitate culturală, în măsura în care vinărarii locului vor înțelege asta și vor lucra la desăvârșirea lui, spre îmbogățirea tuturor. Chiar și a lor.

CIORBĂ DE PERIȘOARE DE PEȘTE

Perișoare:

- 200 g miez pâine albă
- 4 ouă mari
- piper măcinat (după gust)
- 1 legătură mărar tocăt
- 1 kg pește alb (șalău, biban, știucă dar merge și orice alt pește)
- 1 ceapă rasă
- 100 g făină
- 1 lingură rasă sare

Zeama:

- | | | |
|------------------------------------|-------------------|-----------------|
| • 3 ardei grași | • 4 roșii coapte | • 150 g morcovi |
| • 150 g țelină | • 100 g păstârnac | • 1 ceapă |
| • 1 l borș | • leuștean | • sare |
| • pește (ce rămâne de la dezosare) | | |

- Se toacă bucățele ardeii, ceapa, roșiile, se rad morcovii, țelina, păstârnacul
- Se pun, în 3 l apă, la fier
- Se dezosează peștele
- Se fierb, separat, în 3 l apă, oasele rămase de la dezosare
- Carnea dezosată se toacă cu pâinea
- Tocătura se amestecă bine cu ceapa rasă, ouăle, făina, piperul, sare și mărarul
- După 30 de minute, la zeama a cu legume se adaugă apa a cu pește, strecurată, să fiarbă 10 minute împreună
- Se punе borșul
- Se formează perișoare de mărimea unei nuci (într-o linguriță) și se pun în zeamă cloicotind molcom
- După un sfert de oră se ia de pe foc, se aromeză cu leuștean foarte fin tocăt

Puțin obișnuită mai spre nord, e o ciorbă banală la malul Dunării, unde peștele e totul, și carne și brânză!

Obișnuiti-vă cu ideea că, pe fluviu, veți întâlni alte destule mâncăruri româno-continentale – chiftele, ardei umpluți, tochituri – făcute toate cu pește, toate de o savoare pe măsura excentricității.

TURTĂ CU ICRE NEGRE

Cazacii pescari ascunși în Deltă pe la 1700 de furia țarilor au fost dintotdeauna mari navigatori și pirați excelenți, dar și buni agricultori și crescători de animale. Așa se face că, în bucătăria lor, găsim de toate, de la toate națiile și de din toate cele – peștele lângă smântână și icrele negre la concurență cu varenciki cu brânză (mi-amintesc cu duioșie întrebarea sinceră a Axinicăi Sidorrenco 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 linguriță sare
- 250 g făină (câte o hazcaică mai rafinată pune griș, să fie și mai fraged)

Umplutură:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| • 250 g mațe de morun | • 250 g ficat de morun |
| • 1 căpățână usturoi | • 25 g vodcă |
| • 2 legături cimbru uscat | • 25 g unt |
| • 1 cuib (placentă) de icre negre | • 2 cepe |
| • 1 vârf cuțit piper | • 1 pahar vin alb |
| • 25 g oțet de vin | • 1 lingură sare |
| • 100 g ulei de floarea soarelui | |
| • 4 roșii | |

Aluat:

- Se amestecă bine untul înmuiat la cald cu brânza de vaci și sarea și apoi cu făină
- Se lasă 6-8 ore la rece, să crească

Umplutură:

- Se spală bine mațele și mai ușor casa icrelor (care în mod normal are numeroase boabe de icre prin toți pereții ei)
- Se toacă cu cuțitul toată carne – mațele, casa icrelor, ficatul
- Într-o tigaie mare se pune uleiul la încins
- Se taie ceapa peștișori și se pune în tigaie
- Când ceapa s-a muiat se adaugă carnea, sarea, piperul
- Când s-au rumenit bucățile de măruntaie se adaugă vinul, oțetul, vodca
- Se lasă să fiarbă încet la foc mic, până scade și se ncheagă
- Se adaugă cimbrul și usturoiul pisat și 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 îndoiaie marginile aluatului spre interior, peste umplutura
- Se acoperă cu felii de roșii și se presară praf de cimbru și 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 și mare și Dunăre, îi spune turtă. Cam tot aia. E o mâncare de forță, cere vin mai greu, deprins să reziste la încercări ce bat mai mult spre o rețetă de vânat decât de pește. Dar nici nu putem considera morunul sau nisetrul pește: e inexplicabil că au supraviețuit în timp ce frații lor iguanodonii n-au prins nici măcar începutul glaciațiunii.

Sturionii merg destul de bine cu o **Băbească Neagră de Nicorești** sau **Dealurile Bujorului** – că doar și Galați e tot port la Dunăre. Dar să nu fie dintr-un an ploios, că e apos și plat, ci dintr-un an secetos, cu toamnă lungă, să fi avut timp să capete trup și vârtoșenie și 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 „borș“, pentru că prea rar pescarii Deltei Dunării și cazacii pescari, cum îi numea Sadoveanu, fie ei lipoveni bărboși sau haholi ucraineni, fac și mai ales pun în ciorbă zeamă fermentată de tărâțe de grâu. Dar aşa a rămas din vechime, borș.

Deci borș îi spunem și noi!

Dar sunt mai multe borșuri în Deltă: vreo trei cu adevarat pescărești, făcute de bărbați rămași să-nnoptez pe grind înghețat și pustiu numai cu ce au pescuit, și cel făcut de „hazeaică“ acasă, unde, chiar și iarna, găsești de toate și din belșug.

BORŞ PESCĂRESC I

Noaptea, când pleacă bărbații Deltei la pescuit, nu cără cu ei decât ceva pâine, o ceapă-două, sare, oțet și ciușcă. Prea rar o să mai uite lipoveanul prin fundul sacului și un cartof.

Dar va ști, în inima plaurului, să construiască, ca un arhitect cu inspirație divină, cea mai gustoasă ciorbă de pește din câte există și ieșe din apă dulce (se asemănă cu celebra Bouillabesse du Midi).

Și când spun pește, înseamnă tot peștele Deltei, deodată! Pentru că, în lipsa zarzavatului și legumelor, gustul formidabil al ciorbei haholești îl dă tocmai varietatea de pește care se fierbe în ceaua.

S-o luăm pe-ndelete.

Mai întâi, câteva sfaturi de deschidere.

Peștele de borș trebuie să fie cât mai proaspăt. Viu, ce mai! Apoi, nu-l spălați prea energetic. Curățați-i solzii, tăiați-1 pe burtă. Scoteți-i mațele și alte măruntaie, fierea mai ales, clătiți-1 o dată cu apă curată și gata.

Mai ales, nu-i scoateți branhiile și nici alte „oase amare“. Nu există nici un fel de os amar“, chestia e doar o legendă întreținută de cei ce sparg fierea din nendemânare (iar gustul bun în borș capul îl dăruiește, cu generozitate).

Deci, ce pești se pun la borș?

Fără caracudă, fără văduviță cu carne roșie (sau măcar plătică și un crap mai mare) ciorba nu e ciorbă. Dar ar fi păcat să nu fiarbă împreună și un triunghi de răpitori – un somotei, un șalău, o știucă, – cu ceva albitură ca batca și roșioara, un avat și doi carași cu icre cu tot, neapărat un lin dulceag și o mreană fină la carne ca o perversiune tailandeză (fără icre, că dau dureri de cap și amețeli). Și se pun și vreo doi-trei bibani mai mari, cu lesătura cărnii albă, aspră și sărată (știați că fiecare pește miroase altfel, are alt gust?)

Știuca cu miros de iarbă de mare, și cu gust de migdală, somnul cu iz și mai ales gust de castane prăjite, văduviță gălbuiie cu parfum afrodisiac, sunt unice, opere dumnezeiești. Totul se combină însă în borșul pescăresc ca-ntr-o – să zic simfonie? s-a tot spus! – adunare splendid democratică în fața urnelor de vot pentru a face să triumfe unica, colosală, inconfundabilă voință populară.

- La doi litri de apă se pun o **ceapă** și o lingură rasă de **sare**
- Când dă în cloicot se pune peștele cât să-1 acopere zeama, adică vreo patru cinci chile
- După douăzeci de minute de la primul cloicot se adaugă oțetul, după gust (zeama se va albi) și e gata

În Deltă borșul se mănâncă cu un dichis local...

Adică se scoate intr-o tavă peștele. Într-o strachină adâncă se amestecă **zeamă din ciorbă, sare și oțet, se măruntește ciușcă**. În „saramura“ asta acră se întinde peștele, cu mâinile și cu picioarele, cu gura, cu ce apuci, că dac-ai dat o zi întreagă la rame și ti-e de ajuns de frig, nu mai stai să cauți acolo, între stufuri și gheturi, bunele obiceiuri, ci te saturi cum poți. Și poți!

Când ti-e bine și sătul ești, abia atunci pui zeamă și numai zeamă în blide și o bei, fierbinte, deasă și dătătoare de viață, gândind că plăcerile lumii sunt puține și merită să umbli după ele, și în timpuri dușmănoase și în locuri depărtate.

BORŞ PESCĂRESC II

Pescarii Deltei, dacă nu-s prea obosiți, mai fac borșuri și altfel.

- Și anume fierb întâi în **doi litri de apă o ceapă** și cam două **chile de chitici** curățați și spălați bine – roșioară, babușcă, plătică, oblete, batcă, albișoară, caracudă, văduviță, bibănaș, cărășel etc. Dar fierb îndelung, până se sfârâmă
- Zeama se trece prin tifon
- Acum se potrivește de sare și se pune din nou la fierb, adăugând apă până la doi litri, cu bucățile frumoase de pește mare – vreo patru chile de crap, somn, știucă, șalău, mreană
- Se mănâncă la fel, cu pâine sau mămăligă, cu poftă și cu o tărie albă, o apășoară, cum spun rușii, adică vodcă

Chestia asta se poate face și acasă, că e vodcă și la București, cu condiția să fie peștele proaspăt și destul și din multe soiuri.

BORS PESCĂRESC III

Pescarii mai bătrâni și cu multă „apșoară“ la bord fac ciorba și 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 și zimțate; pe dosul lor, toamna cresc niște chestii cu ghimpi mari – cine calcă pe ei desculț nu-i uită niciodată – al căror sămbure e comparabil cu miezul de nucă sau alună; pescarii îi culeg cu sacii; fierți sunt în sine o mâncare foarte gustoasă), ciuperci de salcie (un fel de ghebe de salcie – cresc în inflorescență, seamănă bine cu ghebele, doar că sunt albe).

Toate astea se taie mărunt și se pun în ciorbă în faza a doua, o dată cu bucățile mari.

Nu văd cum se poate face ciorbă pescărească în altă parte decât în Deltă, dar merită, odată ajunși acolo, să faceți totul ca să-o gustați, întrucât bouillabesse astă românească poate fi suma, superlativul, finalul fericit al unei căutări de o viață!

BORS PESCĂRESC IV

Dacă peștele a apucat să ajungă pe lângă casa omului, atunci simplitatea genială a rețetei primordiale trece într-un fel de baroc al vegetalelor.

- O dată cu **ceapa** dintâi se pun la fierăt un **morcov, două roșii, o țelină, un ardei gras, trei cartofii, o căpătană de usturoi**, toate tăiate cât mai mărunt, să fiarbă repede și să intre în inima ciorbei
- După ce ale pământului s-au muiat și risipit (citește rătăcit!) prin ceaun se adaugă ale apei, toate speciile de pește de apă dulce „câte se există“ (secretul e același: o parte apă, două părți pește din toate soiurile)
- După zece minute de la primul clopot, se adaugă verdețuri, dar nu tocate, cum se obișnuiește, ci tulpini întregi de țelină, pătrunjel, mărar și leuștean
- După alte douăzeci de minute, când peștele a fierăt, lucrarea e gata

Minunea parfumată și rafinată ca o obsesie bizantină se oferă la fel: carnea pe tăvi, la-nceput, cu un sos iute-acrișor, zeama la sfârșit, să umple goulurile rămase.

Sosul poate fi același din inima băltii: ciorbă și oțet. Dar, pentru că stăpâna casei are timp și bucurie de a-și desfăța mesenii, ea îl poate îmbogăți cu vreo zece cătei mari de usturoi (socotind că în blid nu-ncape mai mult de o juma' de litru de zeamă) și ceva mărar tocăt.

Aici intră în discuție și vinurile albe ale Dobrogei, zglobii și glumețe tare – e vorba de **Aligote-ul de Nicușor și Riesling-ul de Oltina, Sauvignon-ul de Cernavodă**, care se au cu peștele ca ungurii cu sinuciderea și iodlerele cu munții.

BORS PESCĂRESC DE PERIBOINA

Nu știați ce bucătărie spectaculoasă și variată are Delta, așa-i?

La malul mării, la cherhanalele Perișor, Câșla Vădanei, Periboina (ce nume invitând la aventură și singurătate!) ciorba se face la fel, dar cu peștele mării.

Dichisit e atunci când se fierbe întâi chilca – aterină, bacaliar, rizeafcă, stăvrid, hamsie, gingirică – până se face pastă. Se strecoară și, în zeama astă groasă se fierb cambulele, calcanii, labanii și chefalii, limba de mare, lufarii, hanușii (chiar și rechinii și delfinii), sturionii, scrumbiile și ce mai dă marea. În rest, rețeta sau rețetele sunt acleași, și nici vodca nu se schimbă, ba chiar se adaugă mai dihai că labanul și chefalul lasă grăsimile nu glumă, și cu ce-o stingi dacă n-ai apșoară din belșug?

CHIFTELUTE DE ICRE

Primăvara, înainte de prohițiile, pescarii Dunării prind în plase tot felul de albitură dar și pește mai mare, plin de icre. Sunt o delicătesă în ciorbă sau prăjite, dar se fac și aşa, în amestec de „chioște“.

- | | |
|--|----------------------|
| • 300 g icre (scoase din cămeșii) | • 3 cartofi |
| • 3 ouă | • 3 cepe |
| • sare, piper | • ulei pentru prăjit |
| • 100 g făină + 100 g mălai, bine amestecate | |
-
- Se fierb cartofii, se curăță de coajă și se pasează piure
 - Se toacă ceapa bob de orez
 - Se freacă cartofii cu icre, ouă, ceapă, sare și piper
 - Se încinge grăsimea
 - Se formează chiftele, se dau prin făină cu mălai și se pun la prăjit până se rumenesc

Taină: Untul e mai gustos la prăjeală decât untdelemnul, iar nițel mărar în chiftele ce poate să strice?

Tot pe Dunăre suntem, așa că oprîți-vă și la **Istria** să bei un **Sauvignon Blanc** bine întărit, nu atât de fraged și suav ca la Drăgășani, ci mai nervos și mai aprig, gata să înfrunte lucru greu.

PROBOI

Pe vremea negustorilor grecotei adunați 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, și caviarul și carne fină a sturionului. Foștii cazaci se mulțumeau – cine ar fi rezistat sacilor de bani ce se vânturau la o licitație?! – cu măruntaiele și capul, pe care știau însă atât de bine să le pregească, încât și azi o ciorbă de mațe de morun, un „proboi“, e preferabil ori cărei alte bucăți din marea relicvă biologică care e sturionul.

- 2 cepe
- 2 morcovi
- măruntaiele de la nisetru sau morun
- sare, piper, oțet, verdeață (leuștean, pătrunjel)
- 1 cap de nisetru sau morun (dacă e foarte mare, se taie o bucată de 3-4 kg și restul rămâne în congelator pe altădată)
- Se pune un ceaun cu apă la fier (cam 1 l apă la 1 kg pește) și o lingură sare la 4 litri apă
- Se curăță și se taie cubulețe legumele și zarzavaturile
- Se sparge și se taie capul în bucăți mici (sunt o mulțime de cartilagii care prin fierbere devin magnifice) cam cât un copan de pui prăpădit
- Se pun bucățile de cap în apa care clocotește împreună cu ceapa, morcovii și roșiile
- Se spală bine în trei ape burta, ficatul, mațele morunului și celelalte măruntaie (care nu știu cum se cheamă)
- Se taie în bucăți mici, cât să îmbuci o dată
- Când capul și zarzavaturile au fierit 30 de minute, se adaugă restul măruntaielor și cartofii
- După încă 30 de minute de clocot pe foc mic se potrivește de oțet, sare și piper
- Se ia de pe foc și se aşterne verdeață

În fond, dacă ciorba de burtă face deliciul orientalilor și cel puțin a unei jumătăți 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 și ai fluviilor Rusiei, cazacii?

Așa că singura băutură care stă în dreptul ei pe masa de lemn din curtea familiilor Sidorencu și Sevastian, prietenii mei, e vodca!

CRAP LA CUPTOR

- 100 ml untdelemn
- 2 kg cartofi
- 5 morcovi potriviti
- 500 g ceapă verde
- piper, sare, boia, verdețuri (mărar, pătrunjel)
- 1 crap de 3-5 kg (mai mare nu vă începe în cuptor)
- Crapul nu se curăță de solzi: se taie pe spate, prin mijloc, începând de la cap și continuând pe lângă aripioarele dorsale spre coadă, până se deschide într-un fel de roată
- Se scot mațele și branhiile, se spală, se scurge
- Se unge o tavă mare (cel puțin cât peștele) cu unt
- Se curăță cartofii, se taie în jumătate
- Se aşază peștele cu solzii în jos, cu cartofii în jur
- 500 g roșii
- 1 kg cartofi
- 50 g unt
- 1 kg roșii
- 500 g ceapă albă
- 1 căpătană usturoi mare
- 500 ml vin alb sec
- 5 ardei grași

- Se sărează, se piperează
- Se garnisește peștele cu felii de roșii, ardei gras, morcov, ceapă
- Parte din zarzavaturi se pun pe lângă cartofi, în zeama, să facă sos
- Se stropește cu ulei și vin
- Se dă la cuptorul potrivit de încins – focul mic face carne bună – 30 de minute sau mai mult, până intră furculița ușor în carne, stropind din când în când, să nu se ardă, cu zeama din tavă
- Dacă scade zeama prea mult și n-o mai poți lua cu lingura, mai adaugă apă
- Se pisecă usturoiul, se freacă cu 100 ml apă și o linguriță de boia
- Se toarnă zeama astă peste pește
- Se dă iar la cuptor, cu foc iute 3-5 minute, până se rumenește carne pe unde e descoperită și se îngroașă sosul
- Se scoate, se presară cu verdețuri tocate

Lucrare de Delta Dunării, crapul la cuptor cere un pic de muncă, răsplătită însă enorm la sfârșit. Sigur că, la Caraorman, Dumitrița Moisei face la țestul din curte crapi de zece chile, sigur că **Aligoté-ul de Nicușor**, zburdalnic dar totuși ferm – ce bine s-a construit vinul său pe dealurile sterpe ale Dobrogei! – se leagă de pește ca solzii de biban și România de NATO!

Crapul la cuptor se oferă direct din tava în care s-a copt și se mănâncă până la pielea cu solzi de dedesubt. Chiar dacă are cartofii, mămăliga e maica-sa bună, dar nici pâinea neagră de casă, scoasă caldă din cuptor, nu-i e o rudă îndepărtată. Cinsti vorbind, cu cât e mai mare peștele, cu atât e mai bun!

STORCEAG

- 200 g cartofi
- 100 g smântână subțire
- 1 legătură mărăr
- 1 kg carne de sturion – morun, nisetru, păstrugă, cegă (sau orice alt pește mare alb)
- 1 ceapă
- 1 ou
- 1 linguriță sare
- 1 vârf cutit piper pisat
- Se pun 2 litri apă cu sare și piperul la fier
- Se taie în bucățele cât mai mărunte morcovul, cartofii, ceapa (dar nici-nicu nu se rad și nici prin mixer nu se trec, că nu facem cremă)
- Se taie carne de pește (dezosată!) în cuburi de aproximativ 2 cm latura
- Când apa dă în clocot se pun toate acestea la fier
- Se bate smântână cu ou și cu o cană de apă
- Se toacă mărunt
- După douăzeci de minute de fier se adaugă ciorbei noastre smântână și mărărul, se amestecă puțin și 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 și românească, o rețetă un pic pestriță – și continentală și pescărească totodată – dar lejeră.

Se poate face și cu șalău, și cu știucă, și cu somon sau alt pește alb de mare (nu merge însă, zic eu, cu somn sau crap, care-s grași și întorc gustul). Tăria nu se leagă cu ciorba asta usoară ci un vinuț mic și poznaș, un **Sauvignon** adolescent de pe dealurile **Tulcei**, alb la piele și mai mult decât fraged, infantil.

CRAP LA PROȚAP

Pescarii Dunării și ai Deltei înnoptează deseori departe de casă, între stufuri și sălcii, având la îndemână doar ceea ce apa dăruie.

Așa s-a dezvoltat o bucătărie cu componente simple, ba chiar sărace, dar seara lângă foc e lungă și nu se grăbește 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 lemn (eventual două, la circa 1 m unul de altul)
- Se curăță crapul de solzi, se taie pe burtă, se scot măruntaiele și branhiile
- Se spală bine peștele, se șterge
- Se crestează transversal, mai ales pe fileuri, sub aripioarele dorsale, unde e carne mai groasă
- Se săreză, se piperează, se freacă cu cimbru
- Se înginge crapul prin gură într-un băț mai gros, în aşa fel ca vârful să ajungă exact la coadă, sub piele
- Se unge cu o frunză muiață-n ulei
- Se înginge bățul în pământ la 50-60 cm de foc sau între focuri (căldura să coacă carneă încet, vreme de, să zicem, o oră). Dacă focul e mai puternic proțapul se înginge chiar mai departe
- Dacă am făcut un singur foc, din când în când proțapul se sucește ca peștele să se coacă pe toate fețele; se mai unge carneă cu ulei, să nu se ardă și usuce
- Când crapul s-a pătruns, se scoate de pe băț într-o farfurie (sau se mănâncă direct de pe proțap, e chiar mai amuzant și mai altfel)
- Proțapul e un lucru gustos mai ales atunci când se coace încet, tot atât de încet cum trece noaptea. Și e bun mai ales când fiecare are grija de proțapul lui – că ce-și face omul cu mâna lui... – pe malul lacului, în cântec de broaște și stârci

Încălzindu-mă ades la lumina unui pahar de **Somoveancă** – vin alb mic dar cinstiț, rămas din alte vremi numai într-un sat de lângă **Tulcea** – înmuind un boț de mămăligă caldă în mujdei cu roșii și apoi rupând din carneă înmiresmată a unui crăpcean proțapit lângă un rug făcut din două sălcii uscate, mi se părea, în puterea nopții, nu numai că n-am trăit destul, ci că sunt nemuritor.

CHIFTELUTE DE PEŞTE

Pe Dunăre și în Deltă, chiftelele se fac de obicei din fileuri de pește cu oase fine – crap, știucă, caras – ce se macină-n mașină.

Cele mai bune sunt însă chiftelele de știucă: carneală albă, miroșind doar a iarbă, primește cu mulțamire și potrivește cu instinct regizoral sigur multele gusturi ce i se adaugă.

Umplutura:

- | | | |
|----------------|--|------------------------|
| • 2 cepe | • 1 cartof | • 1 ardei gras |
| • 1 ardei iute | • 3 legături mărăr | • 2 legături pătrunjel |
| • 2 ouă | • sare, piper, cât vreți | |
| | • 1 kg carne pește (dezosată, pe cât posibil, și tocată de două ori) | |

Îmbrăcătură:

- 1 ceașcă de făină

Prăjitura:

- ulei mult, pentru prăjit

- Se grijesc cepele, cartoful, ardeiul gras și iute, se toacă mărunt, pastă, împreună cu verdeață
- Carnea, ouăle, sare și piperul, zarzavatul și vedeța se amestecă
- Se încinge uleiul
- Se ia câte o lingură de tocătură, se face gogoloi și se tăvălește prin făină; se turtește și se pune la prăjit, pe ambele părți, până se rumenește și devine chiftea

Taine: Puse fierbinți pe o sugativă, chiftelele scapă de uleiul ars, ceea ce le face și mai gustoase.

Un **sos de roșii** sumar – 1 ceașcă bulion roșii, 1 pahar de vin, 1 linguriță zahăr, 1 lingură oțet, 1 foaie de dafin, 1 crenguță cimbru, fierte toate zece minute, să se-nchege – poate adăugă un pic de fantezie europeană unei sfârâielii acvatice cu accent arab.

Dobrogea e nu numai țara peștilor, a păstorilor armâni, a Deltei, a podișurilor secetoase și a vânturilor îmbibate de sare de pe mare, e și țara vinurilor albe: de la **Ostrov** și **Oltina** până la **Sarica** și **Tulcea** vinul alb, încat de soare, uscățiv și calcaros, strălucește („Toamna mânjătă de mustul de struguri“ scria tristul Ovidiu) **Aligoté**-ul cel sprințar și primăvăratec mai ales, curge ca o adiere udă și proaspătă, cu miroș de iarbă înrourată peste mușuroaiele încinse de chiftele.

Dați-i vieții o sansă! Dați însetatului Aligote

CIORBĂ DE CAP DE CRAP

În Deltă, mai ales, capul de crap mare este o delicătesă, o bucătică râvnită cum puține sunt, care se suge sau ronțăie până la ultimul oscior. Dincolo de malul fluviului, însă – ca și în cazul zemurilor de cap de morun sau de somn puțini sunt cei ce știu și pot să-i mănânce zgârciurile și grăsimioarele fragede cu încântarea și religiozitatea cu care le devoră pescarii.

- 2 cepe
- 3 roșii mari
- 1 morcov
- 5 cartofi potriviti
- 2 linguri oțet
- sare, câtă îi trebuie
- 1 ardei iute
- verdeață – leuștean, țelină, pătrunjel
- 2-4 (2-3 kg) capete de crap cât mai mare

- Se grijesc roșiiile, ceapa, morcovul, cartofii, ardeiul iute și se taie mărunt, zaruri
- Capetele de pește se spală scurt în apă rece
- Se pun peștele la fier, împreună cu legumele și zarzavatul tocat, în apă cât să-1 acopere
- După primele clocote se spumuiește și se lasă să fiarbă, acoperit, 1 jumătate de oră bună
- Se toacă verdeață
- În sfârșit se săreză, se toarnă oțetul și se mai lasă să clocotească 5 minute
- Se adaugă verdeață, se dă la masă
- Se oferă fierbinte, peștele pe un platou, zeama în castron

Taine: Precum știți, obiceiul Deltei cere ca să faci din 1-2 polonice ciorbă plus ceva oțet și usturoi pisat un sos în care să îmbozi carnea peștelui; adaugăți în sosul acesta ceva verdeață tocată pastă.

Zeama fierbinte, picantă și acrișoară se soarbe la sfârșit, ca o ambrozie reparatorie, miroșind sălbatic a ierburi: puțină zeamă de lămâie o domesticește.

Capul de crap se desface încet, cu mâna: furculița sau lingura nu vă pot ajuta decât din când în când. Se suge os cu oscior, pieliță cu pieliță, e un deliciu. Cea mai aleasă și mai fragedă bucătică din crap se găsește la cap, undeva la inserția branhiilor pe coloana vertebrală.

Vodca, rachiul de caise de Tulcea (Victor Iancu e „caisarul“ țării noastre), dar și o țuică tare, prefrință, miroșind a prună și a miez de sămbure, susțin și împing înainte, spre desfătare, această fiertură unică.

GÂSCĂ SĂLBATICĂ LA CUPTOR

România, cu Dunărea, Delta și râurile ei, este una din principalele gazde de iarnă a cătorva specii de gâscă sălbatică. Din Mehedinți până-n Botoșani milioane de gârlițe acoperă câmpurile de grâu și orz abia răsărit, râmânând în câmpii 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 împușcat). Dar dacă, totuși, un prieten

sau o cimotie se încumetă să se ațină la vreo răspântie de canale îndepărtate până are șansa să doboare un gâscan, prețuiți-1 cum se cuvine – nu știți ce sacrificii au fost obligatorii, câtă suferință înfrigurată și ce măsuri de noapte prin noroie înghețate sau cleioase.

- 1 gâscă (are între 2-4 kg)
- 200 g unt
- 200 g untură gâscă
- 1 kg ceapă
- 2 căpătâni usturoi
- 1 litru vin alb de masă
- sare, piper
- 1 kg roșii descojite în bulion sau proaspete
- 250 ml vin alb dulce (Tărnăioasă, Muscat Ottonel)
- buchet de ierburi – mărar, cimbru, leuștean, pătrunjel – uscate sau proaspete.
- Gâsca golită și tăiată bucăți se freacă cu piper și usturoi. Nu trebuie fezandată – e mai bună cu cât e mai proaspătă
- Se încinge unul împreună cu untura, apoi se potrivește gâsca în cratiță
- Rumenirea se face la început pe foc iute, să închidă porii
- Se toacă ceapa și usturoiul și se pun un sfert de oră la muiat lângă gâsca rumenită – focul e acum mic și bleg
- Se încălzește 1 litru de vin alb sec și se toarnă peste carne
- Se taie roșiiile, se adaugă la fieritura cu buchetul de ierburi, sare, piper
- Se acoperă bine și se dă la cuptor 4-5 ore, la foc mic
- La sfârșit se degreseză, se scot ierburile, se descoperă, apoi se adaugă și vinul parfumat și dulce pentru încă o jumătate de oră de clocote și splendide rumeniri

Taină: Rață sălbatică se face după același dichis.

La vânat, lecția vieții cere nu atât un vin roșu ci un anume vin, roșu sau alb. E vorba de unul somptuos și arrogant, o esență conducătoare. Dar gâscuța asta europeano-siberiană are finețuri care trimit spre un alt fel de vin, tot sec, tot îndesat de sevele pământului, dar mai bland, mai catifelat și mai floral: **Cadarca de Minis.**

Creată pe la 1774 din struguri stafidiți, a fost, secole, o rivală (ca și Grasa de Cotnari) a Furmint-ului dulce și greu de Tokay.

Mai încocă însă, nimeni n-a mai stat să aștepte stafidurile iernii și „mucegaiul nobil“ așa că azi Cadarca de lângă Arad e roșie coral (căpșună?), parfumă generos lumea cu miros de ierburi sălbaticice și smicele de salcie; îți dă sentimentul, când o bei, întâi de prospetime apoi de forță reținută. Are o rotunjime a ei, făcută din contraste, o aciditate intelligentă și jucăușă, o grătie vibrantă!

Strașnic vin! Până și gâsca din Deltă va tresări de bucurie!

CHILCĂ CU CEAPĂ

„Sărătura săracului“, cum se spunea peștișorilor aruncați de vii, direct din năvod, de pescarii de la Jurilovca în putina cu sare, poate fi o intrare foarte gustoasă dacă o aranjăm puțin, să fie mai atrăgătoare și la înfățișare și la miros.

- 500 g chilcă (pește mărunt, marin)
 - 2 linguri oțet (de preferință de fructe)
 - 3 linguri untdelemn (de măslini ar fi bine)
 - verdeată – pătrunjel
 - 3 cepe (roșii!)
 - 1 lămâie
 - 1 pumn de măslini
- Chilca se scurtează de capete, se spală și se scurge bine, apoi se pune într-un șerbat la uscat
- Lămâia se taie felii
 - Ceapa se taie peștișori
 - Pătrunjelul se toacă
 - Se aşază peștișorii în castron, se presară cu ceapă, verdeată, se ornează cu măslini și lămâie
 - Se toarnă ploaie oțetul apoi uleiul

Multe „ale săracului“ au bucurat palate nobile și au ajuns pe la curți și mese domnești: celebra mâncare de fasole neagră braziliană, la bouillabesse, ciorba de burtă și ghiveciul măcelăresc, blinile (dacă astăzi le-o fi pluralul!).

La chilcă merge un vinișor zăpăcit ca **Plăvaia** sau **Galbena** de **Odobești**, să mustească-n cană și să nu știi de unde vine miros de flori la masă cu pește sărat.

ICRE NEGRE

Caviarul românesc arată aşa :

- Icre de MORUN, numite pe piața internațională BELUGA – mari (2-3 mm), cenușii sau negre deschis, plăcut parfumate și tari când sunt proaspete și corect conservate
- Cele de NISETRU – OSIETR la armenii de la Paris și Copenhaga – sunt negre-cenușii, nu prea mari (cam 2 mm)
- De PĂSTRUGĂ – OSTRUGA la malul Caspicei – sunt mici (1-2 mm) negre și lucioase

Pe cele de CEGĂ, VIZ, SIP nu le-a mai văzut nimeni de mai mulți ani. Beluga românească, mai ales cea pescuită toamna, nu avea egal decât în Beluga de Caspica, (nu vorbim de cea albă, zisă Imperială, care, deși extrem de valoroasă prin culoarea rară, e mai puțin înmiresmată și 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 și poluare.

Crescătorii de reproducere și repopulare n-am fost în stare să facem – alții au! – iar puținul caviar care mai apare azi pe piață – cea mai mare parte braco-

nat – e prost dichisit: pescarii Deltei și fluviului nu mai știu 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 ușor cu mâna (bine spălată cu apă de ploaie fiartă) se murau și se întăreau patru ceasuri fix.

Acum, din lăcomie și de groaza pagubei, pescarii pun apă din care o fi și sare grunjoasă cu polonicul, așteptând cumpărător și-o viață, fără să lase din prețul astronomic.

Icrele nu se strică doi-trei ani dar nici bune de mâncat nu mai sunt (că și chilca tot potroacă e, și tot a pește pute, dar nu costă 200 – 300 de dolari chilul!) Dacă, totuși, ati găsiș un ucrainean cinstit și ati pus mâna pe un borcănaș cu Beluga adevărat, se face aşa:

- Se pun icrele într-un castronă de argint bine lustruit iar acesta se îngroapă până la gură în pat de gheată (caviarul se mănâncă din fudulie și ifose, aşa că și frapiera e elegant să fie de argint)
- Trei castronăse de porțelan sunt pline cu smântână proaspătă, ceapă rasă și spălată (să nu oxideze) și felii fine de lămâie fără coajă
- E și unt, „șambrat“ pe farfurioara lui pătrăoasă, tot de argint, să-1 țină aşa, recișor
- Clătile groase de-un deget – blinele – așteaptă teanc, ca și carafele de vodcă aburite, aliniate fiecare în mica ei frapieră

Nu mai știu ce beau rușii acum, ce-au făcut ei cu Stolicinaia, Moskovskaia, Krepkaia și restul de bunătăți. Nici pe polonezii cu Wiborowa, Jerzebiak și Zubrovka nu-i mai văd. Dar, dacă tot ati 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 și cu polonicul când și când.

Am încercat să le mărit și cu rachiul de fructe, și cu vin alb foarte sec, și cu whisky! Nu și nu. Nu le place nimic! Vodca neutră și albă, cu un iz de pământ dulce totuși, e singurul însotitor acceptat!

PEȘTE PRĂJIT

Întrucât, se pare, porumbul și mai ales ce decurge adeseori din el, mălaiul, sunt elementele fundamentale ale diferențelor – vive la diferențe?! - ce izolează adeseori bucătăria românească în Europa, apropiind-o întrucâtva de cea sud-americană, să-1 folosim și noi la savorile primitive ale cărnii.

De exemplu, peștele prăjit e deosebit de gustos și succulent dacă e tăvălit în mălai. Cum se face?

Mai întâi, îl presărăm cu sare și-1 lăsăm, cum zice mama Motra din Caraormanul Deltei, „să se ndulcească“ vreo cinci ore. Apoi îl spălăm, nu foarte convinși, și îl ștergem. Odată uscat, îl frecăm cu puțin piper (sau puțină boia, sau, de ce nu, – dacă e pește alb – șalău ori știucă – îl presărăm cu cașcaval

uscat ras sau chiar un pic de făină de usturoi) și-1 tăvălim repetat în mălai, până se îmbracă într-o pijama aurie, ca să-și doarmă somnul de veci.

Tigaia fiind pe foc potrivit spre mic și uleiul încins (puteți încerca și vechi rețete de dinainte de obezitate: untura de porc sau cea de gâscă) se aşază bucătările de pește la prăjit.

Ulei e mai bine să fie prea mult – de-abia se rumenește frumos pe toate părțile – decât prea puțin, că dacă e prea puțin se arde peștele și făina fumegă și nimic nu mai e bun.

Dacă bucătările nu prea groase stau zece minute pe o parte și la fel pe alăltă înseamnă că e gata. Avantajul rețetei acesteia e că mălaiul se comportă ca și pesmetul, închide și coace carne – fiind mai sănătos și mai parfumat decât făina și pâinea arse. ’

Se scoate peștele prăjit din tigaie cu spumiera (să zicem) și se lasă un minut pe hârtie sugativă să se degrezeze. E minunat, da’ ce spun eu, e o nebunie șalăul sau știuca cu lămâie, dar, dacă e crap sau somn sau chefal, se leagă și cu vreun mujdei de usturoi, că sunt numai în Deltă vreo trei.

Vinul peștelui alb – tot șalău, știucă, biban zicem – este mereu același rafinat și grațios **Sauvignon**, alb (cinstit vorbind, m-aș gândi la **Drăgășani**, care-i mama și tata acestui vin cu bunicii provensali).

Dacă v-ați oprit la piese mai grele – crap, scrumbie, somn, nisetru, morun, chefal, calcan – atunci și vinul cată iute să-și pună o armură mai pe măsură, că altfel nu dovedește.

Iar armura vinului eu zic că și în culoarea roșie stă, așa că o **Băbească Neagră de Dealurile Bujorului**, dar o Băbească adevărată și ambițioasă, nu vreun pișat din cinci struguri și o cenușă frecată cu acid formico-acetic (cum vând unii la sticle nespălate), va merge mănușă.

Băbeasca la români e o licoare nici prea prea, nici foarte foarte, că n-are de unde: aşa e ea, mică și zbârcită.

Cea de Covurlui stă țeapănă în pahar și se fălește cu o seninătate roșie cărmizie ce la unii poate părea slăbiciune (la sămbureșteni de pildă) iar la alții vlagă (micuță și transparentă Creață spre exemplu, ce se teme de carne ca Bill Clinton de natura cea de-monica).

De Buna Vestire, pescarii care vor să le meargă bine se duc la biserică, iau anafură și pleacă la pescuit.

Primului pește pe care-l prind îi pun o fărâmă de anafură în gură și-l slobozesc, spunându-i „Du-te! Si cu căți te vei întâlni, spune-le la toli să vină la mine!”

PEȘTII NOȘTRI STRANII

Ce pești eurocentrali nu prea cunosc și nici nu prea mănâncă străinii (deși ar avea de unde, căci mai au și ei câte o făță, ici și colo) sunt sturionii, șalăul și somnul.

Marea Neagră, Dunărea și afluenții ei încă sănătoși sunt gazdele și matca acestor relicve biologice stranii, ce seamănă cu peștii dar, ca să ajungem la ce ne interesează în capitolul ăsta, nici miros și nici gust de pește nu au.

ȘALĂUL – Exportat nu de mult de țările Europei centrale, șalăul – pește răpitor de apă adâncă – a populat destule ape occidentale, provocând în ultimii ani, în Franța mai ales, „la sandrinite“ (șalăita) adică boala pescuitului de șală mare (ajunge și la 25 kg).

Așa s-au născut câteva rețete spectaculoase – șalău „bonne femme“, șalău cu maioneză, șalău cu ciuperci și parmezan, șalău cu capere și măslini verzi – care tind, toate, să îmbogățească carne albă și uscată a peștelui danubian cu te miri ce.

Interesant este că această carne lejeră și aproape fără miros se bucură la smântână și la brânză mai mult decât puiul sau vițelul! Gastronomia română nu-l tratează nici ea ca pe un pește, ci ca pe o carne de uscat și-l face rasol, cu legume multe, sau șnițel (tăvălind fileuri în cașcaval ras și apoi în ouă bătut cu făină și pesmet) ori prăjit în unt, cu sosuri de roșii și usturoi.

Bucătăria originară pescărească, în schimb, rădăcina lui dintăi, nu-l prea alintă: în Deltă și pe Dunăre, șalăul, bucătică de rasă, e pus în rând cu toți peștii, la ciorbă și ce-o mai fi, saramură sau în spuză, că are pielea groasă.

Oricum ar fi făcut, șalăul este una din cele mai rafinate bucurii de origine istro-carpatică, comparabil cu orice alt pește marin,oricât de celebru.

Dar, atenție, dintre toate cele aproximativ douăzeci de specii de pește de apă dulce care, teoretic, ajung (rar!) în cratiile noastre, șalăul se strică primul! Grijă mare la mirosul plăcut de iarbă, la culoarea vie, negricioasă, a solzilor, la roșul intens al urechilor, la tăria fermă a cărnii albe, semne fără de care nu cumărăți șalău nici mort, că vă omoară!

SOMNUL – Tot francezii sunt primii occidentali care își populează acum, încet-încet, fluviile cu acest monstru sarmatico-cretacicoreptiloid, despre care experiențele (și nu legendele!) românești spun că poate atinge 500 de chile și 5 m lungime.

Rechinul Dunării și al Deltei (e carnivor de la viermișori până la găște și chiar oameni) somnul are un miros ciudat, numai al lui, nu de nămol, ci de plantă stranie, grăsoasă, de balta, 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 și fină.

Numai danubienii-l mănâncă, deocamdată, făcut după rețete care elimină grăsimile: ciorbă, grătar bine pătruns (celebra pană cu usturoi) sau prăjit uscat. Pescarii Deltei îl țin în gropi și îl hrănesc, ca pe porc, sau îl priponesc legat de gură cu funii lungi, în fluviu, până se hotărasc să-1 taie sau să-1 vândă.

STURIONII – MORUN, NISETRU, PĂSTRUGĂ, CEGĂ – Fosilă vie, familie bună și veche, atât de veche încât e un miracol biologic că „peștii“ aceștia aristocrați ne mai sunt contemporani.

Acipenseridele, ființe blânde, vegetariene și planctonivore, (dar și melcișorivore și răcușorivore și viermișorivore), urcau înainte mii de kilometri pe Dunăre, să-și depună icrele. În rest, trăiau undeva, între mare și fluviu, pe păsunile puțin adânci ale grindurilor scufundate, ca niște mari ierbivore liniștite, cu o înțelepciune și-o memorie mai veche chiar decât Marea Neagră și pământul ce-o înconjoară.

S-a terminat! Morunul mai ales (pește uriaș ce poate atinge 1000 kg) e aproape numai istorie și literatură. Sturionii sunt pe ducă: le-am răvășit și distrus viața și țările în care trăiau.

Norocoșii care mai găsesc și plătesc, scump tare, vreo bucătică (braconată, desigur!) descoperă o carne extraordinară, fermă în țesătură, cu parfum placut și gust de o finețe uluitoare.

Total se mănâncă la sturion. Cartilagiile (ce țin loc de oase) și măruntaiele se fac ciorbă. Carnea se frige, mai ales la grătar (dacă e morun, care e un pic mai gras), sau se prăjește.

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, reușita totală a oricărei asocieri: sturionul are generozitatea unei mari nobleți, primind la pieptu-i, cu aceeași eleganță caldă, și vârfuri de sparanghel cu lapte și trufe, și andive cu sos verde de mentă și avocado, dar și mămăligă ori cartofi fierți cu usturoi.

România, distrugând ultimele șanse de supraviețuire a sturionilor (ce se întâmplă la „târgul“ de pește de la podul Giurgeni-Vadu Oii este o crimă bestială, un sabotaj economic grav al patrimoniului național făcut sub ochii poliției și ai procururii) nu își distrugе numai o valoare originală a legatului său ci și o sursă de venit excepțională care, bine gestionată, (protejată, refăcută, sprijinită prin crescătorii) ar aduce bani mulți și buni cu investiție relativ puțină.

Doamnelor și domnilor, călătoria noastră a luat sfârșit. Ne vom reîntâlni, dar numai pentru o scurtă

POSTFAȚĂ

Această carte s-a început, ca o glumă de chef și de azi pe mâine, din obiceiul destul de recent al câtorva „crai“ tomnatici și citadini de a se întâlni la timp de sărbători și ospețe. Din rutina fericită de a petrece împreună, la lumina unui vin bun și a unei mâncări gustoase, de a ne bucura de viață cu tot ce ne-a mai lăsat Dumnezeu, după o tinerețe, vai, boemă și strănic de zbuciumată (în care mâncarea a fost doar un grăbit astămpăr foamei), ne-au potopit, iată, idei ciudate.

Tinerețea fiind de-acum destul de îndepărtată, ne-a venit și nouă, ca și altora, timpul să prețuim mai mult altă față a fericirii senzuale, pe care junețea zvăpăiată o ignoră. Le mulțumesc deci lui Nelu Bănsouiu, – care și-a zălogit editura ca să publice o

trăznaie – lui Dan Nicuță, lui Mihai Oroveanu și lui Victor Sălăgean, nume binecunoscute ale vieții culturale și mondene bucureștene și europene, pentru încurajările și sprijinul aduse acestei încercări amatoarești, acestui joc (scăpat de sub control). Consider slova aceasta un fals innocent, o farsă stranie și neașteptată, născută din căldura și sensibilitatea serilor prietenești petrecute împreună.

Îi mulțumesc și Ilenei Dehelean pentru devotamentul arătat celor o mie de pagini de mâzgăleli abia, abia descifrabile (nici eu nu știu uneori ce-am scris) devotament fără de care lenevia și indolența mea ar fi căstigat, n-am nici o îndoială, o partidă comic de inegal..

În sfârșit, glumă sau nu, când ai scris o mie de pagini, și se pare că ai schimbat fața lumii (și vrei să-anunți asta prin toate mijloacele și prefețele).

Când ești însă conștient că asta ar fi fost treaba și misiunea unor profesioniști dăruiți, riguroși și mult, mult mai competenți, mai exacti, în toate cele în cheștiune, decât tine, și că tu nu ești decât un diletant care s-a jucat, senin și inconștient, cu cheile universului, ca un copil prost, când constați că te-ai băgat, ca musca-n lapte, în domenii paralizant de ample, de precise și de abisale în același timp, mica ta scrijeleală de o mie de pagini mai mult te sperie decât te bucură. Chiar ascunsă după citate și referințe clasice, însăileala se vede, iar Paganini nu poate fi cântat după ureche (am fost mareț, nu?).

Dar asta e, nici o mamă nu-și poate urî pruncul, oricât de ciudat și neterminat s-ar fi născut, darmite să-1 ucidă, iar orgoliul e, o spun cei ce o știu bine, un fel de altă respirație a noastră.

Fie doar ca această ludică fantezie să provoace, iar cineva hărăzit să purceadă în sfârșit la scrierea unei părți nestudiate, deocamdată, din antropologia românească. Din punctul de vedere al cărții noastre, locul e liber.

Și, pentru că și eu și Bănsouiu suntem conștienți de slăbiciunile inevitabile ale unei asemenea încercări, vă oferim aici un loc pentru evidențiat erorile, pentru înjurat autorul și întreaga sa familie, pentru trimis editorul la origini și toți prietenii lor la dracu.

Vă asigurăm că vă vom citi corespondența cu cel mai mare interes.

INDEX

A

Alivenci	465
Alviță	235
Ardei copti	32
Ardei cu brânză	285
Ardei de umplut iarna	70
Ardei umpluți	29
Ardei umpluți cu varză	69
Ardei umpluți de post	163
Azimă	209

B

Balmoș	182
Balmoș de Gorj	184
Balmoș de Bucovina	195
Băbușoare	467
Borș cu tocmägei	475
Borș de chitici	478
Borș de ciuperci	466
Borș de leurdă	164
Borș de urzici	432
Borș din sfeclă	433
Borș moldovenesc de găină	472
Borș pescăresc I	500
Borș pescăresc II	501
Borș pescăresc III	502
Borș pescăresc IV	502
Borș pescăresc de Periboina	502

C

Cafea... „românească“	47
Caltaboși	94
Caltaboși cu sânge	95
Caltaboși moldovenești	96
Carne în untură	104
Cartofi cu chimen	444
Cartofi muntenești	221
Cartofi noi cu mărar	295
Cartofi săraci	389
Castraveți cu smântână	260
Castraveți murați de vară	242
Caș afumat	202
Caș de mere	387
Caș dulce	203

Caș la cuptor	394
Cașcaval afumat	201
Cașcaval la capac	243
Caviar cu vinete	240
Cârnați	97
Cârnați de vânat	411
Ceapă de Câmpina	298
Chec ca-n Banat	342
Chiftele	253
Chiftele cu sos de roșii	253
Chiftele de cartofi	306
Chiftele de mămăligă	406
Chiftele din legume	345
Chiftele marinate	253
Chifteluțe de burtă	229
Chifteluțe de icre	503
Chifteluțe de pește	507
Chilcă cu ceapă	509
Chisăliță	167
Chisăliță domnească	277
Chisătură	190
Chișcă	102
Chișcă moldovenească	104
Ciorbă ardelenească de lobodă	353
Ciorbă de bob	170
Ciorbă de burtă	224
Ciorbă de cap de crap	507
Ciorbă de cartofi	436
Ciorbă de ciocânele	247
Ciorbă de fasole boabe	362
Ciorbă de fasole verde	365
Ciorbă de fasole verde ca la Săliște	359
Ciorbă de gâscă	337
Ciorbă de legume	266
Ciorbă de linte	380
Ciorbă de lobodă	275
Ciorbă de miel	121
Ciorbă de păsat	181
Ciorbă de perișoare	244
Ciorbă de perișoare de pește	498
Ciorbă de pește cu zreamă de varză	279
Ciorbă de porc cu tarhon	369
Ciorbă de potroace	257
Ciorbă de salată verde	355
Ciorbă de urzici	154
Ciorbă de varză acră	422
Ciorbă oltenească de pui	273
Ciorbă oltenească de văcuță	269
Ciorbă transilvăneană	392
Ciorbă țărănească	319
Ciuci	409
Ciulama	242
Ciumperci	195
Ciuperci ciobănești	185
Ciuperci la grătar	62
Ciuperci marinat	443
Clătite brașovene	377
Clătite cu ce-o fi	37
Clătite cu creier	403
Clătite cu urdă și mărar	475
Coardă de struguri	477
Colaci de Sfântul Paște ori de Crăciun	111
Colivă pentru cei pribegi	148
Compot de mere	259
Compot de mere crețești	473

„Compot“ de pere întregi	268
Compot de vișine	250
Compot de zahăr	439
Corăbiele	318
Cornulețe de Hațeg	361
Cornulețe foarte bune	396
Cornuri machedonești	282
Cotlete oșenești	409
Cozonac	327
Cozonac bucovinesc	443
Cozonac cu nucă sau cu mac	420
Cozonac muntenesc de post	169
Cozonaci moldovenești	482
(Alți) cozonaci moldovenești	483
Cozonacci de model	87
Crap ca la Moldova Nouă	334
Crap la cuptor	504
Crap la proțap	506
Cuiburi de cinci	437

D

Discul	60
Dovlecei umpluți	270
Dovlecei umpluți cu vinete	166
Drob de miel	119
Drob de urzici	293
Drob în aluat	120
Dulceață de aguridă	305
Dulceață de cireșe amare	468
Dulceață de coajă de harburz	246
Dulceață de nuci verzi	298

Dulceață de Oaș	405
Dulceață de toporași (micsunele)	322
Dulceață de zmeură	455

F

Fasole făcăluită	416
Fasole sleită	410
Fasole verde cu smântână	469
Fasole verde de Cluj	393
Ficătei de știucă în unt	493
Frigărui de berbec	214
Friptură de mistreț ardeleanască	371
Friptură de Turda	357
Friptură de vânat	42
Friptură de Zalău	400

G

Găină machedonească	285
Găluște cu prune	427
Găluște de mămăligă (Banat)	334
Găluște de mămăligă (Bucovina)	434
Găluște de păsat	395
Gâscă sălbatică la cuptor	508
Gem de măceșe	37
Ghiudem	236
Ghiveci călugăresc	155
Ghiveci măcelăresc	232
Ghiveci Național	258
Gogoșele ardeleniști	388
Gogoșele pentru țuică	385
Gogoși pentru supă	374
Grădinucă la cuptor	344
Grătarul	58

Gulaș cu picioci	422
Gulaș secuiesc	424
Gulii umplete	396
Gilioare 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

I

Înțoarse de ștevie	299
Înțoarse de vinete	260
Învărtită	458
Învărtită cu mac	446

J

Jumări	105
Jumări moldovenești (scrob)	462

L

Lapte de bou	190
Lapți pane	496
Legume la cuptor	268
(Alte) legume umplete - roșii,	

cartofi, dovlecei, vinete	263
Linte de post	172
Lipie	451
Lișite la cuptor	494
Lostriță	444
Lubenită	160

M

Magiun de caise, prune, corcodușe	38
Marii mititei	226
Marinată de pește	221
Marmeladă de mere, gutui și pere	318
Mazăre gătită țărănește	384
Măcinici	131
Măcrișul Mariei	357
Măduvioare, momițe și alte alea de vițel	297
Mălai copt	431
Mălai dulce	411
Mămăligă cu magiun	398
Mămăligă de cartofi	441
Mămăligă pe pături	190
Mămăligă pe pături I	191
Mămăligă pe pături II	192
Mămăligă pe pături III	192
Mărnăligă pe pături (Jiu)	304
Mămăligă pripită	248
Mămăligă umplută	383
Mămăligă vârtoasă	180
Mâncare de castraveți murați	306
Mâncare de gutui	364
Mâncare de mazăre	161

Mâncare de prune	369
Mâncare oltenească de vinete	278
Mâncare „verde“	303
Mâncărică de bob	168
Mâncărică de cicoare	321
Mâncărică de creier cu ouă	409
Mâncărică de linte	386
Mâncărică țărănească	267
Mere coapte	307
Midii	211
Miel haiducesc	300
Miel la tavă	126
Minciunele	367
Mititei ardelenești	353
Mititeii a la Păstorel	25
Muhalebiu de must	216
Mujdei cald	231
Mujdei dobrogean	215
Mujdeiuri	34
Murături în oțet	66
Musaca de cartofi -	381
Musaca de Dorna	433
Musaca de post	158
Musaca de țelină	280
Musaca de varză	261
Musaca de vinete	237
(Alte) musacale - ceapă, mere, pere, gutui, ciuperci	239
Mușchi împletit de Câmpulung	321
Mușchi umplut de Cluj	395

O

Oaie de munte (grătar)	183
Oaie la groapă	308

Obleți prăjiți	491
Ochiuri cu smântână	456
Ostropel de pui	223
Ouă pe smântână	400
Ouă „românești“	24

P

Papanasi	30
Papară	391
Papară de Halmeu	398
Papară de pește	359
Papricaș	425
Pască	114
Pască moldovenească	116
Pastă de ardei ori de roșii	71
Pastramă	316
Pastramă de gâscă	319
Pastramă de mânzat	231
Păpădie bănățeană	337
Păpădie de Orăștie	354
Păpuși de dragavei	166
Păstrăv afumat	440
Păstrăvi cu smântână	382
Pâine	22
Pâine cu cartofi	352
Pâine cu lapte	333
Pâine de secără	291
Pâine de sorti	86
Pâine de urdă	307
Pârjoale moldovenești	453
Pelin	301
Pelinci	481
Peltea	479
Perișoare cu smântână și mărar	470

Pește ca la Giurgiu	228
Pește pe cărbuni	495
Pește prăjit	511
Peștii mării	212
Piatră - plită - țiglă	60
Picior de porc afumat ca la Gheorghieni	426
Piftie de porc	106
Pilaf bănățean	341
Pilaf cu ciuperci	169
Pilaf de pui	336
Pită armânească	283
Pită dulce	287
Piure ardelenesc de cartofi	361
Plachie bucovineană	435
Plachie de crap	219
Plăcintă bucureșteană cu brânză	256
Plăcintă bucureșteană cu mere	242
Plăcintă creață	246
Plăcintă cu carne	250
Plăcintă cu ceapă	343
Piăcintă cu dovleac	227
Plăcintă cu mere	45
Plăcintă cu smântână	458
Plăcintă din flori de salcâm	215
Plăcintă Națională	223
Plăcintă pripită	230
Poale-n brâu	452
Pogăci	402
Pomana porcului de Aiud	416
Posmagi	454
Posmagi de Brașov	389
Praz cu măslini	165
Praz prăjit	166
Praz umplut	274
Praznicul porcului	323
„Prajitură“ cu mălai	365
Prajitura de arminden	311
Prescură	109
Proboi	503
Pui cu smântână	478
Pui de Arad	346
Pui de Voinești	294
Pui la ceaun	278
Pui la cuptor	33
Pui pe ciolan	404
Pui țărănesc cu roșii și smântână	466
Puișori de baltă	494
Purcel la cuptor	360
Puțișoare	358
Raci	217
Rasol	374
Roșii umplete	159
Rotogoale de berbec	184
S	
Salata la români	34
Salată ardelenescă	361
Salată de boeuf	41
Salată de cartofi	372
Salată de castraveți	279
Salată de ceapă roșie	382
Salată de fasole boabe	375
Salată de fasole verde	262

Salată de păpădie	156
Salată de roșii	35
Salată de varză	417
Salată de vinete	31
Salate de ciuperci	249
Saramură	240
Saramură (murături)	64
Saramură cu oțet	65
Saramură de burtă de crap	241
Sarmale ardelenești	417
Sarmale cu păsat	418
Sarmale de post	174
Sarmale din pește	492
Sarmale muntești	324
Sarmuzac	213
Sărățele muntești	292
Sărmăluțe cu urdă	286
Sărmăluțe în cub	390
Sărmăluțe în foi de viță	459
Sărmăluțe în frunze de stevie	157
Sărmăluțe în varză dulce	462
Sărmăluțe moldovenești	480
Sângerete	93
Scoarță	471
Scordolea	218
Scovergi	384
Scrumbia de Dunăre	489
Scrumbia sărată	247
Sfărâială	187
Sfărâială Dobrogeană	197
Sfeclă roșie cu hrean	375
Sfințișorii	133
Sirop de sămânță de pepene galben	219
Slănină	101
Sloii de oaie	185

Socată	295
Somn prăjit	272
Sos de măcriș	281
Sos de mărar	305
Sos de roșii	401
Sos oltenesc de iaurt	274
Sos românesc	26
Spanac de Sighișoara	362
Spanacul tuturor	26
Storceag	505
Stufat de miel	122
Supa moșieresei	237
Supă de frecătei	386
Supă de roșii , -	164

S

Şerbet	313
Şerbet de caise	313
Şerbet de nufăr	220
Şerbet de toporași	303
Şerbet din flori de tei	294
Şnițel de cașcaval	257
Şnițel de ciuperci	340
Şnițel de varză	367
Şorici umplut	339
Ştiucă umplută de Caraorman	490

T

Taci și înghită	370
Tarator	286
Tăiței cu varză	396
Tăiței răscopți	388
Tobă	100
Tobă cu sânge	100

Tobă de Ardeal	101
Tocană cu roșii	248
Tocană de cartofi	173
Tocană de ceapă	171
Tocană haiducească	317
Tocană Națională	262
Tocană oltenească	275
Tocană răzeșească	472
Tocană țărănească de purcel	398
Tocăniță de ciuperci	477
Tochitură măcelărească	441
Tochitură moldovenească	480
Toci moldovenesc	478
Tocmăgei umpluti	456
Topitură de purcel	366
Turtă cu chimen	379
Turtă cu icre negre	499
Turtă de praz	277
Turtă din făină de grâu	81
Turtă dulce cu miere	464
Turtă dulce de Brașov	393
Turte de mălai	314
Turte moldovenești	460
Turtele de ajun	81
Tuslama	245

T

Țelină cu măslini	162
Țuică fiartă	38

U

Urdă	203
Urdă cu mărar	196
Urzici la cuptor	227

Urzici sleite	171
---------------	-----

V

Varză călită	360
Varză cu carne	413
Varză cu mărar	269
Varză murată la butoi	67
Varză umplută	407
Vărzări	368
Vărzări moldovenești	172
Verdeață la borcan	69
Verdeață-n oțet	70
„Vin“ de fructe	412
Vin „de Gorj“	315
Vin fier	44
Vinete în bulion	71
Vișinată și altele	67

Z

Zabic	323
Zacuscă	39
Zară moață	188
Zărbușcă	186
Zeamă de coacăze	303
Zeamă de mei	168
„Zupă“ de chimen	373
„Zupă“ de gulii	376
„Zupă“ de mere	370

SUMAR

Bucătărie românească, vinuri românești	7
Calendarul popular	10
Cărți de căpătai și bibliografie	13
ROMÂNIA MĂRISOARĂ	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 și acrișor	63
Introducere în arta murăturilor	63
Diverse	73
Compatibilități foarte simpatice	74
MESE LĂNGĂ ÎNGERI	77
Sfântul porc, mielul cel bland și bun precum și alte inefabile mese creștine	77
Toți alergăm pe drumul spre Rai	80
Renașterea '63 -'71	82
Porcăriile noastre, cele de toate iernile și câșlegile	91
Porcul cel sfânt	91
Arta tăierii porcului	92
În jurul mielului cel bland	107
Sfintirea bucatelor de Paști	107
Capităreasa sau prescurărița	110
Oul de Paște	112

Declinarea drob, ciorbă, stufat, friptură	118
Prânzul Paștilor în Ardeal	128
Alte bucate și mese creștine	130
Anul Nou de primăvară	130
Sfîntișorii	133
Hramul - la masă cu Divinitatea	135
Ciclul vieții cu colaci	137
Nunta, azi	137
Pace și bucurie nouului venit	144
O dragoste, plecarea, mai departe	147
Colacii de pomană	149
Praznicul împăcării cu soarta	150
O prea lungă zi de post	153
LĂNGĂ FOCURI DIN MUNȚI :	179
Munții noștri oaie poartă	179
Mic dicționar de stână	179
Brânzeturi carpatine	200
VALAHIA DE MIAZAZI	209
Câmpia nesfărșită	209
O zi în Dobrogea	211
Peștii mării	212
Între Bărăgan și fluviu	217
Filosofia ciorbei	273
Un prânz armânesc	282
VALAHIA PE SUB MUNȚI	291
Tările țuiciei și ale vinului	291
D'ale sărbătorilor munteniști	323
SĂ VĂ FIE CU BANAT!	333
Prin vestul cel darnic	333

ARDEALUL, LA POHTA CE POHTIM NOI	351
Ardealul slăninii cel gustos	351
O țâră din gustul sărbătorilor la ardeleni	416
La chef cu secuii	422
DULCEA BUCOVINĂ CU SMÂNTÂNĂ	431
(Ob) „cina“ cea de taină	431
MOLDOVA ATRIBUTELOR	451
Dânsa, Moldova vocalelor de zahăr	451
Pe la sărbători moldovenești	480
RUSALCĂ ÎNOTÂND ÎN UNTUL DUNĂRII	487
Insula Delta	487
Peștii noștri stranii	512
Încheiere și rămas bun	515
Postfață	515
Index	516

ILUSTRĂRIILE DIN INTERIORUL CĂRȚII APARTIN

Kurt Hielscher

România • Natură, clădiri, viață populară; ed 1933

paginile: 5; 19; 208; 289; 331; 332; 349; 350; 429; 485; 486

Dan Ioan Dinescu

paginile: 75; 76; 177; 178; 207; 290; 430
Colecție particulară - foto 1900 pagina 20

Echipa redacțională

Dactilografie: Ileana Dehelean

Operator computer: Elisabeta Stoicescu

Prelucrare imagini: Ana Arsene

Cap limpede: Eugenia Petre

Grafică: Mihaela Conea

Ilustrație: Ion Bănsoiu