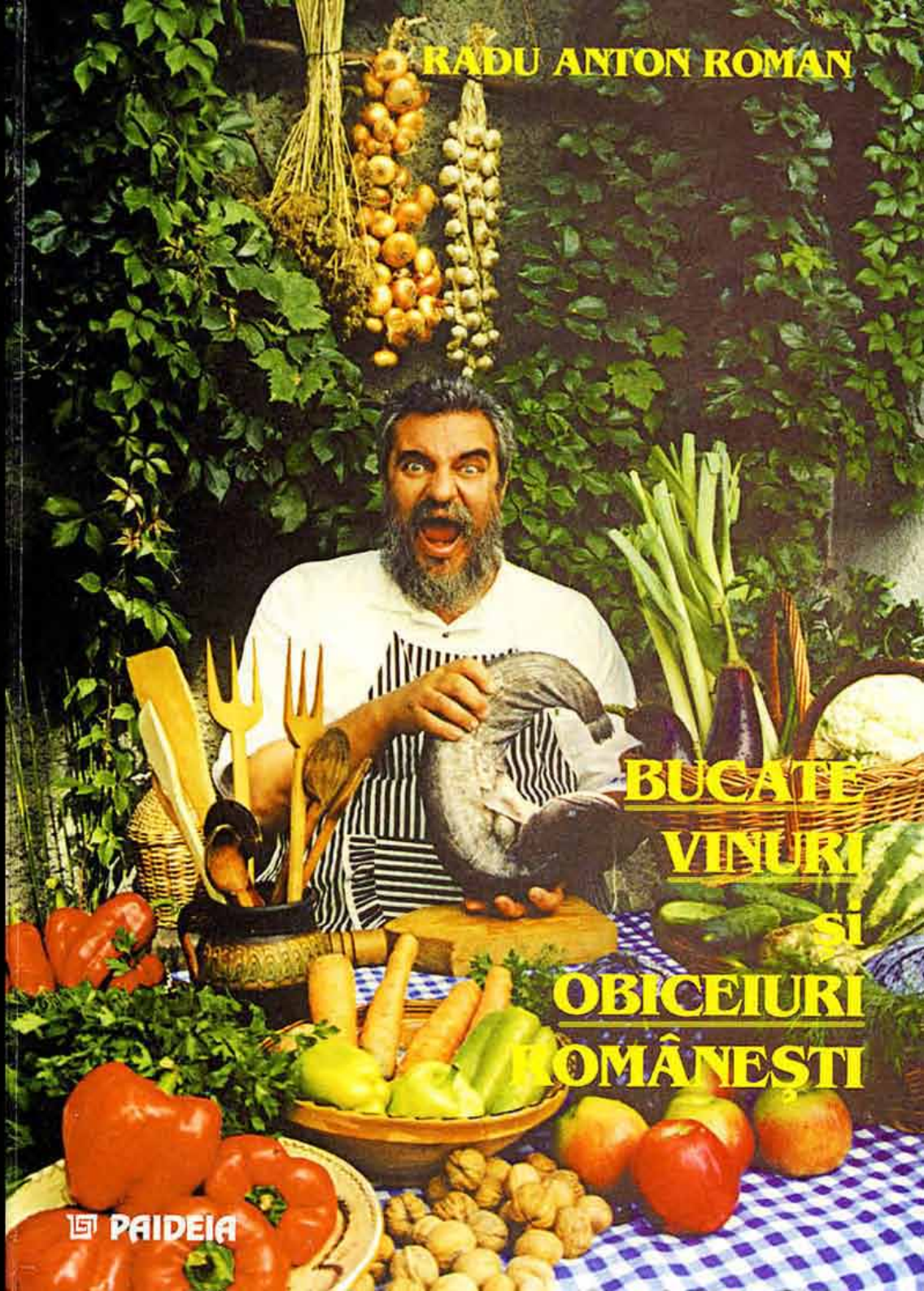
Această carte poate mult:
TE îndeamnă să vezi cultura românească
prin "etno-faptul" gătitului învăluit în simboluri,
mistere și tradiții tari;
TE poartă spre țigaie cu sentimentul
că-ți șoptesc strămoșii ce și când să faci,
iar popa te amenință cu degetul de după ușă;
TE petrece cu veselie prin țările țării să cunoști
pe îndelete feluri curioase de mâncare locală;
TE ajută să potrivești soiurile de vin ușor
cu mâncărurile grele strămoșești;
TE limpezește cu privire la tulburătoarea întrebare:
există bucătărie românească?
Cu răspunsul subtil și argumentat: DA.
Ion Bănșoiu

*

"Dacă ar fi să mă iau după «tchiorba»
aceasta extraordinară și după această «tourta»
de vis, atunci aș 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 așa-zisa voastră sărăcie!"

Comandant Jacques Yves Cousteau

ISBN 973-9368-36-0



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

Bucate vinuri și obiceiuri românești

PAIDEIA

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 amenințați și mereu înfometați (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, austriece, 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 originară! Ca o haină primită în dar de la cineva prea gras sau prea slab, fustița de stambă importată a fost răscroită, modificată, transformată în șervete 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 prăfuite 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 foviste), 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 cratiță tricoloră ? De ce să nu organizez, prin celebra agenție de voiajuri exotico - senzuale Paideia, o multgustată călătorie în jurul (ceaunelor) României ?

M-a provocat la toate astea și o vedetuță 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 întreabă, în te miri ce limbă, ce au românesc pe listele de bucate).

Și mi-am mai zis că și celorlalți, „arheologilor“, bucuroși de experiențe senzuale stranii și paseiste, 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 turcii și grecii și polonezii. Dar numai noi le facem așa, 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 amestecătur de trei-patru cărni pe care o fac românii e 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 stânile 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 sărăcește.

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 păstra și acest patrimoniu românesc - bucătăria veche - aparent derizoriu, considerat, în mod grăbit, total influențat sau primitiv, dar fiind în fapt un fragment de istorie, la fel de subtil ca și arhitectura unei mânăstiri.

E loc, cred, în asemenea muzee și de o sală a bucatelor 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.ENDARUL POPULAR**, care indică, prin datele sărbătorilor și obiceiurilor, timpul optim pentru arat și semănat, pentru formarea și desfacerea turmelor, pentru urcarea și coborârea oilor de la munte, zilele favorabile sau obligatorii anumitor ritualuri gastronomice sau culegerii plantelor de leac, pentru pețit și logodit, pentru pomenirea moșilor și strămoșilor, pentru aflarea ursitei.*

În condițiile în care nu se știa scrie și nici citi, cel care înuața pe dinafară această enciclopedie populară (de unde și zicala populară: „A face capul Calendar!“) deuenea 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 șerpii, salamandrele și șopârlele se retrag să ierneze în adăposturile lor subpământene; la Filipii de Toamnă începe împerecherea lupilor etc.

În Calendarul Popular există de asemenea, mai mult sau mai puțin conseruate, multe ceremonii antice precreștine dintre care unele au fost asimilate de creștinismul carpatic (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, CĂLINDAR (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, Tănase de Ciumă, Fulgerătoarele
20 – Eftimie
29 – Filipii de Iarnă
30 – Filipii de Iarnă, Teciele, Treisfetitele
31 – Filipii de Iarnă

FĂURAR (FEBRUARIE)

1 – Martinii de Iarnă, Trif Nebunul, Ziua Omizilor
2 – Martinii de Iarnă, Ziua Ursului, Stretenia, Arezanul Viilor, Anul Nou Pomiviticol
l 3 – Martinii de Iarnă
10 – Haralambie
11 – Vlasie, Vracii
17 – Moșii de Iarnă, Sâmbăta Morților
18 – Lăsatul Secului de Carne
22 – Joia Nepomenită
24 – Dragobete Sântion de Primăvară
25 – Lăsatul Secului de Brânză
26 – Începutul Postului Mare, Lunea Curată, Spolocania, Cucii
27 – Intrarea in Săptămâna Caii lui Sântoader

MĂRȚIȘOR (MARTIE)

1 – Vinerea Sântoaderului, Dochia, Mărțișorul, Intrarea in Zilele Babei, Dragobete
2 – Sântoaderul cel Mare, Sâmbăta Morților
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 – Ieșirea din Zilele Moșilor
20 – Miezul Păresimilor
25 – Blagovești enie (Buna-Vestire), Ziua Cucului
26 – Stoborul Blagovești eniilor
30 – Sâmbăta Ursului

PRIER (APRILIE)

1 – Ziua Păcălitului, Ziua Nebunilor
6 – Moșii de Florii, Lăzărelul
7 – Floriile, Nunta Urzicilor
11 – Joimari, Joimărița
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, Mânecătoarea
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

CIREȘAR (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 Șoarecilor
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, Pârliile
21 – Ilie Pălie, Pârliile
22 – Foca, Pârliile
23 – Opârlia
25 – Sf. Ana
27 – Pantelimon, Pintilie Călătorul, Panteliile

GUSTAR, SECERAR, MĂSELAR (AUGUST)

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

RĂPCIUNE, VINIȚEL (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 Morților, 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
8 – Arhanghelii, Năpustitul Arieților
11 – Mina, Ziua Tâlharilor
12 – Martinii de Toamnă
13 – Martinul cel Mare, Ziua Lupului
14 – Martinii de Toamnă, Intrarea in Filipii de Toamnă, Lăsatul Secului de Crăciun
15 – Spolocania
21 – Ovidenia, Filipul cel Mare
25 – Sf. Ecaterina
30 – Sântandrei, Noaptea Strigoilor, 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

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 Morților, Vinerea Seacă, Joia nemaipomenită, Marțea Călușului etc.

CĂRȚI DE CĂPĂTÂI ȘI BIBLIOGRAFIE

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

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

Desprinzând, în folosul dumneavoastră și al cărții acesteia, unele fragmente ce mă ajută la prezentarea semnificațiilor, uluitoare uneori, a bucatelor, ceremoniilor și obiceiurilor culinare românești vechi, nu fac decât să vă invit, cu admirație nețărmurită, la întâlnirea cu această mirabilă 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 buche 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, fermecătoare.

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 lon Ghinoiu!). Și am mai simțit nevoia 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 țară 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-nțeleagă 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 sacralității 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 ospăț; 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 vânat“ 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

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

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

„Degustarea vinurilor“ de Aurel Popa
Ed. Ceres 1986

„Vinurile României“ – de Mihai Macici
Ed. Alcor 1996

„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 Năməloșanu
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 știinlă și în … imnuri bahice“ de Avram Tudosie 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 flambate, totul!

Cartea noastră este însă o selecție (compilație, sinteză, extragere, cum vreți să-i spuneți) din cărți și de pe coclaurii 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 (dovlecei umpluți, tochitură de măruntaie, 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, romană 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 pârâiașele locale carpatine.

Deci, e vorba în primul rând de bucătărie veche țărănească (pescărească, ciobănească) și târgoveață 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 nesansa 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 preiei, să întrebi, să asculți, să umbli creanga, să copiezi, schimbând pe ici pe colo, dar așa, cațavencește, adică deloc.

ROMÂNIA MĂRIȘOARĂ

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 așa 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 claie 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 linguriță zahăr
- 1 lingură drojdie
- 1 linguriță untdelemn
- 0,5 litri apă
- 1 lingură sare

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 copaie
- Când plămădeala a crescut, se amestecă cu făină, ulei și sare și se frământă, turnând apă caldă, puțin câte puțin, până nu se mai lipește 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 s-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 învestit 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 așază o pâine pe plug sau pe prima brazdă trasată; în Moldova se pune în coarnele boilor, la „pornitul plugului", o pâine sau un colăcel în formă de opt, iar în Dobrogea se rupe o pâine sau un colăcel, pe ogor, în cornul plugului. În Moldoua, începutul aratului de toamnă este însoțit de dăruirea de colaci sau pâine preparată din grâul 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 cununii, când alaiul secerătorilor intră cu buzduganul în casă, trebuie să găsească pe masă o pâine. În Oltenia, când se face prima dată pâine din grâul nou, se prepară un colăcel mic sau o pâine de care se leagă busuioc, sporiș sau alte flori. Sunt scufundate în fântână, după care se dau copiilor sa 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, acoperitoarea 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 priuind 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 mărească puterile magico-rituale ale pâinii.

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

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

De observat că aluatul capătă conotații rituale direct legate și de statutul 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 cuptorului cu apă sfințită, trasarea unei cruci imaginare la gura cuptorului, rostirea unor formule de invocație- însoțește trecerea prin foc a pâinii (Marianne Mesnil numește această prefacere trecerea de la „crud" de la „primitiv" 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 stropește cuptorul cu apă.

OUĂ „ROMÂNEȘTI“

Aceste ouă așa-zis „românești“ se cheamă, de secole, „oeufs poches“. Vă dau totuși rețeta, care oricum nu-i a mea și, vai, nici nu ne aparține, doar așa, ca să respect un adjectiv, 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 fiert.
- Se sparg ouăle pe rând într-o ceașcă, fără să stricăm gălbenușul
- Le vărsăm, de foarte aproape, ou cu ou, în apa clocotind
- Se scot, după două minute, cu supiera
- O idee ar fi să le așezați 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 cosmogoniei. ,*

„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, înscrisă în sfera nașterii și renașterii vieții pe pământ. Această simbolică stă la baza obiceiului de a înțărca copilul cu ajutorul unui ou copt pus peste prag, de a oferi la nuntă mirilor un ou (uneori presărat cu zahăr), pe care trebuie să-l mănânce legați cu un ștergar, de a așeza 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 renașterii 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 abstinență alimentară a postului) trebuie să mănânci un ou fiert „ca să pară postul ușor“, „ca să treacă degrabă postul“, trimite la credința în vuirtuțile sale regeneratoare.

Aceeași idee inspiră acte rituale din obiceiurile legate de muncă. „La 40 de sfinți, când se scoate plugul și dă să iasă din ogradă, 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 fiert (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),

„înfârtățitul (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 lunea Paștilor merg pe la case după ouă, în special la casele cu fete mari“

Implicațiile valențelor oului 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 Negruzzi 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 seu gros și curățat de piele. Carnea, împreună cu seul, se trece de două ori prin mașina de tocat. Se adaugă în carne miez de franzelă (de mărimea unei lămâi), muiat în mujdei de usturoi, sare, o linguriță de mirodenii: 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 bucată pe masă până obții forma cilindrică știută. Tai în bucăți potrivite și-i așezi umezi pe-o farfurie. Îi pui la rece câteva ore. Pui grătarul încins, pe care ai așezat un rând de mititei, la foc moale. Cât stau la foc, îi învârtești mereu, până se întăresc. După ce s-au prăjit 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 pripească în exterior, rămânând cruzi la mijloc“.

Aș putea încerca să mă gândesc, cu tot dragul, la un vin băubil din amintirile mele de student culegător de struguri la Miniș: Burgund Mare. Se contura ca un vin roșu de cupaj, dar, după lunga 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 Miniș, ci și în Moldova.

VERZITURI DE STRĂNSURĂ:

BAME, NAPI, ANGHINARE, RUBARBĂ, 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, așa, deal dracului, adică provocator și polemic!

SOS ROMÂNESC

- 1 lingură unt (untdelemn)
- 1 ceașcă supă de carne
- 1 pahar suc de roșii
- lingură făină
- 1 ceapă
- 1 linguriță sare

- Se toacă ceapa mărunt de tot
- Se încinge untul
- 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 fiarbă până se leagă un pic
- Atunci se pune sucul de roșii și iarăși fierbe până se face o pastă

„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! Cinstit să fiu, mi-e tare antipatică iarba asta de doi lei, s-a băgat în sufletul nostru pe șest și pe nedrept, marginalizând (cenușărizând) plantele cu adevărat miraculoase de mai sus.

În România vegetariană și grădinărească, 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, subțirică 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
- verdeața: 1 legătură leuștean
- sare, piper, după gust
- 3 căței usturoi
- 2 cartofi (1 pahar de orez)
- 1 morcov
- 1 pătrunjel
- 1 ou

- Spanacul se grijește 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 roșiile se taie cubulețe
- Se pun toate la fiert, 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 verdeața
- Dacă zarzavatul a fiert, (și sigur a fiert!) se pun în ciorbă borșul și dresul și se mai lasă să clocotească bătrânește vreo cinci minute
- Se presară verdeața, 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 iei cu trei degete)
- 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

Tainâ: 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, untișor, păpădie, podbal, salată verde cu ce-i mai sus: tulpinițe tocate de ceapă și usturoi verzi, o lingură de oțet de mere și un pic de ulei, sare.

Am mâncat pâine de secară 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 ceapă
• 1 lingură untdelemn
• 2 linguri unt
• sare, câtă vreți
• 500 g carne (miel de obicei, dar merge perfect pui sau vițel)
• 1 căpățână usturoi
• 1 lingură făină
• 1 pahar bulion de roșii mai gros
• 2 linguri smântână

• Ceapa se toacă, se pune la călit în unt cu ulei – vas acoperit
• Se grijește spanacul, se pune la fiert 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 **Plebanoș 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
• 2 linguri smântână
• 4 – 5 căței de usturoi
• 1 lingură făină
• 1 ou
• 2 linguri unt
• sare

• 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 sărează, se amestecă până se leagă un pic

Se poate umple cu terciul ăsta 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.

Tainâ: 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 urmașilor etc. adică a tuturor.

• Dacă vreți s-o mai îngroșați, amestecați-o cu 1 pahar de orez fiert.

ARDEI UMPLUȚI

Lucrare grea, în fond, dacă mă gândesc de câte ori am fost pus în fața unor fierturi 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
• 250 g carne porc tocată
• 150 g orez
• 2 ouă
• 1 kg de roșii
• 1 linguriță zahăr
• 1 pahar smântână
• cimbru, pătrunjel, mărar
• 200 g carne vițel tocată
• 1 ceapă mare (da' mare!)
• 1 litru supă de carne
• 1 pahar de vin alb
• 100 ml bulion gros de roșii
• sare, piper – la bună plăcere
• 1 lingură untură de gâscă (2 linguri ulei)

• Se grijesc (se curăță, se spală, se scot cotoarele) ardeii
• Se înmoaie ceapa pe foc mic în untură de gâscă

• Se toacă verdeața
• Se amestecă carnea 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 cratiță 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 roșiile
• Se acoperă ardeii cu supă, vinul și pasta de roșii proaspete, agrementate de sare, piper, se acoperă, se pun în cuptor sau pe plită, la foc mic, acoperit, cam un ceas
• Se amestecă 50 ml bulion cu smântâna și zahărul
• După ce a trecut o oră de fiert 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, suculentă. Și ce zestre! După cine s-o dai? După un **Riesling de Corcov**a, că are fermitate și noblețe echilibrată, dar și umor acid? După o **Creață de Teremia Mare** (vin numit și… Riesling de Banat!) că e energic și cinstit (și mai are și pedigree național străvechi)? Sau după un **Merlot de Panciu** – fire artistică, neliniștită, mereu tânăr și expansiv?

Dificilă alegere.

PAPANAȘI

Fierți (așa-zis muntenești):

• 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 fiert
• Se amestecă bine brânza de vaci, făina, ouăle, grișul și sarea
• Se fac găluște turtite, se găuresc cu degetul, se pun în apa clocotind 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 (așa-zis moldovenești):

• 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 bucătărioara românașilor (dar și în invocațiile religioase, că numai prin alint și grai dulce se-nduplecau marile puteri): tocăniță, furculiță, turtițe, papanași, sărățele, sărmăluțe, slăninuță, untișor, chifteluțe, plăcințele, mititei, cârnăciori, frigănele, castraveciori etc.

Ai zice că sunt duioși carpatinuții, că-și alintă bucățicile, că la miază-noptcică de Dunărica legendară mâncărica e dezmierdată ca un copilaș foarte drăguțel! Ori poate, freudișorel, românuleții vor să ascundă sub drăgălășenii diminutivale 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 sărează și se pun la scurs, pe un fund înclinat, cel puțin 1 ceas
• Se toacă mărunt ceapa, se spală iute într-un șuvoi de apă rece (să-i iasă amăreala 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 căței 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 inexistent: 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 împănate 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 COPȚI

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 mâncați, 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 miere
- 2 linguriță 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 carnea pe dinăuntru
- Se pune zeama cu ale ei toate la fiert
- Se așază ardeii într-o cratiță mare, se presară cu puțină sare și se acoperă pentru circa un ceas
- Se curăță de pieliță, cu răbdare și un vârf de cuțit. Evitați apa, care le spală și gustul
- Se așază în borcan
- După primul clocot, 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 căpățână 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 căței 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-nmoaie pe amândouă părțile.

PUI LA CUPTOR

- 1 pui (mare și bine îngrășat, 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 bălțească
- Pe fundul tăvii se pune un grătar din câteva bețigașe 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 insistentă de turnat-uns linguri de smântână
- După ce s-a terminat smântâna, se ia zeamă din tavă – untul din umplutură s-a topit și a curs, îngemănându-se cu smântâna – și se unge, până ce puiul s-a pătruns și sub coaja galben-maronie e numai dezmierdare și inefabil
- Sosul fierbinte, amestecat cu zeamă de usturoi, se oferă alături, în „sosieră"

Tainã: Între pasărea „de curte" și „fratele Petreuș" de crescătorie sunt diferențe vizibile: creșterea forțată, foarte rapidă, pe bază de hormoni, nemișcare și rețete hipercalorice, face carnea 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-l crești dar și răsplata e pe măsură. Puiul anemic de Avicola și cel hrănit cu boabe și iarbă în curte, la lumina soarelui, se aseamănă ca icrele negre din țitei cu cele de morun, sau ca o femelă gonflabilă cu Demi Moore, îndrăgostită și pofticioasă.

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

Dar atenție, o luați 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 sărăcăcios: usturoi, sare, apă. Baza! La-ndemână e să cureți o căpățână de usturoi și să-i bați cățeii-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 tocat, se cheamă că trecem prin Oltenia.

III. Pentru că, în Transilvania dacă ajungem, lângă oarece ciolan afumat și fiert, sigur „boreasa“ va pune în piulița enormă de alamă, pe lângă cel puțin două căpățâni de usturoi și sare, și un pahar de smântână, o lingură de oțet de mere, o linguriță de miere și ceva tarhon bine tocat, 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 adecvat, 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 blând 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 căței de usturoi, pisați 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 plăcere și excese.

Românii mănâncă salata așa:

- Rup un miez mare de pâine, îl înmoaie 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, așa că mioriticul ia ulcica cu vinaț, suge vreo opt ghiogâlțuri, strâmbându-se de durere pe măsură ce nodul gros i se scurge pe gât. Răsuflă ușurat 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!)

• Roșiile se taie în două și apoi în felii subțiri
• Se toacă verdeața
• 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 căței 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 caşcaval ras, puțină boia, 1 ardei iute tocat, ardei grași, castraveți, 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 pisează cu sâmburi cu tot, se presară cu zahăr și se pun în vas (borcan, damigeană, doniță, butoiaș); se închid bine, să stea așa 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

Tainã: După aceleași proporții și rețetă – 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 așa 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 „(lămâiată“ și „portocalată“, că să nu nai spun de „kiwiată“ și „bananată“, voi încerca să fac la anul).

Altă tainã: 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! Clătita 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!).

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

Clătita 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 clătita fluturând ca o flamură în gând, în mână și în gură, să morfoliți un imn de slavă gliei străbune și roditoare?)! Trăiască clătita Noastră!

• 1 ou •1 lingură făină cu vârf • ulei
• 1 praf de sare • 1 pahar cu lapte recișor (100 ml)

• Se amestecă oul cu făină
• Se adaugă laptele și sarea, și se bat bine împreună
• Se lasă să respire 1 sfert de oră
• O tigăiță de tablă, cu coada lungă, se unge cu ulei și se încinge 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 zeamă la o tigăiță 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) clătita 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 MĂCEȘE (DRACILĂ)

• 500 g măceșe roșite bine • 250 g zahăr
• 500 ml apă

• Se curăță măceșele de sâmburi și de partea lânoasă
• Se pune apa cu zahăr la fiert și, când a dat în clocot, 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 săseşte ci și să mănânc „heciumpeci“ cu pâine prăjită.

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

MAGIUN DE CAISE, PRUNE, CORCODUȘE

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

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

• Se grijesc fructele (se spală, se scot sâmburii), se pun la fiert într-o tingire cu fundul gros, dar nu direct pe plită, ci pe țiglă încinsă, abia să bulbucească
• Sâmburii de caisă și corcoduşe se sparg, se pisează ca orezul, cam o mână plină de mieji la un chil de fructe
• Fructele se amestecă într-o doară până când dau în primul clocot, dar, după aceea, trebuie învârtite cât de des, că se prind
• După primele clocote, rămâne la buna dumneavoastră plăcere dacă pasați 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, așa că fiertul 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 sâmburii, se mai amestecă de câteva ori și se pune magiunul în borcane bine preîncălzite, altfel se sparg

ȚUICĂ FIARTĂ

• 500 ml țuică • 5 linguriţe miere
• 10 boabe piper • 10 cuișoare
• 1 vârf cuțit scorțișoară

• Se pune țuica într-un ibric la fiert cu piperul, scorțișoara 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 strânse 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 francii să le spună. Țuica, care numai de prune poate fi, altminteri e rachiu (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 asta mică și delicată de pe masă, a țuicii fierte, la care să se-ncălzească omul pe înserate.

Românii n-ar fi putut nicicând scrie „Fetița cu chibrituri“ că n-am avut „cătrănițe“ 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 **rachiu**, pe masa ursitoarelor se pune, alături de sticla cu vin, una de rachiu, moașei i se oferă, în chip ritual, o sticlă cu rachiu.*

In obiceiurile de nuntă, „urciorul cu răchie“este folosit pentru invitarea nuntașilor și alegerea nașului. Ca și paharul cu vin în ritualul peținului, când primirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a căsătoriei, „urciorul cu rachie“ 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, untdelemn ce sunt transformate anual de milioane de romînce în borcane de zacuscă.

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 fiert, 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 gogoşari roşii
- 3 kg roşii
- 2 kg ceapă
- 750 ml untdelemn
- 1 căpăţână usturoi (dacă vă place)
- 2 ardei iuţi (sau fără, cum vreţi)
- piper, boia – cum vă place
- sare, şi după gust, dar şi că trebuie: cam 1-2 linguri la 3 litri zacuscă.

- Vinetele se coc pe plită sau în cuptor, se curăţă de coajă şi se scurg, două-trei ore
- Gogoşarii, ardeii şi ceapa se grijesc, apoi se toacă şi se pun la călit în ulei încins
- Se pun la călit şi vinetele
- Roşiile se curăţă de nodul verde şi tare, se toacă mărunt şi se adaugă la prăjeală
- Totul va bolborosi vreme de 1 oră, în vas acoperit, pe foc mic, amestecând des, să nu se prindă
- În sfârşit se pune usturoi, sare, piper, se mai lasă să dea în câteva clocote
- Se conservă în borcane bine închise

III.
- 1 kg ceapă
- 1 kg fasole boabe
- 15 gogoşari roşii şi frumoşi tare
- 250 ml untdelemn
- 500 ml suc de roşii
- câteva foi de dafin
- sare, piper

Seara:
- Se pune fasolea la-nmuiat

Dimineaţa:

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

IV.
- 3 kg ciuperci tinere, tari
- 1,5 kg ceapă
- 12 gogoşari roşii, mari
- 3 vinete
- 12 ardei capia
- 2 kg roşii
- 750 ml untdelemn
- 1 pahar de vin
- ceva foi de dafin
- 1 linguriţă piper boabe
- sare – cam 1-2 linguri la 3 litri zacuscă
- piper măcinat, boia iute (cine vrea)

- Ardeii capia şi vinetele se coc pe plită, se curăţă de pieliţe şi se lasă să se scurgă
- Ceapa şi gogoşarii se grijesc, apoi se trec prin maşină
- Se toacă vinetele şi ardeii capia
- Se grijesc ciupercile, se toacă bucăţele
- Se curăţă roşiile de părţile tari, se toacă pastă
- Ceapa se pune la călit în ulei încins, un minut, cât să se-nmoaie
- Se adaugă ciupercile, 1 pahar de vin, să undească vreo jumătate de oră
- Se mai pun la foc pe rând, amestecând bine, şi gogoşarii şi ardeii capia, şi vinetele, şi roşiile, cu foi de dafin şi piper boabe, piper măcinat şi boia iute
- Când toate sunt împreună şi scot clăbuci de căldură, se mai lasă să fiarbă liniştit 1 jumătate oră, amestecând mereu
- Gata, se potriveşte zacusca de sare, se pune în borcane, mai bună nu poate fi
- Pentru siguranţă, se pun borcanele cu zacuscă legate într-o cratiţă mare, la fiert, încă 1 jumătate oră

Asta din urmă e Zacusca Suprema. Unii îi pun şi 1 kg de morcovi, raşi mărunt, alţii o ceaşcă de zahăr. De ce nu, la 10-12 litri de pastă nu se simte, ba chiar o rotunjeşte. Se mai pune ici şi colo şi verdeaţă tocată – pătrunjel, mărar, leuştean – mă rog, câte bordeie atâtea zacuşti e!

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

SALATĂ DE BOEUF

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

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

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

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

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

- 500 g mazăre boabe
- 2 gogoșari murați pentru fața 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 fiert, 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
- Castraveții și 2 gogoșari se taie mărunțel, cam cât zarurile de table
- Se face și maioneza, că fără ea nu se poate
- Pe măsură ce legumele și carnea au fiert 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 măslinele se taie feliuțe 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.

Totul 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 energică, sau un Aligote de Iași, condiționat, dar nu bătrân, că nu dovedește.

FRIPTURĂ 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, călcat și distrus așa 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 sălbatice 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, iepurii, 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 sărăntocii înfometați dar și distracție cu emoții tari pentru mahări cu „spleen“ autoritar și sângeros, 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 poveștile 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 marinează, 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 smântână pufoasă.

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

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

Baiț (rece): 1 litru vin, 1 pahar oțet, 1 pahar untdelemn, 1 ceapă rasă, 1 țelină rasă, piper, enibahar, cimbru, 2 căpățâni usturoi tocat.

Se amestecă și se toarnă direct peste carnea de vânat.

Tradițional, la marinat carnea 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 împănează cu slănină și usturoi, se presară cu piper, se unge cu grăsime – untură, ulei
- Se pune untură (ulei) într-o tavă, se încinge bine
- Se așază carnea în tavă, se dă la cuptor fierbinte, câteva minute

- Când s-a rumenit, se toarnă în tavă baiț și se tot stropește carnea, 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

Vânat la cuptor! Adică Cabernet Sauvignon sau Fetească Neagră, vinuri serioase și solemne, 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, Miniș-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 iepure cu smântână**.

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

De fapt din vânat – 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
- 1 praf scorțișoară
- 10 cuișoare
- 5 linguri miere
- 10 boabe piper

- Se pune într-o oală de tablă subțire vinul la fiert cu piper, cuișoare, scorțișoară
- Când ies primii aburi se adaugă mierea și se amestecă
- La primul undit al unui apropiat clocot se ia de pe foc și se acoperă (alcoolul fierbe la 70° C; deci, ca să nu se piardă bunătate de tărie, oala trebuie să fie de metal – ca să se încingă repede – și acoperită, ca să rămână vinul-vin și nu resturi groase dezalcoolizate)

Se bea din căni de lut cu gura strâmtă, vinul fiert, și, ca să fie mai aprig, ar trebui să fie o **Tămâioasă** din cele vechi, mieroasă, de Drăgășani ori de **Pietroasa**, 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!). Șj 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 Ottonel, 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 marele Sauterne.

Muscatul Ottonel, că am ajuns și la el, ca și Tămâioasa Românească, călătorește peste tot, în voia lui, de la Cotnari la Jiu, de la Oltina la Halmeu. Izbândele mari, însă, în Ardeal se celebrează, prin tot ținutul **Târnavelor**. Untdelemnuri gălbui, esențe de soare lichefiat și miere parfumată din flori de iasomie și conuri de brad, eleganță nervoasă și finețe decadentă definesc acest vin. Învechit, tot ca și Tămâioasa, devine un simbol al aristocrației solare, al castei 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 fiert – capodoperă!

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 împărțea în două: recoltatul mierii dimineața și ospățul după-amiaza. Retezatul stupilor era, în Moldova și Bucovina, o adevărată sărbătoare, când rudele, vecinii și prietenii gustau fagurii cu miere și beau țuică și vin îndulcit cu miere.

Masa festivă, cu unele elemente rituale menite să aducă prosperitate prisăcii, se transforma 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
- 250 g unt
- 100 g pesmet
- 1 vârf cuțit sare
- 1,5 kg mere domnești
- 250 g zahăr
- 1 vârf cuțit scorțișoară

Iar acum citez:

„Prepararția: 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 strânge 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, diferite 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 răciturі, 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 fiert pregătit cu unt sau unsoare 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 in 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 sărmane, 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 umplute cu brânză, ca să aibă și cei sărmani pe a doua zi, adică în ziua de lăsatul secului, de ajuns ce mânca și cu ce se sătura, să se bucure și să-și aducă și ei aminte că au auut măcar o zi bună.

Unele romînce, tot din Bucouina, îndătinează de a trimite mâncările, respectiue 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.

*Datina aceasta de a trimite plăcinte e uzitată și la românii din Transiluania, precum și la cei din Banat. De aici vine apoi că sâmbăta înainte de lăsatul secului se numește de către românii 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 mânca 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 așa legumit cât se poate)
- 2 linguriţe cafea măcinată
- 1 linguriță rasă de zahăr (sau cât vă place)

- Început de basm vechi: Se pune apa la fiert 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 fiert pe foc minuscul o ceșcuță de apă, 1 linguriță de cafea și zahărul
- Pe măsură ce se apropie de clocot, se ia caimacul ce se formează cu o linguriță și se pune în ceșcuță
- Când a dat în câteva clocote se pune încă 1 linguriță de cafea, se acoperă și se dă deoparte, să se așeze 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 vârsta iertărilor 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 oaspete, 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 afe mâncării omului.

Vechi ceremonii –, „gurbanul“ (1 februarie, în Teleorman, când în cadrul unor petreceri se stropesc viile cu „vin uechi „) sau „praznicul viilor“ (25 martie, în Gorj, când se organizează procesiuni pe dealurile cu vii, iar vinul și colacii sunt element cu rol ritual principal), sărbători ale speranțelor în uiitoarea recoltă, ca și „culesul viilor“ („christovul“ sau „hrisovul viilor“ – 27 septembrie), celebrare a vieții și rodniciei, relevă rămășițe ale mitului lui Dionysos, mit legat de cultul băuturii învestită 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 înconjoară o măsuță pe care este așezată 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 înmulțirii 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, păstrează, 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 mănâncă 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 recenți – 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 Todosie, 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 **viței 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, viței 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 echinocțiului de primăvară, se dezgroapă vița de vie, îngropată toamna, și i se taie corzile. La Sântamărie se angajează pândari și se „leagă“ magic plantațiile de viță. 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 butoaie este viața ascunsă și miraculoasă a viței 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, lordănitul 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 FETEASCĂ ALBĂ, FETEASCĂ REGALĂ, SAUVIGNON și MUSCAT OTTONEL
Soiuri principale roșii **(URICANI):** FETEASCĂ NEAGRĂ, Băbească Neagră, Pinot Noir, CABERNET SAUVIGNON și Merlot

HUȘI (sud de Iași) – albe și roșii
Soiuri principale albe (nord): ZGHIHARA DE HUȘI
Fetesasca Albă, Riesling Italian, Fetească Regală, Aligote
Soiuri principale roșii:
BUSUIOACĂ DE BOHOTIN (nord) și FETEASCĂ 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 FETEASCĂ 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,
FETEASCĂ 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 prefiloxerice locale albe: VERDEA (rar) PLĂVAIE, GALBENĂ,
Soiuri principale albe: FETEASCĂ ALBĂ, FETEASCĂ 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: FETEASCĂ 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,
Șarbă, 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 CĂLUGĂREASCĂ, TOHANI; URLAȚI, MEREI, SĂHĂTENI, CEPTURA**
Soiuri principale roșii: CABERNET-SAUVIGNON, FETEASCĂ NEAGRĂ, MERLOT, PINOT NOIR, Burgund Mare
Soiuri albe: BĂȘICATĂ sau BEȘICATĂ (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, deșfășurat în plantațiile de viță de vie în ziua morții Anului Vechi și renașterii Anului Nou Viticol.*

În ziua de 1 februarie, bărbații merg la plantațiile de viță de vie, de obicei cu săniile trase de cai împodobiți cu coardele de viță. 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 jăgăraiul încins. Seara, bărbații se întorc în sat, cu făclii aprinse în mână, și continuă petrecerea pe grupe de familii.

Jertfa 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 SARICHIOI (foarte rar)
Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare
Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Aligote, Fetească Regală

SARICA – NICULIȚEL (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, in sâmbăta dinaintea Rusaliilor (Moldova, Dobrogea, Muntenia, Oltenia, Banatul de est). Se crede că sufletele morților, după ce au părăsit mormintele la Joimari și s-au plimbat nestingherite printre cei vii, se întorc supărate la casele lor subpământene.*

Pentru a fi îmbunate li se dă de pomană vase din lemn sau din lut, cumpărate în sudul 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 aibe
Soiuri principale roșii: CABERNET SAUVIGNON, Pinot Noir, Merlot, Burgund Mare
Soiuri albe: Riesling Italian, Sauvignon, Fetească Albă și Regală

CRUȘEȚU (Oltenia) – vinuri albe și roșii

DRĂGĂȘANI (Olt) – albe și roșii
Soiuri vechi: 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, BRĂDEȘTI, BRABOVA – roșii și albe
Soiuri roșii: Cabernt Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Sangiovese, Rkațiteli
Soiuri albe: Sauvignon, Riesling, Tămâioasă, Fetească Regală, Muscat Ottonel Soi vechi prefiloxeric: ROȘIOARĂ

GORJ – albe și roșii
Soi vechi, local (rar): vin alb de CORDEȘTI, VĂRATEC

(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 ugust) constând din struguri, must și faguri de albine. Boabele de struguri curățate de pe ciorchine și duse la biserică pentru a fi sfințite 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
SEBEȘ-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 aI zeului Mithra** în ipostaza zoomorfă a boului împodobit, celebrat la solstițiul de vară (Sânziene, Rusalii).*

Cultul preistoric al taurului se regăsește și în scenariul ritual de înnoire a anului la solstițiul de iarnă, când moare și renaște 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 moartea și renașterea 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 împinse în afara ciclului pascal, vara, la Sânziene și Rusalii.

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 grajdului, 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 sfințită cu o zi înainte de preot. După Scalda 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 vuariante locale, în Țara Oltului, Țara Bârsei, Țara Hațegului, Valea Țibeșului, Podișul Târnavelor, 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 – MĂDERAT, BARATCA) – roșii și albe
Soiuri vechi prefiloxerice: CADARCĂ (roșu),
MUSTOASĂ DE MĂDERAT (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 sufletele 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 iamă, ci mai târziu, în general la începutul Anului Viticol, înainte cu puțin de 2 februarie.

Dacă „porcăriile“ 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 ghiftuială sărbătorească („post postică“!) BUNDARETELE (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 sfințește, 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 sufletească, capul familiei merge la vie în dimineala zilei de 2 februarie (numită Ziua Ursului, Martinul cel Mare, Trif Nebunul sau Ziua Omizilor) cu Bundăretele 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 bucată 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 bucată 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 , așa 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 viței“. Proprietarii 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 şi paradigmă)

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

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

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

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

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

- 1 kg ceafă porc
- 1 linguriţă piper măcinat
- 1 lingură ulei
- 1 linguriţă cimbru măcinat praf
- 1 linguriţă sau câtă vă place de sare (la sfârşit de tot!)

- 2 braţe voiniceşti de bucăţi nu prea groase de fag uscat
- 1 braţ de copil nevinovat cu aşchii şi scândurele de brad uscat
- ziare, chibrituri, un pic de motorină (eventual)

(chiar dacă folosiţi cărbuni din comerţ, vă trebuie totuşi un braţ de lemn de brad uscat, ca să-i aprindă)

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

- Focul se face ca mai jos, respectând proporţiile

- Se mototolesc câteva ziare mai citite, să iasă de un muşuroi
- Se îmbracă muşuroiul în aşchii subţiri de brad, piramidă, apoi în lemnişoare mai groase, cât să se-adune de-un stup de albine
- Se stropeşte căpiţa asta mititică cu motorină, dacă n-avem încredere în uscăciunea bradului
- Se dă foc ziarelor, printre zăbrelele de lemn
- Dacă o cam pâlpâie, se mai toarnă niţică motorină, până o ia! Dacă n-o ia, ori mergeţi la drăgostit ţigănci, ori e lemnul ud de-a binelea şi atunci fuga la brânză şi salam, că foc n-o să iasă
- Când a luat-o temeinic, se pun toate lemnele de fag, tot piramidă, să fie gata tot jarul deodată
- S-a făcut jarul?! Urraa!! Urmează carnea!

- Se taie carnea în felii de-un deget (da' nu degeţel de domnişoară baletistă, ci de om bine hrănit)
- Se freacă feliile cu piper şi cimbru, se ung cu ulei, se lasă în aşteptare (merg şi alte mirodenii la carne – rozmarin, busuioc, chimen, ienibahar, boia etc; se mai poate pune o oră carnea la marinat, în vin alb cu felii de măr, apoi se scoate, se şterge bine, se unge cu ulei; se mai unge şi cu zeamă deasă de usturoi)

- Se pune grătarul metalic peste jarul încă pâlpâind, să se încingă, la o palmă deasupra vetrei
- Se unge-şterge – cu o cârpă îmbibată în untdelemn sau cu o bucată de slănină
- Când jarul nu mai pâlpâie deloc – şi numai atunci – se aşază carnea pe grătar, cu un pic de distanţă între felii
- Să aveţi pregătită la îndemână o cană mare cu apă (o să vedeţi de ce!)
- După un timp scurt – un minut-două –, carnea începe să sfârâie şi să se coloreze pe partea dinspre foc
- O întoarceţi când se desprinde uşor (se zice „când se-ntoarce singură")
- Dacă picură grăsime pe jar – şi sigur picură – se va aprinde cu flacără mare – stingeţi pe loc, stropind cu apă din cană
- Dacă o vreţi în sânge, când s-a rumenit pe ambele părţi, e numai bună
- Dacă o vreţi pătrunsă, ar trebui (la cât jar v-am zis să faceţi) friptă 10 minute pe o parte – 10 minute pe alta, întorcând-o tot timpul
- Să aveţi la îndemână o furculiţă lungă şi o paletă, să puteţi umbla la carne
- Mai puteţi stropi carnea în timp ce se frige cu vin alb, cu bere sau cu zeamă de usturoi, ca să se parfumeze şi să rămână fragedă
- Se ia de pe foc. Abia acum se sărează (şi se şi mănâncă!)

PIATRĂ – PLITĂ – 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 fripturile 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 îmbietor) și se așternfripturile
• 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 (sfârâie picătura de apă) se așază 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 tigăi 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 înșurubabil 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 bunișor
• Se înfig picioarele discului între lemnele arzând
• Se toarnă ulei – sau untură – în partea scobită a discului
• Când s-a încins, se pune carnea la prăjit (pe margini)

Brașovenii, făgărășenii, sibienii, secuii din Covasna și Sf. Gheorghe, bucovinenii, sunt toți înnebuniți după friptura la disc, pentru că la disc pot să-și facă, în același timp cu carnea, ce iubesc ei mai tare și mai tare, cartofii prăjiți. Toți îi fac la fel, carnea 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 carnea.

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

Tocătura și cârnații, 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 carnea, s-o întorci și s-o scoți la timp.

Dar carnea 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, arogant ca un grof ungur, sumbru și catifelat ca hainele de doliu ale reginelor Spaniei, **Cabernet Sauvignon-ul de Sâmburești** pășește 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 sălbăticiune nobilă dar și de lichen înflorit pe stânci de cuarț roșu. Imbracă mai întâi palatele gurii cu o uluitoare senzație vegetală, un fel de fruct aspru, necunoscut, copt între ghețuri. Apoi se așază temeinic, cu bruschețe de ocupant, în adevărata lui substanță vitală, forța.

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

M-am tot întrebat cu ce aș 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 înfrânate.

Iarba verde *– Pentru cei ce nu știu unde merg, când „ies la iarbă uerde“, 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), pâinișoare (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
- 100 g unt
- mărar, pătrunjel
- sare, piper

III. (BUCOVINA)

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

IV (DE POST)

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

- Se încinge grătarul (plita sau cuptorul)
- Se grijesc ciupercile: se curăță de mizerii și pielițe, se rupe din rădăcină picioruşul
- Se unge o tavă cu unt, slănină sau grăsime vegetală, se presară cu puțină sare, se așază ciupercile cu scobitura în sus
- Se pune în ciuperci, ca în farfurii, grăsime (slănină sau unt, sau ce doriți), 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-nmoaie (10-20 minute)
- Se toacă verdeață și se presară în pălăriile ciupercilor

V (SECUIEȘTI)

- Se toacă picioruşul 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 MURĂTURILOR
CURS LIBER ȘI ACRIȘOR

INTRODUCERE ÎN ARTA MURĂTURILOR,

CU O PREFAȚĂ DE R.A. ROMAN

PRECUM ȘI UNELE PROPUNERI DE lEȘIT 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 însoțește 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 roșuț au darul să ușureze drumul fripturilor, să schimbe gustul greu al grăsimilor, să mineralizezo-vitaminizeze 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
- morcovi
- arpagic
- mere tari de toamnă

plus:

- tulpini de mărar uscat (1-2 legături la borcan de 10-15 litri)
- 3-4 legături de cimbru uscat la borcan
- hrean, 3-5 rădăcini la borcan
- crenguțe 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 tari 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, sfeclă, gogonele, pere, mere, morcovi, 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 acrișoare; de cele mai multe ori fermentează dând un anume ce zvăpăiat castraveciorilor și gogonelelor.

Există însă un risc – mucegaiul. De aceea, e preferabil – cum fac de secole țăranii din Bărăgan și Moldova – să puneți 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: orășencele fac așa: 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 vi 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
- castraveciori
- gogoșari
- fasole verde
- varză albă
- gulioare
- usturoi
- morcovi
- gutui

Altele de ajutor:

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

(atenție, sfeclă roșie și varză roșie dacă puneți, 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 farfurioară
- 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, căței de usturoi, morcovi, țelină
- Când s-a umplut butoiul se așază ca un capac frunze de țelină, rădăcină de hrean, câteva crengi de vișin și tulpini de mărar 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 săptărrțnă 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, castraveciorii verde, morcovii morcoviu, gutuile auriu, feliile de pepene pestrițiu – totul luminând a sărbătoare, bucurând casa cu miros de țelină și mărar. Nu-i așa că merită să trăiești (bine!)?!

SARAMURĂ CU OȚET

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
- legume și fructe: toate cele de la saramură
- 1 pahar oțet
- 10 g conservant

- Se pune zeama la fiert – intră cam 4 l lichid la 1 borcan de 10 litri
- Se așază 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 împrăștiate peste tot între murături, ca dătătoare de tărie și parfum
- Usturoiul trebuie și el risipit peste tot, fiind bun conservant

• Când s-a umplut borcanul, se așterne 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 așază o rozetă de cuțite, să nu crape 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 OȚET

O zeamă mai ales pentru gogoșari (în care mierea și oțetul se iubesc tare), dar merge uns și cu castraveciori, 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 oțet 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	• 5 căpățâni usturoi
• 1 țelină mijlocie	• 5 morcovi potriviți
• 3 legături cimbru uscat	• 3 rădăcini hrean
• 1 legătură tulpini mărar uscat	• 3 mere tari

• 7 kg gogoșari roșii, umflați, sănătoși și tari (sau 9 kg castraveciori) ori ce doriți: prune, varză roșie, mere, conopidă etc.

• Se curăță ceapa, țelina, morcovii, se taie felii, se curăță usturoiul
• Castraveciorii se aleg de obicei mici, cât mai mici, așa numiții cornișoni
• Gogoșarii în schimb, se aleg mari, roșii, tari în toate
• Se spală, se așază în borcan – la fiecare strat de castraveciori sau gogoșari se mai pun o felie de țelină, 2-3 rondele morcov; 5-6 căței usturoi, cepe roșii mici (nu puneți, în zeama asta, castraveciori și gogoșari împreună, că nu se pupă)
• Când borcanul s-a umplut se întind trei mere tăiate felii apoi rămurele de vișin verzi, crenguțe 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-l 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 sfeclă roșie, care vor da culoare mai întunecată, misterioasă hainei castraveciorilor 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 oțet diluat, mai slab și mai puțin dulce:

Zeamă:

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

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

Alături de perioadele obișnuite de recoltat miere (vara de la stupii prisăcii, 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 cana

- 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 clocotite
- Capacul (sau o leasă de șipci) se opărește bine
- Pe fundul butoiului care e pus în pivniță se presară mai întâi un strat de sare, foi de varză, ceva cimbru, mărar, boabe de porumb și câteva felii de gutui
- Căpățânile de varză se curăță de foi rele și se și scobesc pe cocean, apoi se îndeasă bine, cu coceanul în sus
- Se presară sare pe fiecare varză, se mai potrivesc rădăcini de hrean, mărar, porumb și cimbru, piper, felii tari de gutuie și se pun alte verze, tot așa, 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 grijită; varza își va lăsa mai iute apa
- Se acoperă butoiul cu o cârpă 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 înece 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 cârpă udă de rachiu 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 așa, băgând aer... Parcă-i bine, da' parcă nu, că n-ajunge.

Alții (sau poate chiar tot aceia) pun de cu vară la sare două strâchini 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 apa de neauă și cea de pe floarea de fragă din luna lui mărțișor, unele romînce mai întrebuințează 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 Lunguleț, care e mama grădinarilor bulgari de lângă București.

Miez:

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

Zeama:

- 1 litru oțet
- 3 linguri apă
- 1 linguriță piper
- 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 fiert
- Se freacă cu puțină sare și ierburi uscate varza și morcovii
- Se umplu ardeii cu varză și morcovi, se potrivesc în borcane
- 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

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

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

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

VERDEAŢĂ-N OŢET

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

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

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

BULION DE ROŞII

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

• 20 kg roşii sănătoase, coapte şi răscoapte
• 1 ceaşcă de sare

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

ARDEI DE UMPLUT IARNA

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

De aici nu pot lipsi ardeii de umplut.

• 10 kg ardei graşi, frumoşi şi sănătoşi
• 1 pumn plin de frunze de vişin
• sare, să fie cam 1 lingură rasă la 1 litru de lichid
• 5 legături frunze ţelină
• aspirină, 2 la 1 litru lichid

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

VINETE ÎN BULION PENTRU IARNĂ

• 4 vinete bine coapte
• 1 kg roşii
• 1 ceapă
• 1 căpăţână usturoi
• 5 fire cu frunze de ţelină
• 1 ardei gras
• 1 morcov
• 1 ceaşcă untdelemn
• 1 lingură sare

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

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

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

PASTĂ DE ARDEI ORI DE ROŞII

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

• Se grijesc ardeii de cotoare şi seminţe, se taie bucăţi şi se pun la fiert cu roşiile sparte şi stoarse, să lase zeamă
• Se amestecă până dau bine în clocot şi s-au făcut pastă
• Se trece pasta prin sită; piureul obţinut se mai fierbe cât e nevoie să ajungă ca o smântână groasă şi se pune în borcane preîncălzite
• Se toarnă o peliculă de untdelemn în fiecare borcan şi se leagă etanş
• Se învelesc borcanele în cârpe, se pun într-o cratiţă mare, cu apă până la gât şi se fierbe apa 1 ceas

• 10 kg roşii • 1 pahar untdelemn

• Ca mai sus

Tainã: Noi decidem în ce stadiu stingem focul: bulion subţire, gros ori pastă.

DIVERSE

• Untura se poate înlocui cu untdelemn, untul cu margarină, smântâna cu iaurt, dacă vreţi să vă fie mai uşor şi mai fără valuri în viaţa asta.

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

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

COMPATIBILITĂTI FOARTE SIMPATICE

Frecaţi carnea **asta –** cu buruienile şi seminţele **astea**!

MIEL:	Busuioc, rozmarin, usturoi
PORC:	Tarhon, cimbru, piper, coriandru, ienibahar
PUI:	Mărar, usturoi, hrean, pătrunjel
CURCAN:	Mentă, piper, chimen, ţelină
GÂSCĂ:	Leuştean, mărar, pătrunjel, piper
RAŢĂ:	Ardei iute, hasmaţuchi, pătrunjel
VIŢEL:	Pătrunjel, mărar, piper

Salata de:	Merge perfect cu:
SFECLĂ ROŞIE:	Hrean, chimen, boabe muştar
SALATĂ VERDE:	Ceapă, mărar, usturoi
CASTRAVEŢI:	Mărar, cimbru
ROŞII:	Busuioc, piper, cimbru, usturoi
CARTOFI:	Pătrunjel, chimen, mărar
FASOLE VERDE:	Usturoi, tarhon,mărar
CIUPERCI:	Pătrunjel, mărar, usturoi
ARDEI COPŢI:	Cimbru, leuştean, usturoi

MESE LÂNGĂ ÎNGERI

SFÂNTUL PORC, MIELUL CEL BLÂND 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 Marea Unire a insulei de latinitate carpatină – România Mare – de la 1918. Interziși și reprimați politic din 1948 încoace, 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 biserica rusă, bulgară și cea grecească – 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-1 apropie de Biserică și Dumnezeu și îi curăță trupul de tot ce-i bestial.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(Ofelia Văduva – „*Paşi spre sacru*“)

TOȚI 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. Privilegiat 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 bucățica 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 mâncați 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-europene și creștine), de cerc umplut, fără gaură la mijloc (reprezentând divinitatea neolitică 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, jertfa divinității care moare și ț renaște, împreună cu timpul, la Anul Nou, ocupația, vârsta, sexul și statutul social al celui care oferă sau primește colaci, finalitatea activităților agrare sau pastorale 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 fermenților. 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 mănâncă de Sărbători ci se păstrează până la Măcinici, la Pornirea plugului. Atunci se pune în bârsa plugului sau în coarnele boilor înaintea primei brazde și se mănâncă 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 cuptorul 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, îndepărtând-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 înmoaie turtițele-n sirop, se tăvălesc prin nucă sau mac și se presară cu zahăr pudră

De post sunt, dar sunt atât de dulci!

RENAȘTEREA ’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 făgărășene. 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 făgărășeni valul înnoitor (că doar nu citeau 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 ziar – de mâine reîncep cetele – și tot n-ar fi reacționat așa 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 făgărășene. Serbările cu Moș Gerilă s-au dus dracului, plângeau bietele învățătoare în căminele (culturale!) goale, cu sarcina neîndeplinită și activistul UTC, descumpănit, amenințător și beat, pe cap.

Bătrânii alergau – la propriu! – prin sat, scoțând de prin poduri sculele dosite – borița, 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, așa că se puteau lipsi de harapnice.

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

La Casa Cetei, miliția nul, cu mâna lui, împlântase brazii în pământ, la intrare, iar când trecea prin fața bisericii se închina (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 „borița“ și „turca“ de ziceai că n-au făcut nimic altceva toată viața? Colinde pe care le credeam dispărute, uitate, îngropate, lungi poeme de cincizeci de strofe țâșneau izvor din gura plozilor de cinci-șase anișori („Fost-o odat-un împăratu, Leru-i domn, leru mi-i domn, Care veste-n lume-o datu, Lerui domn, leru mi-i domn) de parcă le-ar fi avut tot timpul în ei!

Asta mi-a fost impresia: că nimeni nu a 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 opreau autobuzul în capul satului și se schimbau, își puneau cioarecii albi și cămeșile brodate și numai așa 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 oferiți 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 – cinste ireproșabilă, istețime și respect pentru „rânduiala îndătinată“.

(Ofelia Văduva – „*Pași…* “)

Obiceiul făgărășan (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 așezării, și sunt creștini, – se bea un pahar de rachiu 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, așa 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 rachiu 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 rachiu de cincizeci-șaptezeci de grade – și încă de soiuri diferite, Dumnezeu știe din ce făcute fiecare – și nouăzeci și trei de pahare de vin, și el de toate felurile!!

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

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

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

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

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

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

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

(din Ofelia Văduva – „*Paşi spre sacru*“)

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

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

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

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

(Ion Ghinoiu – „*Obiceiuri…* “)

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

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

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

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

Masa Cetei – la spectacolul ritual asistau mamele, surorile şi drăguţele flăcăilor, plus cine mai dorea din sat – a continuat cu o friptură de carne de porc – parte afumată, parte proaspătă – un cârnat prăjit, lângă ceva cartofi săraci şi castroane cu murături în oţet: gogoşari şi castraveciori.

A venit vinul, fiert şi dulce, insinuant ca o otravă, au venit şi sarmalele, uriaşe, cu smântână, cu mămăligă şi ardei iute.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mi-era frig, am adormit cu colac rotund şi cald ca un soare la piept eram doar un adolescent sentimental – trăisem, la şaisprezece ani, prima mea zi de libertate.

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

Roată a vieții care se înuârtește 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 cocă 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-1 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 pospai,
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 ici și colo, în aluat, se nivelează, se unge pâinea cu ou și se dă la cuptor încins, la foc molcom

*Românceleledin 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 fii 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 află că e mai plină cu apă, acela cred ele că va avea mai mult **noroc**.*

În unele părți din Moldoua, locul mamelor îl ocupă adeseori fetele cele mari. Se strâng adică câteva fete la un loc, ia fiecare fată câte o ceapă, o scobește bine înăuntru, o umple cu sare până la jumătate; le așază apoi pe prichiciul ferestrei, unde stau până a doua zi. Cepele, 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 atâta crede că are mai mult noroc.

Fetele din unele părți ale Moldovei, voind a ști 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 prispă. Fetele ies câte una și aleg o ulcică, și ce băutură găsesc aceea cred ele că vor bea-o bărbații lor. lar fata care ia ulcica cu apă nu va avea bărbat bețiv.

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

COZONACII DE MODEL

De Crăciun, ortodocșii 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 feericul ritual al sărbătorilor creștine, cozonăcelul este de sorginte românească. Nici pe departe! Dar atâta timp cât Ajunul face să miroasă năucitor a cozonaci peste munții Carpați, peste Dunăre și Nistru, peste Tisa, trebuie s-o spunem, și încă în gura mare : de sărbători, românii 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 păhărușe de vin cu unt topit și cald*
- *1pahar mare (de apă) cu rom alb*
- *3 – 4 linguriște 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 întrebuințez atâtea ouă. Ouăle nu sunt toate la fel și făina nu-i toată deopotrivă de uscată. Cu cât e mai uscată, cu atât înghite 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 clocotit.

Se mestecă cu o lopată anume, de lemn (sau cu un linguroi) și se bate strașnic 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 șervet și pui la loc călduț (nu fierbinte), ca să crească.

În timp ce crește plămădeala (așa se cheamă amestecul de mai sus); strecori 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 strășnicie, 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 pumnii închiși, până ce obții un aluat potrivit de moale.

Când crezi că nu mai încape făină, cântărești câtă ți-a rămas, ca să știi câtă ai întrebuințat, și pui zahărul și untul după proporția: 300 g zahăr la kilogramul de făină și un pahar de unt, plus unul, așa, 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 untul (câte 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, aproximatiu 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 pârlească, să le puie „zăgneață" etc.

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

Abia un ceas după ce i-ai scos din cuptor îi duci în casă și, după două-trei, când sunt bine răciți, îi transporți în cămară. Ca să-i păstrezi bine și multă vreme proaspeți, îi învelești (pe fiecare în parte, se înțelege) în hârtie impermeabilă și în șervet gros. Cozonacul făcut după această rețetă trebuie să nu se usuce 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 naştere a unor divinităţi anterioare, Crăciun, Saturn, Mithra).

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

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

PORCĂRIILE NOASTRE, CELE DE TOATE IERNILE ŞI CÂŞLEGILE

PORCUL CEL SFÂNT

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

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

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

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

Tăiatul, împărţitul, săratul, afumatul sunt treburile parlagiului.

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

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

ARTA TĂIERII PORCULUI

***Porcul** este considerat în vechi culturi animal sacru, animal emblematic pentru zei ai 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 aţâţat un porc mistreț ce l-a sfâșiat pe Adonis. Drept urmare, adoratorii acestuia, ciclic, sacrificau ritual un porc și îl mâncau fn 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 (aproximatiu 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 eficiența 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 cărora, în sistemul de viață tradițională, li se acordă mare atenție.

Spațiul trebuie curățat bine și este demarcat, „însemnăm locul printr-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 sfințită, este așezat cu capul spre răsărit, pe fruntea lui sau pe ceafă este trasată cu cuțitul o cruce pe care se presară sare, capul de porc este „tras cu râtul înapoi“, în casă sunt rostite formule rituale („Doamne ajută!“, „Să-l mâncăm cu sănătate!“).

*

***Sarea**, simbol de puritate și curățenie, este utilizată în ritualul sacrificial încă de la romani, care o presărau pe capul victimei (împreună cu boabe de orz) sau o ardeau pe altar pentru îmblânzirea zeilor Penați, 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 înmuiat în sânge „pentru ca să nu se stingă neamul porcilor“. De asemenea, sângele care curge în timpul sacrificiului trebuie strâns într-un vas cu mei, pentru utilizarea ulterioară în scopuri etnoiatrice. 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 înfăptuit.*

(Ofelia Văduva – „*Pași spre sacru*“)

SÂNGERETE

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

*Multiple credințe populare priuind efectul benefic al contactului cu **sângele** 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 sângele).*

(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, slănina
- Și orezul se fierbe în așa fel încât să se umfle, dar să rămână tare ,
- Fierbeți și sângele un .pic, câteva clocote
- Se toacă la mașină șoriciul, carnea
- Slănina 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 fiert carnea, se leagă
- Se scurge mațul de apă, se umple
- Se fierbe 10-15 minute de la primul clocot, la foc mic, să se umfle bine orezul și să se închege

Acum se poate:

- mânca, așa cum e
- afuma – ține mai mult
- fierbe – cu hrean sau mujdei e o nebunie
- prăji în untură, cum fac maramureșenii (și cum stai, bade, acum, la șaptezeci de ani, cu colesterolul? Vai de mine, domnișoara doctor, fain, mulțămesc lui Dumnezeu drăguțu', că mi-i și rușine să vă zic, da' dimineața-i falnic cum îi bradu'!)

La așa colesterol (să iertați vorba proastă) nu mai e nevoie și de vin roșu, „că cauzează" – așa că ne mulțumim cu o vânjoasă dar glumeață **Fetească Albă de Halmeu** (extremă nordică a podgoriilor românești) sau, ca să descoperim și o altă podgorie nordică, **Mustoasă de Valea lui Mihai**, vin sec ca o coacăză verde având un fel de aromă vegetală uscată și, lucrul cel mai bun la acest vin de băut cu burta, un gust de zeamă de fruct verde și amărui ce rămâne, rămâne, dezmiardă…

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

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

CALTABOȘI

- Niște mațe 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 șorici (sau cât s-a adunat)
- sare, piper, ienibahar, maghiran (după gust) .
- 500 g orez fiert cât să rămână tare (pentru cine vrea), bine spălat
- Se fierb inima plămânul, ficatul, splina și carnea în apă cu puțină sare, se toacă (eu personal, sunt pentru satâr și cuțit, să simtă omul ce mănâncă bob cu bob; alții preferă mașina, că dă pastă ca de pateu
- Se prăjește ceapa tocată, se scurge bine
- Se amestecă totul – tocătura ceapa orezul cu o parte din zeama de la fiert, se pun și sarea, condimentele, mirodeniile – până ajunge ca o coleașă care curge încet, ca lava din Etna
- Se umplu mațele, se leagă la capete, se fierb un sfert de oră la foc mic (în zeama în care au fiert măruntaiele)

De acum se pot

- mânca ca atare, cu zeamă cu tot, cu ceapă roșie și cu zabic
- prăji în untură (și conserva așa, acoperit de grăsime în tăvi adânci)
- afuma, pentru un plus de gust

CALTABOȘ CU SÂNGE

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

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

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

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

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

Sub influența creștinismului, Crăciunul apare și ca figură apocrifă: „s-a născut înaintea tuturor sfinților", este mai mare „peste ciobanii din satul în care s-a născut Hristos" și altele.

Legende românești ale nașterii Maicii Domnului ne introduc în peisajul etnografic al unui sat pastoral unde trăia Moș Crăciun și unde avea case mari și multe grajduri, coșare și târle pentru vite.

Pe neașteptate, în acest sat sosește o femeie necunoscută care, simlind că i-a venit uremea să nască, bate la poarta casei lui Moș Ajun și îi cere adăpost. Motivând că este un om sărac, Moș Ajun o trimite la fratele său bogat, Moș Crăciun. Acesta, neștiind că femeia este Maica Domnului, nu o primește sau o trimite să nască în grajdul vitelor.

În alte legende se specifică că Moș Crăciun aștepta în acea zi vizita unui mare Împărat.

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

Când Crăciun află că în grajdul său s-a născut Domnul lisus, se căiește și îi cere iertare lui Dumnezeu, devenind „primul creștin", „sfântul cel mai bătrân", „solul femeii care a moșit-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 conștiinla 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.

Tradiiile 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 măruntaie, 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 cârnat balcanic ori evreiesc, nesigur pe sine. Caltaboș de Botoșani, ce mai…

• 1 Moș (maț gros de porc) grijit bine

Umplutură:

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

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 mărunțită 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 fiert, acoperit, 1 ceas, pe foc mic
• Se mănâncă pe loc, zeamă și cârnat, 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, si de buturugă și mai nobil, nu rău.

La așa ,,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 rituată 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)

CĂRNAȚI

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 cârnați?). Deși nu pășeam, epigonic și plagiator, pe urmele nimănui – mă refer strict la marcă – și nici nu uzurpam, 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 întrebat-o, în șoaptă, ventrilogistic, 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 pătrundea 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 „cârnați" are un proprietar chiar mai important decât holdingul Țiriac, deci, după cum sugera îndrăzneț din leagănul piepților registratoarea, n-ar mai putea fi decât de origine divină.

Asta explică totul.

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

• Stilul ,,din bărdiță", deci se toacă normal carnea și slănina, bucățele
• 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 mânca proaspete
b) mai înfundat cele ce merg la afumătoare (și mai sărat-condimentat)

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

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

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

CÂRNAȚII DE PLEȘCOI, CÂRNAȚII OLTENEȘTI sunt alte cunoscute „marques deposees" ale măcelarilor români, GHIUDEMUL, CÂRNĂCIORII DE BRAN, URSARII DE BÂRGAIE (ghiciți cu ce carne se amestecă porcul pe Valea Bârgaielor?) 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 cinste oricărei bucătării din lume!

Și aștept cârciumarul cu ambâț 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 ,restaurantor", ia dumneata cârnați adevărați de la Pleșcoi, brânză în coajă de brad de la Sboghițești-Argeș, fă mata o listă, ba chiar și o expozițiune cu câteva brânzeturi românești, așa puține câte sunt ele, cu de-ale porcului, multe, și altele, cârnățării de ți le-am spus mai sus, gustă și alege vinurile bune și vechi românești de la mama lor prefiloxerica, **Frâncușă, Grasă, Zghihară, Busuioacă, Tămâioasă, Fetească Albă, Fetească Neagră, Băbească Neagră, Galbenă, Plăvaie, Roșioară, Bășicată, Creață, Mustoasă, Corb, Seină, Crâmpoșie, Somoveancă, Cadarcă, Iordană,** etc. (vezi câte sunt?) arde-i vreo zece gătituri pe „vechi" – ciorbe, mămăligi, sarmale, saramuri etc – și de nu te vei îmbogăiți mata pe spinarea noastră și a veneticilor ce vin să ne sugă originalitatea (așa cum e ea, modestă sau șocantă), 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 căpățâni 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, iese la cald din pielea mațului și curge-n tigaie. 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
• slănina se taie bucățele

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 cârnații roșietici dimprejur, ca o coroană barbară, focul duduie – ăsta e cuvântul – în sobă, cozonacii mulțumiți, din stradă se aud harapnice și buhaiuri, și tălăngi de plugușor, două artificii se aprind pițigăiat, 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 adolescență făgărășană, 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 jertfită divinitatea adorată, de la renașterea divinității la ideea de beatitudine cu care începe derularea noului an calendaristic, formează un spectaculos scenariu rito-magic din care nu lipsesc: Tăiatul porcului, Prepararea alimentelor rituale, Deschiderea mormintelor, 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, preuiziuni meteo-

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

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

TOBĂ

- 2 picioare porc
- 2 urechi
- 2 rinichi
- 1 limbă
- 1 inimă
- 1 jumătate cap porc
- 100 g șoric
- 2 căpățâni usturoi
- 3 foi dafin
- sare, piper
- 1 băşică porc sau maț gros de vită
- 500 g carne slabă porc (cazături)

- Se pune seara băşica 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 carnea de pe oase
- Limba, rinichii, șoricul și carnea se fierb 1 oră, sau mai mult, până se nmoaie
- Se curăță limba de pieliță
- Trebuie să scadă, să rămână câtă carne atâta zeamă (ba chiar și mai puțină zeamă)
- Se pisează bine usturoiul
- Se taie toată carnea feliuțe, bucățele, dar cât mai lungă, să dea bine la tăiere, și se freacă, cât e caldă, cu usturoi, piper, sare, după gust
- Se umple băşica (bine curățată și spălată cu apă și oțet) cu carnea tăiată și zeama îngroșată
- Se coase bine și se pune la fiert 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 imaginați cum arăta „Perinița“ dionisiacă acum mii de ani! n.a.)*

E un ceremonial dramatic, sinonim cu jocurile de la priueghiul 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 deTârnave**, pentru că e sec și sever și elegant ca un viconte scăpătat.

TOBĂ DE ARDEAL

- 1 burtă de porc
- 1 limbă
- 500 g carne (fleică)
- câteva fâșii de șorici
- 2 rinichi
- 2 urechi (vărfuri)
- 1 lingură sare
- 1 vârf cuțit 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 fiert în apă puțină, cât să le acopere
- Se grijește burta
- Se umple burta bine, punând pe cât posibil fășiile de carne, limba și slănina pe lung; se coase des, se înțeapă să nu crape
- Se pune din nou la fiert în apă rece (să fiarbă 1 jumătate de oră de la primul clocot), dreasă cu 1 ceapă, 3 foi de dafin, 1 pahar vin, 1 linguriță boabe de piper
- Se presează o zi înte două funduri de lemn, e gata de Crăciun

Anul Nou Civil *e un scenariu ritual de înnoire a timpului calendaristic în perioada solstițiului de iarnă (20 decembrie – 7 ianuarie), la moartea anuală a Moșului Crăciun –identificat cu zeul iranian Mitra 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 transilvănene, ziua de 1 ianuarie se numește și astăzi Crăciunul Mic.

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

SLĂNINA

Dintre multele tradții de tăiere a suinei – diferite nu numai de la o nație la alta (există o întreagă teorie despre tăierea „italiană“ confruntată cu cea ,,siciliană“ sau „germană“) ci și de la o regiune la alta – o reținla 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 goniți sașii de „colectiv“ și persecuții: un model de cinste și hărnicie).

Românii ardeleni nu au biserici fortificate cu clopotnițe de piatră și nici sași nu sunt, (să-și poată ține în siguranță slăninile împreună, unde vipia verii nu le poate strica), așa 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 așază pe pat de sare, în covata nouă de lemn, câte două, una peste alta, – șorici lipit de șorici. Se mai presară sare multă, cu pumnul, că tot câtă îi trebuie își ia.

Timp de o săptămână, mai ales dacă slănina e groasă, se sucesc 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, cât să-ți vină pofta de rachiu de pere.

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

Alții decât ardelenii în România nu știu nicicum face slănina, că mă și-ntreb ce fac ei cu porcul, cum îl duc ei, din decembrie până-1 mănâncă, 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-caltaboșul ăsta.

- 2 kg carne
- 1 linguriță cimbru
- sare, piper după gust
- 0,5 litru sânge
- 1 burtă porc
- 0,5 kg păsat (spărtură de porumb)

- Păsatul se fierbe întâi bine, să se înmoaie
- Se spală burta, se tunde de zbârcituri, se pune în apă cu oțet

- Se fierbe și sângele, separat: se va închega
- Carnea se fierbe numai pe jumătate, în zeama în care a fiert păsatul; se taie bucăți
- Totul se amestecă – carne, sânge, păsat, sare, piper, cimbru, 100 ml zeamă de la fiertură
- Se umple burta, se coase bine, se pune la fiert în aceeași zeamă răcită – cam 1 oră
- Zeama scăzută bine în care a fiert chișca se sărează, se acrește cu zer, oțet sau borș, se drege cu ou și smântână și se mănâncă cu lingura și cu hrean
- Se poate mânca chișca și așa, 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 așa amestecătură istorică e timpul să-ncercăm și vinul popii din Ardeal – chiar așa-i și spune – **Plebanoș –** un cupaj alb, destul de echilibrat (din **Fetească Albă –** baza – prospețime, 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, Braghină** și **Gordan**. Iar **Roșu de Miniș** 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 poșircă!

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 in noaptea de 28-29 decembrie. După ceremonialul de îngropare a Crăciunului, feciorii 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 fălci
- 500 g păsat (crupe se spune)
- sare, piper, după voie
- 1 pahar sânge
- 1 ceșcuță apă

- Carnea se toacă, se amestecă cu păsat, sânge, sare și piper
- Mațul gros, bine grijit, se umple dar nu îndesat
- se toarnă apă la arnbele capete, se leagă și se pune la fiert 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 cămara 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 crațiță – 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 așază 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 cratiței – 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 (Sântoaderii, Sângiorzul). El însuși este considerat un fecior holtei, împărat al iubirilor, care joacă și cântă, stă călare pe poloboc și chefuiește.

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 slănina, bucăți de aprox. 4/4 cm
- Într-o cratiță 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, așa, ca aurul turcesc)
- Când s-au rumenit bine, se scot și se presează tare, ușor sau deloc, după poftă și plăcere, așa fierbinți, să iasă grăsimea lichidă
- Ce rămâne se sărează și astea-s jumările!

Care jumări merg cu ceapă, pâine de casă, țuică fiartă și un vin rece sec, o **Fetească Regală** de **Târnave** sau o **Iordană** de **Alba**, jucăușă si 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* ***Tontoroiul 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 iordănesc“, cântă, joacă, chiuie, ies pe drum, unde aruncă în sus bărbații ieșiți întâmplător în cale și îi duc cu forța la râu sau la lac. Acolo îi amenință că îi aruncă în apă dacă nu se răscumpără cu un dar, de obicei cu o vadră de vin. Se aruncă mai multe pe o grapă trasă de celelalte femei, merg prin case și stropesc cu apă pe cei întâlniți etc. De Ziua Femeilor normele de bună-cuviință ale satului tradițional sunt abolite, iar excesele de băutură și petrecerile peste măsură tolerate. Femeile se consideră în această zi „mai tari decât bărbații“ 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 așază carnea în castron
- Usturoiul se pisează mărunt-pastă și se amestecă cu zeama de la fiert, îndelung, s-o parfumeze
- Se toarnă zeama în castron, peste carne
- Se dă la rece, să se închege

Bază a unor creații mai compozite – apar în zeamă și morcovi și castraveciori și te mai miri ce – această piftie, soața veselă a Crăciunului românesc, nu poate fi urmată decât de câteva lucruri la fel de rituale: caltaboși, cârnați, sângerete, 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 sâmbăta 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 inși nu duc la biserică numai pască de sfințit, ci dimpreună cu aceasta mai duc și o mulțime de alte obiecte, precum: vreo câteua 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 bucățică din petica cu care s-au șters ouăle cele roșii.

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

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

Slănina. Aceasta se întrebuințează 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 mână 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 sângeră sau pătimește de vreo altă boală, i se dă slănină de aceasta de mâncat, În fine, se mai întrebuințăză slănina aceasta încă și la boala de dânsele.

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. lar 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. In fine, hreanul acesta se întrebuințează 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 păstrează și o întrebuințează la sfințirea fântânilor, în loc de altă sare. O seamă însă o dau amestecată prin mâncarea vitelor sau o întrebuințează și ca leac contra frigurilor și de albeață.*

Sineala*, și anume de ceea ce se întrebuințează 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 sfințit, ca să nu se mănânce dintr-ntâi nesfințite, ci să fie sfințite. Afară de aceasta, cașul se întrebuințează și ca leac contra frigurilor.*

Potbalul*, lat. Tussilago farfara. Acesta se pune în mulgătoarea vacilor cu apă, și cu floarea lui se spală 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 suflă 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 sfințită în ziua de Paști și apoi albeața se trece.*

Usturoiul*. O seamă de femei pun în blidul cu pască mai mulți căței de usturoi, din cauză că usturoiul sfințit, 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 grajdurilor 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.*

Sămânța de busuioc se sfințește 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 sfințesc, 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 mirosul tămâiei dracul fuge și nu se poate lipi de om. Toate aceste puteri, întărite cu puterea lui Dumnezeu, devin un zid de apărarea în jurul omului și nici un dușman nu se poate apropia.*

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, așa să se bucure de fața mea oricine m-a vedea!

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

– Mirositoare 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 grijă 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 bucățică 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 bucățele și vin sfințit.

Prescura e o pâine dintr-un aluat dospit (ca lipia) sau, ici 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, cât iei cu trei degete (sau deloc)

- Dacă e cu drojdie, se desface-ntr-un strop de apă caldă
- Se frământă făina cu apă, sare 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 biserica românească, nu înțelegem sărbătoarea cea mare a Învierii Mântuitorului lisus, 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 bucate.*

Această datină la cei mai mulți li se pare curioasă, fiindcă nu se poate zice nicidecum că este generală în biserica 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 prescurilor rituale intră în atribuțiile unei femei specializate în „făcutul capetelor“ –numită căpităreasă, căpeterniță, căpităriță, căpitească, 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 suflet“).

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, citită 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 căpităreasa 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 in 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 degete)

- 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-mpletește cerc
- Se presară făină în tăvi și se potrivesc colacii
- Se lasă să mai dospească nițel, să umple tăvile
- In 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 așază în altar dimpreună cu 7 sau 14 pâinișoare de grâu curat, frământate și coapte de prescurărița parohiei. Se cumpără 2 sau 3 oale mari cu câte două torți smălțuite și linguri de pacfon, un cuțit nou și un cărpător (scândurea), pe care se taie pâinea în bucățele pătrate în forma zahărului cubic. Pâinea amestecată cu vin, întocmai ca cuminicătura, se așază în oale acoperite cu năfrămi mari de păr (lână) sau de mătase, cumpărate nouă-nouțe din târg.

Paștile, adică pâinea și vinul, se sfințesc sau, cum zice poporul, se slujesc de preot, în Joia mare, la amiazi, cu cea mai mare solemnitate. Învierea împreunată cu liturghia și cetirea rugăciunilor de dezlegare se face des-de-noapte, încât când se revarsă de ziuă 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 PAȘTE

Românii întrebuințează 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 roșețe. Iar termenul cel mai uzitat e plural roșele.

Albăstreală, plural albăstrele. Verdeață, 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 sfințite împreună cu pasca, încep a mânca 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 cunoscuți.

Făcând-o aceasta, cred că toți cei ce ciocnesc unul cu altul se uor uedea 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 roși e, după unii, din ziua de Paști și până a 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-l da celui ce i l-a spart, celui cu oul mai tare, adică învingătorului.

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

De aicea vine apoi că cei ce au ouă mai tari câștigă 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 întrebuinleză spre ciocnire și alte ouă, precum părăsituri de rață, gâscă și curcă. Ba unii, pe lângă acestea, întrebuințează încă și ouă de pichere sau chiar de lemn.

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

(S.FI. Marian – *„Sărbătorile…"*)

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

Oul este ales la Păresimi (în mijlocul Postului Mare) și este fiert 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.

Ciocnitul 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 vârstă, de obicei bărbatul, lovește violent „capul" oului ținut în mână 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, ciocnitul 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 degețel grosime, se taie cerc un pic mai mare decât tava
- Se potrivește în tavă
- Căzăturile de aluat se alungesc șnur și se lipesc ca un tiv de marginea tăvii și a foii

Umplutură

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

- 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 presară stafide, se dă la cuptor, la foc molcom, până se coace aluatul (circa 1 jumătate de oră)

II.
- 500 g brânză de vaci
- 1 pahar zahăr
- 2 linguri făină
- mirodenii: nucșoară, scorțișoară
- miroase bune: zahăr vanilat, coaja de lămâie
- 3 ouă + 1 ou pentru uns
- 2 linguri unt
- 2 prafuri de sare
- 2 linguri stafide

- Brânza, untul și zahărul se freacă bine și-mpreună
- Se adaugă ouăle, pe rând, sarea, 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 fiert; când e aproape de clocot 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 presară 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 Floriilor, 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 efigie (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 faza lunară (Paștele).

Adepții noii religii au asimilat moartea, urmată numai la trei zile de Învierea 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 vorbesc animalele, ard comorile.

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

PASCA MOLDOVENEASCĂ

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

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

- Se freacă untul cremă
- Se freacă brânza cremă
- Se adaugă pe rând la unt, gălbenușurile, zahărul, smântâna, brânza, migdalele, coaja de portocală, stafidele, frecând cu devotament
- Se leagă strâns rezultatul într-un șervet curat, se așază 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 pești, 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 romînce 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 fiindcă această coptură e cea mai însemnată, fără de care, cel puțin în Bucouina, 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 credința 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 lisus Hristos înfășat încă au fost rotunde, apoi în patru cornuri sau mai bine-zis patrunghiulare, pentru că și mormântul în care a fost Domnul nostru lisus 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 romîncele la diferite ocaziuni, cu acea deosebire numai că, pe când azima se face totdeauna din aluat nedospit, pe atunci pasca se făcea numai din aluat bine dospit, în care se pune sare 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 suciturі sau împletituri, asemenea din aluat, simple sau împodobite la distanțe anumite cu niște steluțe, și anume sucitura 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.

Intre împletiturile sau suciturile 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 întinge 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 Pași la biserică, ca să se sfințească**; cele simple ca să le mănânce familianții, iar cele micuțe, 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 fiece loc, ci ele se strâng toate cu cea mai mare băgare de seamă într-un vas anumit, iară după ce s-a făcut acuma pasca se duc 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 rocmanilor 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 pești 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 romînce 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 a fi amintit și aceea că o seamă de romînce fac pască nu numai de Pești 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 sfințită, trasarea unei cruci cu cuțitul pe cap („Făcea cu cuțitul o cruce pe gâtul mielului, unde urma să înfigă cuțitul“), sau numai actul de sfințire la biserică a animalului deja tăiat sau chiar preparat.*

În unele zone, actul sacrificării mielului capătă accente rituale speciale, care ne duc cu gândul departe în timp, la ritualul roman (după „consacrare“, animalul ales pentru sacrificiu era pieptănat, i se aureau coarnele, i se punea pe gât o coroană de flori).

În platforma Luncanilor, de exemplu, la nedeia din sat (care are loc în lunea Paștelui sau în prima duminică după Paște), mielul ales pentru sacrificiu este „consacrat“ printr-o slujbă religioasă („slujba pentru stolnice“) și este stropit cu apă sfințită. 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
- 100 ml untdelemn
- sare, piper
- 50 g unt
- 3 legături ceapă verde
- 2 ouă mari
- 1 prapur miel

Sus cortina!:

- Se spală prapurul, se lasă în apa rece
- Se spală măruntaiele în câteva ape, se opăresc scurt într-o apă clocotită care se dă la câine (să fie Pești la toți)
- Se fierb în apă cu un praf de sare 30 minute de la primul clocot; 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 grăsime – 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 bucățelele de drob, să capete coajă și gust bun de prăjeală, singure, fără ceapă, sfânta gură să trăiască aventura descoperirii fiecărui gust în parte… Dar asta azi e o obsesie desuetă și, într-un fel, facultativă, deci puneți-o în paranteze, cum am făcut și eu)
- Ceapa, și uscată și verde, se toacă mărunțel, că ea e partea udă-fragedă a poveștii noastre
- Jumătate din ceapă se pune în grăsime 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 grăsime 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 delicatețe și se umple cu amestecătura de mai sus

Finalul (în trei variante):

A • Se unge cât de bine cu unt o tavă adâncuță 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, printr-o clisă făcută din 2 ouă și 2 linguri de făină, și se pune la prăjit în grăsime 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 presară din gros cu pesmet; drobul și el se presară 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, summerieni, copți, hitiți, islamici, esenieni, creștini, iudaici, babilonieni.

Nu e ciudat că, de vreo cinci dacă nu șapte mii de ani încoace, 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 buzunare. Impodobește ferestrele și icoanele, se pune în așternutul patului, între haine, pe masă și pe podeaua caselor. Oamenii își înnoiesc sângele 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
- 2 linguri unt + 1 lingură de uns
- 1 ceașcă făină
- 1 – 2 prafuri de sare

- Se frământă aluatul, se întinde foaia subțirică, ca de tăiței
- Se unge o tavă adâncă de cozonac cu unt
- Se căptușește 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-ntărește aluatul (cam o jumătate de oră)

Tainã: 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-ntărește oul și se strânge un pic carnea-n chingile aluatului.

*Cele mai multe romînce și cu deosebire cele mai avute mai fac de Paști încă și alte copturi, precum: **babe, moși** sau **moșnegi, cozonaci** rotunzi și lungăreți, **înuârtite, 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 lungăreață, 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 junghiat și curățit, se frig întregi, și care se duc în ziua de Paști dimpreună cu pasca la sfințit.

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

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

CIORBĂ DE MIEL

Simbol al primăverii – puțini o mănâncă 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 morcovi
- 2 cepe
- 200 ml smântână
- 20 boabe piper
- 2 păstârnaci
- 100 g orez
- 100 g măcriș
- sare
- 1 țelină
- 2 ouă
- leuștean, tarhon
- 1 l borș (eventual 100 ml oțet)

- Se pregătește capul: se taie partea din față, cu dinți, a botului, se scot globii ochilor (nu-l mai doare bietul!); se spală nările cu apă și se curăță cu vârful cuțitului
- Se taie gâtul și restul cărnii în bucăți potrivite poloniculuiu
- Se taie mărunt zarzavatul – morcovii, păstârnacul, țelina și ceapa
- Se pun ceapa și zarzavatul la fiert în 3 1 apă rece cu carnea, piperul și o linguriță de sare (să se închege spuma)
- Se spumuiește
- După o oră de fiert molcomit se adaugă orezul spălat și măcrișul tocat
- 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 scadă 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 smântâna bătută cu ouăle și puțină zeamă din ciorbă, se sărează
- Se presară leuștean și tarhon tocate

In afară 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 suflet, blânzi și înțelepți, incapabili de a face rău. Deși duc o viață austeră, 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 sâmbăta 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 asceză, împreună cu bărbații. De ziua lor, la Paștele Blajinilor sau Lunea Morților, femeile bocesc la morminte, dau de pomană 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 împletesc în coronițe – înflorind în Muntenia cum nici unde

- 1 kg carne miel
- 1 ceapă
- 1 lingură făină
- 2 legături mărar
- 1 pahar ulei
- 5 – 7 legături groase de ceapă verde
- 5 – 7 legături groase de usturoi verde
- 2 legături pătrunjel
- sare, piper boabe

• Ceapa și usturoiul verde se împletesc 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

• In 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 mărar și pătrunjel
• Se desface făina în puțină apă caldă
• Se pune făina în fiertură, se amestecă, se lasă să dea un clocot
• Se adaugă coronițele de ceapă și usturoi, se lasă să bulbucească totul încă un sfert de oră
• Se sărează, 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 **Șarba** 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 tinereții. Dimineața, sticlele zăceau pe masă, ca după chef mare. Fetească plină, Cabernetul de trei degete.

Din curiozitate, am pus în două pahare, să văd ce s-a-ntâmplat cu vinul rătăcit în singurătatea nopții.

Miracol! Fetească 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 adevărat ce spun francii cei dibaci, că vinul negru, matur ori vechi, trebuie lăsat să respire, fără dop, o noapte, într-o cameră rece, ca să se poată exprima cu adevărat?

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 Vătaf și se organiza pe sate sau pe părți de sate. Vălarul 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 (leagăn 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 sâmbătă 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 „trascuri“ 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 cârciumă, 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, însoțesc cu adorație zeul care moare și renaște 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 (Cățeaua), 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 așază 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 tăcere.

Această atmosferă o regăsim accentuată în desfășurarea meselor ce se așază 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 festiu printr-o masă „la iarbă verde“. Nota rituală a acestei mese în viață tradițională este accentuată de secvența în care toți participanții (inclusiu 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 Șcheii 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 așază mâncarea „constă dintr-un șanț săpat în pământ, care cuprinde o bucată de loc de trei până la cinci metri pătrați, în formă de elipsă. Mesenii se așază 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 așezată, din nou, pe ele. Ritualitatea mesei este accentuată mai ales în prima zi după Paște (miercurea), când masa fiecărui grup este marcată printr-un vârf de brad adus din pădure special în acest scop.

Funcția rituală a brazilor „marcatori“ ai meselor așezate pe pământ nu se sfârșește o dată cu masa. La plecare, ei sunt luați și depuși la crucile din răspântiile Șcheilor, la porțile vătafilor și armașilor, unde rămân tot anul.

Alte repere ale credințelorpriuind efectul benefic al contactului ritual al hranei cu pământul le oferă obiceiurile specifice nordului Moldovei (Botoșani, Suceaua) 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 așezată la câmp, pe iarbă verde.

(Ofelia Văduva – *„Pași spre sacru“*)

*

Gesturi orgiastice anunță noaptea priveghiului zeului-timp, însoțită de mâncatul unor alimente rituale – plăcinte și ouă. Urmează ceremonia de înmormântare a diuinității, reprezentat de Măscărici (sau, mai nou, de Vătaf)

*Începe **Colindatul Junilor**. „Ne găsim în fața unui schimb de daruri foarte bine precizat“; scrie Traian Herseni. „Junii aduceau pe Dumnezeu cu ei prin*

casele oamenilor și-i cinsteau 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 talăngi, spațiul se purifică și se fertilizează iar forțele malefice sunt alungate. Bucuria continuă, divinitatea a renăscut și poate petrece și se desfăta 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 gândea 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 aș 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 înghesuiți 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.

Știam 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, plângeau 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 importanța 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 percepeam fiind mai mult a maică-mii decât a riturilor) întârzia, se făcea, adică, așteptată.

În sfârșit (nu mai descriu întreaga reprezentație), la licărul unui piure de cartofi cu lapte de bivoliță 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 măsline și oțet de mere) câteva felii de ridichi tinere doar) apărea ea, Friptura de Miel la Tavă, Regina Spectacolului.

Tata și Stelică lăcrimau, 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 doua"… și urma un nume pe care nu vreau să-mi-l 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 măruntaie și partea de jos a picioarelor
- sare, piper
- 200 ml untdelemn
- 200 g unt
- 2 pahare vin alb
- 6 – 10 coronițe de usturoi verde
- 1 căpățână de usturoi vechi

- Se pisează usturoiul
- Mielul nu se spală, se șterge doar cu o țesătură uscată pe din afară; pe dinăuntru se curăță cu un șervet udat în apă cu oțet
- Se freacă carnea intens cu sare, usturoi și piper, apoi cu ulei
- Se așază 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 grăsime 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 friptura 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, celelalte 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 sfințirea mielului la biserică urmată de jertfa și ospățul ritual în ziua de Sfântul Gheorghe, străvechiul început de An Nou Pastoral.*

Local, sângele proaspăt al mielului e băut pentru sănătatea oamenilor, iar resturile rămase de la ospăț se aruncă într-o apă curgătoare.

Mielul e fript „haiducește" (sau cum poate fiecare) iar popa binecuvântează 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 ceremonialuri de înnoire (există un zeu carpato-balcanic al dragostei, teribil de vârlav, Dragobete), prin ritul întuneric-lumină, purificarea în foc ritual a uscăciunilor, alungarea 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, fanatice (Călușarii), sau erotice (Perinița) sunt o memorie colectivă uluitoare, unică în lume, datorită acestor străvechi suprapuneri, greco-romanitatea 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 acuma, 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: zeamă cu ouă sau, după cum spun bucovinenii, zeamă diresă, 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 dânsele tot poporul adunat: oameni, muieri, tineri, bătrâni și copii, și apoi, după ce s-au așternut, se așază la masa cea mai de frunte și mai ridicată sau, mai bine zis, în capul mesei, preotul cu cântăreții și cu oamenii cei mai aleși ai comunei, iar celelalte ceilalți oameni pe rând, fiecare după rang si 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 bucatelor, 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 gătat 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 inși însă se duc cu toții pe acasă.

În unele părți din Transivania, cu cât fruntașul care se oferă la darea Paștilor e mai cu dare de mână, cu atâta și întocmirea festivității acesteia e mai bogată și mai strălucită, încât adeseori la asemenea ocaziuni gazda casei tocmește și ceterași (lăutari) și se încinge apoi un joc românesc, care numai pe Mureș în sus, pe Târnave în jos și pe Câmpia Ardealului se poate vedea.

(S.Fl. 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, bucuroasă 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 blând 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 primăvară.

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, lunară și echinocțială, pe de o parte, și Crăciun, zeu indo-european, patern, solar și solstițial, 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 fiert, 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 Iulian (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 alunece 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 țărână 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 jertfelor din aluat de făină de grâu, copt sau fiert, 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 Iulian): 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, Sâmți, Bradoși, Brăduleți, Brânduși, 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 pasăre, 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 (copți):

- 1 kg făină
- 500 ml apă
- 1 linguriță sare
- 2 linguriţe drojdie
- untdelemn pentru uns tava
- 4 linguri miez de nucă măcinat (sau cât vă place)

Sirop:

- 6 linguriţe zahăr (miere) – sau cât vă place
- zahăr vanilat
- 1 ceaşcă apă

Aluat:

- Se frământă un aluat dospit ca de pâine din făină, apă, sare şi drojdie, se lasă la crescut 20 de minute
- Se răsucesc ,,şnururi“ de cocă de circa 1 cm grosime în formă de opturi
- Se pun la copt într-o tavă cu ulei
- Se fierbe apă cu miere până se îngroaşă, se adaugă la sfârşit zahărul vanilat, se toarnă peste măcinici
- Se presară miez de nucă, se lasă să se înmoaie

Facem azi foarte multe lucruri fără să le ştim sensul magic iniţial. E atât de emoţionant dar şi atât de neliniştitor lucrul acesta, încât te poţi clătina şi ne-nţelege.

Gospodina care pune un ban sărbătoresc în colăceii de 9 martie, ca să vadă cui cade norocul în acel an, nu ştie întotdeauna că, pentru o clipă, e soră bună cu străbunica ei neolitică, ce se închina la Terra Mater, cu sclava spartană cerând ajutor Herei şi lui Artemis din Panteonul grec, cu matroana de lângă altarul Junonei romane, cu ţăranca geto-latină invocând-o înfricoşată pe Dochia din mitologia româno-precreştină care, toate, de-a lungul a mii de ani, au trăit aceeaşi ceremonie ezoterică sau sacramentală la venirea Anului Nou Agrar, la începutul primăverii, prin acelaşi colăcel, cu un bănuţ al norocului.

Aflarea norocului la măcinici *însemna prepararea unei turte din făină de grâu în ziua de 9 martie, Anul Nou Agrar în Calendarul Popular, în care se introduce în timpul frământatului, o monedă de argint sau de aur. După coacerea aluatului în cuptor sau în ţest, turta se taie în bucăţi egale şi se împarte la membrii familiei. Persoana care găseşte moneda în bucata primită e cea mai norocoasă din casă (Gorj, Mehedinţi).*

Măcinici muntenești (fierți):

- 125 ml untdelemn
- 500 ml apă
- 1 linguriță sare
- 1 kg făină (sau cât primeşte uleiul şi apa)

Sirop:

- 1 ceaşcă miez de nucă măcinat
- 1 linguriță scorțișoară
- 3 linguri zahăr (sau cât vă place)
- coaja rasă de la o lămâie
- zahăr vanilat

- Se încălzeşte puţin apa
- Se cerne făina moviliţă, se face o gropşoară
- În gropşoară se toarnă apă călduţă, untdelemn şi sare
- Se frământă până iese un aluat moale care se bate un sfert de oră, să se frăgezească
- Se întinde pe o planşetă presărată cu făină
- Se taie inele, cu un pahar mare şi unul mic, şi apoi se răsucesc opturi
- Se lasă să se usuce, 45 de minute
- Se fierb măcinicii 1 oră în 1,5 I apă
- Se adaugă tot ce e în reţetă şi se lasă să mai undească încă 1 sfert de oră
- Când totul s-a răcit, se presară încă 2 linguriţe de miez de nucă fin măcinat

Indiferent de tehnica preparării şi forma modelată, Măcinicii se împart pentru moşi şi strămoşi în ziua de 9 martie.

Maie *sau* ***Măciucă –*** *În ziua de Măcinici, prahovenii fac din aluat de făină de grâu un colac în forma de mai (ciocan uriaş din lemn) sau de măciucă care se coace în cuptor. Se mănâncă sacramental de întreaga familie, simbolizează ciocanul sau măciuca cu care Moşii (mucenicii) simbolul primăverii şi al sacrificiului, loveau pământul, să alunge Baba larna.*

Brăduleţi – *Colăcei preparafi la Sântoader, înmuiaţi în vin şi mâncaţi de copii veri şi văruţe în ziua Sântoaderului cel Mare în sudul Transilvaniei.*

Beţia rituală la Măcinici *e obiceiul de a bea 40 sau 44 de pahare de vin în ziua de 9 martie, străvechi început de An Nou Agrar, celebrat la echinocţiulde primăvară. Conform tradiţiei, se credea că vinul băut la Măcinici se transforma de-a lungul anului în sânge şi putere de muncă.*

La ***Pornirea plugului*** *în ziua de Măcinici se puneau în coarnele plugului sau în coarnele boilor câte un colac iar ceilalţi se dădeau de pomană la vecini şi rude.*

SFINIŢIŞORII

În toate fările locuite de români este datină ca în **ziua de 40 de Sfinţi** să se facă unul sau mai multe feluri de copturi, care se împărţesc apoi ca Moşi întru amintirea sfinţilor, a căror memorie se serbează în această zi.

*Unele dintre copturile acestea au formă de om sau albină, iar altele de porumbel sau colăcel, 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, **sânți 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 zaharicale sau și numai niște turte simple, pe suprafața cărora însă se împunge cu o țeauă 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 s-au copt, cu miere și se presară 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 ca și aceștia să aducă măcar în câtva cu chipul unui om.

Și deoarece sfințișorii, descriși în șirele 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, femeile, „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 timpuri poate numit tot astfel, **Uitata**. Aceasta se face întru 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 meniți celor Patruzeci 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) slăită (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 pământele ce rodesc poame, și bând, după proverbul poporului, 40 (ori 44) de pahare 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 (brănduși), 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 totodată de a face și praznic, la care ocaziune dau celor adunați de pomană de sufletul 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 rachiu.

(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 ospețele românești rituale.

Cu toate acestea, cum aș 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 aș putea spera să vorbesc despre spiritul și sensul bucătăriei românești, fără să amintesc, măcar, despre mesele anuale de hram, mesele frățești ale unei comunități întregi, așezate sub semnul sacru, al unui sfânt, patron de biserică sau de mânăstire?

Și cum aș putea să spun, să formulez asta mai bine decât cei care, ca Ofelia Văduva sau Ion Ghinoiu, și-au dedicat o viață cărților și satului românesc? M-a tentat la un moment dat, numai pentru a corecta, cât de cât, înfățișarea deja hirsută și aritmică a unei părți a cărții mele, să re-scriu toate informațiile lor. Să mă fac niznai 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.**

Secvenfa tăierii animalului prin care, în viața 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 (viţel sau porc) – stropirea cu apă sfinţită; slujba religioasă a preotului. Sacrificiul este solemnizat, totodată, prin obligatorii precauţii purificatoare ale celui ce taie animalul – el trebuie să se spele, să se bărbierească, să se tundă, să-şi schimbe cămaşa, să respecte interdicţii sexuale 3-6 zile înainte.

Spaţiul de desfăşurare a fazelor complementare slujbei religioase este curtea bisericii, spaţiu sacru prin excelenţă.

Pentru prepararea mâncării există vetre special amenajate pentru aşezarea marilor cazane necesare iar prânzul comun se întinde pe mese special construite din lemn, în genere, sau piatră – nordul Moldovei şi Transilvaniei –, adevărate altare de sacrificiu – sau pe jos, pe pământ – pe feţe de masă albe, a căror conotaţie de puritate este importantă.

Fiecare membru (sau o mare parte) al comunităţii consideră necesară participarea sa prin muncă şi prin ofrande alimentare dăruite divinităţii sărbătorite, astfel că se creează adesea o abundenţă caracteristică meselor de sărbătoare. Dar comportamentul participanţilor şi deci atmosfera mesei este sobră, specifică meselor funerare.

În genere, la mesele de hram din Oltenia, comuniunea între oameni se creează prin utilizarea unor vase comune pentru prepararea mâncării, ca şi prin obiceiul, încă actual, de a mânca mai multe persoane din acelaşi vas aşezat pe mijlocul mesei, act în sine, cu semnificaţii clare. „A mânca din aceeaşi strachină cu cineva“ este expresia care traduce o reală comuniune, un înalt grad de intimitate, strânse legături spirituale.

Masa se remarcă printr-o tehnică gestuală riguros respectată, participanţii acceptă constrângeri similare mesei de pomană (de altfel, prezenţa colivei marchează caracterul funerar al ceremoniei). Ea se desfăşoară în linişte, fără exuberanţe verbale sau de comportament, comuniunea realizându-se nu numai prin consumarea aceloraşi alimente din vase comune (aşezate pe mijlocul mesei), dar, mai ales, prin împărtăşirea credinţei comune că hrana sacralizată ce o absorb îi apropie pe oameni de sfera sacrului, de divinitate. „La praznic (al bisericii) stă Sfânta Fecioară Iângă noi“, spune o bătrână cu convingerea că îi uor fi îndeplinite dorinţele dacă participă la hram (nu numai cu produse şi muncă, dar şi la masa comună).

(Ofelia Văduva – *„Paşi spre sacru“*)

Meniul e simplu, dar, în principiu, îmbelşugat: La Sfânta Maria, de exemplu, la Cărstăneşti-Vâlcea, două grupe de femei au gătit „ciorbă acră“ şi „ciorbă dulce“, apoi „umplutură“ şi varză cu carne, iar colivele s-au adus de acasă. La Mânăstirea Sâmbăta, la Făgăraş, am mâncat ciorbe de carne, sarmale, friptură, plăcinte de fructe.

Dacă hramul e în post, se mănâncă uneori, „cu dezlegare“, peşte, pe lângă bucatele de post ştiute. Nu lipsesc însă ciorbe de legume, pilafuri, ghiveciuri, „umplături“ cu orez, varză cu ierburi, fasole ori cartofi.

CICLUL VIEŢII CU COLACI

Principalele ospeţe româneşti, ceremoniale şi sărbătoreşti, se reazimă pe o structură anuală fixă. Ciclul începe iarna (să zicem) prin complexul festiv Crăciun, Anul Nou (Crăciunul mic), Sfântul Vasile, Bobotează, Sfântul Ioan, revenind apoi în forţă, primăvara, cu complexul Paşte-Sfântul Gheorghe şi în continuare, vara, cu Sfânta Maria Mare. De asemenea, fiecare biserică din sat şi fiecare mânăstire are anual o zi de hram, când toată suflarea aşezării participă la o masă comună.

Un alt ciclu definit şi marcat prin mese comune este cel al vieţii – **naşterea, nunta, moartea**.

NUNTA, AZI

Mâncarea la nuntă e atât de importantă, încât orice descriere a unei asemenea petreceri începe cu ce-a fost pe masă (şi cât s-a scos la strigarea darului).

La ţară ca şi la oraş, azi, o nuntă românească nu se poate face fără un dar de colaci sau fără măcar o fărâmă de colac cu sare, ca o urare de bun venit.

Afinităţile spirituale ce leagă membrii unei colectiuităţi pot fi desprinse „citind“ ***mesajele numeroşilor colaci*** *în comportamentul premarital sau în complexul de obiceiuri ale nunţii. Plocoanele ce şi le trimit reciproc tinerii sau pe care le aduc invitaţii la nuntă, darurile ce se oferă în cadrul ceremoniei naşilor, socrilor, rudelor şi, în genere, nuntaşilor, sau sunt răsplătiţi cei care au diferite funcţii în cadrul nunţii (bucătarii, alergătorii, chemătorii, brădarii, stegarii), toate acestea cuprind, alături de alte obiecte, colacul, care, pe lângă semnificaţii festive sau magico-rituale, devine element de convenienţă socială, parte componentă a unui sistem de comunicare în limbaj simbolic, specific colectivităţilor tradiţionale.*

Bradul de nuntă (Oltenia, Muntenia) este 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 însoțite de prezența unui colac. Mireasa este împodobită fiind așezată pe doi colaci (Oltenia), sau primește alaiul de nuntă privind printr-un colac, după cununie mănâncă 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 limbajul formalizat al simbolurilor pâinii este subliniat în aceste momente în multe zone de ritul de integrare a tinerei nurori în noua gospodărie, care cuprinde, în desfășurarea lui, momentul primirii acesteia cu unul sau mai mulți colaci oferiți de socri – 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, Moldoua), 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 așa) 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 limbajul 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 închegat, 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 bucățica de pâine și au fost conduși la locurile îndelung gândite și cântărite de un consiliu de miri, nași, socri mari și socri mici. Aici găsesc farfurioara plină cu „antreuri“ și țuica pregătită în păhărel.

***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), așezați fiind între miri și părinții acestora. Totodată, consacră unirea celor două familii până acum străine.*

(Ofelia Văduva – *„Pași spre sacru“*)

Intrările sunt clasice: chifteluțe cât nuca, o bucățică de cârnăcior, brânzică, ceva măsline, o umbră de mușțar, 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 socrii: „vai de capul lor de zgârie-brânză, păi ce s-au mai apucat să facă nuntă dacă n-au avut cu ce!“

*La Nuntă, **limbajul culinar** are 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 crenvurști cu ceva hrean îndulcit, ori o ciorbă grea și deasă, ca de nuntă, dacă bucătăreasa-i meșteră, cum se cuvine. Se dă vin la masă, muzica anunță ultimii sosiți.

*În Transilvania, „**socăciţa**“ are rol precumpănitor în reuşita suitei ceremoniale a nunţii, rezultat poate al faptului că în această parte a ţării actul alimentar în genere are mai mare importanţă.*

*Norme de viaţă tradiţională impun uneori fertilitatea drept criteriu de selectare a bucătăresei: „cel mai bine la nuntă era ca bucătăreasă să fie o femeie cu copii, să meargă în plin“. Deţinând „**codul culinar al obiceiurilor**“, bucătăreasa marchează prin intervenţii alimentare momentele importante din desfăşurarea ceremoniei. Putem aprecia că ea are rol precumpănitor în conservarea în timp a unor secvenţe rituale cu specific alimentar.*

Între prestaţiile alimentare la nuntă în multe zone din fară, secvenţa oferirii „găinii naşului“ revine în întregime bucătăresei. Reper ritual încă actual al nunţii, el se remarcă prin conotaţiile spectaculare, fiind însoţit de cântec şi dans („Jucatul“ găinii este măsură a interpretării rolului de bucătăreasă) cu efecte hotărâtoare asupra atmosferei generale.

(Ofelia Văduva – *„Paşi spre sacru“*)

Femeile se zgâiesc la hainele femeilor. Bărbaţii se zgâiesc la femei, şi „le văd“ fără haine.

Vin sarmalele, cu mămăligă, smântână şi ardei iute. Începe, dacă nu a şinceput, dansul. Se dansează, se bea, se mai dansează un pic, se mai bea ceva şi gata cu dansul! Începe jocul! Puţini mai poartă haine ţărăneşti, aşa că recursul la metodă – sârba pe vine, brâul pe ouate, poşovoaica şi ciuleandra – se joacă cu fustele strâmte sumese până la chiloţi şi tocurile cui înfipte în podele.

După friptura de găină (obiceiul Jocului Găinii sub nasul naşului e încă viu) sau de două feluri – viţel şi găină, porc şi găină – cu piure şi murături ori salată cu verzituri, se strigă darul, vine prima cafea.

Naşul dă cât mai mult şi cel mai mult, să urce darul. „Starostele“, „vorniceii“ şi „colăcarii“ umblă, cu lăutarii după ei, pe la mese, împărţind colaci, primind plicuri, anunţând cât a dat fiecare.

*„**Colăcarul**“ sau „**colăcerul**“ la nuntă, cel care rosteşte oraţiile, are numele legat de simbolismul benefic al colacilor pe care îi primeşte în schimbul performării rolului său. Aceştia sunt modelaţi cu atenţie, ei trebuie să aibă calităţi artistice deosebite, pentru ca răsplata să fie pe măsura rolului şi a solemnităţii momentului:*

„Mergi în fundul cel de casă,
Că în cornul cel de masă
Este un colac frumos,
Gătit spre al nostru folos,
Împănat şi-mpodobit,
Cu de toate dăruit…“

In tipare tradiţionale de viaţă, asistenţa primeşte, de asemenea, colaci şi mâncare sau colăcarul împarte colacul primit tuturor celor de faţă. Aceasta explică numele secvenţei – conăcărie, colăcărie (ca şi pe cel al colăcarului –, el fiind cel ce împarte colacul sau colacii). „Soacră-mea zicea că la oraţie se făcea stolnic şi colăcuţi“, care erau împărţiţi nuntaşilor.

Prestaţie deosebit de importantă în suita ceremonială a nunţii, rolul de colăcar presupune calităţi clare ale celui ce îl interpretează: „un tânăr frumos şi bun de gură, „un om falnic care să ştie oraţia“,spun informatorii. La reuşita momentului, de care depinde în mare măsură atmosfera generală, contribuie talentul şi verva cu care colăcarul îşi „joacă“ rolul.

(Ofelia Văduva – *„Paşi spre sacru“*)

Nu poţi da mai puţin decât se dă, că intri-n gura lumii şi ăla eşti, nimic nu te mai spală. Dacă dai mai mult, iar nu-i bine, zice (tot) lumea că vrei să te făleşti şi că faci pe nebunu’.

În sfârşit, s-a dat darul, naşu’ şi cu socrii s-au pus pe numărat – acesta e momentul suprem al nunţii – aşa că, dacă tot ai scăpat de atâţia bani, măcar să te şi distrezi de ei!

*În Mărginimea Sibiului oferirea de **daruri la nuntă** este solemnizată prin gestul unui tânăr ce aduce în spate trei miei tăiaţi, jupuiţi, cu lumânări în coarne.*

În alte zone (Alba, Hunedoara), la cununie, mirii stau în genunchi pe pielea unui animal (dovadă a săvârşirii actului sacrificial), piele care apoi se dăruieşte preotului.

(Ofelia Văduva – *„Paşi spre sacru“*)

Jocul continuă, vin la rând prăjiturile, cozonacii (şi, mai nou, tortul) ultima cafea.

Sigur, ici şi colo, în zone mai depărtate, mâncărurile-s altele, dar nu cu totul: de ciorbe, de mămăligă, de sarmale şi de găină (sau cocoş) în România, nu scapă nimeni!

***Cocoşul**-pasăre de origine divină, ceasornicul lumii jertfit şi dedicat multor zei antici. Când apare fript şi aburind pe masa nunţii, în faţa naşilor, e semnalul autoritar că gata, petrecerea s-a sfârşit, zorii bat la poarta nopţii, cei cinstiţi şi cu frica lui Dumnezeu să se ridice şi să plece.*

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

După tort sau cocoş, depinde de loc, toţi sunt beţi. Hainele sunt răvăşite, fardurile curg, subţiorile exală, lăutarii mor de oboseală, magnetofonul urlă răguşit ce i s-a spus să cânte. Mirele se uită crunt la naş, naşul cată galeş la mireasă, socrul mare se ceartă cu socrul mic pe o chestie de bani: cine a dat mai mult copiilor. Naşa plânge, beată şi obosită.

De-acum poa' să vină ciorba de potroace (acră ca Cindy Crawford dacă aș încerca eu s-o agăț 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, l-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-l perturbe, plat și vulgar) să ne referirn un pic și la slova doctă a marelui dicționar de obiceiuri Ghinoiu (sper să-l mai găsiți prin librării) pentru că nunta, nu-i așa, este unul din marile ospețe ritualice românești.

***NUNTA**, ceremonial de consacrare 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 vârsta de unu sau trei ani, Însurătițul și Infârtățitul, Prinsul Verilor și Văruțelor, Mătcuțatul Fetelor și Hora Satului marcau prin ceremonii, prin sărbători și ospefe încheierea educafiei matrimoniale la „școala tradifiei".

*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 vârstă între parteneri, apartenența la religii diferite, consimțământul părinților) se prefigurau cuplurile care, pentru a se manifesta ca familii, trebuiau să treacă **pragul de consacrare 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 petit, 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 precumpănitor toamna, după culesul roadelor ți 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 prașilă a porumbului.

Durata Nunții s-a redus, treptat, de la o săptămână (de joi până miercuri dimineața), 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 rezeruat persoanelor cu șanse modeste (fetele cu copii din flori, văduvii și văduvele, handicapații) un timp suplimentar matrimonial, Săptămâna Brânzei sau Săptămâna Nebunilor, înainte de postul Paștilor.

Formarea cuplurilor modifică componența familiilor de origine. Desprinderea însurățeilor 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 neconceput 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: consacrarea noului cuplu uman pentru împerechere și reproducere.

***Actul magic de întemeiere a „casei de piatră",** desfășurat în vremurile preistorice în văzul tuturor era figurat, în fel și chip, de împerecherea simbolică a substitutelor mirelui (bradul, bățul înflorat) și miresei (mărul, strachina de lut sau talerul miresei, colacul din aluat).*

De aceea, feciorul de însurat apare în expresiile populare „înalt ca bradul", „falnic ca bradul", în timp ce mărul (fruct, floare, ramură) este frumusețea și puritatea fecioarei înainte de căsătorie (care are obrajii și sânii ca merele, fața ca floarea dalbă de măr).

Bradul de Nuntă, viriloid prin forma coroanei și a fructului, este împodobit ca mirele, respectat și venerat de nuntași, păzit cu strășnicie și jucat în fruntea horelor și alaiurilor nupțiale de către cel mai falnic fecior.

Ține 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 voinicia, bărbăția și virilitatea viitorului soț.

Împerecherea substitutelor mirilor are loc la casa miresei, relicvă a rezidenței neolitice matrilocale, și poate îmbrăca diferite forme de manifestare: spargerea talerului miresei, întors cu fața 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 fecundare, de întemeiere a „casei de piatră“, expresie care apare frecuent 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 neolitic, când timpul se măsura, probabil, pe nopți și nu pe zile.

În finalul Nunții, după Strigatul Darului și Dezvelirea Miresei, după amenajarea camerei nupțiale și „taina“ cununiei urmează, a doua zi dimineață, explozia de bucurie exprimată, în sudul României, de alaiul Rachiului 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, tânăra nevastă 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 vânatului, o căprioară sau alt animal oracol; luând urma vânatului, acesta îl conduce pe mire la locul cel mai favorabil întemeierii, casa miresei.

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

PACE ȘI BUCURIE NOULUI VENIT

Masa ursitoarelor. Eterna dorință a omului de a cunoaște ordinea prestabilită a vieții și de a capta bunăvoința divină se exprimă prin invitare la masă a divinităților destinului, la o masă special așezată 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 așezate pentru ele cu alimente variate, proaspete, gustoase.

Masa ursitoarelor (ca și mesele de pomană) poate fi inclusă în strategia de liniștire, proprie societății tradiționale, pentru depășirea incertitudinii și nesiguranței momentelor liminale ale începutului vieții. Prin așezarea mesei, omul încearcă să găsească o cale de comunicare cu sacrul, să capaciteze bunăvoința celor de care depinde soarta copilului.

Sensul alimentar al mesei ursitoarelor este accentuat, importanță, 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“, „Soacră-mea punea și pui umplut cu orez la ursitoare că zicea că așa e bine“. Conform unei legende din zona Tecuci, ursitoarele „se hrănesc cu carne de furat“, putând explica astfel apariția cărnii pe masa așezată pentru ele.

„Sfintelor Bunelor…
Bune ca pânea
Dulci ca mierea
Și line ca apa“.

Comparată de specialiști cu un altar pe care s-au depus ofrandele, masa ursitoarelor poate fi considerată și ca masă comună cu ființe 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 așezat pe masă; toate acestea sunt simboluri ale sângelui, simboluri ale unui sacrificiu imaginar, mediator al contactului cu ursitoarele în noaptea destinului, pentru orientarea hotărârilor lor în sensul dorit de om.

Masa ursitoarelor (ce se așază uneori chiar când începe nașterea) deschide ciclul ofrandelor oferite în momentele majore ale traiectoriei 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 nași, fini, rude și invitați merg și mănâncă bine aceleași feluri pe care le-au mâncat 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, Istorii). 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 țipăt sfâșietor (întâmpinarea acestei drame cu petreceri zgomotoase 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 mâncat și băut, toată lumea zice «Să vă trăiască finul (sau fina)» ori «Să vă trăiască fata (feciorul), să crească mare, s-o (să-l) 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 țară, 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 pribeag (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 sanitară. Ea era învestită cu : rezoluarea tuturor problemelor ivite de la primele semne ale facerii până la botez. Pregătea psihic și ajuta efectiv femeia, moșea copilul, răspundea de igiena, sănătatea și viața mamei și nou-născutului, efectua scaldele rituale, asigura integrarea noului 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 ofrande pentru îmbunarea Ursitoarelor.

Recunoștința față de moașă se manifesta în diferite ocazii calendaristice: Masa Moașei, Datul Copiilor de-a Grinda, Ziua Moașei, Lăsatul Secului de Paște.

(după Ion Ghinoiu – *„Obiceiuri…“*)

*În cadrul obiceiurilor legate de naștere, „**colăcime**“ este petrecerea care se face la nași când „colăcarii“aduc acestora „**colacii**“. Rolul de colăcar este îndeplinit de părinții copilului, care aduc nașilor daruri (însoțite neapărat de colaci), în schimbul mesei sărbătorești pe care aceștia o organizează și care consfințește noua legătură de rudenie ce s-a creat.*

In relațiile dintre moașă și copil sau între naș și fin, 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 colectivitățile tradiționale, este respectată cu strictețe. În Transilvania, timp de opt ani de la nașterea copilului, în ziua de Crăciun sau în lunea 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 nașa 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 grindă“, este marcat festiv de un colac mare împletit și frumos împodobit, cu „flori“ din aluat, dăruit de moașă copilului, care vine cu plocon. Acest colac are în concepția tradițională rosturi festive, dar și magice, de influenfare benefică a viitorului copilului.

(Ofelia Văduva – *„Pași spre sacru“*)

***Masa Moașei** e o petrecere a mamelor dobrogene la casa femeii care le-a moșit copiii. Are loc în ziua a treia după Bobotează.*

In ziua de Sântion de Iarnă, moașa merge cu apa sfințită 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, cârnat, jumări, carne de porc, o sticlă cu uin) sunt așezate 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 strânge darul.

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

O DRAGOSTE, PLECAREA, MAI DEPARTE…

Masa de pomană, cu dublul ei rol de asigurare a legăturilor cu generațiile ascendente și cu generația în viață, se adresează deopotriuă 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 pâini de înmormântare, spicele trebuie adunate cu mâna de o femeie în vârstă sau de o fetiță (deci „curată“), boabele de grâu desprinse prin frecarea în palme, râșnite 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 mântuiți 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 scorțișoară
- 500 g miez nucă, măcinat + 200 g pentru ornat
- 1 linguriță coajă de portocală, rasă
- 500 g zahăr
- sare; după gust
- bomboane, praf de cacao
- zahăr pudră

- Grâul se spală în 9 ape reci (ceremonie obligatorie) și în 2 ape calde
- Se pune să undească la fiert 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 cârpe 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

- Se face pe o tavă sau un platou o moviliță frumoasă și rotundă după gust
- Se pudrează cu zahăr, scorțișoară și nucă fin măcinată
- Se scrie o cruce cu bomboane sau praf de cacao peste toate

Coliva se sfințește, se stropește cu vin și se împarte de pomană.

Coliva nu este neapărat strict funerară. În anumite zone grâul fiert cu miere și miez de nuci (sau șulfă 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 împrăștie 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 fiert 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 pregătirii bucatelor, prin urmare și a colivei, după ce au fiert grăul 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 așază 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 grâu fiert, adică colivă, ci și pomeniri sau sorocouste, adică un păhărel de miere, deasupra căruia se află un toiag de ceară galbenă, în unele locuri însă o lumină mare albă, apoi un șipușor de vin sau mied ori mursă și un blid cu pâine sau vreo câțiva colăcei ori franzele.

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

COLACII DE POMANĂ

Cu o mare varietate de forme și ornamente, ***colacii*** *realizați prin prisma despărțirii treptate de „cel plecat“ (care își va continua sub o altă formă existența) pot fi grupați pe categorii ce au în bază concepția despre moarte a țăranutui român: colaci pentru sufletele neplecate încă (până la 40 de zile), colaci pentru sufletele plecate, dar neintegrate în lumea Cealaltă (până la șapte ani), colaci pentru sufletele 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 funcfii 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 valențete lor simbolice, cu trimitere la idei fundamentale ale filozofiei populare, cum sunt legăturile între viață și moarte, între om și divinitate, între lumea „de aici" și lumea „cealaltă".

(Ofelia Văduva – *„Pași spre sacru"*)

PRAZNICUL ÎMPĂCĂRII CU SOARTA

Obiceiul cere ca la praznic să se mănânce simplu.

Întrucât fierturile 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 așa, o mâncare fiartă de varză, de cartofi, de fasole sau un pilaf, cu ceva carne, dacă e de frupt, dacă nu, nu.

Se bea și un pahar de vin, nu lacom, ci cu pioșenie, vărsând o picătură de sufletul mortului care, sperăm, știe că suntem alături de el și îl însoțim cu dragostea și durerea noastră pe ultimul drum.

Cei mai avuți pun pe masă și o strachină cu orez ori cu tăieței cu lapte. Apoi, popa mai spune o rugăciune de rămas și de iertare.

Acceptând pomana – un colăcel (în care se înfige 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 pribeag", e preluat de la Ursitoare de către Zori , zeități 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 nuntă 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 mălaiul" „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 geți: „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 cumpănă. 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 marcării locului la masă al celui decedat (în Banat); „…se împodobește cu flori un băț, 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 frățești 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 romanii, consacrate „larilor" (**lares**), divinități protectoare ale familiei reprezentând sufletele strămoșilor morți care reveneau la solstițiul de iarnă, Saturnalia, sau la Rosalia, când „viii se întâlneau 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 imixtiuni 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, răsărite fiind acum stelele, le lipea lumânări de ceară prin coarne, le citea o rugăciune și apoi venind rânduiți 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 sacrificate pentru pomana de înmormântare este complex: vitele se spală mai întâi cu apă curată pe picioare, apoi se ocolesc cu tămâie aprinsă pe cărbuni și se înjunghie.*

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 fum 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 frupt) acele câteva găteli ce își tot flutură flamurile arogante, zemoase și verzi într-o Românie pe care o doresc a cumpătării și înfrânării (!), fiind, dacă vreți, un simbol al postului (sau, asta e tradiția, al sărăciei!).

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 însoțitoare cuminți, „garnituri“ modeste, figurație, corp ansamblu al vedetei, al fruptului, ce va renaște din cenușă (din spuză!) ca o pasăre 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-1 îndulcesc cu miere sau cu mac râșnit, iar după ce l-au fiert 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 înșiră în formă de cruce, sau și cu zaharicale, însă cu de acestea mai ales numai pe la orașe.*

***Vărzare**, adică plăcinte umplute cu curechi sau varză, plăcinte cu mac și cu ceapă sau cu julfă și unse cu ulei. Când frământă aluatul pentru vărzarele 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 peste vară mai bine.*

***Prune** sau perje fierte.*

***Bob** fiert.*

***Găluște** umplute cu crupe de păpușoi sau și cu orez.*

***Borș de burechiuțe** sau burechiți, adică cu un fel de aluat sucit cu sucitorul, care se taie în pătrate mititele și, după aceea, prinzându-se două cornuri opuse ale fiecărui 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 familianții morți și mănâncă din acele bucate.*

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

CIORBĂ DE URZICI

Primăvara românească e semnalizată nu atât de ghiocei și ploaie de aur, ci de țigăncile care năpădesc piețele cu ștevie, lobodă și urzici (aduc ele și untișor, 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 simandicooase – în care să nu fiarbă o verzitură din asta „vagaboandă“ 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!)
- leușțean, piper, sare
- 1 ou (tot fără, dacă etc.!)
- 1 ceapă
- 1 lingură orez
- 1 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 fiert în 2 l apă clocotită
- Se toacă usturoiul
- După 30 minute se adaugă orezul
- Se bate iaurtul cu ou, zeama din ciorbă și usturoi pisat
- După ce orezul a fiert un sfert de oră, se pune borșul cu hrean
- Se toacă leușteanul
- Dacă a fiert și borșul 5 minute, se drege ciorba cu iaurtul bătut, câteva clocote, se ia de pe foc
- Se presară leușțean

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 începe 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 află și poate mânca urzici.*

***„Urzica se dă în gura foamei“,** zice un proverb poporal, adică sărăcimea își stâmpără cu ea foamea, dușmanul ei cel mai mare, mai cumplit și mai neîmpăcat.*

Din Joia Mare însă începând înainte biata sărăcime nici de această plantă nu mai are parte, căci în această zi e nunta sau măritarea urzicelor, adică din această zi urzicile încep a înflori 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 mănâncă 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 cratița și pe dosul afumat și pupi și mâna care-a făcut-o, că-i sfințită.

- 4-5 cartofi
- 1 dovlecel
- 1 farfurie fasole verde
- 3 cepe
- 3 legături pătrunjel verde
- sare, piper (dacă este la chelarul mânăstirii)
- 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, roșiile), fideluță (varza), bucățele (conopida, fasolea verde, ardeii)
- Se pun toate peste ceapă, să se călească și ele nițel
- Se stinge totul cu apă, se sărează, 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 vedeți, e totul din grădina maicii chelăreasă, iar vinul mânăstiresc (că oaspeții poftiți după datină la masă au alte îngăduințі 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 semeni.

Bucatele de post, în România, dincolo de cele rituale – coliva, colacii, turtele, măcinicii, etc. – sunt deja clasice – urzici, lobodă, măcriș, ștevie, prune

fierte, 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 ș.a.m.d. (ciorbe și supe nu mai spun) chiar grătaruri și frigărui de ciuperci, ardei, ceapă, vinete, apoi zeci de salate, și încă altele „îndulcesc“ postul fără să-l trădeze.

Sosuri iscusite, folosind ceapa, usturoiul, murăturile, untdelemnul, fructele, roșiile, oțetul, ierburile de tot felul, condimentele (aceleași de la cărneturi!) pot face din orice legumă fiartă un miracol de suculență și savoare.

În afara bântuirii mele de patru decenii pe la sute de mânăstiri, am citit de curând și vreo două cărți cu mâncăruri de post sau dietetice și una cu mâncăruri așa-zis „vii“, fără foc. Cu riscul de a surprinde sau chiar irita pe adepții 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 baialdî? Plăcintă cu brânză sau plăcintă cu dovleac?

Aceasta e întrebarea.

SALATĂ 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 ceapă crudă, usturoi, uarză acră (crudă sau fiartă), castraveți, varză dulce și varză creață, fără grăsimi; între altele, pâinea este înlocuită cu o fiertură de făină de porumb cu care mânâncă aproape zilnic fasole fără grăsime. Câteodată se mai adaugă o supă fermentată, 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“*)

SĂRMĂLUȚE ÎN FRUNZE DE ȘTEVIE

- 20 – 25 frunze de ștevie
- 2 morcovi
- 1 pahar bulion roșii
- 1 lingură făină
- 1 legătură mărar verde ,
- 1 ceașcă orez
- 3 cepe
- 1 pahar untdelemn
- 1 litru borș
- 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 fiarbă cam 1 sfert de oră
- Se opăresc frunzele de ștevie

Sos:
- 1 ceapă se toacă și se pune la călit
- Se stinge cu bulion de roșii, se pune făină, 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 umplu sărmăluțele cu ce-a ieșit
- Se unge o cratiță cu ulei, se așază sărmăluțele
- Se toarnă sosul și borșul, boabe de piper, se pune cratița în cuptor, acoperit, circa 1 oră

Tare primăvăratică mâncare națională, nici nu știu dacă a apucat să-nceapă postul Paștelui sau, înveninați de grasele nopți de câșlegi ale iernii, ne concentrăm spre verdețuri de cum le avem.

Ce-ați zice de o **Mustoasă de Măderat**, de o **Iordană de Târnave**, de o **Țârțâră 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 alimentalie laptele și brânzeturile, ouăle și carnea. Alimentele obișnuite de post sunt (erau): ***grâul fiert, îndulcit cu miere și amestecat cu miez de nucă (coliva), plăcintele umplute cu varză (vărzările), cu ceapă și cu julfă (fiertură de făină de semințe de cânepă), prunele fierte, 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
- 1 kg cartofi
- 1 pahar pesmet
- 1 legătură mărar
- 2 roșii pentru căpăceală
- 1 păhărel vin alb
- sare, piper, cum vă place
- 1 ceașcă untdelemn (poate mai mult, că e mult de prăjit)

- Vinetele și roșiile de umplutură se taie cubulețe
- 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 roșiile 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 așteme un strat de felii de cartofi prăjiți
- Peste cartofi se pune un strat de umplutură de vinete, apoi iar cartofi și tot așa (ultimul strat trebuie să fie de cartofi)
- Se taie roșiile felii și se așază 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 vinetele înlăcrimate în uleiuri fierbinți cer putere întreagă, nu joacă de tinerei cu caș la gură.

Pentru adevăratul creștin, necesitatea purificării interioare prin abstinență 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 linguri orez
- sare, piper
- 3 ardei grași
- 2 linguri pătrunjel tocat

- Orezul se fierbe
- Ardeii se toacă
- Roșiile se scobesc de miez
- Se amestecă orezul, ardeii, pătrunjelul, sare, piper, se umplu roșiile

II.
- 8 roșii
- 1 ceapă
- 1 lingură mărar verde
- 1 ceașcă orez
- 2 linguri untdelemn
- sare, piper

- Se toacă ceapa, se călește în ulei
- Se adaugă orezul, sare, piper, un pic de apă
- Roșiile 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 roșiile, se presară 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, mânăstirile 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 căpățâni usturoi

Sos:
• 1 kg roșii • 200 ml ulei măsline
• piper, sare • 1 ardeiaș iute

• Vinetele se grijesc (se spală, se scot din coadă) și se crestează, dar numai de patru ori, și nu așa adânc, cât să se țină un pic vânăta de miez
• Se opăresc iute, se presară 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 măsline, că așa 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 sufere un pic
• Vinetele se pun în tavă și se îndeasă-n crestături cu prăjeala asta, cu cățeii de usturoi, cu ceva sare și piper
• Roșiile se curăță de pieliță și se dau prin sită
• Se toarnă untdelemnul rămas, bulion de roșii, ardeiul iute tocat
• 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 Miniș**, la o adică, dar nu vechi, că-și uită toate poznele tinereții și din chefliul și nebunaticul Hal înhăitat 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 șăgalnic și efebiac ascuns în forța 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 celebra, unica, magica însoțire – mămăligă cu ceapă – adevărata, tradiționala noastră mâncare răs și stră-națională.

• 6 roșii mari, cărnoase, răscoapte • 1 pahar untdelemn
• 2 cepe • 1 ardei iute
• 1 legătură pătrunjel • sare, câtă îi trebuie

• Se coc roșiile-ntr-o tavă, la cuptor, până le seacă zeama și devin maronii
• Ceapa, ardeiul, pătrunjelul se toacă mărunt
• Se scot pielițele de pe roșii, carnea 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 aș 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 fauoarea 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 acompaniament decât solistă, mâncarea de mazăre fără carne e o permanență a cratiței românești.

• 1 kg de mazăre boabe • 2 cepe • 2 roșii
• 200 ml bulion roșii gros • 2 legături mărar • 100 ml ulei
• 1 lingură zahăr • sare, piper, cum vă e voia

• Se pune 1 litru apă la fiert
• Ceapa se taie pești̦ori, se pune la călit
• Se toacă roșiile
• Când ceapa s-a muiat, se pun și roșiile la călit, câteva minute, să-și lase zeama
• Se adaugă mazărea peste sos, două-trei minute, să se încingă
• Se stinge cu apa clocotită, se lasă să fiarbă acoperită la foc mic
• Se toacă mărarul
• Când mazărea a fiert (cam 1 oră) se adaugă bulion, zahărul, sarea, piperul, să fiarbă 10 minute, să se lege
• Se presară și mărarul, e frumoasă așa, 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 frigănele 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 mahalalelor, 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, dăruiți 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 ăilalți, sărăntocii cei mulți.

Proverbul profund românesc („orice câine iese 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) pământeanul 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 l-a trimis, secole de-a rândul, destul de repede la Dumnezeu.

ȚELINĂ CU MĂSLINE

Una din mâncărurile obișnuite de post ale verilor târgoveți, 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, Stareța mânăstirii 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-ndemână să zic, strașnic 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 mărar
• 1 legătură pătrunjel
• sare, piper, după gust
• 100 g măsline (luați-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
• Roșiile se taie cubulețe
• Când țelina s-a muiat puțin, se adaugă și piper, 1 cană cu apă și se lasă să fiarbă înăbușit 1 jumătate de oră.
• Dacă vreți, scoateți în vremea asta sâmburii măslinelor (dar sunt mai frumoase și mai apetisante rotunde și durdulii)
• Mărarul, pătrunjelul se toacă
• Când mâncarea e aproape gata, se adaugă măslinele, 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 măsline, bunuță tare.

Taina stă în calitatea măslinei, 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 amărui-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 roșiile cubulețe
• Se rad ceapa și morcovul
• Se pun la fiert toate, orez, roșii, ceapă, morcov, sare, piper, în 2 litri apă
• Se toacă verdeața
• După 1 jumătate de oră se ia de pe foc, se presară verdeață

În vipia verii de Bărăgan, supa asta iese din frigider ca o salvare, că altceva decât glaciațiune fulgerătoare și interioară nu-ți trebuie, dacă ești fleașcă, 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 așa ne-am obișnuit.

• 8 ardei grași mari
• 3 cepe
• 1 căpățână usturoi
• 1 kg roșii

- 1 ceaşcă orez
- 2 cești supă de legume
- verdeața: pătrunjel, mărar
- sare, piper, zahăr, după gust
- 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 așază 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 mânăstiri 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 călesc și niște **varză cu piper** ori toacă niște **vinete cu roșii și usturoi** și cu d'astea umplu dumnealor 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, i se sucesc picioarele, îi sunt strâmbate fălcile. Locul din jurul Socului „nu este curat". Această credință este valabilă mai ales pentru Socul care crește în locuri părăsite, unde se aruncă fel de fel de necurățenii.*

*De asemenea n*u este bine să se culce cineua sub un Soc, căci îl pândesc nenorocirile.

BORȘ DE LEURDĂ

- 2 cartofi
- 1 pahar smântână
- sare, piper, leuștean
- 1 ou
- 1 legătură ceapă verde
- 1 litru borș
- 1 farfurie de foi de leurdă proaspete (leurda e un fel de usturoi sălbatic)

- Se curăță cartofii, se taie cubulețe, se pun la fiert în 2 litri apă cu sare – 10 minute
- Se pune separat borșul la fiert
- Se toacă ceapa
- Se taie fideluță leurda

- Se bate oul cu smântâna
- 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, luați-vă gândul!)

În Prahova, Argeș, Vâlcea am întâlnit des buruiana asta. Ciorba corespunzătoare se simte (trăznește!) de la poarta mânăstirii 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 (deși rimează oltenește), la Turnu-Severin, mâncarea asta de post vărătec se face dimpreună cu un **pilaf sârbesc**, din cel cu toate legumele și zarzavaturile lunii tocate.

- 3 tulpini groase de praz
- 1 pahar untdelemn
- 3 roșii
- 1 ceapă
- 3-4 căței de usturoi
- 1 legătură mărar
- 100 g măsline negre, zbârcite
- sare, piper, boia (după gusturi)
- 1 lingură zeamă de lămâie (că merge cu măsline) sau 1 păhărel de vin alb

- Ceapa, 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 molcomească 1 juma' de ceas
- Se scot sâmburii (deși nu e neapărat nevoie) din măsline
- Dacă a trecut jumătate de oră, se pun și măslinele la fiert, 5-10 minute, să se cunoască cu mâncarea, împreună cu zeama de lămâie (sau păhărțul 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, fiertura ar fi fost strașnică și ar fi semănat a mâncare. Dar și așa e bună, rece, ca o marinată ce este, cu un **Muscat** dulce și înmiresmat de **Corcova** alături, să îndrepte și să stingă ce-a ars acreala (deși eu zic că mai degrabă să sublinieze).

DOVLECEI UMPLUȚI CU VINETE

(Sau cu orice altceva, numai să fie ușor acid: ciuperci marinate, fasole cu usturoi etc.)

• 1 kg dovlecei • 500 salată de vinete

• Dovleceii tineri se fierb zece minute, apoi se lasă să se răcească
• Se taie 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

Tainã: Dovleceii fierți n-au nici un Dumnezeu, așa că adăugați în salata de vinete un pic de piper, câțiva căței de usturoi terciuiți și o linguriță de oțet în plus, că așa fac mehedințenii și nu fac rău.

PRAZ PRĂJIT

• 2 tulpini groase de praz • 2 linguri untdelemn
• sare, piper, paprică, după poftă • 1 lingură pătrunjel verde tocat

• Se taie prazul rondele groase de două degete
• Se presară cu sare, piper, boia
• Se pun la prăjit în ulei încins pe ambele părți în vas acoperit până se rumenesc
• Se pun în farfurie (lângă un copan de pui fript, dacă e vreme de dulce) și se presară 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, neliniștitor, poartă un mesaj din străvechime.

• 2 ardei iuți • oțet de prune, sare • 2 linguri de ulei
• 3 mănunchiuri groase „ca pe mână“ de știevie tânără

• Se grijesc frunzele de știevie
• Se leagă „păpuși“, se ung cu ulei, se pun la grătar
• Când s-au „fript“ se curăță de sfori și se pun într-o strachină cu ardei iute tocat
• 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 desfată 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, Vătaf, ajutor de Vătaf, Stegar, Călușari de rând.*

Starea euforică și coeziunea mistică între participanți, legați 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 călușărești 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 (Cioclul Călușului) în care apar excese, urme ale unor practici orgiastice;

- transferul magic al fertilitãfii 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 Rusalii“, „luate din Căluș“ prin transferul magic al sufletului sănătos de la oala de lut spartă cu bățul de Mut sau Vătaf, 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 călușărești 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 sâmburii și se pun cu sau fără zahăr într-o oliță, la foc mic
• Când s-au muiat și au și dat în câteva clocote, se oferă ca ciorbă, cu mămăligă, că așa e în Oltenia

Deși lucrare simplă, chisălița 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 devenea ***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-fruptării)
- 1 ceapă
- 500 g roșii răscoapte
- sare, piper

- Se pun păstăile de bob la fiert
- Se toacă ceapa, morcovul, roșiile, mărarul
- Se înmoaie în untdelemn încins ceapa, morcovul și roșiile
- Se lasă să scadă apa la fiert 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 sărează, piperează
- Se freacă smântâna 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 așa 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 Ghiculeștilor și Mavrocordaților).

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 fiert 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 mâncat o fiertură 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 ardelenească (prea puține rețete sunt strict locale; veți mai întâlni asemenea licențe, confuzii și simultaneități inevitabile).

- 1 ceașcă orez
- 1 ceapă
- 500 g ciuperci de care o fi (bune chiar și cele uscate)
- 1 pahar untdelemn
- sare, piper, cât vreți
- 1 legătură pătrunjel

- 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 tovărășie, așa că un antricot de vițel fript pe cărbuni sau un piept de pui la grătar spurcă brusc găteala înspre frupt, 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 ăsta nu se mai călesc și ierburile, ci numai orezul): adăugând lobodă, urzici, spanac, ștevie etc.

COZONAC MUNTENESC DE POST

- 1 kg făină
- 2 pachete margarină
- 1 litru apă
- 1 lingură coajă rasă de lămâie
- 2 linguriițe sare
- 1 vârf cuțit praf de scorțișoară
- 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 scorțișoară, 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 pune la-ncălzit
- Făina rămasă se pune 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 a-nceput 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 pune aluatul care n-a stat din crescut în tăvi – cam la jumătate, că mai crește
- Se ung cozonacii cu ulei, se presară nuci, stafide, eventual alte fructe uscate, alune de pădure
- În cuptor, la foc potrivit spre mic, va sta 1 oră

Nu prea văd eu rostul unui cozonac de … post și încă în Muntenia. Ori e sărbătoare, și faci cozonac adevărat, 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 mânăstirească (dacă am găsit-o la Tismana) ciorba asta e gustoasă rece, cu mămăligă.

- 300 g păstăi verzi de bob
- 1 morcov
- 1 legătură groasă de mărar verde
- 1 ceapă
- 100 g corcoduşe verzi
- sare

- Se toacă ceapa
- Se rade morcovul
- Se pun la fiert cu bobul în 2 litri apă până se-nmoaie (păstăile!) .
- Se toacă mărarul
- Se strivesc corcoduşele, fără sâmburi, se pun în ciorbă să clocotească cel puțin un sfert de oră
- Se sărează, se presară mărar

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 bunuță.

- 6 cepe mari
- 2 linguri pastă roșii
- 3 căței de usturoi
- 1 morcov
- 1 legătură mărar
- 3 linguri untdelemn
- 1 linguriță oțet
- 1 jumătate linguriță paprică
- 1 linguriță zahăr

- Se pune 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
- Mărarul se adaugă la sfârșit, după 10 minute de sfârâit ușor

URZICI SLEITE

- 1 kg urzici
- 250 g morcovi
- 2 linguri mălai
- 5-6 căței usturoi
- sare, câtă credeți
- 1 ceapă
- 1 păstârnac
- 2 linguri miez de nucă, măcinat
- 1 linguriță hrean ras
- 3 linguri de unt (untdelemn, ulei de nuci)

- Se rad ceapa, morcovii, păstârnacul
- Se grijesc urzicile bine, se pun la fiert în puțină apă cu ceapă, morcovi și păstârnac
- Se toacă usturoiul
- Când au fiert, 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 fiert, până se termină, iar sloiul e îndesat
• Se oferă cu mămăligă

Mâncărurile „sleite“ le-am întâlnit numai în Transilvania, mai ales ca mâncăruri de post, făcute cu ulei însă, 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 căței usturoi (tocat)

Seara – Se pune lintea la-nmuiat în apă rece

Ziua – Se pune lintea la fiert în 2 litri apă rece, cu supă de legume, ceapă tocată, morcov și puÎină 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 lintea de pe foc și se pune și „gustul“

Iarăși post între dealuri ardelene. 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 plăcințele 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 bucățele 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
• 5 roșii răscoapte
• 2 cepe
• 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 fiert 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 roșiile, 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 presară 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 legi de o carne bună și de o cană de vin „de boltă“. Numit în Ardeal și „Californie“, „bolta“ e un vinuleț acrișor, bizar colorat (roze-maro-verde) abia abia întărit, dar plăcut la băut datorită fructuozității. În zonele răcoroase ale cartofilor, această viță cu coacere precoce, ce se întinde spre soare pe bolți și pe pereții șurii, 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 succesive, pentru dovedirea și pedepsirea răufăcătorilor (hoți, tâlhari). Persoana credincioasă, de obicei o femeie „iertată“, se autoclaustra într-o cameră întunecoasă, petrecea timpul în rugăciuni și deplină curățenie trupească și sufletească.*

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

IAHNIE DE FASOLE

• 500 g fasole boabe
• 100 ml untdelemn
• 1 lingură boia
• 1 lingură oțet aromat cu tarhon
• 1 legătură pătrunjel
• 1 lingură zahăr
• sare, piper, după poftă (care poftă, în post?!)
• 1 ceașcă smântână (așa da, dar e opțională – auzi, smântână opțională!)
• 3 cepe
• 3 morcovi
• 1 căpățână usturoi
• câteva fire de tarhon tocat
• 200 ml bulion gros de roșii
• 1 foaie dafin

Seara:
• Fasolea grijită bine se pune la înmuiat în multă apă rece

Dimineața:
- Se pune fasolea la fiert 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 fiert (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 înfrânarea 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 fața unei ucrainiencuțe blonde de vreo zece ani, care scârțâia îngrozitor la o vioară dezacordată, pițigăind „…Maramureș plai cu flori“, în admirația înlăcrimată a bunică-sii, care mă-ntreba „Ponial? Ponial?“

Masa de Ajun – *După miezul nopții, la prima oră a zilei de 24 decembrie, se așterne masă mare, sărbătorească de post, în camera bună a casei, pentru sufletele morților. Grâu fiert, turte și pâine, fasole scăzută, prune fierte, vin, fuioare de cânepă cu rol magic (Barba lui Moș Ajun) vor ospăta spiritele din cea lume până dimineața când, odată masa sfințită, se împarte membrilor familiei și vecinilor.*

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

SARMALE DE POST

- 1 varză murată
- 3 cepe
- 1 pahar untdelemn
- piper, boabe
- 1 ceașcă orez
- 1 pahar bulion roșii gros
- 1 morcov
- 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 fiarbă

- 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 fiert orezul i se adaugă prunele
- Se unge o cratiță cu ulei
- Se umplu sarmalele
- Se așază în cratiță 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 păhărel de vin, în postul ortodocșilor, nu e chiar un sacrilegiu, deși, pentru sufletele ușoare, e mult mai „de dulce“ decât oulețul fiert 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 ștrengar, cât se poate de tânăr, însă de familie bună: un **Aligote de Bucium** sau o **Fetească Albă de Dealurile Bujorului**, nici prea seci, nici prea invers, cât să cinstească masa, fără s-o (prea) lungească.

*Se poate face o **paralelă între post 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 animaliere. Dar, pe când, în sacrificiu, artificiul ritual constă în absorbția alimentară a ființei ce intermediază comunicarea profanului cu sacrul, în post, abstinența alimentării (refuzul absorbției), 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 aceleași găteli și fierturi, a același ceaun afumat pe pirostrii de piatră.

Plecând de la mămăliga cu ceapă, mâncare națională celebră a României, și de la ciorbele simple, cu jintiță și zer, de la sfârâiala 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 aceleași tipicuri și cu aceleași „de-ale stânii".

Le veți cunoaște savoarea numai dacă veți avea bucuria și vrednicia să călătoriți pe crestele carpatine (o spun celor ce nulne cunosc țara) deja ele însele o mare, splendidă răsplată pentru drumeț.

Se fac ele, mămăligile, și-n vale, dar numai cumpănite la focul stânei, grijite temeinic și fără grabă, cum se cuvine, 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 fiert
- **Caș** – lapte închegat și stors de zer
- **Chișleag** – lapte acru smântânit
- **Jintiță** – amestec de urdă și zer ce se depune pe fundul ceaunului 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 nefiert

- **Zară –** lichid albicios şi acrişor ce rămâne după ce s-a ales untul de smântână
- **Zer –** lichid galben verzui, acrişor, ce se separă din lapte la prepararea caşului, brânzei, caşcavalului sau din iaurt, lapte prins, unt etc. Ciobanii fac distincţie severă între un zer şi altul, cum facem noi între vinuri

*În unele părţi din Banat, este datină de a se da în ziua de **Sf. Gheorghe (protectorul turmelor şi ciobanilor**- n.n.) ca Moşi, pe la vecini şi neamuri, olcuţe nouă pline cu lapte şi cu caş, dimpreună cu câte un colac şi o lumânare. Pe alocurea, precum bunăoară în Sichevița, laptele se dă în tăiere sau strachini.*

În alte părţi, tot din Banat, se împărţeşte lapte de oi şi cu scrob făcut din făină de grâu.

Este adecă în cele mai multe părţi din Banat datină ca până în ziua de Sf. Gheorghe să nu se mănânce defel lapte de oaie, iar în această zi nu se poate mânca până ce nu se dă întâi de pomană morţilor, căci aşa se dezleagă la mâncare.

Deci găletăresele, adecă femeile care au fost în această zi la stână, unde s-au muls pentru prima oară oile, întorcându-se cu câte un pic de lapte pe fundul găleţii acasă, unde le aşteaptă mamele ori surorile cu scrob făcut din făină de grâu, împart scrob de acesta cu lapte de oi pe la vecini şi pe la neamuri de pomană morţilor, care pomană se numeşte Moşii de Sân-Georgiu.

O seamă de femei, pe lângă scrob şi lapte, mai împart încă şi bucăţele de caş ori de balmaşi (balmoşi), şi dăruindu-le zic:

- Cât caş (ori lapte) am căpătat acuma, pe de zece ori (sau 20-50 de ori), să mi se compute la măsurarea oilor!

În Muntenia se dă în această zi asemenea lapte de pomană. Şi „chiar dacă ziua de

Sf. Gheorghe e cu câteva săptămâni în urma Paştilor, femeile'.. nu mănâncă în ziua aceasta (nimic) înainte de a fi dat lapte pentru cei morţi."

În Bucovina, şi anume în Frătăuţul Nou, districtul Rădăuţului, se trimite ca Moşi asemenea o ulcică cu lapte dulce de vacă fiert cu togmagi, cu un colac şi cu o lumină pe la case, mai ales unde sunt copii mici.

În unele comune din Bucovina însă, precum bunăoară în Tereblecea, districtul Siretului, nu numai că se trimit în această zi Moşi pe la case, ci mai întreg satul se duce la ţinterim, şi acolo împărţesc diferite bucate sărmanilor, întinzând fiecare pe mormintele morţilor săi o faţă de masă sau un ştergar, iar pe acelea punând bucatele aduse.

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

MĂMĂLIGĂ VÂRTOASĂ (CIOBĂNEASCĂ)

I. • 1 kg mălai • 3 litri apă • 1 lingură sare

• Se pune apa cu sare la fiert în ceaun, se presară ploaie un pumn de mălai

• Când clocoteşte se varsă mălaiul dintr-o dată: va forma un fel de moviliţă spălată de valuri fierbinţi
• Acum e timp destul să fiarbă încetişor, preţ de vreun ceas, să se umfle bine făina şi să se-ncingă
• După ce-a trecut ora ce-am spus, se amestecă vârtos, vreme destulă şi cu nădejde (ciobanii fac aşa: unul ţine ceaunul, celălalt învârte făcăleţul; cel ce ţine ceaunul îi povesteşte celuilalt ce i-a zis lui un vecin despre nevastă-sa)
• Dacă s-a-ntărit de nu se mai poate mişca „mestecăul", se-ndeasă mămăliga spre fundul ceaunului şi se nivelează. Apoi se mai pune ceaunul un pic pe foc iute, să se desprindă fiertura de fund (ies aburi, fâsâie şi se înfoaie)
• Se răstoarnă pe un fund (platou) e o emisferă perfectă; puriştii şi tradiţia cer s-o tăiem cu aţă subţire şi tare

II. • 400 g mălai • 1 litru apă • 1 linguriţă sare

• Se fierbe la fel ca mai sus, dar numai o jumătate de oră (de aia şi sunt mai mici cantităţile) – va ieşi şi mai vârtoasă, ceea ce nu-i strică unei mămăligi ce nici nu explodează şi mai şi participă la bogatul lexic al insultelor noastre mioritice

***Colacul de Sângeorz** e un covrig mare din făină de grâu care se pune pe găleata împodobită cu flori de câmp şi tulpini de leuştean în timpul mulsului, la Sâmbra Oilor sau Măsurişul Laptelui. E rupt în bucăţi şi mâncat de ciobanii şi stăpânii turmelor, de oile şi câinii stânei în ziua de Sângeorz, **Anul Nou Pastoral**.*

Este folosit şi în practica magică de anulare a puterii cucului de a fura sau strica laptele oilor, numită Cucu-Răscucu!

(I. Ghinoiu – *„Obiceiuri…"*)

CIORBĂ DE PĂSAT

Ciorbă ardelenească, veche tare, ciobănească cât cuprinde, făcută din spărtură de porumb şi verzituri felurite, la vremea primăverii.

• 1 ceaşcă păsat • 1 litru zer acru
• sare, cât vă place
• verdeţuri: frunze multe, o poală de foi de ţelină, sfeclă, gulie, rubarbă, lobodă, ştevie, ceapă verde, usturoi verde, salată verde, mărar, pătrunjel, leuştean şi ce mai e verde în grădină sau pe câmp şi se mănâncă

• Se fierbe păsatul în 2 l apă
• Se grijeşte bine verdeaţa, adică se spală, se curăţă de cotoare, coji şi 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 mâncați în loc de anafură, de păstori și alte persoane care se găsesc departe de sat în zsua 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"*)

BALMOȘ

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 mâinile baciului, poți opinti 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 smântâna și sarea, 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 bălțițe de primăvară pe pământul mănos al mămăligii. Acu se mai lasă o țârâ – 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 mâncați balmoș înseamnă că ați pornit neînfricat la drum tare anevoios, 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 făgărășeană (că și la stânile din Iezer ori Negoiu e balmoșul balmoș) o damigenuță de vin de mere de Sălătruc zis cidru la mama lui galică – proaspăt și pișcăcios 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 în alte lăptării, mai ușoare decât „grosciorul", jintița și zerul. Nu-s de lepădat! Din contra, e o altă minunăție, 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 jintiță, cu caș și unt și tot balmoș îi spun.

Moșii de Sâmburi *e ziua de pomană pentru morți în sâmbăta dinaintea Rusaliilor sau în sâmbăta 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 stânile 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 departe 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 friptură 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, mâncând friptura de miel, a bea vin pelin, sau dacă nu este de acesta, atunci vin de celălalt, punând în el pelin verde. Unii aduc cu ei și lăutari de le cântă 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 Armendin,
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 ovinei, împănate 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 admirație – cine mai cere azi rotogoale?!)
- 1 căpățână usturoi
- 100 g slănină afumată
- 250 g carne oaie
- 1 vârf de cuțit cimbru
- sare, piper, paprică

Deci, zic iar, se spală bine rotogoalele, apoi se crestează și se împănează cu slănină afumată, carne și 1 jumătate căpățână 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 stropesc (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 bucățică țărănească.

La **„christovul viilor“** (culesul viilor – n.n.) sărbătoare marcată prin tăieri de animale, un tânăr pur, dimineața, la revărsatul zorilor, cu fața 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“*)

BALMOȘ DE GORJ

La Novaci, pe crestele Parângului, așa se face balmoșul:

- 1 kg mălai
- 1 litru jintiță
- 500 g unt
- 500 g caș proaspăt
- sare, câtă vreți

- Jintița, untul și smântâna, potrivite de sare, se pun la fiert împreună, într-un ceaun, pe foc mic, amestecând din când în când
- Cașul se dă pe răzătoare
- Când au dat lăptăriile în clocot se pune și mălaiul, puțin câte puțin, tot mestecând, până se face o mămăligă așa, 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 pajiște, păstrăviori de fag, bureți șerpești, crăițe etc.)
- 150 g slănină afumată
- 200 g brânză de burduf
- 150 g urdă
- 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 slăbit, cu foarte puțină apă pe fundul tăvii, până se rumenește un pic brânza

Nu-i trebuia prea multă imaginație transhumantului hațegan sau vrâncean, aflat în vârf de munte și în august ploios, ca să creeze mâncarea „ciobănească“: asta era la-ndemână, ciuperci și brânză, asta mânca!

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 **Plăvaie** de **Jariștea**, vin vioi și sec, rotund la gust, prieten de drum lung.

SLOI DE OAIE

Răcitură ciobănească din Țara Hațegului, mâncarea asta 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, așa că nu știu 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
- 1căpățână usturoi
- sare, piper

- Mai întâi se fierb 2 ore oasele, să-și lase sucurile și măduva
- Se scot oasele, se pun în locul lor carnea 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 fiert și apa a scăzut de zici că nu mai e, se adaugă risipit usturoiul, să mai dea în două clocote
- se scoate oala în tindă, la ger, să se-ntărească sloiul, și după aceea se mănâncă

În partea Branului, ciobanii fierb ori prăjesc carnea 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 fierturii de oaie – un fel de piftie răsfiartă – dar cine nu papă sloișor nu primește nici țuiculică galbenă de prune bistrițe de Hațeg, fiartă cum o făcea Titus Popovici la Gura Zlata.

Punea adică o cratiță cu apă la fiert, acoperită cu un capac metalic plat. Pe capacul ăsta 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, aliniate – 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
- 1 morcov
- 2 linguri de mălai
- 500 g cartofi

- Morcovul și ceapa, curățate și tăiate bucăți, se pun la fiert într-un litru apă
- Se curăță cartofii, se taie îmbucături, se pun și ei în zeama ce deja clocotește mărunțel
- După o jumătate de oră se adaugă zerul, mălaiul cernut ploaie și rea
- Se mai dă în câteva clocote și e gata

Ciorba de stână din Moneasa e cunoscută și în Parâng și în Ceahlău sub numele de Sărbușcă. 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, adecă ciobanilor sau păstorilor 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, adecă dăruirea păcurarilor în ziua de Înălțarea Domnului câte cu un caș, trebuie să fie foarte veche, pentru că o aflăm 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.Fl. Marian – *„Sărbătorile la români“*)

SFÂRÂIALĂ

- 250 g brânză de oaie
- 4 felii de slănină (100 g)
- 3 cepe mari

- Slănina se crestează și se pune în tigaie, să se prăjească pe ambele părți
- Ceapa se taie felii subțiri
- Se scoate slănina, iar în untura lăsată se pune ceapa la călit până devine sticloasă
- Se sfărâmă și se adaugă brânza să se încingă până sfârâie
- Se pune fierbinte în farfurii, se potrivește slănina 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-ngroapă, ceaune, cuțite, cataramе.*

Un cioban mai vârlav se-mbracă în blană de urs și întârâtă 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
- 1 kg cartofi
- 1 litru zer de smântână (ce rămâne după ce se scoate untul din smântână), sare, piper, paprică
- ceva albitură
- 1 morcov

- Se toacă zarzavatul, se pune la fiert, 30 de minute, în puțină apă, cât să-l acopere
- Cartofii se curăță, se taie cubulețe și se pun și ei la fiert, 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 fierturilor 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 neolitic – Dochia, Maica Precista, Muma Pădurii, Muma Ploii – și zei paterni ai antichității – Crăciunul, Mutul Călușului, personaj central al ritualului Călușarii, Blojul, Sângeorzul).

Ele însoțesc viața de zi cu zi din Carpați, ocupațiile românești dominante, creatoare 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 mult decât ne putem închipui de trecutul nostru cel mai îndepărtat.

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

BOȚI

„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 fiert în apă clocotită 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 Marea 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 nafionalități, 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 1-a difuzat). E un domn în vârsta 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 câți eram la acel dineu, români și francezi. Ne-a povestit cum mânca „boți“ și bea vinars, cum vreau moții să-l însoare cu fiicele lor „motzotzolles“, cum dormea în iesle, privegheat de răsuflările blânde ale vacilor.

Omul acela făcuse și dăruise istorie și geografie României.

LAPTE DE BOU

Stranie mâncare ardelenească pe care moroșencele 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 fiert cu puțină sare
- Când laptele (apa) a dat în clocot, se varsă făina de „bomboane agricole“, puțină sare, și se amestecă, pe foc, până se-ngroașă
- Se mănâncă cu mămăligă vârtoasă

***Săptămâna Clisei**, înainte de Săptămâna Brânzei se numește ultima săptămână din Câșlegile Crăciunului, când mai este admisă clisa (slănina) în alimentație, sinonimă cu Săptămâna Vârstată și cu Hârla sau Săptămâna cu Hârț (Munții Apuseni).*

CHISĂTURĂ

Pastă de uns pe pită ori pe mămăligă dar și condiment pentru ciorbe, chisătura ce-o poartă ciobanii oriunde se duc n-ar putea fi mai ardelenească nici dacă ar mirosi cu accent de Rozavlea-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, mirosind 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 păturи“ este unul din felurile cele mai răspândite și mai înghițite de urmașii dacilor liberi (așa știu, că Imperiul Roman se oprise 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 luați razna, prin gastronomie (ce ziceți de ideea de GASTROMÂNIE?) cum vă taie capul și vă îmburdă creativitatea.

MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI I

- 1 kg mălai
- 3 l 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 fiert doar 3 litri de apă și o mână de mălai
- Când apa începe să fiarbă se pune sarea și apoi se varsă mălaiul (nu trebuie din cel prea cernut și nici fin măcinat), fără să-l amestecați
- Focul trebuie să fie potrivit, nici să clocotească apa nebunește, dar nici să stea oglindă
- După vreo douăzeci de minute – unii lasă mălaiul să fiarbă 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 untul 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 întind (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 – vrăcița 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
• 250 g cârnat afumat
• 1 căpățână usturoi
• 200 g caș
• piper, cimbru, boia
• 7 ouă
• 100 ml lapte sau smântână mai subțire
• 500 g carne de porc tocată (mare, ca la Vișeu)

• 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 romanii 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 smântâna mai groasă
• Se acoperă, se dă la cuptor încins, foc foarte mic, cam 1 oră, apoi încă 10 minute, fără capac, să se rumenească

Acest fel nu-l fac ciobanii de creastă, care-s 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
• 500 g carne tocată de porc
• piper, sare, cimbru, tarhon, boia
• 100 ml smântână
• 50 ml țuică tare, „prefriptă“
• 100 g slănină afumată
• 1 ceapă tocată mărunt, bob de orez
• 250 g carne de porc conservată în untură („confit“!), tăiată bucățele

• Se tapetează fundul ceaunului cu slănină
• Se așterne 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“
• Urmează 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 pripășit; o s-o găsiți mai mult în Oaș, pe lângă Tarna – acolo unde țâpuriturile și jocul cu nerv primitiv, unicitatea hainelor din satele izolate vin din altă lume, ce a fost și despre care n-o să știm 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 flămânzi 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
• 50 g unt
• 500 g mălai
• 500 ml lapte bătut
• 500 g brânză de burduf

• 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 bucată
• 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 dinți prima dată, provocator, crusta, și imediat după aceea vine și rapsodia miejilor 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 așa 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 cărții; mă veți ierta vreodată?) ! Veți fi tulburați cât de gustoasă este orice combinație. Unde mai pui că e mai sănătoasă și mai ușoară decât făina de grâu! Și 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 așa de jucăușe, din Moldova, Valahia ori Ardeal.

Anul Nou Pastoral *e un scenariu ritual de înnoire a timpului la moartea și renașterea anuală a Sângeorzului, zeu hipomorf al vegetației, protector al cailor, vitelor cu lapte și holdelor semănate, identificat cu zeul antic geto-dac, Cavalerul Trac.*

Anul Nou Păstoresc începe toamna, la împerecherea oilor. Comportamentul de reproducere al oilor împarte Anul pastoral în două sezoane simetrice: iarna fertilă, între Sâmedru (26 octombrie) și Sângeorz (23 aprilie) și vara sterilă, între Sângeorz și Sâmedru. Peste Sângiorz, Biserica 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 1a Sângeorz 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 (Sângeorzul, Bloaja), se alătură cu prepararea unor alimente și băuturi rituale (colacii de Sângeorz, vinul roșu amestecat cu pelin).

Aprinderea Focului Viu, purificarea de moroi și strigoi prin strigăte și sunete de trâmbițe, tulnice și buciume, se îngemănează cu sorcovitul oamenilor și vitelor cu urzică, leuștean și pelin. Săvârșirea unor acte de bunăvoință și toleranță, stingerea unor conflicte și dușmănii sunt înfrățite cu slobozirea vitelor, în special a vacilor cu lapte, să pască pe unde poftesc, inclusiv prin lanurile de grâu.

Spre deosebire de sărbătorile Anului Nou Civil, la sărbătorile de Sângeorz se 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, mirosind 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 fiert smântâna și 200 g unt
- Se mărunțește brânza
- Când începe să bulbucească fiertura, se presară mălaiul, puțin câte puțin, amestecând mereu
- Se adaugă brânza, se amestecă până e totul o mămăligă
- Se oferă în blide cu caș fărămițat și bucățele 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 tărâțe 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 căpățână 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 fiert
- 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, caşcavalul și usturoiul pisat
• Se toarnă în tigaie peste pălării, se lasă până când se topeşte brânza și se întinde, ca praştia, caşcavalul
• Se adaugă la sfârşit, ca să se stingă, un pic de vin alb

Deci, mai întâi, s-au făcut, la stânile de pe izvoarele Bistricioarei, ciuperci cu brânzeturi 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, aș 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 frunzuliițe de mărar verde

• Se toacă mărunt mărarul și ceapa
• Se freacă untul cu urda, sarea și smântâna, până devin o cremă
• Se lasă la rece câteva ore, se oferă cu mămăligă caldă

Lângă Bacău, pe Valea Uzului, acolo unde Moldova e un pic Ardeal, 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 nasculine*** *care au preluat în mare parte numele sfinților creștini se metamorfozează, ca vârstă și atribuții, împreună cu mediul înconjurător și cu derularea implacabilă a timpului calendaristic: Sânvăsâi este un tânăr chefliu care stă călare pe butoi, iubește și petrece pentru că a avut șansa să primească, la împărțirea sărbătorilor, prima zi a anului (1 ianuarie); Sântoader și Sângiorz (23 aprilie) sunt voinici, călări pe cai, personificări autentice ale primăverii; Sântilie (20 iulie) este matur; Sâmedru (26 octombrie) este matur, în drum spre bătrânețe, personificare a toamnei; Moș Andrei (30 noiembrie), Moș Nicolae (6 decembrie), Moș Ajun (24 decembrie) formează o generație de sfinți bătrâni care prevestesc, prin vârsta 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, Ielele, 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; Ielele în nopțile de vară, Strigoii mai ales în nopțile de iarnă; Sântoaderul este temut în Săptămâna Caii lui Sântoader, Filipul cel Șchiop 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 însoțită 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 vânat – iepure, căprioară, cerb, mistreț etc.

• Carnea jupuită, spălată și bine scursă se aşterne 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 așa 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 păgânii tătari, turci, pe frații creștini polonezi, unguri și ruși, turnau zece copii și doineau Miorița. Bujeniță să fie? Crăcana să fie?

SFÂRÂIALA DOBROGEANĂ

O mâncărică de munte… dobrogean, 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 fiert
- Se toacă ceapa
- Când a trecut destul timp, se pune untul la încins în ceaunel
- Se pune ceapa și carnea la prăjit, să sfârâie nițel, până se rumenesc
- Se adaugă smântâna, se lasă să se potrivească cu carnea vreun sfert de oră la foc potrivit, timp în care se amestecă mămăliga
- Mămăliga se întinde pe fundul mare de lemn, scobind-o ușor și larg în mijloc, ca o farfurie
- Se toarnă sfârâiala în farfuria 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 târau printre măslinii sălbatici, piperniciți 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 mârâind 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, energic.

Nu ne displăcea postura de zei ai ploii, de Caloieni adolescenți, 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 cârpe), împodobită cu coji de ouă (simulacru al riturilor de împodobire a victimei înainte de moarte), dată apoi pe apă sau îngropată, poate fi echivalată unei zeități, unui idol agrar ce urmează a fi sacrificat.*

În egală măsură, ea poate fi substitut al unei victime umane destinată crificării, al cărei sânge (în vechi practici sacrificiale), răspândit pe ogor, avea capacitatea să mărească puterea germinatoare și fertilizatoare a pământului.

În obiceiul „caloianului“, așa cum este el practicat în forme de viață tradițională, „uneori păpușa se lega la gard cu un fir roșu“ (Mehedinți), firul roșu sugerând sângele rezultat în urma sacrificiului; alteori (Făgăraș), păpușile erau aprinse și aruncate pe apă, amintind vechile practici de incinerare a victimelor (sau numai a măruntaielor 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 pomană 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, cadavrul 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 fericirea 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 iese 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, tăieței, 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, tăieței, colarezi) – constituie darul ritual cu forță de consacrare 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). Consemnăm, 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 – ARGEȘ

- E poate cel mai bun cașcaval afumat din Carpați (și nu sunt puține!). Nu e prea sărat, nici nu ustură; suculent 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 promoție!

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, gălbuie 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 bănui doar, dacă vrei să mai calci pragul stânii).

- 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 mirosuri 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 vânată 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 pețite în vederea căsătoriei numai după intrarea lor în horă, după un anumit ceremonial, la Sântilie. De aceea, fetele așteptau cu neliniște Hora întrucât cele nebăgate în joc de feciori aueau să privească hora de pe margine încă un an (și încă tot atâta până la căsătorie).*

Cu o zi înainte de Horă ciobanii făceau cadou drăguțelor lor câte o furcă de tors crestată din dorul aprins în singurătatea și liniștea munților 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 atâțe 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 Țara Vrancei și în Țara 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, dovedind „o concepție singulară în organizarea artistică a interiorului. Atârnate de „coarda casei" în număr cât mai mare, ca niște „lari" ai universului domestic păstoresc, păpușile de caș, prin strania lor frumusețe și prin străvechimea preistorică a motivelor decorative, sunt un martor al unor milenii de artă pe pământ românesc.*

Dacă matrițele 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 aseamănă statuetelor 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 măștilor de priveghi din Țara Vrancei, tiparul de caș pare mai degrabă un obiect de cult decât de folosință laică. Fiecare față este obligatoriu individualizată după sex (sunt marcate vulua și phalusul) iar cele două fețe se cuplează întotdeauna, tipărind cașul, indicând apartenența la cel mai vechi sistem de credințe și obiceiuri al umanității: cultul fecundității.

(după Ion Cherciu – „*Păpușile de caș din Țara 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 minunăție 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 frământate îndelung, să le iasă 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 manufacturale 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 trecut ușor spre culoarea untului, 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 l-am lăsat la urmă pentru că e un caz special: în lume, cașul e doar o materie primă, necomestibilă, primul pas spre brânzeturi mult mai complicate.

Dar, de câte ori 1-am oferit marilor degustători de brânză care sunt francezii, avut, 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 intermediar și materie primă, caşul dulce e (totuși) românesc, cel puțin în Europa, pentru că noi, românii, îl vedem diferit: noi îl iubim și mâncăm ca atare.

Și, dincolo de (citesc și m-apucă râsul) carpatizarea (pe când caşul tricolor?) pedantă a bucatelor de care e evident că suferă cartea asta a mea, continuă să mă surprindă 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 caşul e aproape uscat, se frământă cu ceva sare și se alungește în suluri de un deget grosime. Vergelele acestea se împletesc 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 ațâți 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 rachiu, 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“*)

BRÎNZA 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 fiert
- Când a fiert, 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 clocot
- Se toarnă într-un tifon pe mășură 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 bivoliță sau de vacă, dar și

din cel de capră sau de oaie, cu condiția să-i adaugi pujin cheag, cât o alună.

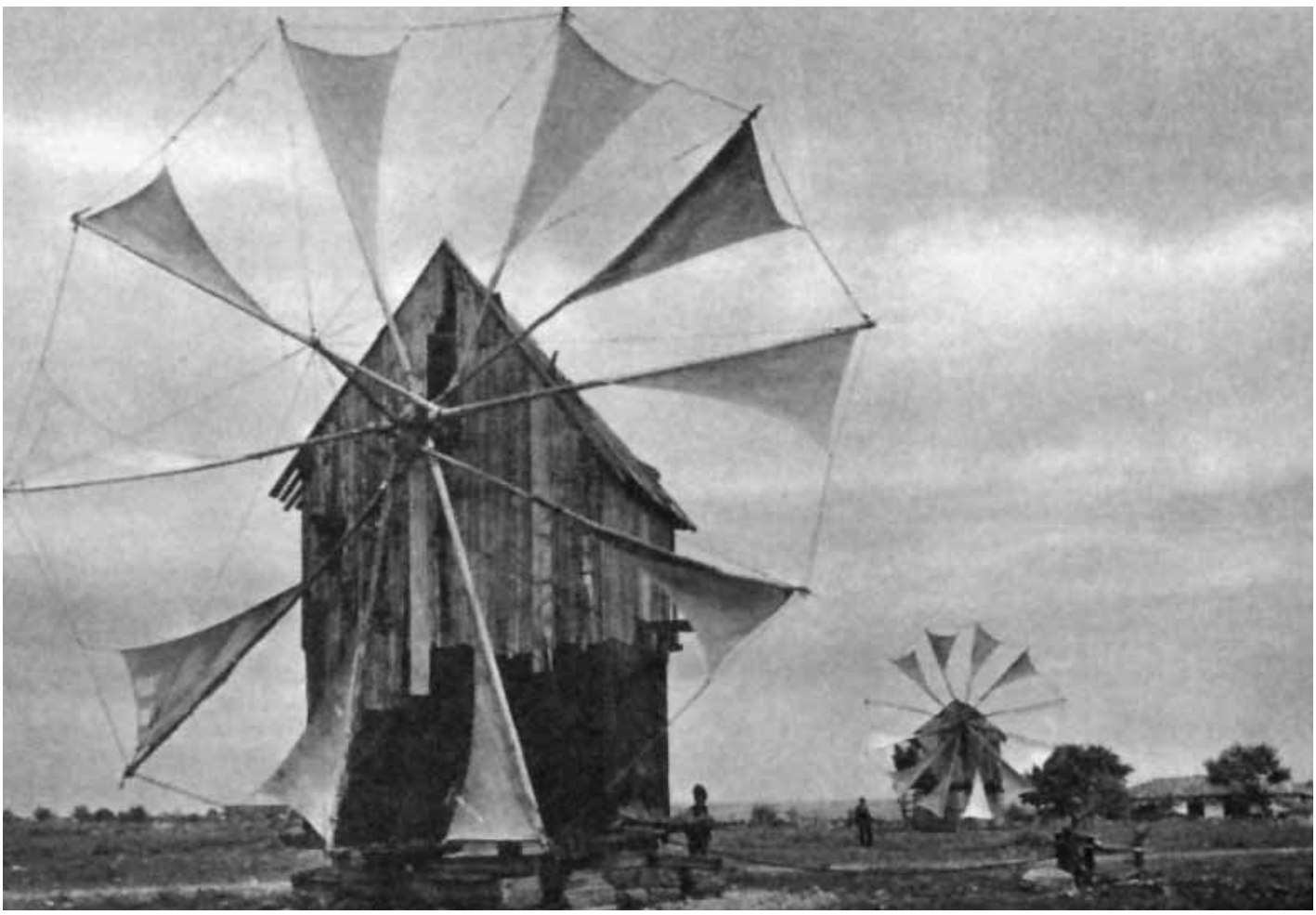
În funcție de proporția de lapte fiert, nefiert și lapte prins se obține o brânză mai moale sau mai tare.

O ciudățenie locală, această **brânză zburată** (spun locală pentru că se poate face la fața locului, în bucătărie), seamănă și cu caşul (dar nu răsare!). În Țara Făgărașului, dar și în alte locuri se mai face aceeași brânzică dulce din lapte de bivoliță sau de vacă nefiert și altfel, după cum urmează:

- Se pune laptele la fiert
- Înainte de a da în clocot se picură puțin oțet de mere
- Un fel de, bineînțeles, brânză coagulează și se scoate cu sita din zerul brusc limpede ce o înconjoară

E o chestie foarte rafinată, cu gust blând și carnație piersicoasă. Ori de câte ori mi-o face Teodora Tătar de la Breaza Făgărașului, vreau și-a doua 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 fierturilor 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); mâncăricile încropite din ce-o fi prin grădină, cu mărar și leuștean, însoțesc călătoria celui ce se-ncumetă 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 însorită 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 prospețime.

AZIMA

Azima (alții îi mai spun și turtă dar nu e chiar, chiar același lucru) e a Munteniei, așa cum adjectivul 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 băț, 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 rachiu 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 . Rămâncele din unele părți ale Munteniei, care au morți în familie, împart asemenea azime calde, ceapă verde și rachiu 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

MIDII

Mănâncă și românii scoici, dar mai ales ca o joacă exotică, de vacanță intelectuală 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 midii (ca să iasă 1 crăticioară de cărniță) foarte, foarte proaspete, atunci smulse de pe stânci
- 1 ceapă
- 1 ceașcă orez
- 1 pahar untdelemn
- 1 pahar bulion roșii
- sare, piper, cât vreți

- Se opăresc midiile, ca să se deschidă, se scoate carnea, se curăță de piciorușul vegetal și nisipos, se lasă într-un vas, să aștepte
- Se pune 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 midii.

Nu mâncasem scoici niciodată, eram curios, așa că, numai în slip și un pulovăr, 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 dârdâind 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 – lingeau 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 braserie (unde am și plecat cu toții, fericiți, să-l ascultăm pe Gioni Răducanu cântând la contrabas).

Nu mai era nimeni în tabăra și așa minusculă, abia înfiripată în acei ani ’69. Scoici, însă, n-am apucat să mănânc vreodată.

PEȘTII MĂRII

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 nărăvit la cherhanalele de la Sulina, Câșla Vădanei, Sf. Gheorghe, Portija, Perișor, Periboina etc., au descoperit bunătăți rare.

E deja loc comun că românii 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 sfoară și bătut, ca țârii, 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 zeamă parfumată de oțet cu usturoi și roșii, că acolo le e locul

Sunt câteva din marile găteli ale pescarilor mării pe care podgoriile excepționale 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 aș 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 ușoare de legume cu pește alb, pentru saramură. Dar ce te faci cu pește prăjit, sau grătar, cu peștele la cuptor, în sosuri grase vânătorești, cu usturoaie 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 grăsime 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 însoară din dragoste și perfectă potrivire de caracter cu peștele gras, prăjit sau copt.

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 nu-mi dau seama bine ce legătură pot avea ele cu mâncărurile și vinurile noastre. „Legea“ franceză – vin roșu egal vânat și carne roșie, vin alb egal pește și carne albă – nu prea se potrivește nici cu ciorbele și mămăligile intracarpatice, nici cu vinurile de aici fie subsolarizate, în Ardeal, fie suprasolarizate, în câmpie. Avem alte gusturi.

Dar îmi dau seama că acum teoria nu-i bună și n-ajunge: trebe faptă!

Așa că, prieteni, tot ce vă pot oferi, ca dovadă 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 Miniș** (nu vă uitați că vine de departe!);

b) la un crap sau un calcan la cuptor, pe roșii și ceapă, să beți o **Fetească Neagră de Valea Călugărească** (domnul profesor Stoian Viorel mi-a oferit de curând, la început de februarie 1998, o mostră magnifică);

c) să încercați, la scrumbie ori la guvid prăjit, o cană bolborosind de **Băbească Neagră de Dealurile Bujorului.**

Eu, unul, dacă mai aveți un pic de încredere 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 peste tot, e pisat cu sare până se face pastă, e frecat apoi îndelung cu ulei bun, de măsline, dacă e să fie (Dunărea, Marea Neagră și Dobrogea – locul de întâlnire al tuturor neamurilor din Orient și Occident!) până maioneză se face!

Sarmuzacul astfel objinut, deși fin și chiar sofisticat la înfățișare, mai ales dacă e ornat cu câteva f runzulițe de verdeață – 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, împărățesc fără concurență: o singură vară de arșijă pe dealurile sterpe ale Casimcei ar metamorfoza orice vacă-ntr-o mâță 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 bucățele subțiri de-un deget, rotunde cât o prună mare, și se freacă cu piper, usturoi, cimbru
- Roșiile se taie felii groase de 1 deget, ardeii în pătrate de 2-3 cm lățime, ceapa se desface în foi

Țăpușa se înșiră așa:

- 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 așază 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** energic, dar discret, cu mușchii bine dosiți 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 așa: 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 Niculițel, de Oltina, de Măcin? Puțin, nu-i așa? Nici eu n-o să mă adaug cu prea multe (n-am loc, și așa 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 **Niculițel** 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 zaharisită, 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 romanii 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, iertaji-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 căpățâni de usturoi – din cel mare, așa zis bulgăresc, nu șoriceii aceia minusculi din Oltenia – cu o lingură de sare.

Pe timpul ăsta 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 șapte) 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 ăsta 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 gheață" a fost descoperit datorită războiului de treizeci de ani care a întârziat culesul pe Rin până când strugurii 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 latinitate veche și izolată) e o adevărată 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. Țepii sunt lungi ca niște lăncii, florile în schimb sunt dulci ca mierea.

Salcâmul era venerat cândva, cu mii de ani în urmă, pentru forța și generozitatea lui. Dobrogenii îl și mănâncă, de tare ce-l iubesc.

Umplutura:

- 1 kg flori salcâm
- 100 ml apă
- 1 ceașcă miez nucă măcinată
- 1 albuș

• Se grijesc florile – se curăță de codițe și frunze, se spală
• Se pune apa la fiert, se adaugă florile, se amestecă până se-nmoaie și devin o pastă
• Se lasă să se răcească
• Se amestecă insistent cu nucile și albușul, se lasă să respire

Aluat: un aluat obișnuit, din
• 1 jumate kil făină
• sare
• 1 gălbenuș
• 1 pahar untdelemn
• 1 ceașcă apă caldă

• 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 așa – 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 făcea (și se mai face încă, rar, în viile dobrogene) la culesul strugurilor (crisovul viilor).

• 5 litri must dulce, proaspăt
• 1,5 kg mieji nucă
• 1 kg făină
• 250 g zahăr pudră

• Mustul se filtrează prin pâslă
• 4 litri se pun la fiert
• 1 litru se freacă bine cu făină
• Când mustul fiert a scăzut la jumătate, se adaugă făina, să 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 presară cu zahăr și se dă ca desert, după o zi de muncă și chicoteli rușinoase, ca la vie

ÎNTRE BĂRĂGAN ȘI FLUVIU

BRÂNZOAICE DE BRĂILA

Aluat:
• 1 kg făină
• 250 g caș dulce
• 250 g telemea de Brăila (din cea cu piper în ea)
• 3 ouă
• 100 g cașcaval
• 500 g unt
• 250 ml lapte

Seara: • Se frământă toate cât de bine și se lasă să respire o noapte la rece
Dimineața: • 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 presară 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

Stacojiii de pe la noi cunosc mai ales cazna fierturii și mai rar, însoțirea pilafului. Se făceau, 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 vii când îi puneți în oală nu-i mâncați, că poate fi mult, mult mai rău decât credeți!)

• Se pune apa cu de toate la fiert
• Se scoate mațul din curul racilor foarte bine spălați (se suceşte solzul din mijlocul cozii şi se trage cu opinteli dar fără smuceli)
• Când apa a dat în clocot se pun stacojiii, de vii, c-aşa-i dichisul, să se-nroşească, la vedere şi dintr-o dată, şi se lasă să fiarbă molcom spre 1 jumătate de oră

Tainã: De vreți să le fie mai uşor şi mai bine mesenilor, după ce ați scos racii din oală, scăpați-i iute de coaja cozii cu o foarfecă mai tare şi aranjați „gâturile“ (aşa le spuneau bătrânii cozilor de raci) fragede pe un platou. Ornați platoul pe margine cu cleşti, câte un rac întreg, pentru față, iar în mijloc, peste cărnița dulce, presărați pătrunjel verde.

O căniță cu mujdei mai gros, acrit cu puțin oțet, va da călătoriei dumneavoastră pe Dunăre un parfum merituos şi energic.

Unii fierb racii în bere, alții numai în vin. O fi. Încercați şi vedeți ce alegeți.

Vin? Poate. Cât mai uşor, mai senin şi mai suav: **Aligote de Sarica** sau **Sudiți**.

Bere? Sigur. Dar numai după o țuică întoarsă! Şi să nu fie o berică prea eterică şi nici prea transparentă, ci, aşa, mai îndesată (cum am băut eu la Reghin şi la Solca, nefiltrată, cu gust gros de orzoaică şi hamei).

SCRORDOLEA

Un sos balcanic foarte folosit cândva în România, azi rar făcut, şi doar la Galați şi la Brăila, unde şi racii şi grecii încă se mai întâlnesc în număr apunzător.

• miezul de la 30 de nuci • miezul de la 1 franzelă mică
• 1 pahar de ulei • 1 – 3 linguri oțet (după gust)
• sare, piper (tot după gust)
• 6 căței usturoi (vreți mai tare? puneți o căpățână întreagă)

• Se înmoaie pâine-n apă rece, se stoarce
• Se pisează usturoi
• Se macină nucile
• Se freacă toate împreună cu ulei, oțet, sare şi piper până se fac pastă

În primul rând, dacă racii se potrivesc cu sosul ăsta şi cu **Aligote**-ul alb, parfumat şi sec, de **Sudiți**, nici crapul mare de Strachina (care n-are niciodată gust de nămol, ci de iarbă uscată) sucit în mălai şi prăjit până se-nroşeşte, nu se fereşte nici de scordolea, nici de un alt vin senin, dar sever, al câmpiei brăilene şi ialomițene: Riesling-ul. Nici n-ar avea de ce, sunt frați de cruce în arşița unei veri buimace, vorba tinerească a unuia Fănuş.

SIROP DE SĂMÂNȚĂ DE PEPENE GALBEN

Pe la Brăila şi Galați, când se revarsă munții de turkestani şi parfumul e atât de năucitor încât miroase frumos până şi portul pescăresc, la casele vechi, din chirpici şi cu stuf păzite de soare, se face un sirop vechi şi ciudat.

• Peste sămânța multă şi descojită de penene galben se pune apă cât să o acopere, apoi se piseză până se face pastă
• Se pune terciul în tifon gros şi se aşază în teasc
• La zeama scursă se adaugă zahăr: 1 parte zahăr – 2 părți zeamă – şi se pune la fiert, câteva minute
• Se bea cu apă gazoasă rece, în vipia verii covurluiene, lângă o mână de nuci prăjite şi sărate, şi un lighean de cozi de raci (dacă nu-i vin!)

PLACHIE DE CRAP

Nu-i mâncare din Deltă şi nici la artelurile pescăreşti de pe Dunăre nu se găseşte. E lucrătură de târg valahicesc, de cucoană cu musafiri joia şi ifose în fiecare zi. Dar de bună e bună, că nici rea n-ar avea de ce să fie (scălâmbăiala asta verbală, destul de facilă din păcate, a intrat în conştiințe şi chiar şi în abecedare ca „scriitura calofilă“ „plăcerea muntenească de a scrie frumos“, „culoare balcanică“ , „vis artistic al semințiilor de la Dunăre“, fiind – în multe cazuri celebre şi admirate, transformate chiar în model – doar o jonglerie cu umbre).

• 1 kg ceapă (şi mai multă) • 200 ml untdelemn
• 250 ml vin alb • 500 g roşii coapte
• sare, piper • pătrunjel
• 2 foi dafin
• 1 crap de 2 kg (dacă vă spun că-i treabă cu musafiri?)

• Se curăță ceapa, se taie peştişori
• Se toarnă ulei într-o tavă încăpătoare, se pune ceapa pe foc mic, lanmuiat
• Crapul, grijit bine, curățat de solzi şi tăiat bucăți, se freacă cu sare şi se unge cu ulei, apoi se aşază în tavă peste stratul gros şi transparent de ceapă
• Se presară piper cât vă place
• Se taie roşiile felii, se pun pe unde e loc în tavă, şi pe peşte şi pe lângă el, cu foile de dafin

• Vinul se toarnă acum, pe lângă uleiul dat în undă
• În cuptorul domolit nu va sta mai mult de un ceas, să scadă sosul și să se rumenească ușor carnea și roșiile
• Se presară pătrunjel, e moale, e dezmierdat de parfumuri, e acrișor, deci e plachie

O variantă de plachie ceva mai întărită (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, ați văzut, vine ori de la **Sudiți** ori de la **Sarica**, ori de la **Ivești**. Dar, de oriunde ar veni, tot **Aligote, 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 **Șarbă** știu doar că vine din tradiția multor vinuri românești mici – **Frâncușă, Zghihară, 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“ („aștia e genocizi, nea Radone, mi-a dat un șut în cur, deși e membri de sindicat, și a pus sifon în Zghihară, îți spun eu!“ îmi continuă veninos la ureche portarul licențiat al unui liceu moldovean).

ȘERBET DE NUFĂR

Mai puțin cunoscut, șerbetul de nuferi se făcea și se mai face încă, rar, la Brăila, că bălțile 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 fiert în 800 ml apă clocotită până se fac pastă
• Se dizolvă zahărul în 1 litru apă călduță și zeamă de la 1 lămâie, apoi se pune la fiert

• Pasta de nuferi se stoarce prin strecurătoare peste sucul crud
• Zeama rezultată se toarnă peste fiertura de zahăr, să clocotească împreună la foc iute, până se leagă de 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, sarea, piperul și se adaugă cartofii
• Se pun într-un vas pentru cuptor
• Se taie telemeaua în feliuțe și roșiile în rondele
• Se dispun rondelele de roșii în vas (deasupra amestecului de cartofi), iar deasupra se pun feliile 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 mânca 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 înmoaie prin marinare iar omul poate, în sfârșit, mânca 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 zeamă de lămâie
• 1 ceașcă untdelemn pentru prăjit
• 1 farfurioară cu făină pentru prăjit
• ceva sare, câtă credeți (cam 1 linguriță zic eu)

• Peștele, bine grijit – spălat, curățat de solzi și mațe – se taie felii groase, de un deget de om muncit; se sărează ușor, se piperează și se tăvălesc prin făină
• Se încinge uleiul tot, se pune peștele la prăjit – nu înainte de a scutura bine fiecare bucată 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 fiert 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, dupa aia însă nu mai e bună, că se face pastă

II. În suc de roșii:

- 2 kg pește proaspăt (fără cap)
- 3 cești suc de roșii
- 2 lămâi
- 2 prafuri de piper
- sare – cam 1 linguriță cu vârf
- 2 cepe mari
- 1 pahar vin
- 4-5 foi de dafin
- ulei pentru prăjit
- făină pentru prăjit

- Peștele se taie felii groase; se sărează-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-l acopere – și se dă cratița la cuptor, mai puțin de o juma' de ceas, până se leagă sosul
- Se poate mânca imediat sau lăsa la rece 2-3 săptămâni, să lucreze vinul și lămâia și să facă oasele catifea

Taină: Și peștele sărat poate fi marinat: se desărează 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 – **Fetească Regală de Ivești, Fetească Albă sau Aligote de Dealul Bujorului –** duce spre glorie orice marinată.

OSTROPEL DE PUI

- 1 morcov
- 1 ceapă
- 100 g untură
- 1 căpățână usturoi
- 1 lingură făină
- sare, oțet
- verdeață: mărar, pătrunjel
- 800 ml supă de carne
- 1 pui (merge și o găinușă, o rățușcă, o gâsculiță, 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 bucățile 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 făina, 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 cratița cu carne
- Se sărează-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 aburească de arome 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 aș 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 făina și se amestecă cu ouă, grăsime, oțet, sare și apă până se face o cocă potrivit de moale
- Se bate cu furie mare aluatul ăsta 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
- 100 g stafide
- 250 ml smântână
- 1 lingură griș
- puțină sare
- 1 kg brânză vaci grasă cât se poate
- arome: 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, arome, griș și un pic de sare
- Se unge bine tava cu unt
- Se întinde fiecare bucată cât tava, foaie subțire, se și așază 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): Românii 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 Râjlețu, plasa Olt-Vedea, județul Olt, joia din săptămâna brânzei se numește joia tuturor jivinelor (vietăților), în special însă joia furnicilor.

Românii 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 grijă de a se scula în această zi foarte de dimineață și a face o turtă 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 creatoare – 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 porturile dunărene și în Dobrogea (cele mai „turcizate“ locuri prin secole) și are darul, în Valahia, de a fi oferta 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 căpățână mare usturoi
- 2 gălbenușuri
- leuștean, sare, piper
- 2 kg ciocănele și picioare de vacă
- 100 ml oțet
- 200 ml smântână
- 500 g zarzavat supă – 2 cepe, 2 morcovi, 2 păstârnaci

Seara:

- Se pun 5 l de apă la fiert cu ciocănelele și picioarele sparte, se spumuiește
- Se spală burta, se taie în bucăți potrivite, se aruncă grăsimea, se curăță de pielița „zbârcită“, se freacă cu mălai și cu oțet
- Se lasă până dimineața în apă rece cu o linguriță de bicarbonat, să-i scoată acidul din musculatură
- După trei ore de fiert se scot oasele și ciocănelele din oală și se dezosează, tăind zgârciurile (și ce mai e) tăiețel de 1 cm lățime

Dimineața:

- Se pune burta la fiert în apa în care au fiert 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 tăiețel de aprox. 1 cm lățime – 3 cm lungime (sau cum vreți)
- Se pune iar totul la fiert – burta, zgârciurile de la ciocănele, oțetul și zarzavatul – încă vreo oră
- Ciorba trebuie să fie cât gros atâta zeamă, deci să scadă vreo 3 litri din cei 5 inițiali; ce scade sub, se adaugă
- Se pisează usturoiul, se freacă cu 1 lingură sare (cu vârf), gălbenușuri, smântână și puțină zeamă răcită din ciorbă
- Se drege ciorba cu usturoi și restul, se piperează după gust, se presară leuștean
- Se oferă fierbinte, cu ardei iute, dar să fie la-ndemână și o „olivieră“ (așa-i spune?) cu mujdei, oțet, smântână, că fiecare le are pe-ale lui

Cunosc oameni care mănâncă zilnic măcar o ciorbă de burtă iar Bucureștii, Brăila, Galații, Constanța, Craiova, Turnu Severin au, fiecare, cârciumile sale vestite și căutate numai pentru ciorba asta.

La Brăila, cel puțin, la o cârciumă de vaporeni (nu dau nume, că e reclamă și n-a plătit) care deschide la cinci dimineața, 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 ciocănele 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 beți, 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)
- 500 g ceafă de porc
- 250 g pulpă de miel
- 2-3 oase mari de vită
- 1 lingură sare
- piper (după gust)
- 1 ceapă mare
- 1 morcov mijlociu
- 1 căpățână usturoi
- 1 ardei iute
- 1 legătură cimbru
- 1 linguriță bicarbonat
- 1 lingurită praf miroase: ienibahar, rozmarin, chimen
- 250 g mușchiuleț de cal (nu e obligatoriu, dar cândva așa se făceau micii)

- Se toacă carnea mărunt (dar cine a știi s-o toace cu satârul, câștig ar avea)
- Se frământă bine cu sarea, piperul, bicarbonatul, miroasele, ardeiul iute și usturoiul tocate mărunt (până devin pastă), cimbrul măcinat praf, până totul e un aluat
- Intre timp, oasele de vită sparte au fiert împreună cu toate zarzavaturile vreo două ore până când din doi litri de apă s-a ales doar o jumătate litru de supă
- Strecurăm supa și o răcim, apoi o frământăm bine împreună cu carnea
- Amestecătura asta se lasă să-și revină din ce-a pățit câteva ore bune la frigider
- Micii se rotunjesc fie în mână, udând-o mereu, să nu se lipească, fie prin țeava de cârnați a mașinii de tocat
- 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 s-a desprins de profet și s-a lipit de Miorița 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 **Furculești** și **Zimnicea**.

N-aș uita, la un mititel pufos, chiar și cu băutură alături, o ciușcă domesticită în oțet de vin, un mușchi frecat cu hrean sau un mujdei în care s-au presărat trei tocături de verdeață: mărar, leuștean și pătrunjel.

PLĂCINTĂ CU DOVLEAC

Un fel de tartă ialomițeană, aș spune, parfumată și fragedă, mai ales când e caldă.

- 1 kg făină
- 3 ouă + 1 ou de uns
- 400 g zahăr
- 1 nucă de drojdie
- 1 ceașcă mare cu lapte
- 3 linguri smântână
- 1 castron cu dovleac ras
- 1 pachet și jumătate de unt + 50 g uns tava
- miroase bune: zahăr vanilat, coaja rasă de lămâie, 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
- 1 pahar cu lapte
- 50 g unt + 50 g unt pentru uns tava
- 4 linguri făină
- 4 ouă
- 1 ceașcă orez cu bob lung
- 200 g telemea de Brăila
- piper

- Se grijesc bine urzicile, cu apă multă, că au nisip și vietăți, se pun la fiert
- Ouăle se bat bine cu făina, 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 fiert și pastă de ouă
- Cratița e unge bine cu unt
- Se așternurzicile cu orez și pastă
- Deasupra se rade brânza

• În cuptorul cu foc mărunt vor sta o juma' de oră, să se-nchege şi să se aurească brânza, şi să aibă berea timp să se răcească sloi

Buruiana lui Marţ, *populara denumirea a urzicii, e un aliment fortifiant după lunga iarnă, leac pentru vindecarea bolilor.*

Prin calităţile sale deosebite (prezenţa perilor urticanţi, rezistenţa la frig şi secetă, apariţia ei concomitent cu topirea zăpezii, valoarea practică şi terapeutică) urzica a fost asemuită cu iutele şi puternicul zeu Marte.

Urzica este o plantă sacră, mâncată în anumite zile sau perioade ale primăverii: Dochia, Săptămâna Patimilor, Sâmbăta Paştelui şi altele. Pentru a fi iuţi şi sănătoşi de-a lungul anului, tinerii se sorcovesc cu frunze de urzică în zilele de Sângiorz, Paşte, Arminden.

La fel procedează şi feciorul îmbrăcat în crenguţe verzi, reprezentând zeul vegetaţiei în ziua lui de celebrare, de 23 aprilie, care sorcoveşte cu un smoc de urzici prinse în vârful unei prăjini pe cei adunaţi în jurul său.

Local, prima mâncare a urzicilor era însoţită de o formulă magică: „Atunci să mă doară în pântece, când va face femeia mânz şi iapa copil!"

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

PEŞTE CA LA GIURGIU

Lângă un mare port de grâne şi un vad „bătătorit" al fluviului (pe aici treceau turmele apa, abandonându-şi câinii celebrului proverb, vechi mesaj al înţelepciunii populare: „Îţi dau una de auzi câinii din Giurgiu") giurgiuvenii au inventat o mâncărică de săturat docherii şi harabagiii, în care peştele e doar pretext şi dare de gust printre altele, mai serioase.

- 1 kg grâu (sau arpacaş)
- 2 kg fileuri peşte
- 1 pahar vin alb
- sare, piper cât vă place
- 1 linguriţă praf de cimbru
- 500 g ceapă
- 1 pahar untdelemn
- 500 g roşii
- 1 legătură pătrunjel
- 1 linguriţă boabe de muştar măcinate

- Se fierbe grâul (arpacaşul) până se-nmoaie
- Ceapa se toacă cât se poate şi se pune la călit în ulei încins
- Se stinge prăjeala cu grâu (sau arpacaş) fiert
- Se adaugă vin, boabe de muştar măcinate, cimbru, sare, piper, se amestecă bine, se lasă să fiarbă înăbuşit încă 5 minute
- Se taie roşiile felii
- Se încinge cuptorul
- Peştele sărat, piperat se aşază pe pătura de grâu şi se acoperă cu felii de roşii
- Se pune la cuptor, la foc potrivit, cam o jumătate de oră, poate mai puţin
- Se toacă pătrunjelul, se presară peste peşte

Ciudată mâncare asta, peşte pe grâu fiert! Aud un sunet antic, Europa coerentă scurgându-se spre Asia convulsivă şi magică, peste Istru, purtând mesajul unor sinteze simplificatoare până la esenţe ce vor fi uitate…

Înainte de a mă rătăci printre viziuni stufoase, să vă spun ceva: pe dealurile dintre Călăraşi şi Turnu Măgurele au fost dintotdeauna vii celebre, iar vinurile albe de **Greaca**, ca să dau numai un exemplu, împânzeau Bucureştii şi porturile Dunării până departe spre vest.

Am puţine ştiri recente despre ce se mai întâmplă cu vinul din sudul Munteniei. Mai primesc, rar, câte un **Berbecel** subţire şi mustos de **Comana** ori de **Prundu**, mesaj nesemnificativ, dar dealurile cu excepţională expunere sudică şi pământ pricinos, făcut numai pentru vie, sunt tot acolo.

Pentru tradiţia populară, prezenţa lui Hristos se manifestă în grâu de-a lungul întregului său ciclu de creştere şi de transformare. În România se crede că se poate întrezări faţa lui pe fiecare bob de grâu. Şi în strofele ce însoţesc ritualul Pluguşorului gospodarul se duce să vadă „Grâu frumos, Ca şi faţa lui Hristos".

(Marianne Mesnil – *„Etnologul, între şarpe şi balaur"*)

CHIFTELUŢE DE BURTĂ

- 2 kg burtă
- 1 jumătate de franzelă
- 1 morcov
- sare, piper, boia
- ulei pentru prăjit
- 4-6 ouă (după cât îs de mari)
- 1 căpăţână mare usturoi
- 1 ardei gras
- făină pentru tăvălit chiftelele
- 1 legătură mărar
- 2 cepe + 1 lingură de ulei pentru călit

- Se pune burta bine grijită la fiert, câteva ore, până „se topeşte-n gură"
- Franzela se-nmoaie-n lapte
- Mărarul se toacă pastă
- Ceapa şi ardeiul se toacă şi se călesc în ulei, apoi se scurg bine
- După ce a fiert, burta se trece prin maşina de tocat, împreună cu franzela stoarsă un pic, ceapa şi ardeiul, usturoiul şi morcovul
- Tocătura se freacă cu ouă, boia şi mărar, se sărează-piperează
- Se pune ulei la încins
- Se formează chiftele, se tăvălesc în făină şi se rumenesc uşor în tigaie, pe ambele părţi

Încercaţi chiftelele astea muntenesti extraordinare cu un piure suav de cartofi, mazăre şi fasole verde.

Şi, la mâncare veche, măcelărească, puneţi un vin chefliu de **Valea Mostiştei**, un vin alb de Ulmu sau de Mânăstirea, care ţopăie prin căni de fraged ce-i şi nu se astâmpără dacă nu-i băut tot până-n Paşti!

PLĂCINTĂ PRIPITĂ

Aluat:

- 500 g făină
- 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 așterne 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 fântână 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 trebuincioase 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 vârful 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, curățenie 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 așază pe pâine și sare, întâmpinarea oaspeților cu pâine și sare).*

La „scosul“ plugului, la 9 martie sau de Sfântul Gheorghe, „dimineața ciobanii mănâncă 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 fârtați“ (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

Înspre Dunăre, afumătura, rasolul 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 fiarbă 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 şi de vară-toamnă, s-a născut probabil lângă ospătăria murdară a unei piețe şi a unui obor de tăiere a animalelor.

Carnea, mai toată, e „căzătură“ şi măruntaie, adică, ce mai, rămăşiţe pe care nu le cumpără nici slujbaşii, darmite boierii (e interesant că multe din marile reţete româneşti – şi nu numai, dacă aţi umblat prin lume – provin din măcelării şi cherhanale, din birturi populare, unde se gătea tot ce rămânea, tot ce nu se vânduse după o zi de negoţ).

Şi ar fi poate amuzant să ne imaginăm ucenicul obosit şi flămând, trimis de meşterul casap sătul de carne şi numai carne, să caute prin piaţă – într-o seară de august – să adune de pe tarabe ce o găsi şi i-or da oltenii. Sunt tot felul de verzituri pe lângă cobilițe, e o vară bogată, preţurile sunt mici, aşa că un fel de mizerie vegetală suculentă şi perfect recuperabilă dar fără valoare zace abandonată, rostogolită în rigole. Tot ce au dat deoparte servitoarele unguroaice mânate de doamna să facă piaţa, mai ales răscopturile puţin înmuiate, roşii, vinete, dovlecei, ardei – cele ce fac deliciul fierturilor – ajung în ceaunul afumat şi unsuros al măcelăriei, lângă zecile de „căzături“, de bucăţele de carne şi mai grase şi mai slabe, rămase din tăieturi prea largi sau prea hapsâne.

Fierbe o noapte, vegheat de ucenicul somnoros, chinuit, sub primejdie de moarte, să primenească covăţile şi podele sângerate, să cureţe cu sare butucii, să ascute până sclipesc bărdiţele şi cuţitele.

Vin dis-de-dimineaţă nebunii oraşului, artişti beţi şi beizadele zăpăcite, dandys firoscoşi şi cheflii din lumea bună, podărese şi curve de lux, se înghesuie să mănânce, cu prostimea laolaltă, o lucrare măiastră şi să o facă, iată, celebră.

- 250 g piept de vită
- 150 g piept de porc
- 250 g momiţe viţel
- 250 g măduvioare
- 250 g gât berbecuţ (sau alte „căzături“ de la aceste animale)
- 200 g măduvă de os mare
- 150 g untură de la rinichi
- 600 g cartofi
- 400 g morcovi
- 1 ţelină
- 1 conopidă mijlocie
- 1 vânătă potrivită
- 1 varză mică
- 2 dovlecei
- 5 ardei graşi
- 2 fire praz
- 1 gulioară
- 2 cepe mari
- 300 ml bulion roşii
- 500 g fasole verde
- 500 g mazăre verde
- sare, piper, după gust
- 1 kg roşii
- 250 ml vin alb
- câte 1 legătură frunze ţelină, mărar, pătrunjel

- Se pun la fiert fasolea verde şi mazărea
- Carnea; momiţele şi măduvioarele se taie îmbucături mari şi se sărează, piperează
- Se toacă mărunt verdeaţa

- Se încinge untura într-o tigaie mare, de neam prost, cum se zice, şi se rumeneşte uşor carnea (acoperită, să se şi înmoaie)
- Gulioara, cartofii, morcovii, ţelina, prazul, ceapa se curăţă
- Se taie bucăţi de-o gură cartofii, morcovii, ţelina, prazul, conopida, vânăta, varza, dovleceii, ardeii, gulioarele
- Se toacă mărunt ceapa
- Se scoate carnea într-un vas, se acoperă
- Se pun la călit, în aceeaşi untură, vegetalele: cartofii, morcovii, ţelina, prazul, conopida, vânăta, varza, dovleceii, ardeii graşi, gulioara cam un sfert de oră, să ia gust
- Se scoate zarzavatul, se dă deoparte, se mai toarnă untură
- Se pune ceapa la călit; când s-a îngălbenit se stinge cu bulion de roşii şi se potriveşte de sare şi piper pentru toată mâncarea
- Se amestecă fasolea şi mazărea fierte cu restul de legume
- Ceaunul primeşte mai întâi, frumos aşezate, o jumătate din legume
- Acum se aşază carnea, momiţele şi măduvioarele, presărate cu bucăţi de măduvă grasă
- Se acoperă cu restul de legume, se toarnă ceapa cu sosul de roşii
- Se presară verdeaţa tocată
- Se aşterne un capac de jumătăţi de roşii, aşezate cu miezul în jos
- Se dă pe plită, să clocotească o dată, apoi se lasă – în cuptorul cu foc mic – spre două ore
- Mâncarea trebuie să scadă bine de tot, dar n-are voie să se ardă nici pe dedesupt nici pe deasupra (de aia e aşa de grasă) deci trebuie vegheat şi strunit focul
- Când mai e un pic mai mult de sfert de oră până-i ghiveciul gata, se pune vinul la-ncălzit câteva minute, apoi se toarnă peste lucrare, făcând-o capodoperă

Taine: O modernizare obligatorie a făcut, în timp, ca untura măcelarului să fie înlocuită cu untdelemnul măslinarului (pentru cine-şi permite), a eliminat măduva, ba chiar şi toată carnea grasă, lăsând ceaunului numai cărniţa macră. De ce nu?

Vasele de Jena şi cu teflon fac să scadă mâncarea fără să se ardă, aşa că nu mai e mare nevoie de aşa multă grăsime.

Mai mult, unii au ajuns să degreseze la sfârşit toată chestia, pentru a o face şi mai digerabilă.

Oare ce beau ei, craii, tolăniţi pe butucii lustruiţi din faţa crâşmei, cu coatele îngropate în scândurile groase ale mesei, înfulecând fapta deasă a casapului, înmuind în sos bucăţi de pâine neagră? Ce le turna, pe doi bani buni, stăpânul locului, în cănile de lut? Un **Roze de Mehedinţi**, pentru că sigur suntem în sud – ghiveciul a vorbit ! – deci un vinuleţ acid şi onest ar putea fi la locul lui? Un **Berbecel de Greaca**? Un **Parmac de Călăraşi**? Toate sunt întru câtva istorie, pentru că cineva le-a abandonat, nu demult, într-un cimitir discret şi depărtat al

vinurilor 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, lua-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 mânca 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, așa 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-apucă 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 excepționalitate!

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 – Târnave** (texturat, bună remanență)
- **Negru de Sarichioi** – Tulcea (catifelat)
- **Verdea – Panciu** (neastâmpărat, simpatic)

Doamne ferește, nu spune nimeni să alungăm ca pe niște invadatori pe post filoxerici! 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 Teremia, 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 ș.a.m.d. Plus o Bășicată de Dealul Mare! Ce va alege Savarin-ul nostru, mort de sete și curiozitate? Bășicata, domnilor! Pentru că Bășicata e, pentru el, tot ce căuta aici; o descoperire, o valoare locală, o însușire regională interesantă. Pentru el, Bășicata e un ambasador!

ALVIȚA

Umplutură:

- 5 albușuri
- 300 g miez nucă
- 1 lingură zeamă de lămâie
- 400 g zahăr tos
- 300 g miere
- 1 plic zahăr vanilat

Foi de plăcintă fără grăsime (de tăieței)

- 6 ouă (60-70 g oul)
- 600 g făină

Aluat:

- Se face de cu seară: se bat ouăle spumă, se amestecă cu făină și se frământă până nu se mai lipește de mână. Se întind 6 foi subțiri de mărimea 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 așază 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 pândă, 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 şi se nivelează
• Se acoperă cu celelalte 3 foi şi se presează, să se lipească
• Se învelește bine alvița în foaia de pergament
• Se acoperă cu o altă tavă sau o scândură, să se preseze, şi se lasă la rece, 3-4 zile, să se-ntărească

*Sub **Baterea alviței** însă se înțelege o datină, care se face totdeauna în ziua de Lăsatul secului şi care e uzitată mai cu seamă între copiii din Muntenia.*

Leagă o sfoară de o grindă, în dreptul mesei sau în alt loc undeva; de capătul sforii leagă un cocoloș bun de alviță, şi apoi toți copiii stau roată de jur împrejurul mesei cu gurile căscate ca să poată prinde cocoloşul de alviță.

Unul poartă şfoara de jur împrejur pe la toți şi, 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 cocoloşul cacela, mai pune altul şi tot aşa până se gătește toată alvița, pe care o cumpărase în scopul acestei petreceri.

În Brăila, în Galați, precum şi în oraşe oraşe de pe malul Dunării, alvița care e făcută din zahăr, miez de nuci şi făină şi care e dulce şi cleioasă, se joacă sau se bate astfel:

Se bate în tavan un cui, de cui se prinde o ață, iar la capătul ației se leagă o bucată de alviță în care se pune un franc sau un galben.

Tatăl balanțează ața şi toți cei din casă stau cu gura căscată ca să prindă alvița.

Cine-o prinde cu gura o mănâncă şi ia banul. Ceilalți îl invidiază. Copiii care n-o pot prinde plâng.

Iar când se prinde alvița de părul vreunuia şi 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
- 2 kg carne vier
- chimen, usturoi, piper, după voie
- 500 g osânză
- mațe de vacă, bine grijite
- 500 g slănină crudă
- sare, câtă vă place (dar nu prea puțină, că e cârnat aici, nu cartof fiert de regim)
- 0,5 litru vin vechi, tare

• Carnea se mai poate toca şi la maşină, dar osânza şi slănina numai la cuțit
• Se freacă bine tocătura cu sare şi miroase, se înmoaie-n vin
• Se umplu mațele îndesat, se leagă şi se pune ghiudemul la teasc, 1 zi, apoi

la vânt, 3 zile, şi iar la teasc l zi; apoi se lasă să se usuce, la rece, în cămară, destul, până-i vine rândul

Prin excelenlă sudic, ghiudemul este un mezelic de țuică, lângă o telemea şi o măslină, cu niscai „icre moiu“.

SUPA MOŞIERESEI

- 3 cartofi
- 2 morcovi
- 1 gulie
- 1 vărzucă dulce
- 1 pahar mazăre verde
- 1 ceapă
- 1 ceaşcă fasole verde
- 2 litri supă de oase
- 2 linguri unt
- 1 legătură pătrunjel
- 1 pahar smântână
- 1 ou

• Toate legumele se taie tăieței
• Supa se pune la fiert cu mazărea
• Gulia, varza, morcovii, ceapa, fasolea verde se călesc în unt
• După ce s-au muiat un pic se pun în supă să clocotească 1 sfert de oră
• Se toacă pătrunjelul
• Se bate oul cu smântână şi un pic de supă
• Se adaugă supei şi cartofii, să mai fiarbă încă 1 sfert de oră
• Se drege cu ou şi smântână, se presară verdeață

Aşa-i spun fierturii acesteia ialomițenii, şi ştiu ei de ce.

MUSACA DE VINETE

Şi grecul şi turcul fac, fiecare în felul lui, mâncarea asta, şi o fac prea de demult (se pare că totuşi grecii au inventat-o) ca să putem noi măcar visa la vreun dreptuleț de autor. Dar, cum se-ntâmplă de obicei în țara asta destabilizantă – mi s-au plâns destui străini onești că „una vin şi alta pleacă“, că vin marți cartezieni-sceptici şi pleacă joi balcanici-exaltați – n-am fost în stare să ținem minte nimic, nici ce ne-au învățat turcii şi grecii, nici ce înseamnă respectul față de copyright!

La nord de Dunăre, musacaua şi-a pierdut nu numai „K“-ul originar, ci şi mai toată tehnologia, păstrându-şi doar, asta-i drept, principiile primare.

- 750 g carne viței tocată
- 2 cepe
- 500 ml supă vită
- 2 ouă
- 2 kg vinete
- 1 kg roşii
- pătrunjel verde
- sare, piper
- 100 g unt
- 100 ml ulei floarea soarelui
- 1 pahar vin alb parfumat

Lucrarea anevoioasă:
• Se taie vinetele felii rotunde de I-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, tocați ceapa şi pătrunjelul, tăiați roşiile felii, bateți ouăle, puneți supa la-ncălzit, aşa, ca să treacă vremea

- Puneți feliile de vânătă într-o cârpă fierbinte de uscată, ca o tușă finală a pregătirii
- Încingeți untul împreună cu untdelemnul, puneți vinetele la prăjit un pic, până se rumenesc pe ambele părți – apoi le dați deoparte (e ceva de lucru!) s-aștepte, c-a veni iar vremea lor
- In aceeași tigaie, continuați cu rumenirea cepei
- Când ceapa s-a-nmuiat și îngălbenit ușor se adaugă carnea
- Când începe să sfârâie 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 scadă 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 carnea
- Gata, dați deoparte, să se răcească, scoateți de pe grăsime, adăugați piper, sare; când s-a răcit se bate carnea cu ou și pătrunjel 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, ați 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-ați 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 sfătos 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 mascula sa forță e sigur îngemănată cu ceva muieresc, blând 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 sărează foarte puțin pe ambele părți, se lasă în așteptare
- Se toacă ceapa și pătrunjelul, se taie roșiile felii
- Se pun untul 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, pătrunjel, piper, sare
- Se pun felii de vinete în ceaun, peste ceapa prăjită, apoi carne tocată, roșii; vinete, carne, roșii și tot așa; ultimul strat e de roșii
- Se toarnă vinul, supa fierbinte – se acoperă, se dă la cuptor, cu foc minuscul
- După ce a fiert cam 1 oră se ia capacul, să se rumenească încă o juma' de oră (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 așa 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 tușa 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 plămădeala)
- 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 untul topit și restul de lapte

Umplutura:
• Se frământă toate cele, brânzeturi 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

Ciudățenie 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
• 50 g untdelemn măsline
• 100 g icre negre tescuite
• 1 linguriță zeamă 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 păhărel de afinată tare, făcută acum un an, din afine de munte, rom alb și 300 ml miere la 1 litru alcool

Dar nu aș 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 excelentă!). 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 ficățeii de pui în unt…

SARAMURĂ

• 2 ardei iuți
• 50 g oțet
• 500 g sare grunjoasă
• 1 l apă
• verdețuri (pătrunjel, țelină, leuștean, cimbru, mărar)

• 2 kg pește de apă dulce, de preferință pește alb – bibani de 200-250 g, mârlițe (știuculițe) sau strapazani (șălăiași) de 500 g, (dar merge și orice alt pește)

• Se pune apa la fiert
• Pe plita încinsă moderat sau pe o tablă așezată pe jar blând se așterne 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 așază 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 carnea 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 presară cu verdeață și ardei iute tocat
• Se stropește cu puțin oțet (lămâie pentru obrazele fine)
• Se toarnă apa clocotită 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 verdeață dintr-o grădiniță dintre stufuri.

Dar uite că tot lucrarea veche e bună: carnea 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 Mavrodin sau din alte vii de pe lângă Dunăre. E un vinuț alb totuși, nici prea mare nici prea mic, cinstit și de masă 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 bineînțeles la locul lor
• Se obține un fel de roată care se așază pe sarea încinsă cu solzii în jos
• Dacă aveți o cratiță destul de mare, așezați-o pe plită (tablă) peste pește, cu gura în jos, să se coacă carnea mai uniform
• Dacă nu-i vas, după douăzeci de minute peștele se întoarce cinci minute și pe fața 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
- In zeamă 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“ franluzească, la care un păhărel de Reisling **de Dealul Viilor-Mehedinți**, sec și triumfal, ar echilibra o lucrare cam princinoasă stomacului nostru fragilizat.

CASTRAVEȚI MURAȚI DE VARĂ

Principala condiție a valahului ce pune murături și vara: prospețimea. Deci, să fie castravețiii tari, mici, lucioși, să respire sănătate și tinerețe.

- 5 kg castraveciori
- sare, 2 linguri la 1 litru zeamă
- 2 căpățâni usturoi
- mărar uscat, crengi

- Castraveciorii se potrivesc în borcan (unii le taie capetele, să se mureze mai repede) cu căței de usturoi pe ici pe colo, și se căpăcesc cu crengi de mărar
- Apa cu sare se pune la fiert, și, după ce a clocotit 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, smântâna, făina 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

Coptul:

- 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 înțeapă cu furculița (marcați bine unghiurile) și se dă 1 sfert de oră la cuptor încins
- Se scoate tava, se așternmerele, se acoperă cu a doua foaie, care și ea se înțeapă cu furculița
- Se dă la cuptor 1 jumătate de ceas

Taină: Plăcinta se taie mai ușor când e călduță.

- Plăcinta se scoate mai ușor din tavă când s-a răcit dar e bună caldă, așa că, după ce ați dizlocat-o, reîncălziți-o!

CAȘCAVAL 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 feliile acestea în untul încins, se presară cu picanterii, se acoperă cu un capac
- Pe foc se lasă nu mai mult decât e nevoie ca să se înmoaie
- Se oferă imediat, în tigaia în care s-a prăjit

Mult mai banal decât „fondu“-urile franceze (care se fac într-un cor savant de cinci-zece brânzeturi, în amestec cu vin alb licoros – e și o mașinărie specială, cu cărbuni și zeci de tigăițe, un cuptoraș care se pune direct pe masă) cașcavalul la capac – mâncare de târgoveți și de cârciumă – depinde mult de pâinea cu care se asociază.

Imi place, gros cum sunt la gusturi, cea neagră, de secară, caldă de proaspătă sau prăjită. 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 prințul 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
- piper, mărar
- 1 albuș ou mare
- 30 g făină
- 30 g orez
- 1 linguriță ceapă tocată

Zeama:

- 1 kg oase vițel
- 1 ceapă
- 100 ml smântână
- 1 1 borș
- 1 ardei gras
- sare
- 1 roșie
- 1 gălbenuș
- 2 l apă
- 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-așa-i în România)

- Se curăță ceapa și albitura, se rad mărunt
- Se pun la fiert 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 clocotind
- Se lasă să mai fiarbă, încet, acoperit, încă o jumate de oră cu perișoarele înăuntru
- Se adaugă borșul, să fiarbă 2-3 minute
- Se potrivește de sare
- Se aromează cu leuștean tocat, se drege cu smântâna 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 **Ielelor**, 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 ți se fură Leuștean din grădină, ți se vor usca toate verdețurile. În Carpați, rădăcina Leușteanului se pune în jurul sicriului 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 căpățână 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 fiert în 3 litri apă, cinci ore, opt ore, o noapte
- Se scoate carnea, se dezosează; zeama se lasă să scadă cremă până la 100-200 ml
- Se taie 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 fierbinte

E tot o fiertură muntenească, în fond, dar mult mai tare, mai nervoasă! Trebuie mai degrabă „atinsă“, calmată, cum se face la aprigele înfruntări de hochei, cu muzică lejeră.

Deci nu o tărie v-aș recomanda, ci un vin alb, subțire, demidulce chiar (după cum vedeți, toate canoanele și credințele se-ncearcă 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 Gheorghiță 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 ieșiți 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) mâncând, 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 mănânci, 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 fiert 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 foi
- Se împarte aluatul în 4 bulgări și se întind 4 foicele (logic!)
- În mijlocul fiecărei 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 foaie se împăturește și încrețește
- Se unge tava, se potrivesc plăcintele
- Laptele prins 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 vii întinse, cu un strugure alb-ruginiu.

Vinul lor roșcat e ciudat: ai zice că-i căpșunică dar parcă totuși are ceva nobil. Dacă-l 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 târgoveț, 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 presară 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 peștii
- 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

Tainâ: Se desărează 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 (opărite, curățate, belite), marginile porcului și ceva oase vită sparte se pun la fiert în 3 litri apă; se culege spuma
- Se toacă ceapa, morcovul, țelina și se pun la fiert cu carnea
- 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 presară 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 ciocănele 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 șale. Pripită va fi mămăliguța!

- 2 litri apă
- 1 lingură sare (sau câtă vă place)
- 600 – 700 g mălai

- Apa sărată se pune la clocot
- Când apa fierbe, se presară mălaiul ploaie și se amestecă până se face pastă (atenție la cocoloașe) și se-ntărește cât de cât
- Se netezește, se mai încinge o dată bine, să răsufle din rărunchi, se răstoarnă 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 îndoiește 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 forța 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 grăsime, roșii ori bulion, ceva sare și piper, și, eventual, o groșală de făină – făcută la cantină. Ce-i o tocănița? 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 intrarea 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 morcovi tăiați felii, fie câteva tulpini de praz îmbucătățite, fie dovlecei, țelină, sau altă verzitură (ciuperci bunăoară) – iese **„tocană de cartofi cu carne“, „tocănița de carne cu țelină“,** etc.

Românii pun la tocană ce nu merge la friptură: bucăți mai grase și oscioare căptușite cu cărniță. 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-l 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, diminutivală, 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 pahar vin
- 1 lingură oțet
- 1 vârf cuțit cimbru uscat
- 1 kg ciuperci, din cele cărnoase, ce se întăresc la fiert – păstrăviori de fag, mânătărci, ciuperci albe de cultură

Sos

- 1 lingură untdelemn
- 3 căței usturoi
- 1 lingură oțet (sau cât vă place)
- puțină zeamă de la ciuperci
- verdeață: mărar, pătrunjel

- Ciupercile se grijesc bine în mai multe ape; asta e mai ușor dacă se rupe piciorul de pălărie
- Se pun la fiert într-o zeamă de 1 litru apă cu piper, sare, vin, oțet și cimbru
- După un sfet de oră de clocot ciupercile se scurg și se lasă să se răcească
- Verdeața 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 crescuți prin Giulești și Bolta Rece urlă de bucurie – li se pot adăuga alte diferite sosuri și mai ales maioneze (ca să devină, din salată – acompaniament, salată solistă). O maioneză clasică – 1 ou, 1 pahar ulei – poate fi amestecată cu mărar tocat, o lingură de smântână acrișoară, piper, zeamă de lămâie, câțiva căței de usturoi pisați și iaca o minunăție.

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 clocot, se pun vișinile să fiarbă 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 patrida, strigau (cu tablele-n cap) „Hai la placsinte, palicarii!“ și trăgeau, isterizați de căldură, trecătorul de mânecă. Cârnățarul se mulțumea să deschidă larg cuptorul, să iasă damf amețitor, urmărind, cu rânjet diabolic (nu-i așa?) cum încremenea trăznit, mahalagiul, cum venea întins, hipnotizat, la tejghea, tras de miros ca pe sfoară.

Iarna era și mai simplu: țuica și vinul fiert 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-l și de masă, și se lasă să se repauseze 1 jumătate de oră

Umplutură:

• 100 g unt
• 1 – 2 cepe
• sare, piper, cimbru praf
• 1 păhărel mic de țuică
• 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 bucată 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

Tainã: dacă focul arde foile de deasupra, fără ca miezul să se fi pătruns, se acoperă tava cu o coală de hârtie.

O plăcintă muntenească cu carne ne trimite cu gândul la niște vii 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).

BORȘ ROMÂNESC

(Maria general Dobrescu „Bucătăria modernă“)

• 500 g piept vită
• 1 os mare, cu măduvă
• 1 – 2 litri supă de carne
• 2 cepe
• 1 morcov
• 1 felie varză
• 1 jumătate rădăcină pătrunjel
• 1 sfeclă
• 1 jumătate păstârnac
• 1 jumătate țelină
• 4-5 cartofi
• 1 jumătate litru borș
• sare, piper boabe
• 2 dl smântână
• foi verzi de leuștean, mărar, pătrunjel
• 3 pătlăgele roșii (merge și bulionul, 2 linguri)

• Carnea și osul spart se pun la fiert 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 tăieței
• Pătrunjelul, sfecla, păstârnacul, țelina, roșiile se opăresc și se taie așa, mai mărunt
• Cartofii se taie cubulețe
• Borșul se fierbe separat, cu 1 ceapă
• După 3 ore de fiert 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“, „Ouăle și ce foloase dau ele“) și câteva cărți de bucate monografice, cu sumar și registru complete. Fiind tomuri serioase, simfonice, groase cât cărămida, 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 limpede 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; cartea 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 romăncelor de la țeară au datină chiar in ziua cea dintâi a Postului mare, adică luni, de a înăcri sau a umple ***borș****. lar 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 borșeică, borșeriță, borciușcă, putinică de borș, budâi de borș, și budăiaș de borș, toarnă după aceea uncrop clocotit peste dânsele, le amestecă bine și lasă puțin ca să se răcorească; pe urmă pun huște în borșeică anume ca borșul umplut să dospească și să se înăcrească mai repede.*

O seamă de romănce, 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 morcovi potriviți • 2 ouă
• 1 legătură mărar • sare, piper, după gust
• 1 felie groasă de franzelă înmuiată în lapte
• 2 cartofi, nici prea mari, nici prea mici
• făină cât trebuie pentru o tăvăleală generală
• untură (untdelemn) cât să prăjească o tavă de chiftele
• Se toacă cepele (altădată se și rumeneau în puțin ulei), morcovii, cartofii, mărarul
• Pâinea se scurge bine și se toacă și ea
• Se amestecă bine carnea 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 chiftelițe rotunde, cât nuca, și se tăvălesc prin făină
• Se încinge untură destulă, să le îmbrace până la jumătate, și se pun chiftelițele 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 căpățână de usturoi la tocătură, să-i urce damful.

CHIFTELE CU SOS DE ROȘII

• Chiftelele fierbinți de mai sus așezate frumos într-o cratiță

Sos

• 2-3 cești bulion de roșii nu prea gros • 1legătură frunze de țelină
• 1-2 lingurițe zahăr, după gust • piper, sare, doar un pic
• Se toacă pastă țelina
• Se fierbe 5 minute bulionul cu zahăr, sare și țelină
• Se toarnă peste chiftele și se pune pe plită, să dea în clocot 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 păhărel oțet
• 1 lingură zahăr (sau cât vă place) • 1 linguriță piper boabe

• 2-3 căței usturoi (facultativ)
• 3-4 foi de dafin
• sare, puțină

• Se pune la fiert 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 pârâind 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 restaurantelor!

Biata 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 ăsta 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, sârmă, pâine, păr, gloanțe, zgârciuri, în fine, nu mai insist că vă îngrețoșez.

Și totuși, a cui datorie este să „restitutio in integrum“ chifteluțele, la întreaga lor splendoare, dacă nu a ospătarilor și bucătarilor publici, direct răspunzători de prostituarea și degradarea lor totală?!

Prăjeală mai ales muntenească, chifteluța se potrivește oricând cu un vin sec, alb sau roșu. Îmi place ideea unui **Cabernet** tânăr de **Babadag –** la chiofté! – sec, energic, 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 vița produce diferit în funcție de pământ, expunere la soare, înclinație, și încă altele, multe, nu vreau să vă plictisesc. De asemenea, un vin se construiește încet, meticulos, depinzând de mii de amănunte, după sute de tehnologii, care de care mai rafinate. Culegi bobul azi, iese sec vinul, dar pierde din aromă, să zicem. Îl mai lași o săptămână, gata, e copt, dar are prea mult zahăr, iese 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 vițe celebre, super productive și valoroase.

Ar fi, repet, o eroare gravă, o mare pierdere patrimonială, o amputare a însușirilor și tradițiilor românești. Diferența de nuanțe e una, diversitatea e altceva. Francezii înșiși își caută 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 sufletul 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, fecioria, puritatea, sărăcia, zgârcenia, vârsta, boala și moartea omului.

Fecioara este asemuită cu oala nouă, fata „greșită“ cu oala dogită, iar femeia bătrână cu hârbul și oala hodorogită; când e bine arsă are glas frumos, când e nearsă sau ciobită sună răgușit etc.

De aceea, oala devine frecuent 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 noul 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 in care se furișează forțele malefice (dracii, moroii, strigoii, bolile), motiv pentru care, în momentele critice din viața omului (perioada de lehuzie, nopțile și zilele cât 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 neînsuflețit. 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 românii 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 sâmbetele morților și la moșii de peste an, în special la Moșii de Vară, erau, înainte de a fi sacrificate (colacul mâncat sacramental și oala spartă ritual) însuflețite.

Tehnica neolitică a obținerii și însuflețirii oalei de pământ este identică cu prepararea pâinii și colacului: pământul este zdrobit și fărâmițat 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 modelează oala, din aluat pâinea și colacul; oala este însuflețită prin ardere în cuptor, pâinea și colacul prin coacere în țest sau cuptor.

În vremurile biblice, Dumnezeu a modelat din lut omul după chipul și înfățișarea Sa (antropomorfismul indo-european), așa cum femeia neolitică modelase din lut oala și din aluat pâinea și colacul după chipul și înfățișarea Pământului Mamă (geomorfismul neolitic); Dumnezeu a însuflețit trupul suflând viață asupra lui, omul neolitic a însuflețit 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)
- 1 ceașcă mare făină (300-350 g)
- 250 g smântână
- 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

Umplutură:

- 500 g brânză de vaci
- 3 ouă
- 1 pahar zahăr tos
- 3 plicuri zahăr vanilat
- 200 g stafide
- 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 foi cât o tavă de cuptor

- Se unge tava cu unt apoi se presară cu 2-3 linguri de pesmet
- Se așază 1 foaie, marcând bine colțurile și înțepând-o cu furculița și se dă la cuptor 1 sfert de oră
- Se scoate tava – foaia are o frumoasă culoare aurie – și se presară restul de pesmet
- Se așterne 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 presărată cu zahăr pudră și caldă-caldissimă

ȘNIȚEL DE CAȘCAVAL

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 ciudățenia asta (creată probabil de un bucătar de vagon restaurant blocat de viscol la Chitila).

- 200 g caşcaval
- 2 linguri lapte
- 1 ou
- 3 linguri untdelemn
- 1 lingură făină
- piper

- Se taie caşcavalul în felii groase de un deget
- Se trece prin lapte
- Se bate oul cu făină și piper
- Se scurge caşcavalul 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 caşcaval de Brădet afumat, preferatul meu) merge cu un vin alb, jumătate dulce – jumătate parfum, un **Muscat Ottonel de Severin**, desigur, ars de soarele Dunării până a-nceput a mirosi a caisă răscoaptă. Dar mai abitir mă leg de un **Chardonnay de Murfatlar –** vin fierbinte, mirosind a fân proaspăt cosit 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 zeamă de varză limpede și parfumată
- 400 g zarzavat (morcovi, păstârnac, țelină)
- 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 bucățele cât înghite un om cuminte o dată
- Se toacă cât mai mărunt zarzavatul și ceapa
- Se pune carnea la fiert 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 fiert molcom se pune orezul bine spălat
- A fiert și orezul, 20 de minute, urmează desigur zeama de varză murată – potroaca – care sărează și acrește fiertura minunată
- Se mai dă în clocot 3-4 minute
- Se bat ouăle cu smântâna și ceva zeamă din ciorbă
- Se stinge focul, se drege cu ouăle bătute și se presară leuștean tocat

Potroaca înseamnă sărătură, nu altceva, o zeamă reparatorie care scoate în mod tradițional veninul din bețivi, mahmureala din nași și untul din bucătari. 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!), rădea 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, olimpiană! 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
- verdeață: – mărar, pătrunjel, leuștean, tarhon

- Ceapa și verdeața se toacă
- Celelalte – carnea 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 morcovi, pătrunjel, țelină, dovlecei, vânătă, ardei gras, cartof, conopidă, varză. Fasolea și mazărea se opăresc 30 minute în apă clocotită și sărată
- Se așază într-o tavă mai mare, întâi carnea cu sos, apoi legumele, cu uleiul lor cu tot și puțină apă de la fiertul fasolei
- Se sărează, piperează
- Se pune în cuptor, să scadă, acoperit, la foc mic, circa 30 de minute
- Se presară verdeață

Mă întorc uneori la vinul de buturugă (ananas, o mie unu, zaibăr, berbecel, pichet, sau cum Doamne i-o mai fi zicând), la roșuletul nostru cel de toate cănile, care o zbughește spumegând din butoaie 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 deoparte toate țâfnele, 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-aș vrea să fie, cum fac de-obicei, de mă chinui și mă zvârcolesc și nu merită, zău.

COMPOT DE MERE

- 1 kg mere tari, de toamnă
- 250 g zahăr
- 2 cești cu apă (ori mai puțină)
- scorțișoară, vanilie

- Zahărul se pune în apă cu mirodenii, la marginea plitei, să se topească și să fiarbă
- Merele se grijesc: se scoate miezul cu sâmburi, se curăță de coajă și se taie felii
- Când siropul începe să fiarbă, se pun merele pe foc minuscul, până-și schimbă fața

La fel se face **compotul de pere** ori de **gutui**.

Iar n-am ce vă pune 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 stilistico-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 mâncăm plăcinte bucureștene la București, mâine prânzim a 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 cârnați de Crăciun, mi-am citit și răscitit de o mie de ori cartea! Că nu rețetele, mâncatul și adunatul de mâncări, douăzeci de ani, prin toată țara, a fost partea grea, ci așezatul lor, ca să nu v-apuce râsul citind „la Halmeu, pe dreapta, lângă Tulcea"…

Așa că să facem o înțelegere: v-o fi dumneavoastră foame și sete (de exactitate) 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 mănâncă 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 siretene, dar numai câteva borșuri prutimorfe, cum „aranjați“ să prindeți vreo idee de ordine și simetrie printre excesele acestea?)

Totul 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 prieteni și la câini, că ei ne iubesc și ne mănâncă așa 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-Romanați.

- 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 îndesați

- Se curăță castraveții de coajă, se taie felii de două degete, se sărează puțin
- Se pune apa la fiert 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“ așa, ca un moft final, lumea zice că e un aperitiv de nici nu mai mănânci altceva

Moșii de Sânziene *sunt pomeni date pentru morți în ziua de Sânziene, reprezentând primele legume (castraveți) și fructe (mere văratice, caise, zarzăre și pere) care se coc în preajma solstițiului de vară (Oltenia, Banat).*

ÎNTOARSE DE VINETE

- 3 vinete mari
- 150 g brânză de burduf
- 150 g brânză de vaci
- 1 ardei gras
- 1 fir praz
- 6 căței de usturoi
- 1 roșie
- sare, piper
- 2 ouă
- rozmarin, leuștean, pătrunjel, mărar

- 2 linguri de ulei de floarea soarelui

- Se taie vinetele în lungime în felii subțiri
- Se prăjesc în ulei până devin aurii pe ambele părți
- Se scurg de ulei pe hârtie absorbantă
- Se sărează și se piperează
- Se amestecă brânza de vaci cu brânza de burduf, cu ardeiul, prazul și roșiile tocate, cu usturoiul pisat, ouăle și verdeața tocată și se presară peste vinete
- Se dă la cuptor

Suntem în Câmpia Dunării, la Carmen Oprescu acasă! E vară: legume, zarzavaturi, o fărâmă de brânză! Vinul trebuie să fie glacial, un pic dulceag poate, ca vânăta bine coaptă, deci **Pinot Gris de Murfatlar** sau **Tămâioasă de Ștefănești**.

MUSACA DE VARZĂ

În Teleorman, chiar la Alexandria, se face o musaca care seamănă mai degrabă cu o coptură ardelenească.

- 1 pahar orez
- 1 varză
- 2 cepe
- 1 pahar untdelemn
- 6 ardei grași
- 1 kg roșii
- 1 pahar smântână
- 500 g carne slabă de porc
- 1 cană supă de carne
- 1 lingură pastă de roșii
- 1 linguriță pastă de ardei
- 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 fiert
- Varza se toacă mărunt (dacă e acră se spală bine în 2-3 ape, să se desăreze)
- Când a fiert 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 taie roșiile și ardeii felii
- Pe fundul cratiței 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 așa până se termină; căpăceala e de varză, ardei și roșii
- Se toarnă supa, smântâna, 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 căpățâni usturoi (sau mai puțin, dacă nu vă place un gust agresiv)
- 1 pahar iaurt (în post nu se mai pune, dar tot bună rămâne)
- sare, la poftă
- 2 linguri oțet bun

- Se grijește fasolea, se taie bucăți de 3-5 cm, se pune la fiert
- 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 presară mărar

Tainã: Fasolea nu se fierbe să se deșire (că se face piure când o amestecați) se ia de pe foc cu puțin înainte să se-nmoaie 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 vedeți în cărți de bucate mai vechi, cele dintre cele două războaie și mai 'nainte: așa se cheamă, tocana 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 (spată, piept)
- 500 g roșii răscoapte
- 150 g untură
- 1 linguriță boia
- 2 cepe mari
- sare, piper

- Ceapa, ardeii, roșiile se toacă mărunt
- Carnea se taie felii
- Se rumenesc feliile 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

- Se sărează-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 „stroganoff“ oleacă și tochitură o țâră! Las altora răspunsul, rigoarea e a oamenilor de știință așa 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 vița veche și istoria ei românească.

Păcat că prea puțini vinărari 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 câte sticle pe care scria 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)

Umplutură:

- 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)
- cimbru (facultativ)
- 2-3 linguri supă de carne
- 2 linguri orez (merge și fără)

- Ceapa se taie mărunt și se pune la călit
- Franzela se trece prin mașina de tocat
- 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 sărează, piperează

Tainã: 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
- 1 pahar supă de carne
- 1 păhărel vin
- cimbru

- 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 nițel

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
- 1 lingură untură (2 linguri ulei)

- 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: (gătească dâmbovițeană mai ales)

- 6 cartofi frumoși
- grăsime

- Se curăță, se scobesc, se umplu, se așază 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
- 2 roșii
- 1 pahar smântână

- Se taie dovleceii în două, pe lung sau pe lat, cum vă e mai la-ndemână, și se scobesc
- Se umplu, se așază în cratiță, se acoperă și se împănează 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 carnea, cam 3 sferturi de oră
- Se oferă cu smântână

VINETE:

- grăsime
- 2-3 roșii
- 100 g cașcaval
- 6 vinete potrivit 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 cratița unsă
- Se toarnă sos
- Roșiile se taie felii și se înșiră 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 muntenească, 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 înșenina 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 căpățână usturoi
- 5 cepe
- 2 legături groase de mărar
- 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 fiert, în 3 l apă, cu 2 cepe
- După 1 oră se scot, se scurg, se toacă cu încă 2 cepe crude
- Se toacă verdeața
- Se freacă burțile tocate cu jumătate din verdeață, sarea și piperul pisat
- Se umple burta nefiartă, se coase bine, se dă la fiert 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 fiertură
- Se toarnă usturoiul peste burtă; sosul n-ar trebui să fi rămas mai mult de 1 litru
- Mai fierbe încă o jumătate de oră, să se îngroașe sosul ca lumea
- Se scoate din cuptor, se presară cu verdeața 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 blând.

După câteva tocmeli 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 delicatețe și nerv sportiv, și mai ales finețe în gust.

Taină: Regula, devenită pravilă strașnică pentru mulți, cum că vinul roșu se bea la temperatura camerei, e din ce în ce mai relativă: pe vremea când s-a bătut în cuie legea asta, între zidurile groase ale castelelor frânce nu erau mai mult de paisprezece-optsprezece grade. Or, în chițimiile noastre de la etajul opt, vara, sunt patruzeci de grade sub pat ! În etuva asta vinul roșu „șambrat“ devine un ceai cu emanații grețoase !

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 mână de mazăre verde
- 1 vărzucă mititică
- 1 sfeclă mică
- 1 mână de fasole verde
- 1 castravete
- 1 gulioară
- 1 dovlecel
- 3 roșii
- 1 conopidă tot așa
- 1 vânătă
- 2 ardei grași
- 1 praz

Dres:

- 2 ouă
- sare, piper, după gust
- 1 ceașcă lapte bătut (iaurt, smântână, zer, jintiță)

Verdeață:

- leuștean, mărar, pătrunjel, țelină
- Zarzavatul și legumele se toacă zaruri mari de „Nu te supăra frate“
- Mai întâi se pun la fiert în 2 litri apă zarzavatul, fasolea și mazărea, varza, gulioara, sfecla, roșiile, ardeii grași
- După 20 de minute de la primul clocot se adaugă cartofii, vânăta, dovlecelul, castravetele, conopida, să fiarbă mărunt încă 20 minute
- Se bate dresul cu sare, piper și puțină zeamă din ciorbă
- Se toacă verdeața
- Se drege ciorba, se presară verdeață

Taină: Ciorba asta mai groasă iese perfectă dacă, în loc de apă, puneți supă de oase. Dacă o mai și acriți, cu ce o fi – măcriș, agrișe, corcodușe verzi etc. – iese divină.

Fiertură oltenească dar și muntenească, de toamnă frumoasă, când ardeiașul iute și o țuică moale de Băilești, de-o bei cu cana (cum îi plăcea amicului Amza Pellea, Dumnezeu să-l ție la loc cu de toate, că mult a iubit viața și lumea omul ăsta) dau ciorbei strălucirea pe care numai românii știu să i-o dea!

MÂNCĂRICĂ ȚĂRĂNEASCĂ

- 600 g carne de vițel
- 500 g pătlăgele roșii
- 400 g carne purcel
- 200 g unt
- 10 cepe
- puțin piper, sare
- 15 ardei grași roșii
- 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

• Roșiile 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 tocat verdeața, și verdeață
• Acum, cratița se pune la cuptor vreo oră, acoperită, să nădușească până-i gata carnea

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 tocat în sos – cu azimă proaspătă, puțin hrean și o cană spumegândă de Sauvignon tânăr de Crușețu și mi s-a părut Oltenia de zece ori mai frumoasă!

HREAN OLTENESC

• 4 linguri hrean ras pastă
• 1 linguriță sare
• 1 lingură oțet
• 2 mere rase
• 2 linguri morcov ras
• 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 departe, mai ales pe la conacele muntenești și oltenești, 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 ceașcă de vin licoros (tare și dulce)
• 1 pahar de cognac (de Segarcea!)
• 1 kg zahăr tos
• 1 litru apă
• 1 praf de scorțișoară

• Se curăță perele de pieliță și de sâmburi (dar nu și de codițe, ce rămân ca un alt chichirez în farfurioara de cristal)
• Se presară cu zahăr pisat și scorțișoară, se toarnă apă și se pun la fiert, 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 morcovi
• 2 roșii mici decojite
• 1 dovlecel
• 4 cepe mici
• 1 pahar smântână
• 100 g mazăre fină
• 3 linguri de ulei
• 1 ardei verde mic
• 1 vânătă
• sare, piper, tarhon
• 1 conopidă
• 4 cartofi
• 6 ouă
• 1 ardei capia mic

• Se curăță și se taie în cuburi toate legumele
• Într-o tigaie 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 smântâna, sarea, piperul, condimentele
• Se amestecă cu legurnele
• Se varsă amestecul într-un vas ce merge la cuptor – foc mic; e gata când e rumenit

Așa e vara oltenească: iei de toate din grădină, mulgi vaca, cauți prin cuibar și gata masa. Vin nu mai e din mai, așa că te mulțumești cu bere blondă răcită în fântână.

CIORBĂ OLTENEASCĂ DE VĂCUȚĂ

• 3-4 kg oase mari
• 1 morcov
• 1 pătrunjel
• 4 cartofi
• 1 pahar smântână
• 1 kg carne de văcuță
• 1 păstârnac
• 1 fir de praz
• sare, câtă trebuie
• 2 cepe
• 1 țelină mică
• 1 cotor de varză dulce
• 1 legătură leuștean

• Oasele sparte se pun la fiert în 2 litri apă rece
• Carnea se taie bucățele
• Când s-a spumuit bine și au și fiert 1 oră, oasele se scot, ce-i bun pe ele se pune înapoi în ciorbă, se mai adaugă apă și se dau oasele la câine
• Se pune și carnea la fiert, 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 fiert, nu și cartoafele, care mai așteaptă 1 jumătate de oră
• Acum se pun și cartofi, să clocotească mărunt, încă 20 de minute
• Se toacă verdeața
• Se potrivește de sare, se ia de pe foc, se presară verdeață, se toarnă smântâna

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 • 2 morcovi, tot tineri și fragezi
• sare, piper, paprică • 1 lingură pastă roșii
• 2 legături de mărar • 200 ml supă de pasăre
• 200 g iaurt • 200 g carne albă (piept pui dezosat)
• 6 vărzuce, cât mâții cei mici și orbi, abia născuți

• Varza se împarte în patru sau se toacă fideluță
• Carnea se taie cubulețe, 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 Drăgășani** 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, sfârșind 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

Dovlecei găsești pe toate cărările și autostrăzile Europei, dar, ca și roșiile 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, lusitane, arabe, saxone, șvabe) devin românești, în cazul de față afectat mehedințene.

• 1,5 kg dovlecei mai mărișori • 2 roșii

Umplutură:
• 100 g unt • 4 ouă • 1 legătură mărar

• 1 ceapă • 500 g carne slabă tocată de vițel
• sare, piper, după cum vă e voia și sănătatea

• 2 ouă se pun la fiert 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 așa, în coajă, că-i fragedă
• Se scoate miezul și se scobește 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 cubulețe roșiile
• Se încinge untul, se pune ceapa la rumenit; se stinge cu roșii și miez de dovlecel

Unirea cea mare:
• Într-o cratiță unsă cu puțin unt se așază 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, a și scăzut zeama
• Se toarnă smântâna, se mai lasă cât să dea în trei clocote
• Se presară mărar, acum sunt cum nu se poate mai buni

Fiind potrivire oltenească, mă-ntorc la vinurile de **Drâncea** sau de **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… ardelenești de origine, Seină și Corb, iar Cabernetul de azi e și el excepțional.

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, înlocuind, de ochii lumii, carnea 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 iei **Roșioară** tânără, să fiarbă-n ulcică. Sau, dacă vrei să-ți inviți prietenii și să ți-i faci dușmani (că invidia asta face) iei **Sauvignon Alb de Corcova**, tot din Mehedinți, ca și Roșioara, dar mai de pahar (deși eu aș 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-l 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-arămiu

Am gustat cu mari ezitări o bucățică 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 grăsime.

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, nimeni nu știe ce se întâmplă cu ele, unde ajung și cine le bea !

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 cărui general, vai, merituos).

- zarzavatul (cam 500 g): ceapă, morcov, păstârnac, pătrunjel (rădăcină!), țelină (tot rădăcină!)
- acreala: borș (cam 1 litru), aguridă, măcriș, corcodușe verzi, zer, jintiță, oțet, potroacă
- dresul (cam 100 ml): smântână (iaurt, lapte prins) bătută cu ou
- verdeață: leuștean (o legătură)

Reunind prima și măcar încă două 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 sfârșește 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 asocieri: 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
- verdeață: leuștean
- 200 g tăieței de casă sau zdrențe
- acreală: 1 litru borș (0,5 l zer, 2 pumni de corcodușe verzi, 1 pahărel oțet etc., 0,5 l lapte prins etc.)

- Se pun la fiert, 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 fiert, 30 de minute

- Se pune borșul la fiert, separat
- Se fac tăiețeii sau se pregătește zeama groasă de zdrențe
- Se toacă verdeața
- Se bate oul cu puțin borș, să dreagă, și verdeață
- Se adaugă ciorbei borșul și tăiețeii (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 ml supă vită
- 1 pahar vin alb sec
- 50 g piure ardei gras și roșii
- 500 g carne vițel tocată
- 2 ouă
- sare, piper, 1 linguriță miere
- 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 carnea, ouăle, sarea și piperul
- Se umplu „țevile“ de praz, se rumenesc în unt
- Se sting cu supa fierbinte 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 rumenească frumos încă 10 minuțele

Galbenă de Odobești scrie pe mâncărica asta inventată în Moldova, dar mâncată mai ales la Băilești și Caracal (pentru că Galbena ghidușă și energică, cu neastâmpărul 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
- 1 roșie coaptă
- 3 fire ceapă verde
- 1 tulpină praz
- 1 lingură muștar
- 10 g sare
- mărar, leuștean, pătrunjel

- Se rade prazul, se cojește roșia
- Se freacă toate până se leagă
- Se adaugă verdeața, 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 știevie, măcriș, urzici, păpădie, podbal, untișor) 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 ou
- piper, sare (după gust)
- 1 litru borș
- 1 ceapă
- verdeață: leuștean
- 200 ml iaurt
- 1 morcov
- 1 linguriță hrean ras
- 1 căpățână 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 fiert 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 leuștеanul
- Se trage de pe foc, se drege cu iaurtul bătut și hrean, se presară leuștеanul

După cum vă spuneam, la olteni, zemurile de buruieni sunt un fetiș cu multiple înfățișări.

*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 plescaiță.*

Cele mai multe romînce însă, nemijlocit după ce au umplut borșul, descântă cărbuni, iau apoi trei dintre cărbunii descântați și, făcând mai întâi cruce cu dânșii 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 apoi apropia de putinica cu borș.

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

TOCANĂ OLTENEASCĂ

- 200 g cârnăciori
- 3 roșii mari, răscoapte
- 1 legătură mărar
- 1 pahar untdelemn
- 5 tulpini de praz
- 6 cartofi mari
- 1 pahar vin alb
- sare, câtă credeți că îi trebuie
- 2 ardei grași
- 1 ardei iute (ciușcă)
- 1 legătură pătrunjel

- 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 clocote
- Se curăță cartofii, se taie îmbucături
- Se adaugă 1 ceașcă cu apă la tocană, se acoperă, să fiarbă 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 pătrunjel

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 entuziast de cântece imbecile (spune-mi ce cânți 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 unii ani, plată (românii spun, superb, „apoșită").

Cu toate astea, 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 depuneri 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 rămăsese sticla de Roșioara, adusă probabil pentru analize și uitată în fundul dulapurilor

A ignorat paharul meu gol și pofticios, 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

- 3 linguri zahăr
- 5 ouă (gălbenușe)
- 3 linguri făină
- 1 pahar smântână
- sare
- pătrunjel verde
- 1 kg de coacăze coapte (vișine, prune văratice, caise, corcodușe coapte)

- Se grijesc fructele de cozi ori sâmburi
- Se pun la fiert în 2 litri apă cu zahăr circa o jumătate de oră; cât scade, atâta rămâne, că doar n-o să purtăm grija tuturor
- Se bat gălbenușurile, se amestecă cu făina și smântâna, apoi cu supa de fructe călduță
- Se potrivește de sare, se presară pătrunjel

Mâncare de post și de Oltenia la rădăcină, chisălița asta domnească e nici așa nici altcum, și nici supă sau compot nu e. Dar e bunisssimă (rece!) și trezește nostalgii.

TURTĂ DE PRAZ

Aluat:

- 250 g făină
- 125 g unt
- 1 gălbenuș de ou
- 1 jumătate linguriță de sare

Garnitura:

- 800 g praz
- 50 g unt
- 2 gălbenușuri de ou
- sare, piper

- Se face un aluat cu făina, 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 Baialdî carne și sos românesc.

- sos românesc, 1 ceașcă
- 6 vinete
- 1 căpățână 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
- Vinetele se taie îmbucături, se sărează și se lasă să se scurgă, între două funduri de lemn, 1 sfert de oră
- Carnea rumenită fiind, se stinge cu apă, cât s-o acopere
- Când s-au scurs vinetele, se sbicesc între petice uscate 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 cartea mea) și se toarnă peste carne
- Roșiile se taie felii
- Usturoiul se toacă
- Când carnea mai că a fiert, se adaugă vinetele prăjite, roșiile, 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: Vinetele pot fi puse, imediat după ce au fost scoase din tigaie, pe sugativă, să se mai ușureze de grăsimi.

Înainte de a pune vinetele la fiert, mâncărica se poate degresa și ea, dacă așa vi se pare mai bună.

Untul amestecat cu ulei e mai bun pentru prăjit.

Subtilitatea mâncărilor de vinete cere, cred eu, un vin mai exotic.

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 I kg
- ulei destul (untură!)
- sare, piper, paprică

- Puiul scutit de tacâmuri și mărunțaie se freacă cu sare, piper și boia
- Se încinge grăsime într-un ceaun, cât să acopere păsăroiul
- Se pune puiul gras și cărnos să fiarbă în untură (asta usucă și închide pieile în uluitoare scoarțe roșii-arămii) cam o juma' de ceas
- Se oferă cu mujdei smântânos, pâine caldă și șervete 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 **Băbească 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 pădurarului Ionică din Hunia-Maglavit – la aceeași masă cu un Petrache Lupu senil și decăzut care își bâiguia 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 scârțâit metafizic de roți de căruță.

SALATĂ DE CASTRAVEȚI

- 2-3 căței 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 sărează 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 borș, ci și cu zeamă de varză.

- 3 morcovi
- 2 cartofi
- 3 – 4 roșii
- 3 pătrunjei
- 3 cepe
- 1 litru zeamă de varză
- 1 păstârnac
- 1 ardei gras

• verdeață – 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 fiert în 2 litri apă
• Zeama de varză, limpede, parfumată, acrișoară, se pune și ea pe foc
• După primele clocote ale fierturii 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 fiert, 20 de minute
• Verdeața se toacă și se presară peste ciorba fierbinte

Tainã:

Dacă, fără ciușcă, ciorba asta pare handicapată, atunci gândiți-vă ce cred cei din Corabia dacă le-o puneți 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

• Țelina 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 înmoaie pâinea în lapte, se amestecă cu carnea tocată, sare, piper
• Se pune carnea 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
• Țelina se întoarce, să se rumenească țe ambele părți
• Se unge bine un vas mare cu unt, se presară pesmet
• Se așază feliile 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 c-a fost pe-acolo
• Se prăjește ceapa tăiată peștișori și mai mărunt
• Se prăjește și făina 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, roșiile se rumenesc încet, arătând că se apropie sfârșitul cel așteptat
• Se bat ouăle bine cu smântână și se toarnă peste musaca, să ascundă ce-au pățit roșiile
• Când s-a colorat arămiu deschis smântâna, 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 forțos 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 arogantă, a născut următorul dialog profund: „Costică, ce bem noi aici, cu musaca de țelină, sânge de câți draci?“ „E vin de Jiu, drăguță Radule, vin vechi de Jiu, n-o fi de mirare să fie și draci și îngeri în el!“

SOS DE MĂCRIȘ

Românii nu-s prea tari 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 ici și colo câte un lichid de udat carnea și-nmuiat dumicatul de pâine, cum e sosul acesta oltenesc.

• 1 farfurie de măcriș bine grijit
• 2 linguri de făină
• 1 ceașcă zeamă de carne
• 1 lingură cu vârf de unt
• 2 linguri de smântână
• sare, câtă vă place

• Se toacă măcrișul și se pune la prăjit în unt cam un minut, nu mai mult
• Imediat se adaugă făina și smântâna, să dea în câteva clocote ratate
• Acum se toarnă zeama de carne, se sărează și se lasă să fiarbă cu adevărat, să scadă

UN PRANZ ARMÂNESC

(Mulțumesc doamnei Irina Paris)

CORNURI MACHEDONEȘTI

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, așa cum se cuvine la oameni cinstiți, singuri și dușmăniți 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 înmoaie 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 așază 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 bucățică 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) – aromânii sunt, de milenii, oieri și cărvănari“ (cărăuși 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
- 600 g făină
- 5 ml oțet
- 100 ml untdelemn (pentru uns tava)
- 350 g untură (azi se pune margarină)

- 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 băsici, care se lasă – acoperit – în repaus binemeritat o jumătate de ceas și mai bine
- Se împarte aluatul în aproximativ 30 de bucăți
- 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 așază altă foaie, care se unge și aceea, apoi alta, se unge și tot așa, 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 (știevie, urzici, praz)
- 300 g telemea oaie
- 100 ml untură (azi, untdelemn)
- 5 ouă
- 200 g lapte bătut (iaurt))

- 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 așază o foaie în tavă, peste ea se întinde umplutura; apoi o acoperim cu o altă foaie, lipindu-se ușor marginile – așa se umple tava cu „pite“ care se pun în cuptorul încins, la foc potrivit, circa 30 minute (până se rumenesc)

II
- 100 g telemea de oi
- 4 ouă
- 3 cepe
- 150 ml lapte
- sare, piper, după gust
- 1 kg carne tocată slabă de oaie (vacă, porc)

- Se 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
- 150 ml lapte
- zahăr vanilat, după chef
- 50 g unt

- Se rade dovleacul, se înăbușă cu puțină apă clocotită, se fierbe în lapte până se-nmoaie
- Se freacă cu zahăr și unt, pe foc, până devine un piure, se umple „pita“

Porecliți „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 descurcăreți, 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 cârjă păstorească, uitată într-un pod.

„Armânii“ mai fac o „pită“, 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 așază 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 astea 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 înfometatul 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 căpățână usturoi
- 200 ml ule i
- 800 g urdă de oi sărată

- Ardeii se prăjesc ușor în ulei, se curăță de pieliță, se taie bucăți
- Se așază straturi în borcan împănați cu căței 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? (apropo 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 dovada 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, aromânii: dacă întâlnirea traco-iliro-latină a născut armâna, o limbă indiscutabil soră cu româna – până la a fi considerată dialect – și asta 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 căpățână usturoi
- 1 lingură untură (untdelemn)
- 400 g brânză (ori caşcaval)
- 200 g șuncă afumată
- 4 ouă
- 200 ml lapte acru (iaurt)
- piper, cimbru, busuioc, după gust
- 1 linguriță sare (dacă n-au destulă sare brânza și șunca)

• Găina se fierbe, împreună cu măruntaiele
• Se toacă pastă usturoiul
• Se dezosează carnea, se toacă totul bucăți mici cu cuțitul
• Se unge o tavă cu grăsime și se așază jumătate din carne
• Se presară cu usturoi, piper, cimbru, busuioc
• Se acoperă bine cu straturi de brânză rasă, bucățele de șuncă 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 aromânii-i 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)
• 1 lingură ulei de măsline
• 1 legătură mărar verde
• sare, piper (după gust)
• 3 căței usturoi
• 1 legătură mentă verde
• 250 g castraveți

• Castraveții 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, descoperit de mine cu mulți, mulți ani în urmă la o casă de păstori „țințari“ din Cogealac-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 vița nu lipsește nici în Balcani nici în România.

• 1 kg urdă
• 1 lingură bună de mărar
• piper, sare după gust
• 2 cepe
• 1 ml untdelemn
• frunze de viță sau ștevie
• 3 linguri orez
• 2 ouă
• 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 înmoaie

• Se amestecă ceapa, orezul, urda, ouăle, mărarul, piper, sare
• Frunzele se umplu rulou
• Cratița se unge cu puțin ulei, se tapetează cu frunze
• Se așază 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 atâta cărnărie! Ar merge un vin care se bea singur, de sete, mai aproape de suc de struguri decât de alcool, ca **Gordanul de Severin**… Sau, 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, aromânii, pită dulce, dar mie-mi miroase de la o poștă a sarailie și a placsinta dulce grecească, deci a Balcani.

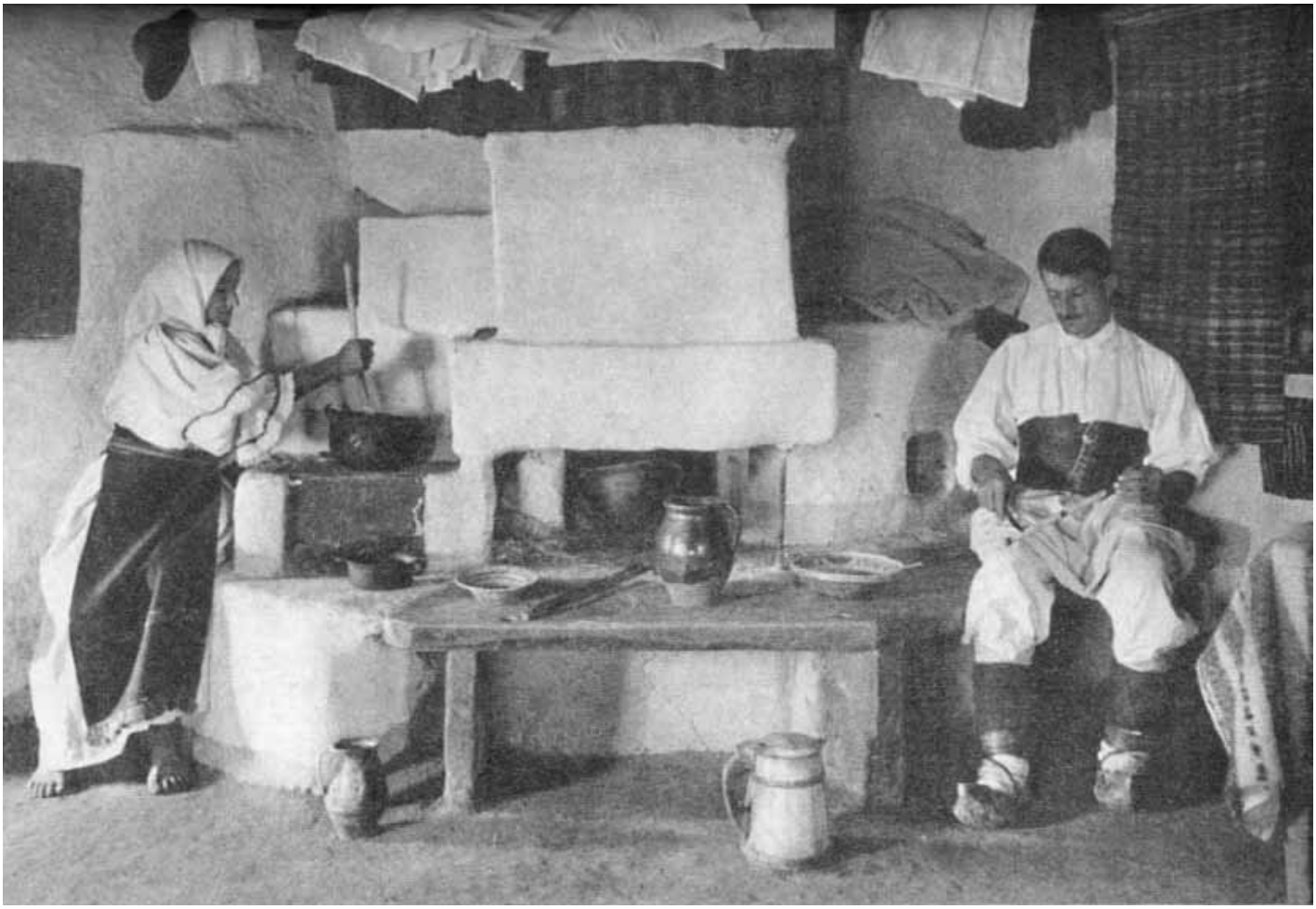
Aluat:
• 250 g făină
• 100 ml ulei
• apă
• sare

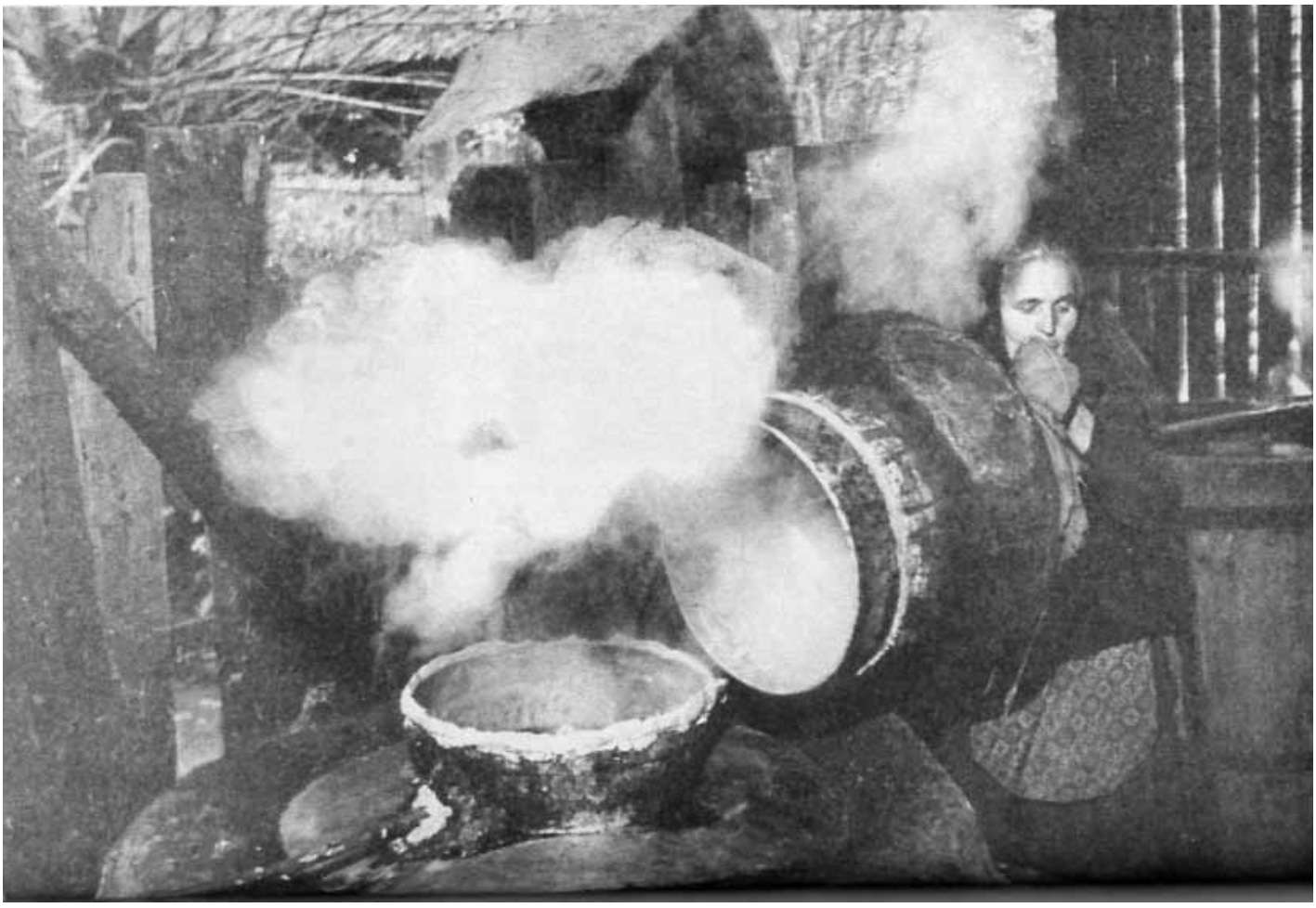
• Se frământă până nu se mai lipește de mână, se întinde foaie, se taie în bucăți late de-o palmă și lungi de două
• Se unge fiecare foaie astfel obținută cu ulei

Umplutură:
• 250 g nuci măcinate

Sirop:
• 100 ml apă
• 1 lingură zahăr vanilat
• 1 lingură zahăr
• coajă portocală (rasă)
• 1 lingură miere
• 1 linguriță rom

• Se așterne cu nuci fiecare foaie
• Foaia se rulează și apoi se încolăcește melc
• Se unge tava cu ulei, se așază 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

ȚĂRILE ȚUICII ȘI ALE VINULUI

De unde mă uit eu, de pe fundul cratiței, 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.

Țară a țuicii – Novaci, Vâlcea, Govora, Moroeni, Sălătruc, Pietroșița, Câmpulung, Domnești, Curtea de Argeș, Văleni de Munte, Breaza, Nehoiu sunt repere absolute ale prunatei 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 țărănească, de fierturi, 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 ș.a.

PÂINE DE SECARĂ

- 1 kg făină de secară
- 1 măruț de drojdie
- 1 lingură chimen pisat pudră
- 1 linguriță rasă de sare
- apă caldă

- 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)

Tainã: 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 rezeruat 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 păhărel lapte • 2 linguri smântână • 1 lingură sare
• 2 linguri chimen

• Se amestecă întâi făina cu unt, apoi se adaugă 2 ouă, lapte, smântână, sare
• Se frământă bine, apoi se lasă la rece, să se-ntărească
• Se taie tăieței subțiri și lați, se tăvălesc prin ou, sare și chimen și se pun în tavă, la cuptor, până se rumenesc

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 presară cu brânză rasă și se dau la cuptor iute, până prind puțină culoare

„Distrează fleanca“ (amuse-gueule) spun franțujii la așa fel de bucățele. „Să meargă vinul“ le spunem noi, cei câțiva flăcăi tomnateci și cheflii, bucuroși în seara asta 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 bucuroși nu numai pentru că vinul e bun, ci și pentru că, în sfârșit, îmbătrânim!

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 mărețe.

De abia de acum, eliberați de obsesia mică dar sexuală, a pârdalnicei tinereți, putem și noi să dăm omului ce-i al omului: cultură și tocăniță, fără limite, profunzime și sărățele muntenești, meditație și ciorbă de ciocănele 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 căpățână 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 fiert 1 sfert de oră în apă clocotită
• 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!)

Tainã: În loc de urzici, merge la drob orice buruiană: știevie, lobodă, știr, păpădie, podbal etc.

Ce-ați zice de un vinuț alb și sec de **Dobroteasa**, un **Sauvignon Alb**, zburdând 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 VOINEȘTI

- 1 kg cartofi + ulei pentru prăjit
- 600 g mazăre boabe + 50 g unt
- 1 ceașcă supă de carne
- 50 g unt
- sare, piper, după poftă
- 2 pui
- 1 ceașcă vin alb sec
- 8 roșii coapte
- 1 căpățână usturoi
- câteva crenguțe cimbru

- Puii se taie în două pe lung, se sărează-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
- Roșiile se curăță și se taie felii rotunde
- Când zeama a scăzut de se vede carnea ca niște insule de bazalt în marea de lavă clocotind, se căpăcesc 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, carnea 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-aș asculta, ci m-aș întoarce și spre răsărit, și nu m-aș 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?)

ȘERBET DIN FLORI DE TEI

Tot din Muntenia floralã 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 fiert o jumătate de oră într-un litru de apă
- Zeama obținută – rup se cheamă – se strecoară printr-un tulpan mai des și se pune iar pe foc
- Zahărul se dizolvă în rup, apoi, ca să se închege, se face focul iute
- Când clocotele se fac cleioase, se adaugă zeama de lămâie
- Se amestecă crema cât se poate, să-și schimbe fața, 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 pune 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 clocot
- Se toacă mărarul
- Se pune o tigaie cu untul la foc
- Se rumenesc cartofii în unt, încă 5 minute
- Se pun în castron, se presară mărarul, se toarnă și iaurtul frecat cu sare

Ușoară, ușoară ca fulgul, trufandalizând (trufaș!) în piețele bucureștene, mâncărica 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 g drojdie
- 600 g miere
- 5 lămâi
- 10 pălării de floare de soc (merg și flori uscate)
- mirodenii, după gust: vanilie, scorțișoară, nucșoară

- Într-un borcan de 12 litri se așază 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 sărăcia, dar, văzând câte lămâi și cât zahăr înghite (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 bolnave (să spună Ileana Dehelean cât a furat de la ceaiul nepoatelor),

Noi, care mituisem asistentele de la toate spitalele de diabetici ca să ne dea liste cu adrese de bolnavi (nu îndrăznesc să-mi amintesc că proiectasem un aparat de dializă ca să le luăm, la schimb, sângele cel dulce),

Noi, care convingeam familiile îndoliate (dându-le 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 așa nefolositoare,

Noi ne-am văzut brusc și dur concurați de cazanele de socată din toată țara! Dar să vă lămuresc 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 Ciolovan – cel mai curajos și mai hotărât dintre noi – scrisese o vedere la Paris, la o verișoară de-a nevesti-sii.

Disperați de sărăcie seacă, revoltați de poșircăreala – citește pișorceală progresivă a vinurilor din comerț, ne-am hotărât să ne facem noi înșine 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'obstinait 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 Băiești 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, oricâți 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 iese, 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 beție Ovidiu Iuliu Moldovan și s-a balonat.

Succesul uluitor ne-a dus la vin de-a treia, de-a patra mână și așa 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 așa: vinul roșu era în sfârșit limpede cu luciu – mai alb ca apa după o lună de fermentații îndrăcite – dar, dacă-l trăgeam în pahar, se făcea maro și-ncepea să plângă în hohote.

Eram în culmea succesului! Nimic nu ne-ar fi oprit. Probabil că în '89 am fi ajuns la vin de a mia două sute treizeci și doua mână, după calculele mele, dacă n-ar fi apărut concurența asta scârboasă a socatei, băutură nealcoolică, culmea! Am devenit însă victimele modei care ne-a distrus o industrie prosperă și modernă, și ne-a superhidrosocatat.

Albinăritul *se subordona unor ritmuri cosmice (succesiunea anotimpurilor astronomice, evoluția anuală a temperaturilor) și biologice (ciclul de dezvoltare a plantelor melifere, împerecherea mătcii 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 zboară 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 grămada înăuntru mai înainte de a se înserа, aceasta anunță stricarea vremii, va ploua"; „Când albinele vin cu grămada 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 VIȚEL

- 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 pielițe toate
- Creierul se opărește scurt, ca o înjurătură nervoasă, să se întărească, și se taie felii (la fel și ugerul)
- Se scurg, se sărează-piperează, se tăvălesc, până se-mbracă ca de iarnă, în mălai
- Se încinge untura, se pun măruntaiele la prăjit, foc potrivit
- Sunt gata când s-a rumenit frumos mălaiul

Bucățelele 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 asprit al licorii, la fidelitatea lui excepțională (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 așa 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 însoțitoare de cărneturi. Fără smântână, vai de mama ei.

- 6 cepe trupeșe, 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

- Cepele curățate se pun la fiert
- Miezul de pâine se înmoaie în lapte (apă)
- Nucile se macină
- Mărarul se toacă
- Când cepele s-au muiat, li se scoate miezul
- Se freacă un piure din miez de ceapă, pâine și nuci (e o mâncărică de chintesențe) cu sare, piper, mărar și se umplu cepele
- Se unge o tavă cu ulei, se așază 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 **Beșicată 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 prieteni 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, roua din grădină abia s-a uscat. Adastăm, leneși și contemplativi. Câmpulungul e spionat de o ceață ușoară, munții Iezerului 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 zeamă 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 pieliță foarte subțire, până la coaja cea albă
- Se opăresc de 3 ori, lasându-le să se încingă în apa clocotită câte 10 minute
- Apoi nucile se spală în 5-6 ape reci, lăsându-le de fiecare dată să-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 fiert
- După primul clocot, se pune în fiertură albuș de ou și 1 lingură zeamă de lămâie
- Se strecoară zeama fierbinte și se pune iar pe foc, să se lege
- Dacă s-a-ncleiat un pic, se adaugă vanilia și nucile, lăsându-le să fiarbă 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, știevia acrișoară și bogată în vitamine e un fel de mesaj temporar al primăverii.

- 1 kg frunze tinere de știevie
- 2 cepe
- 300 ml bulion roșii
- 1 ceașcă cu orez
- 200 g telemea
- 1 ceașcă iaurt
- 100 g unt
- sare

- Frunzele de știevie se opăresc, se scurg
- Se toacă ceapa, se înmoaie în unt încins
- Orezul spălat se călește și el în unt, împreună cu ceapa
- Se umplu frunzele de știevie ca sarmalele și se așază într-o cratiță
- Se acoperă cu un sos de roșii, puțin sărat, și se pun la fiert
- 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 riguros 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 Rusaliilor, 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. In primul rând i se scot mațele printr-o tăietură dosnică (că doar n-o să se coacă cu mățăria 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 cetină; 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 cuptor improvizat sub cerul liber, unde se cocea înăbușit, cu blană cu tot, la foc de cetină – la munte, de râpcă – în podgorie. În prealabil, se desprindea blana de carne și, cu ajutorul unui țurloi de soc sau de trestie, se sufla aer prin picior (de preferat stângul, dar eu cred că se băsnește) în spațiul dintre ele, până se umfla bine, și se lega locul să nu iasă aerul. O puternică detunătură provocată de explozia aerului vestea convivii că friptura e gata.

De altfel, iese el singur din piele și se cere mâncat.

Un păstrăv pârjolit pe piatră arsă, înainte, și o bucată de brânză, după, un păhărel de vin alb de Drăgășani sau Odobești, la pește, și mai multișoare de vin roș de Nicorești la friptură 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, suculența mielului haiducesc, al cărui năstrușnic izvoditor a rămas anonim prin veacuri, ar stârni unui Antoine Careme sau Prosper Montaigne aceeași sinceră și spontană admirație pe care o resimt marii poeți la auzul unei frumoase balade populare.“

*

Jos pe iarbă stau întinse lăicere înflorite,
Și pe ele se arată străchinile smălțuite,
Pânea albă stă alături cu mălaiul auriu,
Iar de-o parte mari ulcioare pline toate cu rachiu.
La o vatră pe cârlige spânzură un ceaun mare
Și alăturea așteaptă melesteul țărănesc;
Mielul gras, încet, cu lene se învârte pe frigare,
Și găluștele cu clocot în ulcele se sfădesc.

Jos, sub nucul aromatic, toți la umbră se așază,
Cobza, naiul și vioara pe Arminden îl serbează;
De voiți o primăvară cu flori albe de la rai,
După datinele țării să cinstim pe întâi 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 beți 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, s-o asocieze 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, așa cum se face azi (greșeau acei ce-1 făceau din vinuri dulcege), în care a macerat planta cu același nume. Cu toate că formula pare simplă, pelinul din două vii uecine 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 asta 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 amărui și c-o aromă din cele mai aperitive. Pelinul are toate culorile sub bairacul cărora luptă, de la verzui, auriu și trandafiriu, până la porpură, rubin, granată și zamă de mure. În prepa-*

rarea lui, totul depinde de calitatea vinului, de dozaj… și de timp. Cunoscătorii care i-au dat de gust îl așază 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 bătrâne). 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 cana 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 rnai face 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 prieteni 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 Ielelor și relelor produse de acestea („lovituri de Iele“, „luatul din Rusalii“).*

La Rusalii era purtat la pălărie, la brâu, în sân sau se punea pe mese și în paturi pentru a alunga spiritele și duhurile rele.

Pentru protectia magică a cetei de călușari se lega pelin în vârful steagului și se mesteca în gură în momentele cheie ale Călușului (Legatul Călușului, Doborârea Călușarilor).

În zonele extracarpatice, la Armiden, se organizau petreceri câmpenești la care se mânca carne de miel fript și se bea vin Pelin pentru „subțierea și schimbarea sângelui“.

În medicina populară, pelinul era un leac apreciat pentru tratarea malariei, durerilor de stomac, umflăturifor, bolilor de ochi etc.

(după Ion Ghinoiu – „*Obiceiuri “*…)

ȘERBET DE TOPORAȘI (MICȘUNELE)

Parfumată și fină, delicatesa moșiereselor din Muntenia s-a păstrat ici și colo, mai ales în orașele mici, cu promenadă și fanfară, cu scandaluri mici și alte delicate macrameuri.

- 1,200 kg frunze și flori toporași
- 1,200 kg zahăr tos
- 300 ml apă
- 1 lămâie

- Se grijesc frunzele, se pun la fiert în apă clocotită până se fac pastă moale
- Se lasă să se răcească
- Se scurg bine, când s-au răcit, și se storc
- Zeama obținută se strecoară printr-un tifon des, devenind rup
- 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-ngroșat 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 asta de primăvară.

- 1 pachet unt
- 3 ouă
- 1 pahar lapte
- sare, piper
- 1 kg verdețuri: măcriș, hasmațuchi („asmățiu“), salată verde, untișor, podbal, lobodă

- Ierburile se fierb un pic, cât să se-nmoaie
- 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, țărănesc, 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.

- 100 ml smântână
- zahăr (miere) după gust
- sare
- 150 ml lapte dulce
- 1 creangă cimbru
- 500 g tacâmuri și măruntaie de pasăre
- 1 kg coacăze pârguite (cireșe, zarzăre, fragi etc)

- Se curăță fructele de codițe (dacă au sâmburi, de sâmburi!)
- Carnea se pune la fiert în 1 litru de apă, împreună cu coacăzele
- Dacă au fiert, se adaugă zahărul, sarea, laptele și crenguța de cimbru, să mai fiarbă împreună, să se cunoască
- Se scoate cimbrul
- Se bate smântâna cu un pic de zeamă, se toarnă peste supă, gata, Doamne ajută!

Taine: Vrei zamă bună? Pui carnea și restul la fiert în apă rece. Vrei rasol? Pui carnea și verzitura la fiert în apă clocotită.

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 căpățână usturoi
- 200 mg smântână
- 250 g fasole verde tânără
- sare, piper, cimbru, mărar, leuștean
- 100 g ulei floarea soarelui sau măsline

- 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 smântâna, bulionul, sarea, piperul, cimbrul, ouăle
- Se toarnă o treime din sos peste ce e deja în ceaun
- Se așterne 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 improvizația 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, castraveciori 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 hârțogari 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 ciudățenia 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

Înspre dealurile vâlcene veți întâlni des o fiertură 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 făină
- 1 lingură de unt
- 1 linguriță sare

- Se pune untul pe foc și, când s-a topit, se freacă cu făină
- Se toarnă și laptele, dintr-o dată, să dea în clocot
- Mărarul se toacă cât de mărunt
- După ce a clocotit de câteva ori, se adaugă smântână, mărar și sare și se lasă să se încingă la foc mic

DULCEAȚĂ DE AGURIDĂ

Strugurii necopți nu se fărâmă la fiert iar fructul împreunării, zahăr-bob de strugure necopt, este o rafinată dulceață acrișoară.

Știau bunicile noastre muntence 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 fiert 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 închegat, 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 gheață, 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 chifteluțe 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 CASTRAVEȚI MURAȚI

Gorjenii, înfrigurați, grăbiți și practici, pun în aceeași cratiță și carnea și murăturile, că doar tot acolo merg, și merg mai bine fierbinți toate.
• 1 pahar bulion roșii • 1 kg castraveți 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 grăsime
• Când s-a muiat se adaugă carnea, să se rumenească
• Când a prins coajă se stinge cu apă caldă și se lasă să fiarbă 1 jumătate de oră

• Castraveții 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, ș.a.m.d. – s-au dat deoparte ca să se așeze în rafturi și livezi Golden, Parmen auriu, Bot de iepure și alte asemenea venituri superproductive, dar cam făinoase și cam plate.

• 1 păhărel rom (facultativ) • 50 g unt
• 12 linguriță 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 morcovi
• 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 cubulețe și se pun la fiert
- 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 lipește 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, caşcavalul italian (sau turcesc?) brânza topită savoiardo-flamandă, iar caşul dulce şi 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 misteriosă proteină pură, grașii pot mânca oricât, îi slăbește!

Mie pâinea asta îmi place cu bere neagră, foarte rece.

OAIE LA GROAPĂ

O friptură de altă dată, care amintește de lumea dionisiacă a Istrului, de sacrificii şi violență, o dezlănțuire de patimi şi febre vitale care au născut nu numai povestea Colhidei şi a lânii de aur, ci şi sunetele torturante ale naiului, ale flautului lui Pan. Orfeu, Medeea, Herakle sunt numai câteva din amintirile convulsive, făuritoare de culturi, ale acestor vechi ținuturi tracice, azi românești.

- 1 oaie tânără de 20 – 30 kg
- piper, sare, cimbru, rozmarin, mentă
- 5 cepe
- 2-3 litri vin
- 750 g prune uscate fără sâmburi
- 5 căpățâni de usturoi
- 500 g miez de nuci
- 4 ouă
- 250 ml rachiu de vin

- Se jupoaie oaia, păstrând blana, care se spală bine pe interior şi se întinde la uscat
- Se sparge fin, cât să bagi mâna în oaie, pe burtă, se scot mațele, măruntaiele şi plămânii
- Se scurge şi se spală de sânge şi de orice
- Se taie picioarele de la genunchi şi capul cu gât cu tot
- Se dezosează pulpele şi spata pe cât posibil
- Ar trebui să fi obținut o chestie aproximativ ovală, care se freacă peste tot cu o zeamă din 100 g sare, piper, 250 ml vin, 50 ml rachiu, cimbru, 3 căpățâni usturoi pisat
- Măruntaiele, plămânii, carnea de pe gât, limba curățată de pieliță şi creierul se toacă din cuțit împreună cu prunele, ceapa, usturoiul rămas şi nucile măcinate

- Se freacă tocătura cu ouăle, 250 ml vin, 50 ml rachiu, 10 g sare, cimbru, multă mentă tocată, rozmarin, piper
- Se umplu burta şi coşul coastelor cu tocătură, se coase burta cu rafie, in sau cânepă
- Se coase strâns întreaga oaie în blană – flocii în afară – cu rafie şi in (sau cânepă)
- Înainte de a o închide, se toarnă în deschizătură vinul, rachiul şi zeama rămase; picioarele, coada şi alte părți din blana ce atârnă se taie ca inutile
- Normal, ar trebui să aveți în fața ochilor un fel de cocon
- Lăsați-l 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 așezat berbecuțul într-o covată, să nu se scurgă)
- În ăst timp cineva tot trebuie, până la urmă, să facă şi treaba cu adevărat murdară: groapa; ea trebuie să fie adâncă de vreun metru şi mai lungă şi mai lată cu vreo două pălmi decât mumia ovină ce se va incinera
- Se face foc mare, groapa asta trebuie umplută cu un jar înalt de circa 80 cm (via e locul cel mai bun toamna, când se adună curpenii uscați în căpițe)
- Parte din pământ se înmoaie cu apă; cu noroiul ăsta se unge blana oii, gros, până se face o crustă
- Când s-a făcut jarul-jar, de nu mai pâlpâie nici o flăcăruie, se scoate o parte cu lopata până rămâne pe fund un strat de jăratec de circa 50-75 cm grosime
- Se așază jertfa (cum Zeus sau Silen să-i spunem altfel, când îi simțim pe Theseu şi Iason adulmecând prin preajmă?!) pe jar, cu cusătura în sus, şi se acoperă cu jarul cel scos afară – tot vreo 50 cm grosime stratul
- Se face alt rug peste groapă şi acum putem pleca la culesul viei lăsând cuptorul acesta de toamnă să-şi facă treaba
- Când ne întoarcem, peste vreo trei ore, obosiți şi flămânzi, dar cu sentimentul datoriei împlinite (față de setea remarcabilă a României postbelice) găsim o spuză abia fumegând
- Măturăm, îndepărtăm cu lopata mare tăciunii şi dăm de o mogâldeață înnegrită, din argilă carbonizată, puțind a păr ars
- Scoatem chestia pe iarbă şi începem să o dezghiocăm, cu grijă, spărgând coaja şi tăind arsura pe cusătură

O, Doamne al păstorilor şi vierilor (adică podgorenilor)! Ce miresme izbucnesc! Ce nectar şi dezmierdare! Cât de frumoasă şi de gustoasă devine lumea dintr-o dată!

- Tăiem burta, larg, şi scoatem carnea şi umplutura – drobul – pe un platou
- Se oferă pe loc, fierbinte, o bucată de carne parfumată şi fragedă cu o

felie de drob

E într-adevăr o mâncare de regi greci și traci, de satiri și sileni, e o moștenire, un legat imperativ, așa cum sunt toate miturile antice.

Se poate face mult mai simplu, la cuptor: învelind carnea în staniol, se coace – fierbe, bine și etanș, în sucurile ei. Dar oaia la groapă numai așa se face, de mii de ani. Și se bea de către podgoreni cu must asprit, **Tulburel de Drăgășani** sau **Văratec de Jiu**, același de pe vremea lui Deceneu dacul.

Eu v-aș 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 fiecăruia – cu sacrificiul antic al berbecului.

Unii vor prefera forța colosală și patetică a Cabernetului, alții eleganța princiară și sentimentală a Fetească, sau finețurile, delicatețea și perversitatea Pinotului, 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 derizoriu, e jenant, penibil, idiot, cum vreți, să așezi istoria și arta și miturile nu numai unde acrobațiile spiritului le așază de obicei, ci și (Doamne, unde am ajuns!) între sosurile sleite ale unei tocănițe. Dar, doamnelor și domnilor, mâncăm o dată, de două ori, de zece ori pe zi, toată viața! Și 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 semănate, 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; implântarea 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 mănâncă miel fript și se bea vin roșu amestecat cu pelin pentru schimbarea sângelui 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, măcar 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 Sângeorz sau altă sărbătoare de la sfârșitul lunii aprilie și începutul lunii mai. După numeroase activități practice (închiderea țarinelor, construirea sau repararea stânilor, inițarcatul mieilor, tunsul oilor și berbecilor) și juridice (asocierea proprietarilor de oi pentru formarea stânei, însemnarea oilor, angajarea ciobanilor, plata pășunatului etc.), se măsoară și se crestează pe răbojul de lemn laptele de la oile fiecărui 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 pășunează și păzesc ei înșiși oile în noaptea de 22 aprilie și apoi le mulg în ziua de 23 aprilie. După împodobitul găleților 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, așezat pe găleata de muls.

Din primul lapte al stânei se prepară un caș care se împarte la proprietarii oilor.

Activitățile practice și juridice sunt însoțite 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 stăpânilor de oi prin stropirea lor cu apă sfințită, scăldatul ritual în apa 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 mănâncă alimente specifice: balmoșul, bulzul, oaia friptă haiducește, colacii de Sângeorz, 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 vârtos, 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 muche de cuțit, se pun în tavă și se ung cu ou
- Se așază 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, devoratori de cârnați 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, considera o grosolănie să bei vinul simplu.

Țăranii 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 „șprițul“ ăsta 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 șpriț 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 adeseori 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“*)

ȘERBET

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 pricepută și grăbită a orășencelor.

ȘERBET DE CAISE

- 1 kg zahăr tos
- vreo 10-15 sâmburi de caise
- 1 kg caise foarte coapte
- 1 lămâie

- Se scot sâmburii, se fierb caisele 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 fiert până se leagă, amestecând mereu
- Se sparg sâmburii, se pisează miejii
- Se stoarce lămâia
- Când siropul s-a legat, se adaugă sâmburii 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 sâmburi – 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 fiert în apă puțină, cât să le acopere .
• Se stoarce lămâia
• Când zeama a clocotit 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 clocotească 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 pereți lucesc stins goblenuri. O vază de China și două trei bibelouri au încremenit în aerul solemn de pe bufet. Aștepți 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, chiseaua 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 respecți 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 candelabrului.

Ea pune un disc vechi, un tango, aceasta e mărturisirea Ei, de care nu te mai poți îndoi, nu mai ai voie să te îndoiești, maman te întreabă cum îți place șerbetul, Ea 1-a făcut. Ești prins.

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, smântâna, sarea 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 tărâța 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 așternturtele, se acoperă cu țestul și se adună focul în jur, să le coacă (la fel se pot face, cu rezultate superlative, pâinea, carnea, orice; țestul coace cum nici un cuptor de aragaz sau cu microunde, nu coace)

Dar iată ce ne învață dicționarul lui Ion Ghinoiu:

Țestul *e un cuptor preistoric pentru coacerea pâinii și turtei sacre.*

A devenit, prin timp, cuptor 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 cuptorul 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 confecționarea ceramicei și de femei când prepară pâinea: tăiatul și fărâmițatul pământului; înmuierea pământului cu apă și obținerea lutului; frământatul 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, Țestul forma, împreună cu vatra pe care se așeza, o pereche divină: Zeița Mamă, simbolizată de vatra sau culcușul Pământului și Zeul Tată, Soarele, simbolizat de Țestul semisferic, încins în foc, care zămislea pâinea sacră.

Țestul este o mare pierdere a bucătăriei moderne. Sau ar putea fi, la un moment dat, marele 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, cuptorul și țestul făceau pâinea colac pufos și carnea 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 Arhangheli (8 noiembrie) când se amestecau oile cu berbecii pentru împerechere. Pentru a afla dacă le va fi bine sau rău oilor peste aproximatiu 21 de săptămâni, durata de 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, (practica cere să se pună la pastramă jumătate de oaie iar pulpele trebuiesc crestate 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 bărăgane împodobite cu stuf, de altă dată. E o mâncare de toamnă, de timp mai rece, pentru că pastramagiul dibaci nu pune sare cu pumnul ci presară doar pânza cărnii până 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 afară 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, pișcăcios 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 **Drăgășani**, cunoscut dumneavoastră, și luat în seamă și în căni imediat după cules, de prietenul Nicu Zinca, cam așa: „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
- 200 g slănină afumată
- 1 ceașcă zeamă de carne
- 500 g carne vițel (mânzat)
- 2 linguri untură (de osânză)
- 3 cepe
- 500 g carne porc
- 2 linguri unt
- 1 lingură făină
- 2 rinichi din care o fi
- 1 ceașcă smântână
- 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 carnea 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 slănina felii subțiri, se pune la prăjit într-o altă tigaie
- Se grijesc ciupercile, se taie și ele felii subțiri
- Când slănina 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, așa 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 mâncării.

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
• 1 plic zahăr vanilat
• 1 ceașcă miez de nucă
• 1 pahar zahăr pudră
• 3 pahare zahăr tos
• 2 ouă
• unt pentru uns tava
• 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 pere tari
• 4 kg mere crețești, roșii și 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 fiert, într-o oală pe măsură, întâi la foc iute, apoi, după primul clocot, la foc molcom, să iasă culoare din coji
• Când s-au muiat pastă, se pune zahar și se lasă să fiarbă 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 sărează pieptul, tăiat meșteșugit împreună cu picioarele. Deci:

• 10 linguri sare
• 2 linguri ienibahar măcinat
• 1 lingură scorțișoară
• 5 litri apă
• 5 linguri silitră
• 1 lingură chimion
• 1 căpățână usturoi

• Se lasă în saramură 3 zile
• După ce i-a trecut vremea de potroacă, carnea 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, acuma-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 grijă 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 secară 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, borș din rusă, supă și 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 și 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 l borș (sau 1 l 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 fiert, împreună cu carnea, în 3 l de apă – foc mic, să nu se tulbure
- Se curăță și se taie bucățele morcovii, păstârnacul, ceapa, fasolea, roșiile
- După 1 oră, se adaugă la fiert, 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 degresează dacă vrem
- Se adaugă cartofii și celelalte
- Peste încă 15 minute de clocotit 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, așa că se completează și se mai dă în clocot
- 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 energică. 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 Cărstineasa, protecție magică împotriua Ielelor. La Rusalii, în sudul României, la Ispas, în Transilvania, leușteanul are funcție apotropaică, de alungare a Ielelor și Strigoilor, a bolilor și relelor aduse de aceștia. Se agață 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 ocolesc în ziua de Ispas crucile din sat (Sibiel, jud. Sibiu).

Mănunchiul 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 convulsiue, 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 mușchiulețele fâșii, de la un capăt dar nu până la celălalt – se lasă o bandă de 1-2 cm, să aibă fâșiile de ce să se țină
- Se împletesc șuvițele de carne între ele – un capăt netăiat va sta exact vizavi de celălalt, care e la fel de netăiat
- Se sărează, piperează, se bat, se fac pe grătar

M-a surprins acest adevărat mușchi al lui Columb, prin simplitatea soluției! A îmbina astfel savoarea celor două bucățele de carne merită o medalie de inventator!

Și am mai avut o surpriză: o **Fetească Neagră de Topoloveni**, 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 căpățână de cicoare (de grădină)
- 1 ceapă
- sare, piper, după pofta inimii
- 1 lingură smântână
- 2 linguri untdelemn
- 2 linguri unt (margarină)
- 1 lingură făină

- Cicoarea se grijește bine în mai multe ape, frunzele se taie fâșii subțiri și se opăresc iute în apă clocotită cu sare, să le ia amăreala

• 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 smântâna

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-așa-i familia Buceloiului, pofticioasă și largă la mână!

Și, vorba lui tat-su, Viciu, (de la Iosif): „Să mâncăm bând ce-avem acuma, că putem posti cât vrem între mese".

Paul de Alep numea, la 1635, vinul de 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 striviți, 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 tratarisit cu această ciudată și rar gustată minune, pe care o știa face de la bunica ei, cea care avusese ceva moară și moșie 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 ciuruie (cum frumos ziceau în ale lor cuvente bătrânii noștri).
• Când s-au scurs bine se pun la fiert într-o tingire, în apa clocotită, până se-nmoaie
• Se lasă să se răcească
• Se adaugă zahărul, se amestecă bine, se pune 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, așa că, după ce s-a răcit un pic, se pune în borcane

D'ALE SĂRBĂTORILOR MUNTENEȘTI

ZABIC

Merçi bien, dom' profesor Vlăduțescu!

Lucru vechi, țărănesc, 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 fiert caltaboșii
2) fie la copt în cuptor (sub țest)

• Se folosesc în fierturi, ca niște crutoane, astfel: 1) în alte ciorbe (cele prăjite în untura caltaboșilor)
2) în zeama grasă de la caltaboși (turtele simple, coapte)

În principiu, se oferă colindătorilor și plugarilor, de sărbători, să-i încălzească 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 sufletul morților. Se înmoaie în apă îndulcită cu zahăr sau se ung cu miere. Se presară cu miez de nucă 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 limbă
- 200 g piept
- 100 g slănină
- sare, piper
- 1 căpățână usturoi
- 200 g brânză de burduf
- 1 ceapă
- 2 linguri untură
- 1 pahar vin roșu (suntem lângă Urlați!)

- 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 sfârâie porcăriile în grăsime, se presară cu brânză și se dau la masă, cu mămăligă și cu unul din regii vinurilor roșii românești **Cabernet-Sauvignon de Urlați**.

Sec, vânjos, 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 excepțional trebuie scos la aer cu cel puțin o oră înainte, să nu-i miroasă rufele 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 Nicolescu

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 ritualului creștin ortodox român, ceea ce face îndepărtată și străină clorotica sa formulă originară.

Foi:
- 1 varză murată mare

Umplutură:
- 1 kg carne porc tocată
- 200 g slănină afumată
- 500 g carne porc afumată
- 1 ceașcă orez
- 2 cepe

Prinprejur:
- 2 cești vin alb
- 1 pahar bulion roșii
- 3 roșii în bulion
- carne afumată, costiță, șorici afumat
- cimbru, mărar, foi dafin, boia, piper, sare

Iar **foi:**
- Se grijește 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 slănina afmate se toacă din cuțit cât s-o putea de mărunt
- Se spală bine orezul
- Se toacă ceapa
- Se amestecă toată carnea tocată, slănina, 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 plăcerea și îndemânarea, numai să nu se desfacă la fiert

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 presărată 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 bolboroseasscă înăbușit de la 5 ore în sus – zeama trebuie să scadă jumătate, chiar două treimi din oală
- 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)! **Băbească 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 Miniș! **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 fericirii gustative, un cor multimedia organoleptic. Sunt îmbibate de istorie, mai

ceva decât de slăninuță!

Sărmăluțele sunt așteptarea 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, spaima 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 supraviețuiri 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 nopvii de An Nou, însoțită 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 pricinilor și săvârșirea actelorde toleranță și bunăvoință; începutul simbolic al lucrului; tradiții specifice începutului de an (Sorcova, Plugușorul, Semănatul, Chiraleisa, Vasilca etc.)

Din motive diferite, ordinea logică a riturilor din scenariul prezentat nu mai este respectată întru totul, iar oamenii practică numeroase obiceiuri fără să le mai cunoască sensul inițial.

Vechimea și suprapunerea sărbătorilor creștine peste cele precreștine, a celorgreco-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 clasicizat, 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

Tainã:

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
- Intr-un castron se opăresc 3 linguri de făină cu 1 pahar de lapte clocotit 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 asta 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 iese o cremă spumoasă
- Albușurile se bat spumă
- Untul se pune la topit
- După ce plămădeala a crescut, se frământă cu făina 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-l înmoaie
- 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 împletesc 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

Tainã: Când se usucă, cozonacii aceștia sunt zăpăcitori de buni unși cu miere sau cu magiun.

Ca într-un vertiabil spectacol de teatru, principalele sărbători românești, fie ele de iarnă, de toamnă sau de primăuară, 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 ceată 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, Semănatul, Steaua, Sorcova, Turca, Ursul, Vasilca.

La fel se întâmplă la echinocțiul de primăuară (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 desfată 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 distincte: plugarul, care ținea de coarnele plugului, mânătorul, care purta traista cu darurile primite, urători, care declamau urătura și altele. Recuzita, foarte bogată, are funcții și semnificații uariate: 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, pârâitoare, clopote., tălăngi, 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 uneltelor 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 vârstă până la zece ani, cu sorcova în mână, simbol al vegetației de primăvară, recită un text augural: „Sorcova, vesela,/ Să trăiți, să-mbătrâniți,/ 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 membrii 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 sorcoveau cu una sau mai multe crenguțe adunate în mănunchi. 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 purității, se păstra la meștergrindă sau la fereastra dinspre răsărit a camerei curate lângă icoană.

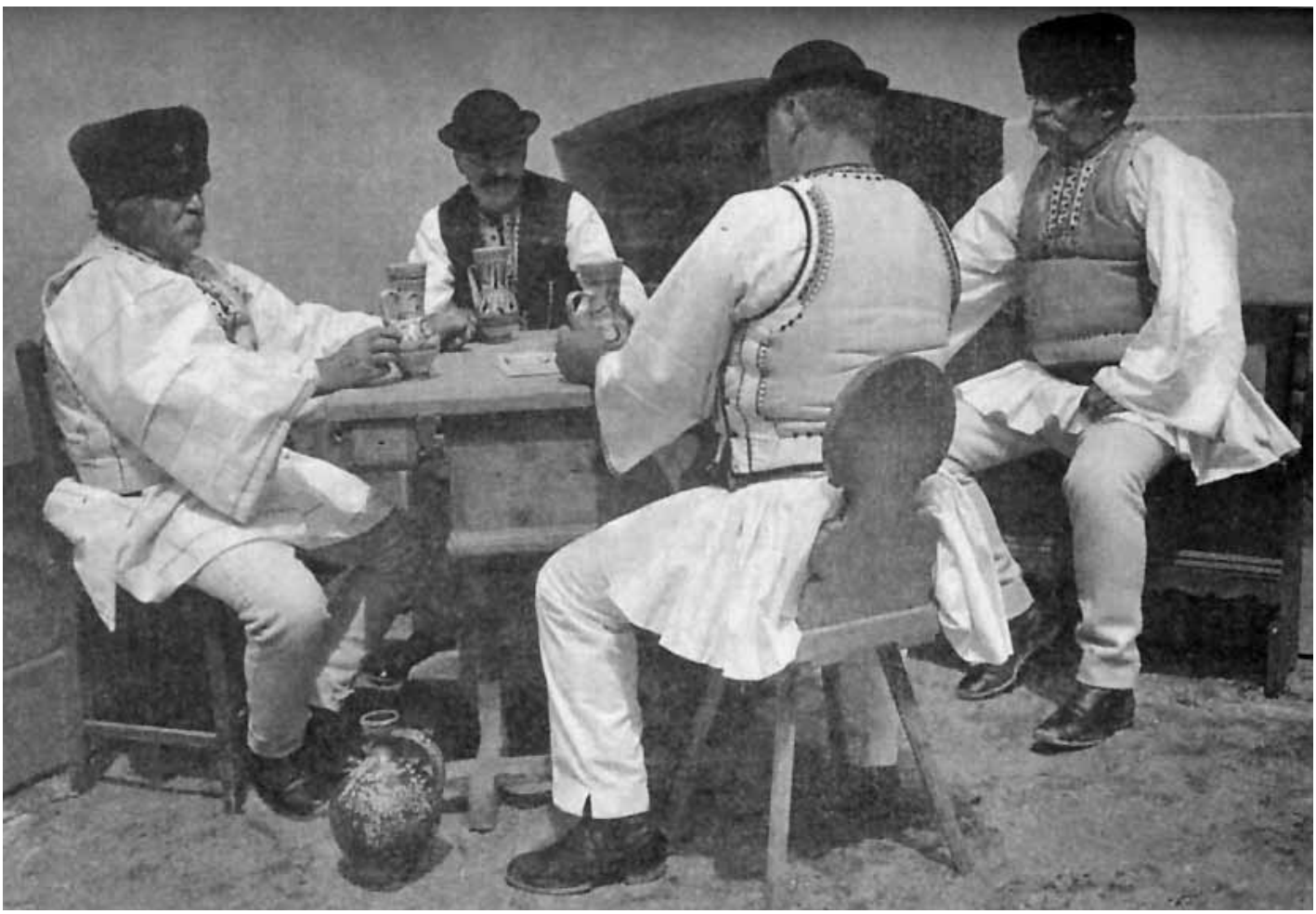
(după Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

Vasilca de Anul Nou*: țiganii din timpul de față iau adecă 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 mărgele și de bani, cu basmale de mătasă sau de lână cu flori artificiale, cu betelă și cu o oglindă. După ce au împodobit-o în chipul acesta, merg cu dânsa 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 s-aducă la casa, la care urează cu dânsul, spor și belșug în toate.*

Unul dintre dânșii 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 dânsa. Ceilalți inși însă stau afară la fereastră, sau, intrând și ei în casă se postează lângă ușă și aici apoi, stând în picioare și cu capetele goale, încep a cânta 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.FI. Marian – *„Sărbătorile la români“*)



SĂ VĂ FIE CU BANAT!

PRIN VESTUL CEL DARNIC

Depuse la picioarele Carpaților de apus, dealurile și câmpiile Caraşului, 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 bogați (mai nou și de țigani îmbogățiți fulgerător după 1989).

Alături de Bucovina și de Ardealul extramontan (cel al românilor, șvabilor, saşilor, ungurilor și secuilor) Banatul simbolizează România înstărită, pizmuită, plurireligioasă și persecutată de dincolo de Carpați, de dincolo de frontiera dintre răsărit și apus, dintre ortodoxism și catolicism (sau reformați), dintre – spun câțiva analiști – sărăcie și îndestulare.

Călătorul va descoperi nu numai un ținut îmbelşugat 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 Miniș, 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 făina, 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 pâinișoare și se coc în tava presărată cu făină, cam 1 ceas, la foc mijlociu, până se rumenesc

Tainã:
Înainte de a le băga în cuptor, bănățenii presară pe pâinițe sare, mac, chimen.

CRAP CA LA MOLDOVA NOUĂ

• 1 crap de 2 kg
• 1 kg roșii
• 1 legătură pătrunjel
• 3 pumni de măcriș verde
• 6-8 cepe
• 1 ceașcă untdelemn
• sare, piper, cât vă place
• 2 linguri de lapte bătut

• Ceapa se taie peștișori și se pune la călit într-o tavă încăpătoare
• Roșiile se taie felioare și se pun și ele peste ceapa rumenită
• Peștele se curăță și se taie porții
• Când roșiile 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 performează (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, prospețime, 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 sălbatice.

GĂLUȘTE DE MĂMĂLIGĂ

Miez:
• 500 g mălai
• 2 linguri unt
• 1,5 litri lapte
• 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 fiert 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 nițel mălaiul sau pesmetul la prăjit într-o tavă încinsă
• Se bat ouăle
• Se fac găluște de mămăligă cât o lămâie, se turtesc
• Se înmoaie 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 tăieței cu varză, ori cu o țâră de brânză rasă și oarece smântână.

Obiceiul cărășenilor 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 cărășan 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 indiguiri 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 viță de mare productivitate, Fetească 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! Fetească 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: Creața și Majarca în schimb, specii de viță 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 proi-

ect!) lacurile de acumulare ce au răvășit munții românești s-au înnămolit, în aval s-au produs modificări climatice dezastruoase (secete, inundații, creșteri sau scăderi grave ale pânzei freatice), 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 blestemi pe toți ăștia? Natura au schilodit-o, socialismul l-au 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 demiurgii, 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 inițiative rele 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
- măruntaiele de pui (fără ficat)
- 1-2 ardei
- 2 roșii foarte tari, dar coapte (!)
- sare, piper, boia

- Ceapa se toacă… bob de orez
- Morcovul se rade
- Ardeii și roșiile se taie cubulețe cât de mici
- Carnea se taie porții mici
- Se pune uleiul la încins, apoi ceapa, să se înmoaie
- Când ceapa s-a muiat cât de cât,. se adaugă carnea și se lasă un pic, să se rumenească ușor
- Se spală orezul în două-trei ape, și se varsă peste carne și ceapă, să sfârâie și să ia gust de prăjeală
- După câteva minute, se adaugă apă să se acopere tot, se pun și ardeii, morcovii, roșiile, 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

- Se oferă fierbinte, cu murături sau salate oțetite

Tainâ: Dacă, în loc de apă, puneți 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 pilăfior, 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 digestie“, care se face la Lugoj și la Teremia, și nu numai cu păpădie, ci cu orice verzitură de primăvară.

- 1 kg de cartofi
- 100 g unt
- 3 linguri oțet (după gust)
- 1 legătură pătrunjel
- 2 farfurii pline cu frunze de păpădie
- 3 linguri untdelemn
- sare, piper, paprică

- Cartofii se pun la fiert
- Păpădia se toacă fâșii, 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 așa, clocotită, 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 așa e bun vinul ăsta 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, ați văzut, prezentul le e nefast.

CIORBĂ DE GÂSCĂ

În câmpiile arădene, gâsca 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 sfeclă roșie mică
- 3 foi de dafin
- 2 linguri miere
- 1 ceașcă smântână
- 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
- sare, piper boabe, paprică iute – ce și cât vă place

- Se pregătește gâsca, se taie bucăți mici de-un blid cinstit, se pune la fiert 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 fiert 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 zeamă (e o ciorbă mai groasă)
- Slănina se taie bucățele și se pune la prăjit într-o cratiță încăpătoare
- Când și-a lăsat untura, se adaugă la prăjit paprica, legumele și zarzavaturile opărite, cu zeama lor, să se călească, amestecând mereu cam 1 sfert de oră
- Gâsca fierbe înainte, de vreo oră, așa că se pun în ciorbă și legumele și zarzavaturile, plus lapte, foi de dafin, oțet, miere, pastă de ardei, pastă de roșii, să dea în clocote mai mult de 1 jumătate de oră
- Leușteanul se toacă mărunt
- Smântâna se apoșește cu un polonic-două de zeamă fierbinte
- Se potrivește zeama de sare și boia iute, se mai lasă două-trei clocote și se dă deoparte
- Se adaugă smântâna și leușteanul

Tainã: Celor înfricoșați de aventuri periculoase și colesterol nu le putem oferi această ciorbă cu lapte, oțet și miere decât degresată și cu iaurt acrișor 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 vârsta și mărimea, câte o pogace, o unge cu miere de aceasta sau și cu altă miere și o dă apoi fiecăruia s-o mănânce 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, sâmbătă, la Calul cel mare, ung fetele în frunte,

pe piept, pe mâini, pe genunchi, atunci când se duc la o atare petrecere.

Tot în miere de aceasta pun puțină făină de la două case ce caută una către 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 mănâncă fetele și zic:

- Precum turta asta-i dulce și o mănâncă toată lumea cu drag, așa și eu să fiu dulce și văzută la cine mă vede, cu cine vorbesc, unde șed și lucrez!

Din aceasta pun apoi bucățele mici și soacrei și bărbatului în mâncare.

(din S.Fl. 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 călduri (presupun) slănina 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 suedez.

Meșterii șvabi, breslași ai pregătirii porcului din străbunic în nepot, sunt niște adevărați artiști, sculptând în osânză și cărniță mai ceva ca moțul în lemn și propaganda capitalistă în conștiințe. Ei știu să desprindă din scândura groasă de slănină 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
- 5 cepe
- 3 morcovi
- 1 păhărel de vin
- 2 linguri untură
- sare, piper, paprică după gust
- cimbru (puțin)
- 1 ceașcă varză (murată sau crudă) tocată
- 1 kg bucăți de cap – limbă, alte cărnițe, tocate
- 1 foaie de șorici de 20-30 cm lăține și 40-30 cm lungime

- Ceapa se taie peștișori și se călește în untură
- Când s-a rumenit un pic se adaugă carnea, să se prăjească cam 1 jumătate de oră (se mai pune apă caldă din când în când)
- Se rad morcovii și se toacă usturoiul, se pun peste carne
- Când carnea cu ceapă, morcovi 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 Miniș, la Recaș și în viile Tirolului, vinul roșu e formă de relief foarte răspândită, chiar dominantă, aș spune.

Mâncarea noastră-i lucrare grea, așa că v-aș sugera un **Cabernet** sau un **Merlot** de **Miniș**, seve nobile, triumfătoare (dar mai discrete decât seniorii întunecați și impetuoși din Valahia)… Sau, mă gândesc, de ce să nu încercați și un alt **Merlot**, cel din **Moldova Nouă**, având un nu știu ce vegetal, un nerv viguros, de buruiană de leac împânzit în carnația fină și aristocrată. In sfârșit, încercați și un **Cabernet de Dealurile Tirolului**, o podgorie cărășană mai puțin cunoscută, dar meritorie (dincolo de limba de lemn, chiar așa și e!)

E un vin remarcabil, în anii buni poți spune că e o coloană de fier în tencuială de pluș.

Românceле din Banat, voind ca familiei să-i meargă peste întreg anul lucrurile tot înainte și să facă spor, au datină să fiarbă în ziua de Anul Nou un cap de porc sau un purcel, nicidecum însă o găină, în credință că, precum porcul râmuiește tot inainte, așa și lucrurile din casă să meargă tot spre spor; iar defel nu găină, pentru că, precum găina râșchie tot înapoi, așa și familiei unde se mănâncă în ziua de Anul Nou găină îi merg trebile tot înapoi.

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

ȘNIȚEL DE CIUPERCI

- 1 kg ciuperci cu pălărie mare
- 2 ouă
- untdelemn pentru prăjit
- 2 linguri făină
- sare, piper, după gust
- 1 legătură mărar

- Se rupe piciorul ciupercilor
- Ciupercile se spală bine, se usucă, se presară cu sare și piper
- Se toacă pastă picioruşele
- Se bat ouăle cu făină și pastă de ciuperci
- Se trec pălăriile prin ou, se pun la prăjit în untdelemn încins cu țuguiala 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

Șnițelul de ciuperci e fraged și fin. L-am întâlnit în câteva rânduri la Arad, ca intrare, lângă o veselă și simplă **Mustoasă de Măderat**.

Taină: Vinul alb și sec se bea glacial de rece („Asta-i taină !?“ strigă careva din sală) iar cel alb și demisec, demidulce, dulce, licoros, leșinat și diabetic, care cum îi place.

***Mătcătău**: Fetele din Banat care se prind surate până la moarte, deși nu-s rubedenii, se leagă așa: 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 și se înmoaie cu atâția stropi de vin câte fete se jură mătcuțe. Se taie cu același ban și se împarte crucea în mod egal la toate fetele jurate. Se mestecă și se înghite turta sfântă și se invocă zeul:

„Mătcălău Mătcălău,
Roagă-te 1ui Dumnezeu,
Să ne ferească de rău,
Că și noi cât om trăi,
În tot anul te-om cinsti,
Te-om cinsti cu chiți de flori,
L-aste mândre sărbători,
Te-om cinsti și pomeni,
Că mătcuțe ne-om numi,
Până-n lume vom trăi.“

Banul de argint se taie în bucăți, pentru fiecare surată una, și va fi semnul de recunoaștere după moarte. Urmează un ospăț de familie, de-acum fetele își spun surori, văruțe, surate, mătcuțe.

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

În alte părți din Banat, mătcuțarea se face în următorul chip:

Una dintre fetele care s-au adunat ca să se mătcuțească, aduce o tigaie, iar celelalte fiecare câte 2-3 ouă, unsoare, pâne și o chită de flori, cu deosebire mătcuțe. Apoi mergând sub un măr, fac foc, pun tigaia cu unsoare pe foc, sparg într-însa ouăle și fac din ele caigană.

După ce s-a fript caigana, ocolesc cu dânsa toate mătcuțele, câte se află de față, mărul de trei ori după olaltă, rostind în același timp, tot de trei ori, următoarele cuvinte:

Tot mătcuță să ne zicem
Pân-o fi lumea și țara!

Fac apoi cununi de flori și sărutându-se prin ele rostesc iarăși cuvintele de mai sus.

În fine se așază jos și mănâncă din tigaie în semn de frăție, bună înțelegere, dragoste și credință una față de celelalte, și de aici încolo oriunde, orișicând, când se strigă sau vorbesc unele cu altele, își zic ori mătcuță sau văruică, ori soră.

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

PILAF BĂNĂȚEAN

- 500 g orez
- 1 țelină mică
- 1 dovleceluș
- 1 gogoșar roșu
- 1 morcov
- 1 ceapă albă
- 1 ceapă roșie
- 1 roșie
- 1 vinețică

- 1 ardei gras galben
- 2 linguri ulei
- 2-3 căței de usturoi
- 1 litru supă de carne
- sare, piper
- verdeață: mărar, pătrunjel

- 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 minuscule (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 cuptorul încins, circa o jumătate de oră, la foc mic
- Se toacă verdeața și se presară când e pilaful gata

Tainã: 1 ardei iute roșu, tocat mărunt și pus la fiert 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 cana și cu burta, fără dureri de cap a doua zi, (dacă nu te-a bătut nimeni și nici n-ai căzut pe scări – de oboseală, bineînțeles) Burgundul de Recaș e o neașteptat 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 înțepat, mai pietros, dar cu ținută, vă așteaptă lângă **Buziaș**, la **Silagiu** cel însorit.

Le veți prețui pentru rotunjime și onestitate.

CHEC CA-N BANAT

- 1 kg făină
- 8 ouă
- 1 păhărel mic de rom
- praf de copt
- 1 ceașcă mare zahăr (300 g)
- 50 g mieji de nucă măcinați
- 1,5 pachet unt
- 100 g stafide
- coaja de la 1 lămâie
- 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

- 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
- Cuptorul 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
- 0,500 litru apă caldă
- sare
- 1 pahar untdelemn – plus 4 linguri pentru stropit și uns

- 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 maiul zece minute
- Se întinde pe o planșetă presarată cu făină, se presară la rându-i cu făină

Umplutură:

- 2 cepe
- 200 g ciuperci (dacă e post)
- sare, piper
- 200 g fică ței pui (dacă e de dulce)
- 1 legătură mărar
- Se călește ceapa

- Când s-a muiat se adaugă ciupercile sau ficatul (merg și împreună dar micșorați puțin cantitățile)
- Se toacă mărarul
- Se sărează-piperează și se amestecă cu mărar

Plăcinta:

- Se unge o tavă cu ulei
- Se așterne o foaie de aluat apoi umplutură, iar foaie, iar umplutură etc.
- Ultimul strat e de aluat, care unge bine cu ulei
- Se pune în cuptor încins, 15-20 de minute, la foc mic

E greu să nu-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 carnea 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 înlătura 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, așezat pe ceva bun de tot, fel de ghiveci cărășan 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 fiert se curăță, se taie cubulețe și se fierb în puțintică apă ușor sărată (roșiile nu, că-s pentru altă treabă)
• Verdeața se toacă mărunțel și se amestecă cu smântână
• Roșiile se taie felii
• Se scot legumele când au fiert și se mai lasă zeama să scadă bine de tot
• Se unge o crațită cu untură și se potrivesc legumele fierte, împănate cu felii de roșii și piperate după gust
• Se toarnă zeama rămasă, smântâna și se pune cratița în cuptorul cald, să se gătească împreună, vreo 10 minute

La **Tirol** (nu visați în pas de vals, rămâneți pe sârbă!) pe lângă roșiile 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 prospețimea efebiacă le fac început de masă plăcut, tonifiant.

IAHNIE DE FASOLE CU CARNE AFUMATĂ

Mâncare complicată tare, care în Banat se împlinește în paradigme strălucitoare (veți vedea).

- 300 g pastramă afumată gâscă
- 300 g cârnăciori de porc afumați
- 1 ciolan afumat de porc 500 g
- 1 ardei gras
- 2 morcovi
- 3 legături mărar
- 1 pahar vin alb dulce
- 5 căței usturoi
- 1 lingură pastă ardei
- 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
- 1 kg fasole albă cu bob mare (sau cum o fi, dacă vă plac alte soiuri)

Seara
• Se pune fasolea la înmuiat în multă apă rece

Dimineața
• Se pun ciolanul, pastrama și fasolea, cu piper boabe și paprică la fiert temeinic în 3 litri apă (trebuie să scadă destul de mult)
• Se taie îmbucături cârnații și costița
• Se rad ceapa, ardeiul și morcovii
• Se toacă pastă usturoiul și tarhonul
• După o oră – o oră și un sfert, se scoate ciolanul din fiertură și se lasă să se răcească puțin
• Se pun în fasole 1 jumătate de oră la fiert molcomit pe marginea plitei ceapa, morcovii, ardeiul, măduva, untura de gâscă, costița, pastrama, usturoiul, tarhonul, paprica, pasta de ardei, vinul (se amestecă des, să nu se prindă)
• Se dezosează ciolanul, se taie carnea și șoricul îmbucături, se pun în fiertură
• După ce a trecut jumătatea de oră se adaugă cârnăciorii 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 fierbinte, să fie cam o jumătate litru zeamă groasă la tot ce-i acolo
• Se toacă mărar
• Când fasolea a fiert în total două ore și un sfert – doua ore și jumătate, nu se poate să nu fie gata! – se ia de pe foc, se presară 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!

Tainã: 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
- 100 g fasole verde
- 100 g spanac
- 200 g varză
- 200 g conopidă
- 200 g telemea
- 3 ouă
- 1 vârf cuțit piper pisat
- 1 ceapă
- mărar, pătrunjel
- 200 g miez pâine albă
- pesmet, făină
- 1 lingură ulei pentru prăjit ceapa
- ulei pentru prăjit chiftelele
- 200 g praz (eventual și alte legume, respectând proporțiile)

- Se fierb legumele, se curăță, se scurg bine de apă
- Se călește ceapa, se scurge de ulei
- Se înmoaie franzela în lapte, se stoarce
- Se trec toate cele de mai sus prin mașina de tocat, se amestecă cu pasiune
- Se adaugă tocăturii telemeaua rasă, piperul, ouăle, mărarul și pătrunjelul tocate, uleiul rămas de la prăjitul 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 paradisiace 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 amărui, gălbui și transparent ca o glumă de adolescent, mirosind energic a hamei sălbatic și a păpădie strivită, sau **Mustoasa de Măderat**, „liftă“ ar ădeană explodând de energie, prospețime 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!

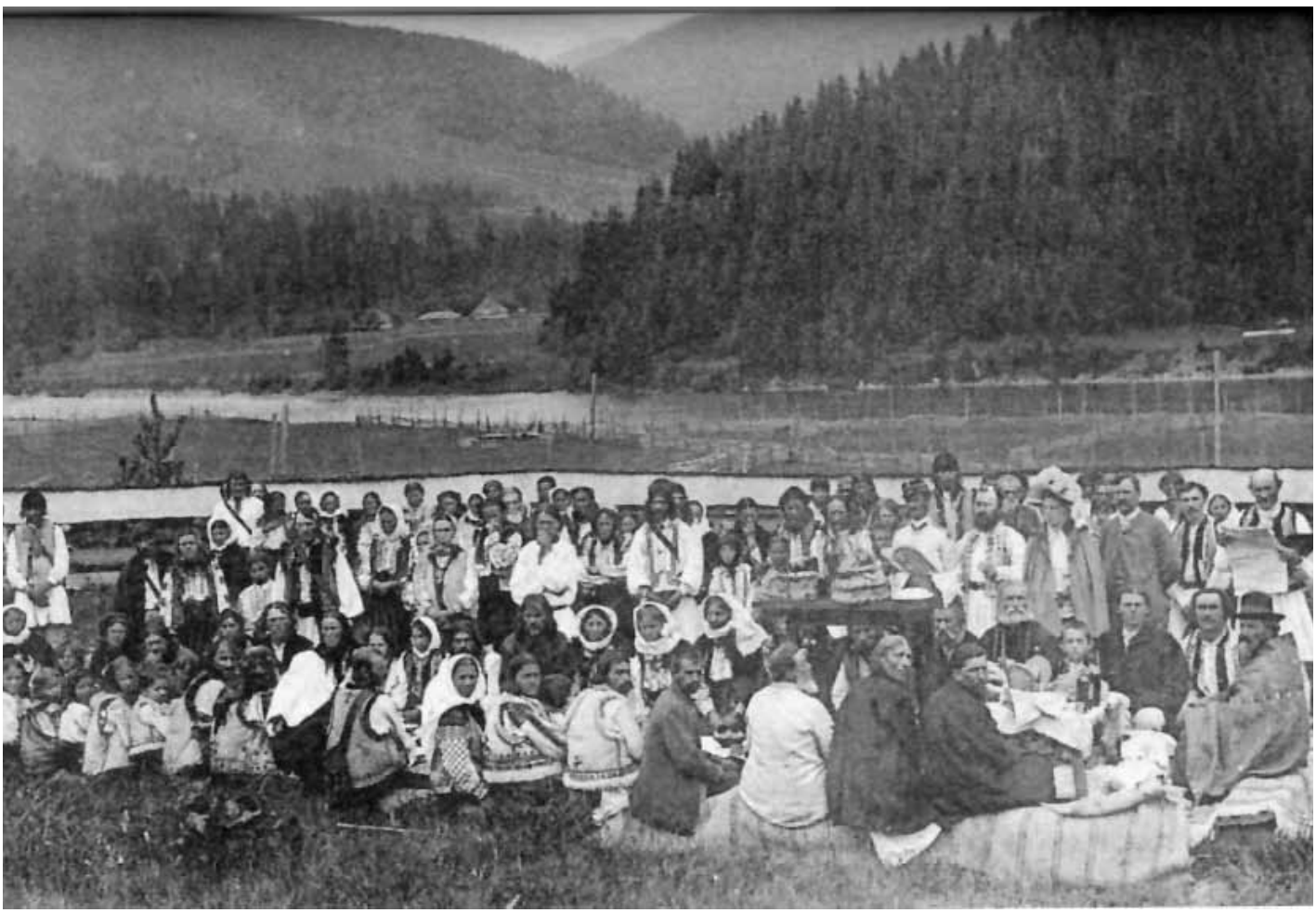
PUI DE ARAD

- 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 păhărel de vin dulce
- sare, piper, după sănătatea fiecăruia
- 2 linguri untură + 1 lingură pentru uns

- Puiul mic se dezosează
- Oasele rămase se pun la fiert în apă
- Carnea scoasă de pe oase se toacă mărunt, împreună cu măruntaiele de la amândoi puii
- Ceapa se toacă bob de orez și se pune la călit în untură
- Când s-a muiat se adaugă și carnea tocată cu 1 păhărel 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 frăgezit, 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 clocotită 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 Miniș** (nu rataţi întâlnirea cu acest tineresc vin: dacă e din an bun și bine făcut, o să vi se pară că beți exuberanța 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 îndoielile zilei. Forța și siguranța unui vin masiv vă 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 – dovadă 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, așezările 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 (mânăstiri 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 vițel cu sos dulce de roșii, niște clătite monumentale și o supă cu găluște, la Brașov, o cană cu lapte cald de bivoliță, o bucată de slană cu ceapă

roșie și pâine proaspătă cu cartofi, la Făgăraș, un bulz și o tigaie de rotogoale prăjite cu cartofi săraci în Mărginime, un sloi de oaie cu usturoi și o farfurie de vișli iuți de Hațeg (toate udate cu celebrul rachiu tare de fructe, prefript). Gustați apoi, din mersul mașinii, o pomană a porcului la Aiud, cu pogăci și vărzări, varză ca la Cluj, o omletă cu creier la Oradea sau o tocană 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, vinarsi 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 țăranii 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 făină (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 sfărâmă pastă
- În covată, peste făină, se răstoarnă cartofii, drojdia, zahărul, sarea, apa caldă cât suferă mâna
- Se frământă bine, trebuie să iasă un aluat destul de țapăn, se lasă să crească cam 1 oră
- Se presară cu făină 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 cărora aruncarea pâinii rămase de la masă sau chiar a firimiturilor echivalează cu săvârșirea unui păcat.*

Trasarea unei cruci imaginare pe pâine înainte de a fi tăiată, așezarea pâinii cu partea „de vatră“ întotdeauna în jos, așezarea 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 înfipt 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 atmosfera emoțională caracteristică unei ceremonii.

Prima bucățică (mai ales din pâinea de grâu nou) este considerată ofrandă entru cei morți și trebuie aruncată ritual pentru aceștia.

Ultima, numită și „bucățica norocului“, „bucățica puterii“, concentrează, în gândirea populară, o putere magică de influențare a viitorului copiilor, dar și al adulților. Captarea acestei forțe concentrată în ultima bucățică exclude lăsarea ei pe masă, ea este mâncată în credința 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
- câțiva căței de usturoi
- 1 pahar lapte dulce
- 1 legătură mărar
- 1 poală de lobodă
- 1 lingură de făină
- 1 ceașcă lapte acru
- 1 legătură pătrunjel

- Se fierbe carnea
- Se grijește loboda, se taie fâșii
- Se toacă verdeață și usturoi
- Se desface făina în lapte dulce și se amestecă cu verdeață și usturoi
- Când a fiert carnea se pune și loboda în oală, să clocotească 10 minute
- Se adaugă fierturii laptele cu ce-i în el și se lasă să mai dea câteva clocote
- Se înăcrește cu lapte bătut și se dă la masă, cu mămăligă

MITITEI ARDELENEȘTI

- 1 kg carne vacă (gât, coadă, antricot)
- 1 linguriță cimbru uscat
- 2 linguri smântână nefermentată (frișcă)
- 500 g carne porc (pulpă)
- sare, piper, după poftă
- 1 vârf cuțit chimen pisat
- 1 căpățână usturoi
- 1 linguriță boia
- 1 vârf cuțit ienibahar
- 4 linguri supă carne

- Se toacă repetat carnea, de 3-4 ori, se sărează, se lasă să respire la rece 5 ore
- Se amestecă carnea cu restul bunătăților (mai puțin frișca) 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 înfoaie, acum sunt numai buni de jar, iar ca fagul de Năsăud nu știu vreun lămnuț să ardă

Renumit prin vinurile sale albe și seci, deosebit de expresive, Ardealul e totuși matca tăriilor 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 scârțâie în dinți de seacă și să lumineze primăvăratec.

PĂPĂDIE DE ORĂȘTIE

- 500 g cartofi
- 1 lingură oțet
- sare piper
- 1 pahar smântână subțire
- 100 g ceafă afumată
- 1,5 lingură untdelemn
- mărar
- 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 cubulețe
- Păpădia bine spălată se toacă
- Ceafa se taie cubulețe
- 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 rasolul de vită și găină, crenvurștii, micii și chiar cu grătarele de vită, pui, porc

GULIOARE CU SMÂNTÂNĂ

- 10 gulioare
- 1 cană de smântână
- 100 ml untdelemn
- sare, piper, pătrunjel și mărar tocat

- Se curăță gulioarele de coajă, se taie cubulețe
- Se încinge uleiul
- Se pun gulioarele la prăjit, 10 minute, să se înmoaie (nu se amestecă)
- Când s-au muiat, se adaugă sarea, piperul, smântâna și se pun în cuptor, încă 1 sfert de oră
- Se presară pătrunjel, mărar, se oferă calde

În mod normal, guliile din Ardeal sunt lăsate să crească cât dovlecii, să poată hrăni și om și animal.

Uite însă că, de la o vreme încoace, 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 cârnat afumat
- 1 ceapă mică
- 1 linguriță boia
- 2 linguri untdelemn
- sare
- 0,5 1 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 cârnatul cât mai mărunt
- Se rade ceapa mare și morcovul
- Se pun toate la fiert pe foc mic în 2 1 apă clocotită
- Se rade și ceapa mică
- Se rumenește făina 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 slănina feliuțe mici și subțiri
- Se pune la prăjit într-o tigăiță
- Când s-a rumenit peste tot se scoate într-o farfurioară
- Se bat isteric 3 ouă
- Se pun la prăjit în grăsimea lăsată de slănină – omleta trebuie rumenită bine pe ambele părți
- Se taie omleta, întâi feliuțe și apoi pătrățele
- Se pisează usturoiul, se freacă cu paprică
- Dacă a fiert ciorba 45 minute se pun și făina cu ceapa și untdelemnul, și slănina 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 smântâna, laptele acru și zerul
- Se toacă verdeața
- Se drege ciorba cu ale laptelui, lăsând-o încă un pic pe foc, să nu se răcească – amestecând leneș – dar nici să clocotească 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 hidoasă“).

Nu uit o întâmplare din Ohaba mea natală: primesc de la Comandantul Cousteau prin ’91, chiar de Rusalii – încă se juca pe „Dealul Maial“ sub Arminden – o sticlă de coniac scoasă chiar din privnițele castelului Cognac; doișpe 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 – n-o 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 așa 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 (Sângeorz, 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 pășunile vitelor). Transportul butucului din pădure, de la locul morții la locul ridicării (renașterii) se realizează, conform tradiției, pe o teleguță trasă de boi sau de feciori.

Uneori, „mortul“ este purtat pe umerii feciorilor. O grijă deosebită se acordă „gătatului“ sau împodobirii Armindenului: Trunchiul copacului este 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“ confecționate 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 țuică.

La momentul solemn al ridicării (nașterii) pomului, care poate fi diferit, de la sat la sat (dimineața, seara sau amiaza zilei de sărbătoare a zeului fitomorf), asistă întreaga obște anunțată prin cunoscutul strigăt peste sat: „Hăi-dăț’ măăă la ridicatu’ Armindenului!“

În explozia de bucurie a asistenței, feciorii formează un cerc în jurul „zeului și petrec, din mână în mână, o sticlă de palincă în direcția acelor de ceasornic și a mersului aparent al Soarelui pe bolta cerului, de la răsărit 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 slănina se crestează des până la carne (să nu se deformeze magnifica felie)
- Se freacă cu sare și piper și se lasă vreo două ore, să se-ndulcească
- Se încinge bine untura, se prăjește carnea pe ambele părți, șoriciul și slănina vor deveni crocante, carnea aurie

Nu-i chiar mâncare de post friptura asta! Eu o văd mereu în farfurie cu un piure alb aburind, stropit cu sosuri arămii, așteptând o bucățică 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, Negrul 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 drogat e un om slăbit (dar nu slab, cel puțin în cazul meu).

Și să-mi spună mie cineva un drog mai puternic decât o friptură în șorici cu piure și Corb mustind în ulcică!

MĂCRIȘUL MĂRIEI

Așa i-a spus mâncării 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 cârciumă, ci doar așa, ca să avem după ce mai bea încă o sticlă de vin bun.

- 1 kg măcriș
- 100 g unt
- 8 ouă
- 2 linguri smântână
- 1 lingură făină
- sare, câtă credeți (Viorica a pus 1 linguriță rasă, nu mai mult)

- Se grijește bine măcrișul, în 2-3 ape, se taie fideluță
- Se încinge unt într-o cratiță, se pune măcrișul să se călească
- Se bat ouăle cu făină și smântână, se toarnă peste măcriș, se amestecă bine, și se lasă să se-ntărească
- 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 energic.

Merge cu o budincă veselă de măcriș căci are o prospețime dinamică, numai a lui.

PUȚIȘOARE

- 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 așa vreun sfert de oră că e bine
- Dacă nu-i de treabă, se freacă bine nucile sau alunele cu zahăr
- Aluatul se întinde foaie subțirică (dar să nu vezi prin ea!) și se taie în bucăți de mărimea unor cărți de joc
- Se umple fiecare bucată 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 gâscă)
- 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 mână 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 PEȘTE

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 așa 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 cubulețe
- Se încinge untura și se pun cartofii la prăjit
- Peștii se grijesc de mațe, se spală și se taie bucăți de-o furculiță cinstită, se sărează, 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 pietroasă 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 neînceputâ 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 mărita în anul uiitor; din contra, dacă oul se așază pe fund, speranța e pierdută. Dacă pe gălbenușul oului se prezintă figura unui copil, însemnează rușine, secriul, moarte.

(S.Fl. 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 Sălișteni nici nu-i nevoie de așa vorbă, că nici nu-i ciorba așa fierbinte și nici pârțagul ca la alții, mai din sud.

- 500 g fasole verde
- 1 ceapă
- 1 litru borș
- sare, după gust
- 1 lingură de unt + încă 1 pentru prăjit
- 5 felii de pâine
- 1 legătură pătrunjel verde
- 5 ouă

- Fasolea se pune la fiert, tăiată bucăți, cu ceapă și unt, în apă puțină
- Borșul se fierbe separat
- Ouăle se fierb răscoapte
- Pâinea se prăjește în unt
- Verdeața se toacă
- Se curăță ouăle, se taie mărunțel
- Se așază pâinea în castron, peste ea ouăle și verdeața
- Când ciorba a fiert, se adaugă borșul, se potrivește de sare și se varsă peste ce e în castron

Râncele 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 prietin.

- Ba fie-ți al dracului borșul! – zice supărat altul.

Acesta, tocmai fiindcă înjură, e omul borșului, căci romînca 1-a înăcrit, așa 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, romînca după el, şi dau năvală în odaie pe întrecute.

Vorba e: cine ajunge mai întâi să sufle în borş.

Dacă suflă stâpâna casei mai întâi, o să mănânce borşul în pace; dacă nu, are să i se întâmple cine ştie ce supărare pe vremea cât va ţinea borşul. Şi de obicei îi vine vreo supărare, căci ele vin multe, dar nu din pricina suflării-n borş.

Ţăranul crede aşa: «Şi cumătra asta a noastră vine pe la noi numai ca ne sufle în borş», adecă să ne prevestească rele.

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

PURCEL LA CUPTOR

- Se unge o tavă potrivită cu 1 lingură de untură şi 1 lingură de unt; pe fundul tăvii se aşază o leasă de crenguţe jupuite de brad
- Se grijeşte purcelul ca un copil până-i alb şi curăţel, se sărează-pipe-rează după voie, se unge cu unt şi untură şi se potriveşte în tavă
- Se dă tava la cuptor cu foc micuţel, să nu sperie godăcelul, şi se toarnă apă, borş şi bere, în părţi egale, calde, să se facă abur şi să miroasă carnea a pâine
- Se stropeşte tot timpul purcelul cu sos din tavă; dacă trebuie, se mai pune bere şi borş
- Spre sfârşit, când e carnea moale şi pielea s-a aurit, în tavă se pune 1 pahar de vin şi 1 fif de ţuică, să-i dea miroase bune, iar în gură i se înfige un măr, să fie ca-n poze

La Cisnădie, unde tot mănânc eu în ăst fel grijiţi purceii lui badea Coriolan : Droncea, fripturica se bea bine cu vin alb şi sec de **Sebeş**, ori **Riesling** ori **Fetească Regală**.

O bună tovărăşie ar face însă (pe lângă un piure ardelenesc, o varză călită şi o salată verde) şi un roşu mai subţire, adus de departe (că Ardealul e alb tot) un **Merlot de Tohani** sau un **Pinot Noir de Valea Călugărească.**

Aveţi grijă să nu fie tinere, că nu se pupă cu purcelul: căutaţi şi găsiţi vinuri mature, de patru-cinci ani. Destupaţi sticla de seara, să respire în voie în camera răcoroasă şi bucuraţi-vă de toate ale lumii: vi s-au făcut daruri de soi, sunteţi însemnaţi, de-aţi ajuns lângă aşa bunătăţi.

VARZĂ CĂLITĂ

- 1 varză, acră sau dulce
- 1 pahar bun de untdelemn (4 linguri untură)
- 2 linguri bulion gros de roşii
- sare, numai dacă-i dulce varza şi după gust
- piper, paprică, cimbru, foi de dafin, cât vă place

- Varza se toacă fideluţă (dacă e acră se spală-n două-trei ape)
- Se încinge untura într-o cratiţă cât de mare, se pune varza, se lasă să se călească niţel pe foc mic, acoperit, apoi se amestecă; se pune iar capac şi se mai lasă să se-nmoaie câteva minute
- Se toarnă bulionul, un pic de apă, piper, boia, 1-2 crenguţe cimbru, foi de dafin, eventual sare
- Se dă la cuptor, cam 1 ceas

PIURE ARDELENESC DE CARTOFI

- 1 kg de cartofi
- 3 linguri unt (poate mai mult)
- 1 pahar mare de lapte
- 2 linguri de zahăr
- sare, câtă vă place
- 2 linguri brânză foarte proaspătă de vaci (bine scursă de zer, să fie dulce)

- Se răsfierb cartofii, se curăţă de coajă, se rad prin ochiuri mari şi se tescuiesc
- Se încinge tare laptele, se amestecă cu zahăr şi sare
- Untul moale se freacă cu brânza de vaci şi puţin lapte, până sunt toate o pastă
- Se pun lapte fierbinte şi unt în cartofi şi se amestecă îndelung, să fie spumos-grăsos

SALATĂ ARDELENEASCĂ

E la fel ca orice altă salată românească, cu oţet, ulei, sare, verdeaţă tocată, doar că, adeseori, se pune paprică în loc de piper şi se strecoară şi un pic de zahăr. Deci:

- 1 lingură oţet
- 1 linguriţă zahăr
- 1 lingură ulei
- sare, după gust
- 1 jumătate linguriţă boia
- 2 linguri apă
- 1 căpăţână mare şi tare de salată verde

- Se amestecă sosul foarte bine
- Salata se taie fâşiuţe subţiri şi se pune în castron
- Se toarnă sosul peste salată, se amestecă şi se dă imediat la masă, lângă o friptură aburind şi un piure fierbinte de cartofi

CORNULEŢE DE HAŢEG

Aluat:

- 300 g făină
- 200 g osânză (unt)
- 100 g zahăr
- 1 ou
- 1 gălbenuş

- Se frământă toate până când una sunt

• 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 cornulețele, 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
• 200 g orez
• sare, piper după gust
• 2 linguri untură
• 1 pahar lapte
• 1 lingură mărar
• 1 lingură făină
• 1 pahar smântână

• Se grijește spanacul, se opărește binișor în apă cu sare, se strecoară
• 1 lingură untură se încinge, se pune la călit orezul, se stinge cu 2 căni de apă, se lasă să fiarbă
• Spanacul se toacă 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 fiert și smântâna, când intră împreună voinicește la cuptor, să-nfrunte arșita încă un sfert de oră

Am prețuit spanacul acesta la Mediaș, nu la Sighișoara, cu șnițel de ciuperci și sos de castraveciori 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 mirosul 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, acresc cu aguridă, borș, potroacă. Influențați de marii grădinari din sud, se omoară mai puțin după gătelile complicate, atât de dragi ardelenilor, după carnea 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, castraveciori 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 pepeni, și gogonele, și varză roșie, și morcovi 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 transcede diferențele și culturile: ciorba de fasole! Cea adevărată, de Transilvania!

• 750 g fasole boabe
• 100 g morcov
• 50 g păstârnac
• 500 g roșii răscoapte
• 20 boabe piper
• 1 lingură zahăr
• 1,500 kg ciolan afumat porc cărnos
• 2 cepe (roșii, de Turda sau Făgăraș)
• 50 g țelină
• 200 ml bulion roșii cât de gros
• 100 ml oțet de mere (sau de vin)
• tarhon, 3 rămurele cimbru
• sare (la sfârșit, în funcție de cât e sărat ciolanul)
• 1 linguriță boia (paprică, că tot suntem în Ardeal)

Seara:
• Se pune fasolea în multă apă să se umfle și să se înmoaie

Dimineața:
• Se pun la fiert fasolea și ciolanul, piperul într-o oală mare, în cca 4 1 apă rece
• Se taie cepele, se rad morcovii, se taie păstârnacul, țelina, roșiile mărunt
• Se spumuiește, mai ales că, prin fierbere, se desprind părți din pielițe de pe boabe, ceea ce ușurează mâncarea și digestia
• După 1 oră de fiert molcom, acoperit, se adaugă ceapa, zarzavatul și roșiile, 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 fiarbă 12 minute
• Se dezosează ciolanul, se taie carnea în bucăți civilizate, care încap în polonic, în farfurie și în gură
• Se termină ciorba în triumf, înapoindu-i carnea 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 înmoaie 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 kg gutui
- 2 linguri zahăr
- sare, piper
- 1 kg carne de pasăre (copane și piept)
- 1 lingură făină
- 3 linguri vin alb sec
- 25 ml rachiu de fructe
- 250 ml supă de carne

• Carnea se rumenește acoperită în puțin unt
• Într-o cratiță mai mare se încinge făina, se stinge cu zeama de came
• Se scoate carnea, se scurge de grăsime și se pune la fiert în zeama de carne, cinci-zece minute,
• Se curăță gutuile de cotoare și sâmburi, se taie felii, se pun la prăjit în unt încins, să se rumenească – crustă, ca să nu se mai înmoaie decât în gură pofticioasă (se poate face, aidoma, din mere)
• Se așază 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 sărează, 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 înnebunește cerul și devine violent de poftă!

Muscat-ul Ottonel 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 priveghere maternă oamenii în lacuri de nectar, și lichid și gazeificat. Și-a păstrat însușire unică – prospețimea 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 Sântiliesunt *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 sufletele morților, în special sufletele 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 cărui 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
- 1 linguriță de paprică (facultativ)
- Untura pentru prăjit

Asta-i partea simplă; Se încinge grăsime, 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 cârnați și carne scoase din untură, felii de mămăligă, slănină afumată (Apuseni)

Ce alegeți? Eu unul, aș alege la așa prăjeală un rachiu de fructe, prefript: 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 ștrengar, 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
- 1 crenguță cimbru uscat
- 3 roșii
- sare
- 3 ouă
- 1 păstârnac
- 100 ml smântână
- 10 boabe piper
- 1 ceapă
- 1 ardei gras
- 1 morcov
- 3 linguri oțet
- verdeața: pătrunjel, mărar, tarhon, cimbru verde
- 250 g fasole verde, dacă e tânără (bobul trebuie să-l simți mic și moale

prin teacă)

- Se taie fasolea în bucăți de 2 cm
- Se toacă carnea afumată, ardeiul, roșiile și țelina în bucăți mărunte
- Se pun 2 l apă la fiert cu fasolea, ceapa, morcovul, roșii, țelina, ardeiul, carnea, piperul
- Se taie slănina feliuțe subțiri și mici
- Se pune la prăjit într-o tigaie uscată, să-și lase zeama
- După ce s-a rumenit bine slănina, se scot bucățelele 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 pătrățele mărunte
- Dacă apa clocotește de o oră, înseamnă că fasolea tânără și fragedă a fiert, afumătura a înmiresmat casa și tot blocul, deci se adaugă cimbrul uscat, slănina și „papara“ (omleta), o lingură sare și oțetul, să dea în câteva clocote
- Dacă zeama a scăzut cu mai mult de 1 litru nu e bine, se adaugă – o fi ea o ciorbă deasă, dar nici așa!
- Se bate și un ou cu smântână și cu zeamă și se drege ciorba
- Se presară verdeața tocată

Din iulie până în septembrie, ardelenii mănâncă și de două ori pe săptămână ciorba asta, adunată lesne din grădină, din cuibar și din cămară. Culmea e că, oricâte-i pui – omlete, slănini, cărnuri – ea tot ușoară și văratică pare la gust și la trup!

TOPITURĂ DE PURCEL

„Jumară“ îi mai spun ciobanii din depresiunea Întorsurii Buzăului, țară 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 carnea 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. Și 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 tăcere, juriul a încremenit) la această mâncare prefer un (suspans!) **Traminer Roz** (huiduieli „La moarte!“ , E nebun“) neapărat sec, de **Târnave** („Mă … în gustul tău, Romane!“ „La stână, bă!“ „Zece ani la mititica!“ „V-am spus eu că e neam prost!“ „Lăsați-l 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, impetuoasă! 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 pumni!“) Încercați, eu am făcut-o deja, e pe răspunderea mea.

ȘNIȚEL DE VARZĂ

- 1 varză mică, mai îndesată
- 2 ouă
- untură (untdelemn)
- 2 linguri făină
- 200 g pesmet
- sare, piper, după gust

- Varza se grijește, se taie felii, se pune la fiert în apa clocotită și sărată
- Când sunt pe jumătate fierte, se scot feliile, se scurg și se usucă
- Se bat ouăle și făina
- Se încinge untura
- Se trec feliile de varză prin ou-făină și apoi prin pesmet
- Se prăjesc în untură destulă, pe ambele părți
- Se oferă singure, cu lapte prins, sau garnitură

Nimeni n-ar putea dezlega destinul unui șnițel de varză ardelenesc de un **Riesling de Rin** și de **Târnave** în același timp. Rar 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 rar în vitrinele vinăriilor, 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 făina ca să devină aluat potrivit de moale

• Se amestecă toate, se frământă bine, chiar și o oră, și se lasă aluatul liniștit, vreo juma' 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 măcinate • scorțișoară praf
• 1 pachet unt pentru rumenit minciunelele

• Se încinge unt destul și se pun minciunele la rumenit
• Când s-au colorat, se scot „cronțănelele" (așa li se spune prin Ardeal) și se presară cu zahăr pudră, miez de nuci măcinat și un pic de scorțișoară

VĂRZĂRI

Plăcințele 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 grijește bine, se taie fideluță și se sărează
• Se încinge o cratiță 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 fiert în 3 litri apă, se spumuiește
• Se curăță zarzavatul, se taie cubulețe, se pune la fiert cu carnea 1 oră
• Se curăță cartofii, se taie cubulețe, se pun la fiert – 1 jumătate oră (are voie să scadă la 2 litri)
• Se toacă tarhonul
• Se bate oul cu zer, tarhon, sare, piper și smântână
• Se drege-acrește ciorba, se mai dă câteva clocote
• Se oferă fierbinte, parfumul ei schimbă totdeauna energia casei ardelenești 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 grasă (piept, gât)

• Carnea tăiată bucăți (de o farfurie cuminte) se prăjește o vreme în unt, până arămește
• Se toacă ceapa puță de furnică, se rumenește lângă carne
• Se stinge cu apă și se lasă să fiarbă acoperit circa 1 oră
• Sâmburii se scot din prune (dar rău n-ar fi dacă ați sparge câțiva să le luați ce-i înăuntru sau ați găsi vreo cinci mieji de sâmbure de caisă, să-i pisați)
• Se desface făina în puțină apă caldă
• Se înmoaie zahărul într-o tigăiță, se stinge cu două linguri de apă
• Se pun lângă carne prunele, făina, zahărul, sare, piper, sâmburii pisați, se lasă să se înțeleagă până se umflă prunele

Ce-ați spune să urcăm mâncarea asta pe o crăcuță socială mai înaltă, doar așa, 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 ăsta) 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 aș bea și numai mirosul, de n-ar fi să-i fi atins, tulburat și încordat ca într-o aventură de uriașa senzualitate, dulceața mângâietoare și rotundă, gusturile exotice, perfecte, zăpăcitoare, care parcă îți tatuează corpul cu miere și lacrimi de orhidee.

TACI ŞI ÎNGHITE

Celebră şi magnifică coptură transilvană, răspândită mai ales în ţările din sud, Bârsei, Făgăraşului, Amlaşului, Haţegului.

- 500 g mălai
- 1 litru lapte
- 6 ouă
- 200 g smântână
- 200 g unt
- 250 g telemea nu prea sărată

- Se face o mămăligă mai moale, din mălai, lapte şi smântână
- Se unge o cratiţă cu 50 g unt
- Se aşterne strat cu jumătate din mămăligă, se presară cu două treimi din brânză şi 100 g din unt
- Se întinde un alt strat de mămăligă în care se înfundă cu fundul polonicului 6 lăcaşuri
- Se sparge câte 1 ou în fiecare lăcaş, se rade deasupra brânză şi se pune câte o bucăţică de unt pe ouă, pentru faţă
- Se dă la cuptor, până capătă oarecare culoare, apoi se dă la masă, aburind

Taină: Puţină slănină afumată, tocată mărunt, şi un praf de piper fac şi mai ataşantă această veche mâncare de casă ciobănească.

Numai un rachiu de mere prefript de la Şinca Făgăraşului, o ţuică întoarsă de Pui-Haţeg sau una arsă de Beliş se cuvin unei mămăligi pe cinste, care („Taci şi-nghite!“ rosteşte cineva din off)…

ZUPĂ“ DE MERE

Zupa de mere (gutui, pere, prune, zarzăre, struguri) se făcea la-nceput, acum o mie de ani, numai între Braşov, Sibiu şi Sighişoara, unde puseseră saxonii, cistercienii şi teutonii piciorul. Azi se face în tot Ardealul (mâine în toată ţara, poimâine în toată Europa centrală şi estică, răspoimâine e continentală şi uite aşa, vom gusta curând, ori marţi ori joi, zamă de pergamute de Alpha Centauri şi supă de mere pădureţe a la Andromeda).

- 400 g carne viţel
- 500 g mere
- 50 ml smântână
- sare, zahăr (după gust)
- pătrunjel
- zarzavat – 1 morcov, 1 păstârnac, 1 ţelină

- Se taie cubuleţe zarzavatul cu carnea
- Se pun la fiert în 2 litri apă
- Se curăţă merele de sâmburi şi coajă, se taie felii
- Se toacă pătrunjelul
- Dacă a fiert carnea, se scoate,împreună cu zarzavatul, şi se lasă la răcit
- Se sărează şi zăhărează zeama, după plac

- Se pun merele la fiert în zeama fierbinte
- Se taie carnea cubuleţe, îşi aşteaptă destinul
- Mărul (şi orice alt fruct) fierbe imediat, deci pregătiţi-vă ca, după vreo jumătate de oră maximum, să redaţi supei carnea şi zarzavatul şi să-i adăugaţi şi smântâna diluată în puţină zeamă
- Presăraţi pătrunjelul, mâncaţi sănătoşi şi eliberaţi-vă de complexele lingvistice, căci nimeni nu mi-a putut spune exact când începe ciorba şi se termină supa, când e cremă şi nu mai e zamă groasă! Dar bună toţi ştiu să spună că e, când e, şi asta e important!

***Moşii de Sânpetru**, pomeni abundente pentru spiritele morţilor în ziua de Sânpetru de Vară care pot fi, în raport cu profilul economic al zonei etnografice, fructe (mere văratice sau zarzăre), produse lactate (lapte, caş, brânză, urdă), grâu (colivă, colaci, pâine), miere de albine.*

Sunt însoţite, fără excepţie, de lumânări aprinse.

Moşii de Sânpetru prilejuie şi alte practici legate de cultul morţilor precum bocetele în cimitire, tămâierea, curăţirea şi plantarea florilor pe morminte şi altele.

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

FRIPTURĂ DE MISTREŢ ARDELENEASCĂ

Păstorel:

Am citit în multe tratate de bucătărie cum că mistreţul n-arfi bun de mâncat decât în faza lui de godac adică până la maximum doi ani. Ar fi mare păcat dacă ar fi aşa, sălbăticiunea aceasta bucurându-se de o frumoasă longevitate. Ajunge până la treizeci de ani. Acestui veteran al pădurilor de stejar, profanii îi zic solitar, iar vânătorii inoc, ceea ce pe româneşte înseamnă şi porc bătrân, dar şi călugăr sau cenobit.

Din cele citite prin cărşile de bucate străine se vede bine că erudiţii lor autori n-au fost prin ţara noastră şi mai ales prin Ardeal.

Ardelenii, care sunt specializaţi în prepararea porcului domestic, din care fac tot soiul de jamboane, cârnaţi, piftii şi diferite mâncări calde, nu s-au lăsat mai prejos nici în prepararea mistreţului. Ei mănâncă mistreţul de orice vârstă, de la godac şi până la inoc şi, în prepararea lui, carnea e la fel de fragedă şi gustoasă.

- sare
- 750 g slănină afumată
- 500 g usturoi
- 100 g unt
- 500 g morcovi
- 500 g ceapă
- 3 foi dafin
- 20 g piper boabe
- 0,5 1 vin alb
- 200 g smântână
- 1 litru zeamă de supă de carne

• 100 g osânză (de la rinichii porcului)
• 2 kg mușchi de mistreț de pe spinare
• 1 kg carne de pe spata aceluiași 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 (așa devine fragedă-fragedă)
• Se împănează camea des și conștiincios cu slănină afumată și usturoi
• Se unge o tavă mai adâncă cu unt și se așază 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 cuțitu-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 câta 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 anteică.

Și ar mai fi echilibrata, distinsa Fetească **Neagră de Valea Călugărească**, doamna de fier a Moldovei și Munteniei, o capodoperă a întâlnirii tuturor marilor vinuri, roșii și albe, într-unul singur.

SALATĂ DE CARTOFI

• 2 cepe roșii
• 1 salată verde
• 1 legătură mărar
• sare, piper
• 3 ouă fierte tari (dacă-i post, fără!)
• 50 g măsline negre tari
• oțet de fructe, după gust
• 3 linguri ulei (de măsline, dacă aveți)
• 1 kg cartofi tari (cei nisipoși și sfărâmicioși n-au ce căuta 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
• Măslinele sunt mai mult un ornament colorat, deci așa rămân, cu sâmburi
• 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 adecvată, Țorchen, a terminat de lustruit, a doua oară în după-masa asta, farfuriile cu litere gotice de pe pereți – dar parcă tot mai e un fir de praf undeva, așa că mai urmează un răpăit de cârpe.

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 Țorchen se apucă de „zupa de chimen“.

• 1 lingură untură
• sare
• 1 lingură făină
• 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 fiert, într-un litru și un pic de apă
• Când au fiert, se scot cu supiera
• Se încinge 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 clocote
• Se adaugă apoi la supă, se sărează, 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 clocotit împreună cu untul și sarea
- Se toarnă făina, 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 sâmbăta care precede ziua de Sâmedru constând în colaci, grâu fiert amestecat cu unt sau untură, cu lapte sau brânză.*

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

RASOL

Deși e bun mondial, la noi sașii îl fac cel mai bine, cu multe legume, exact ca mai jos. Dar, din bucuria de a-1 mânca altfel decât ei, adică bine condimentat cu un hrean frecat cu smântână, miere, oțet și mărar, nu merită oare să ni-1 însușim? Și așa li s-a luat tot (aici) și nu li s-a dat nimic (în Germania)!

- 2 cepe mari
- 9 cartofi
- 4 morcovi mari
- 2 țeline
- 3 roșii
- 2 ardei grași
- căței 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 grăsime (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 rachiu (se pun de la început)

- Se pune carnea în 4 litri apă la fiert, 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 fiert – până aici apa a avut voie să scadă cu 2 litri dar nu mai mult – se sărează ușor, se piperează, se pun la fiert, acoperit,

ceapa, morcovii, țelina, ardeiul gras, roșiile, 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 colorat de 8 cartofi și 8 jumătăți de morcov și presărată de pătrunjel verde (ceapa, roșiile, 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 carnea asta oricum, mai ales cu muștar și cu maioneze mai tari, frecate cu castraveți 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 tovărășie pentru cărnurile fierte, un simbol, dacă vreți, al pestriței, dramaticei, romanticei Transilvanii.

SFECLĂ ROȘIE CU HREAN

- 1 kg sfeclă roșie
- 50 g boabe muștar
- 1 lingură ulei floarea soarelui
- 1 linguriță sare
- 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, sarea, 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 linguriță cimbru uscat
- 1 linguriță chimen pisat
- 2 foi de dafin
- sare, piper
- 1 ceapă
- 3-4 căței usturoi
- 1 roșie
- 1 linguriță zahăr
- 1 lingură untdelemn (sau cât vă place)
- verdeață: mărar, tarhon (și busuioc, spre Bihor)

Seara:
• Se pune fasolea la-nmuiat

Dimineața:
• 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

Tainâ: Împreună cu fasolea se fierb și 200 g carne afumată (zeama devine și mai gustoasă) care se toacă pătrățele 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
• sare, piper
• 1 jumătate căpățână usturoi
• 2 linguri untură
• 100 ml smântână
• 1 lingură făină
• 1 legătură pătrunjel

• Se curăță guliile, se taie bețe de chibrituri
• 1 lingură untură – se încinge și se pun tăieței de gulie la înmuiat
• După câteva sfârâieli înăbușitoare se adaugă aproape 2 litri apă, și se lasă să fiarbă
• 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 tăieței, se toarnă rântașul de mai sus, această obsesie ardelenească, peste supă
• Se toacă pătrunjelul
• După încă 1 sfert de oră de fiert, supa se sărează, piperează și se adaugă smântâna 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
• 2 ouă
• 1 lingură făină
• 1 legătură mărar
• 2 linguri untură
• puțin cimbru uscat (o priză adică cât iei cu trei degete)
• 1 kg ciuperci (sau carne de pui, sau ficăței de pasăre, sau mușchiuleț fraged de porc)

Sos:
• Cel de roșii (îl găsiți pe undeva pe-aici, prin carte, nu știu unde l-au pus ăștia de la tipografie, pe mine nu m-a întrebat nimeni nimic când s-au aranjat farfuriile)

Umplutură:
• Se grijesc bine ciupercile sau carnea (se poate pune jumătate carne, jumătate ciuperci)
• Ceapa se toacă cât se poate
• Se încinge untura
• Ceapa 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 fiarbă câteva minute, până se-ntărește 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:
• Clătitele brașovence se fac un pic mai groase și într-o tigaie mai 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 şi cum am spus mai sus şi se rulează, înfundând capetele

Coaja şi prăjeala:
• Se bat ouăle
• Se încinge untură multă, ca pentru şniţel
• Clătitele se trec prin ou, apoi prin pesmet şi se pun la prăjit până se colorează pesmetul şi se face coajă (asta-i partea de originalitate a braşovencei)
• Se scot clătitele (dacă vreţi, se pun şi pe sugativă) se aşază în castron

Taine: Sosul de roşii, fierbinte, nu se toarnă în castron, că se înmoaie braşovencele, ci îşi pune fiecare în farfurie, când se-apucă de mâncat.

Dacă nu aveţi chef să mai faceţi şi sos de roşii ca la carte, puteţi fierbe 2 ceşti de bulion de roşii, 1 pahar cu vin şi o lingură de zahăr, boabe piper, 2 foi de dafin şi să-i ziceţi sos, că tot un sos e.

Dacă nu vă plac roşiile, încălziţi 1 ceaşcă de smântână, tocaţi nişte mărar şi amestecaţi-le – iarăşi tot sos de clătite iese.

E o mâncare foarte specială, gustoasă şi temeinică, pe care lelea Lucreţia, cea de-l ţine cu bucate pe al Marcului, ne-o oferă de Lăsatul Secului cu verzituri foarte simplu (din cutie) fierte: păstăi de fasole şi mazăre boabe.

Vinul lor a fost, de când mă ştiu, un roşu lejer. Dar roşiile (sau roşurile?) în Ardeal, mai ales pe lângă Braşov, fie ele „lejere“ sau grele, nu sunt prea acasă. Aşa că ori mergem la **Arad**, după **Cadarcă** (dar e departe şi se răcesc clătitele) ori o tăiem prin Oituz şi fuga la **Nicoreşti**, să luăm **Băbească Neagră**. Sau, mai bine, ne lăsăm prin Bran, spre sud şi ajungem repede la Drăgăşani, unde echipa lui Emil Baniţa tocmai a lansat pe valurile furtunoase ale lumii un vin negru de masă, nou creat, **Novac**.

Aflat în vecinătatea **Sâmbureştilor**, deci a viei celui mai mineralizat şi mai întunecat **Cabernet Sauvignon** românesc, ca lângă o provocare, la Drăgăşani plutea de mult în aer apariţia logică a unui roşu de succes (pe lângă marile sale certitudini albe – **Tămâioasă, Sauvignon** şi **Crâmpoşie**) apariţie care, însă, de neînţeles, întârzia. Orizontul de aşteptare aproape că se întunecase când, iată, în primăvara lui ‘97, s-a lansat acest nou născut, Novac, un vin de masă mai negru la culoare (deci mai extractiv, adică care stoarce mai mult din bobul de strugure) decât orice alt vin românesc. Cei câţiva cunoscători care 1-au examinat spun că va face carieră.

Mie mi-a plăcut: acrişor şi proaspăt, are nerv (mai trebuie, însă, echilibrat). Bine aţi venit deci în lume, Prinţe al întunericului, la lumina Voastră o să ne-

ncălzim oasele îngheţate de sete! Mulţumiri, domnule Emil Baniţă, dumneavoastră şi echipei dumneavoastră de cercetare de la Staţiunea Drăgăşani, ceea ce aţi creat ne face pe toţi mai bogaţi!

Să dăm fastuoaselor clătite de Braşov ce e al clătitelor, un vinişor cinstit şi fraged, Novacul.

Drept aceea, poporul, şi anume atât tineretul cât şi cei înaintaţi în vârstă, văzând că s-a apropiat Postul mare, în decursul căruia trebuie să se abţie de la orişice petrecere şi desfătare, căci la din contra ar fi considerat şi ţinut mai rău decât un păgân sau căpcân, cum a sosit ***Lăsatul secului*** *caută ca să facă joc, să mănânce tot felul de bucate şi să petreacă cât se poate de bine, căci nimeni nu poate să ştie ori de va mai ajunge până la capătul pădurii acesteia, adecă până la sfârşitul postului.*

Iar femeile, atât cele din Bucovina cât şi cele din Transilvania, încep acum de sâmbătă după amiază a fierbe şi a coace fel de fel de mâncări şi copturi, ca să aibă pe a doua zi într-ales şi în prisosinţă nu numai pentru cei de casă, ci şi pentru neamurile, amicii şi cunoscuţii cei mai de aproape, care s-ar întâmpla să-i cerceteze şi să petreacă vreo două-trei ore împreună.

Cele mai uzitate mâncări de Lăsatul secului sunt: tot felul de plăcinte, plăcinte în tavale, învârtite, lapte dulce cu togmagi sau tăieţei şi brânză cu smântână.

Sosind lăsatul secului, fiecare căsaş trebuie nu numai să guste din toate bucatele acestea, ci să mănânce bine şi să se sature cumsecade, anume ca nimănuia să nu-i vie şi să-i fie dor de frupt în decursul postului ce urmează până la Paşti.

După amiază se strâng mai mulţi inşi, vecini şi cunoscuţi, la o casă anumită, şi cu deosebire neamurile cele mai de aproape, unde petrec apoi împreună mâncând, bând şi veselindu-se până într-un târziu de noapte.

În urmă, după ce au mâncat, s-au veselit şi s-au petrecut de ajuns, adică după ce au făcut Lăsatul secului, toţi cei de casă îndătinează a mânca câte un ou de găină, fiert sau copt, anume ca să le pară postul ce urmează scurt, mic şi uşor ca un ou, apoi să fie tari şi sănătoşi ca oul în tot decursul postului, şi cum mănâncă oul de iute, aşa să treacă şi postul de iute.

lar când îl mănâncă zic:

Ouşor, ouşor
Să-mi pară postul uşor!

În unele sate însă e datină ca toţi cei de casă să mănânce din unul şi acelaşi ou. Tot aşa fac şi românii din Moldova.

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

TURTĂ CU CHIMEN

• 3 ouă • 200 g urdă • 200 ml iaurt
• 2 linguri muştar • 2 linguri de chimen • 1 lingură de făină

• piper
• 300 g brânză telemea uşor desărată

• Se încălzeşte cuptorul la foc potrivit un sfert de oră
• Se amestecă toate; piper, după gust
• Se toarnă amestecul într-un vas care merge la cuptor, foc mic, 30 minute

Excelent aperitiv sau garnitură la o carne albă (de curcan mai ales)!

Iar brânza şi curcanul se înţeleg perfect cu un vin demisec de clasă. Aşa că – suntem în Ardeal! – aş încerca, într-o seară de toamnă, înainte să cadă frunzele nucului, un vin de **Jidvei** ori de **Blaj**, un **Riesling**, o perlă albă, unică.

Când bei vinul acesta elegant şi sec, pătrunzi într-o castă. Gustul bogat şi subtil îţi tatuează gura, te trezeşti cu bucuria de a fi fost îmbăiat ori cu suc viril de flori de măceş, ori cu miez ud de migdală verde.

Riesling-ul e una dintre puţinele vişe intrate în România acum mai bine de un secol – chiar înainte de tragedia născută de filoxeră – pe poarta din faţă.

E un vin care nu s-a ancorat, penibil de epigonic, la carul triumfal al oenologiei europene, ci a performat, uneori strălucitor, în toată ţara!

CIORBĂ DE LINTE

• 400 g linte (roşie, verde)
• sare, piper, oţet, după gust
• 200 g afumătură (ceafă, cârnaţi)
• 1 morcov
• 1 legătură pătrunjel
• 5 căţei usturoi

Seara:
• Se grijeşte (se spală, alege etc.) lintea, se lasă o noapte în multă apă rece

Dimineaţa:
• Se fierbe în aceeaşi apă în care s-a umflat – circa 1,5 litri – împreună cu morcovul, usturoiul şi afumătura tăiate felii
• După 1 oră, dacă s-a muiat lintea, se adaugă sarea şi piperul, oţet, verdeaţă. Aşa se şi oferă

Nu ştiu dacă e neaparat ardelenească ciorba asta nemţească, dar o întâlnesc des la Cluj, la Huedin şi deloc în sud sau în Moldova.

I se poate adăuga şi o lingură de smântână sau, dacă vreţi un pic de iz balcanic, zeamă de lămâie. E o ciorbă groasă, cunoscută în întreaga Europă (dar ce nu cunoaşte Europa, ea, care i-a născut pe toţi, pe americani, pe reformaţi şi pe fotbalişti?)

MUSACA DE CARTOFI

Mereu diferită de cea turco-greacă (liniuţa o fi de unire sau e de despărţire?) prin carne, grăsime, smântână, ierburi, înfăţişare (la greci e mult mai uscată, la turci e mult mai lichidă) musacaua asta, din simplă cum era în Balcani, a devenit o găteală complicată, cu variante chiar, care corespunde perfect bucătăriei şi firii noastre, făcută din amestecuri contradictorii şi inutile şi o coacere-fierbere molcomită şi periculoasă.

De asemenea, conduce şi la ideea frumoasă că mulţi români harnici şi cinstiţi n-au ce face şi atunci, în lipsă de altceva, ard gazul şi păzesc oalele.

• 1,5 kg cartofi
• 3 roşii mari răscoapte
• 1 pahar bulion roşii
• 1 pahar untură (ulei, unt)
• 500 g carne viţel
• 1 morcov
• 1 pahar vin alb parfumat
• 1 pahar smântână
• 300 g carne porc
• 1 ceaşcă supă carne
• 2 ouă
• 2 cepe
• 200 g carne miel
• 2 linguri pesmet
• 1 lingură zahăr
• sare, piper, cimbru – după chef

• Se curăţă cartofii, se taie felii rotunde şi potrivit de groase, se prăjesc puţin pe ambele părţi în untură (să prindă coajă)
• Se rade morcovul, se amestecă cu carnea
• Ceapa se toacă şi se pune la prăjit în grăsime
• Când s-a rumenit, se adaugă carnea să se prăjească şi ea un pic
• Se înăbuşă cu apa caldă şi se lasă să se prăjească-fiarbă mocnit, c-aşa trebuie, o jumătate de oră
• Se scoate carnea la răcit
• Se unge o cratiţă cu grăsime, se tapetează cu pesmet, se aşază un strat de felii de cartof
• Carnea răcită se amestecă cu ou, smântână, se sărează-piperează-cimbrează
• Se clădeşte strat de carne peste strat de cartofi, încet şi cu grijă
• Ultimul strat să fie de cartofi
• Se taie roşiile felii groase şi se aşază capac zemos peste musaca
• Se toarnă supa şi vinul în care e dizolvat zahărul
• Se pune musacaua în cuptor la foc mic, o jumate de oră cel puţin, să fiarbă zemurile, să scadă cât să nu mai rămână decât de-un degeţel şi atunci e gata, e bună

La **Ciumbrud**, lângă **Aiud** (şi mai am rime: ud, nud, zălud etc.) se răscoace strugurele până târziu, când bobul s-a ros şi s-a nimicit, de te miri că mai iese zeamă din el. Dar uite că iese, şi încă atât de dulce încât vinul lui ori e tare, atât de tare, încât se bea cu pipeta, măcar că e sec, ori e o licoare de miere care nu acum se începe, că e minoră, ci în zece ani, când s-a împlinit peste tot şi s-a rotunjit de n-o mai cunoşti.

Dar nu **Muscat Ottonel** sau **Trarniner Roz** sau **Pinot Gris** o să bem la musaca de cartofi, ci un **Sauvignon de Aiud**, delicat 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 încetul. 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 șervet, pisându-se mărunt cu pumnul, după o veche tradiție culturală)
- Se sărează, se amestecă bine, „să se-ndulcească“
- Se adaugă oțetul, apoi uleiul

Pentru față, se mai poate presăra ceva verde, un pic de mărar mai ales. Dacă o mâncați 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 îmbracă 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

Tainã: păstrăveii cu smântână se oferă și cu o ceașcă de smântână alături, să fie.

Sunt făgărășan, toată copilăria 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 făcea 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.

Șaizeci de kilometri, de la Șercaia-Hălmeag și până unde Oltul își începe coborârea spre sud, dealurile Transilvaniei sunt pline de vii cu viță prefiloxerică de cea mai bună calitate (altceva nici nu s-ar face aici și nici nu s-ar putea recolta).

Dar nimeni nu vorbește și chiar se pare că, în afara localnicilor, nimeni nu știe mai nimic despre ele. Sunt foste „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, energic, 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 câștig 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 fiert
- Se bat ouăle, se rade brânza, se taie cașcavalul pătrățele
- Când a dat primul clocot, se pune mălaiul în lapte și se amestecă până se face cremă (nu trebuie să fiarbă deloc, doar să-și ia făina zeamă)
- Se amestecă bine mămăliga asta pripită 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 coperțile 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
• 2 linguri unt
• 3 linguri pastă roșii
• 1 linguriță miere
• 1 legătură pătrunjel verde
• 1 kg mazăre verde
• câteva arpagicuri
• 1 morcov
• 1 pahar de vin dulce
• 1 creangă cimbru
• sare, piper, paprică
• 500 g carne porc (sau vită ori pasăre)
• 1 salată verde

• Carnea și slănina se taie bucățele și se pun la prăjit în unt
• Ceapa și morcovul se toacă mărunțel de tot și se așază 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 clocot intră cu voioșie în cratiță boiaua, sarea 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 amestecă cu pastă de roșii și 1 linguriță de miere, se varsă totul în tocană, să dea în câteva clocote, e gata!

Taină: Mazărea rămâne verde, dacă e pusă la fiert în apă clocotită 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 ardelenești, 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, Gheorghiță, Oara, Trăienucă, înfulecam până ni se făcea rău.

Ne vindecam însă instantaneu când ieșea pâinea aburindă, umplând satul de arome dumnezeiești. Și cine n-a mâncat pâine ardelenească caldă, acela nu s-a împărtășit niciodată.

Aluat:
• 600 g făină
• 1 linguriță zahăr
• 100 g unt
• 250 g cartofi
• 2 ouă
• 10 g sare
• 30 g drojdie
• 100 ml smântână

Umplutură:
• 300 g brânză de burduf
• 1 ou
• 100 g caș
• mărar

• Se fierb cartofii, se curăță, se rad mărunt-pastă
• Se freacă drojdia cu zahărul până se-nmoaie
• Se amestecă cartofii cu drojdia, ouăle, smântâna, untul, sarea, 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
• 1 ou
• untdelemn pentru prăjit
• 2 linguri făină
• 1 linguriță drojdie
• 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 fiert 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 pune untura la încins
• Se rumenesc frecățeii în untură

Zeama

• Ceapa se toacă
• Cartoful se taie 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 fiertura de zarzavat
• Se toacă pătrunjelul verde, se presară peste supă

De la Târgu Mureș la Satu Mare, și de la Gheorghieni la Oradea, asta-i supa iernii!

MÂNCĂRICĂ DE LINTE

Se aseamănă cu ciorba de linte, tot ardelenească putem zice că e (dacă ne crede cineva), numai că se face mai scăzută, mai „împănată“ și mai parfumată.

• 500 g linte (verde, roșie) • 800 g afumătură de porc
• 1 morcov • 1 ceapă

• 1 pahar smântână • 2 linguri făină
• 6 căței usturoi mare • sare, oțet, după gust
• 2 foi dafin • verdeață: mărar, pătrunjel, tarhon

Seara:

• Se pune lintea în multă apă rece la umflat

Dimineața:

• Se taie afumătura în bucățele
• Se pune lintea la fiert în 1 litru apă, în vas acoperit, foc mic și să nu fie direct pe flacără, că se prinde
• Se pune afumătura la fiert în 1 litru apă, foc viu, să scadă
• Se rad ceapa și morcovul, se pun peste linte cam la un sfert de oră după ce a-nceput să fiarbă
• Se pisează usturoiul
• Se desface făina în puțină apă călduță
• Se toacă verdeața și se amestecă cu smântâna
• 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
• Lintea amestecată cu zeama asta 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, lintea s-a-ngroșat, e bine să mai dea câteva clocote
• 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 bucățele de afumătură și smântână înverzită

Nu va fi nici o surpriză dacă o să bem la mâncărica asta îndesată un vin sec și foarte abrupt ca **Feteasca Regală**. Lintea afumată se potrivește mănușă cu acest vin simplu, cinstit, care-și arată imediat și fără farafastâcuri cele câteva calități: prospețimea 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 taie felii
• Ung o oală cu unt

• Aștern un strat de mere
• Presară caș și 50 g cașcaval, piper
• Mai aștern un strat de mere și alt strat de caș cu 50 g cașcaval, piper
• Bat oul 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 Fetească Albă e păcat să se-nvecheaască – părere personală! – când prospețimea-i explozivă ține de tinerețe!

GOGOȘELE ARDELENEȘTI

• 300 g telemea
• 100 g unt
• 3 ouă (sau 4 albușuri)
• 300 g untdelemn

• Se bat ouăle (sau albușurile) cât se poate
• Se rade brânza pastă și se amestecă cu ouăle
• Se pune 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 RĂSCOPȚI

• 500 g tăieței cu brânză
• 1 lingură untură
• 300 g carne afumată de porc
• 3 ouă
• 3 linguri caș ras
• 1 ceașcă smântână

Tăiețeii:
• 2 cești făină
• 4 ouă
• 200 g brânză oaie
• 1 lingură untură

• Se frământă făina cu brânză, ouă și câtă apă trebuie ca să iasă un aluat vârtos
• Se întinde aluatul foaie potrivit de groasă, se lasă să se usuce și se taie fâșiuțe late de 3-5 cm
• Se pun tăiețeii la fiert în apă clocotită și sărată și apoi se rumenesc ușor într-o cratiță cu untură fierbinte

Răscoptul:
• Se toacă carnea cu cuțitul și se fierbe în foarte puțină apă (mai mult un sos)
• Se bate smântâna cu ouă
• Peste ultimul rând de tăieței ce s-au rumenit în untură se așază carnea fiartă cu sos cu tot, apoi se toarnă smântâna; se pun iar tăiei:ei, iar carne, smântână și tot așa
• Ultimul strat trebuie să fie de smântână, peste care se presară din belșug caș
• Se dă la cuptor cu foc blând până se rumenește cașul

Prietene, dacă te prinde iarna-n Ardeal, într-un sat de deal dulce din **Alba**, și apuci la tăiețîi ăștia copți de două ori, n-o să uiți serile mirosind 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-1 fac țăranii: 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
• 3 ouă
• 1 lingură praf de chimen
• 1 praf de sare
• 150 g zahăr tos
• 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 mână
• 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
- 6 cepe
- 1 linguriță boia
- 1 lingură pastă roșii
- piper, după gust
- 3 linguri untură (1 pahar untdelemn)
- sare (nu prea multă, că aspreşte gustul mâncării)
- Se pun cartofii la fiert
- Ceapa se toacă peștișori
- Când au fiert pe treisferturi, cartofii se scot din oală, se curăță de pieliți și se taie cubulețe
- 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 trebe 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, proletară, 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 energic – 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-Lechința.**

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 recunoaşte Fetească Albă din zona Târnavelor.

SĂRMĂLUȚE ÎN CUIB

- 1 varză
- 500 g carne porc tocată
- 2 cepe
- 2 linguri untură
- 1 pahar orez
- 200 g costiță afumată
- 5-6 crenguțe cimbru
- 2-3 foi de dafin
- 1 pahar bulion roșii
- 1 cană supă carne
- piper, sare, paprică, cimbru praf, după gust

- 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-șase sărmăluțe, puțin cimbru, 1 bucată de costiță, legate cu ață ca un pachet de poștă

- 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 sarmalagiii ce să mai inventeze!

Nu le-a ajuns că-s una-n Moldova, mici și vesele, alta-n Ardeal, mari și presărate 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 ștevie, ba de post, ba cu urdă! Acum au scos și ciudățenia 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 târnăveană – 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 atotputernicia-i, numai vinul acela ar putea clarifica enigma insolentă a sarmalelor încuibate solitar în podișul Târnavelor (dar așteptați să vedeți ce fac bucovinenii!)

***Nedeia**: La Nedeie aleargă mic și mare, tânăr și bătrân, căci nu e de-a putere a fi 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 dânșii legături de prietenie. În ziua determinată se văd românii 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 Rusalii, și se constituie de regulă din feciorii care făcură „ospățul feciorilor". La nedeie însă adeseori iau parte nu numai românii, ci și unii streini, ca să se desfăteze și să guste și ei din nemărginita bucurie a românilor.

Ospătarul – pentru că feciorii au mers tot la el în semn de recunoștinlă – „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
- 1 litru lapte
- 2-3 linguri unt
- sare, după poftă
- 1 pâine albă de grâu nu prea mare
- 500 g brânză de vaci (caș dulce, telemea puțin sărată)

• Laptele se bate furios cu 4 ouă
• Se taie pâinea cubulețe sau felii și se înmoaie în lapte
• Se freacă brânza cu 6 ouă, se potrivește de sare
• Se unge cratița cu unt, se așază 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

Tainã: 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 fiert roșu. Iar feciorii au să ducă băutura, de regulă vinarsul. De sine înțelege că craii au să premeargă cu exemplul: ei dau câte o mierță de grâu curat pentru pâne și o ferie de vinars.

*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**, făcută din toate ouăle cele albe nefierte cele adusese 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 stânca rece. Așa că mai ajută ciorba cu o mână de turnăței.

• 500 g carne afumată
• 500 g frunze gulii și varză
• 2 linguri făină
• 1 ceapă
• usturoi, după gust
• 100 g slănină afumată
• 2 linguri untură porc
• 1 legătură mărar
• 250 ml lapte acru
• sare, piper

Turnăței:
• 4 ouă • 4 linguri făină • ceva sare

• Se bat ouăle cu făina până iese o pastă, se sărează, se vor turna, când le vine vremea, încet, strop cu strop, în oala cu ciorbă clocotită
• Carnea și slănina se pun la fiert în 2 litri apă; se spumuiește zeama, se lasă să fiarbă 1 oră
• Se spală bine frunzele, se opăresc și se taie tăieței
• 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 clocotind, să se înțeleagă
• Se picură turnățeii
• 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
• 200 g caşcaval (caș) mai uscat
• 100 g unt
• 5 ouă
• 400 g afumătură de porc
• sare, piper, paprică

• Fasolea se taie bucățele și se pune la fiert
• Caşcavalul se rade
• Afumătura se toacă
• Se scurge fasolea și se amestecă cu afumătură, ouă, 100 g caşcaval, 50 g unt, sare, piper, boia
• Se unge bine o cratiță cu unt, se pune amestecul și se presară cu caşcavalul 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, câtă este) deosebit de agreabile („Vă salut foarte agreabil“ spun clujenii, cu accentul lor imitabil).

Ce mai poate fi adăugat unei budinci de fasole?

TURTĂ DULCE DE BRAȘOV

• 1 linguriță cuișoare praf
• 100 g rahat tăiat zaruri de table
• 250 g zahăr
• 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 clocot-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 așază turta în tavă, se presară cu miez de nucă
- În cuptor stă trei sferturi de oră, la foc mic

În Ohaba mea făgărășană veneau, la Sângeorz, când se ridica bradul de Arminden, negustorii de turtă dulce. Dar ce turtă!

Era viu și pestriț colorată, cu tot felul de oglinjoare îngropate sub glazură. O făceau țăranii sași și secui de pe Olt în toate formele – păsări, cruci, oameni, roți, flori – după cum știau din bătrâni.

Cumpărau toți turte, dar rar le mânca cineva: mai toate erau daruri primite de la cei dragi, așa că deveneau 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 bucățele
- Se unge o oală sau un vas de Jena cu unt, se așază 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 vinului **Iordovan**, că doar la Brad suntem. Degeaba însă! În pofida numelui său, sucul alb și subțirel nu va iordăni 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 căței de usturoi
- sare, piper, paprică
- 5 cârnați 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 cârnat
- 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 carnea 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 fiert; la primul clocot se adaugă păsatul, să clocotească până se-nmoaie
- Brânza se rade
- Ouăle se bat
- Dacă s-a muiat păsatul, se lasă să se răcorească apoi se frământă cu brânză 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.

CORNULEȚE FOARTE BUNE

Aluat:
- 500 g făină
- sare după gust
- 500 g osânză topită (sau untură, unt, margarină, dar atunci nu mai e ce era)
- 12 gălbenușuri
- zahăr pudră

- 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 pătrățele de câțiva centimetri (sau de-o palmă, sau de cât vreți)

Umplutură:
- Marmeladă ori dulceață
- Nuci măcinate frecate cu spumă de albuș și zahăr
- Rahat

- Se pudrează 1 tavă cu făină
- Se pune umplutură pe fiecare pătrățică, se rulează, se pun cornulețele 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 fiert, 10 minute, se scurg
- După ce varza s-a muiat, se adaugă tăiețeii, se sărează 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 umplute nu sunt diferite de roșiile, 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 căței usturoi
- 1 ceașcă smântână
- 2 linguri untdelemn (50 g unt – e mai fin)
- 500 ml supă carne
- 1 pahar vin alb
- 1 legătură pătrunjel

- 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 grăsime, 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 smântâna
- A trecut 1 oră? A scăzut zeama? Se ia capacul, se toarnă ploaie smântâna 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 răsărind din omăt

Cândva, umplutura de gulii 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 șvăboaice 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: **Plăvaie, Galbenă, Crâmpoșie și Frâncușă**. Din superbutelcile pântecoase 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 însoți 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 unsprezecea.

Dar de ce să chinui o mâncărică sau o tocăniță diminutivală, de ce să o pui să se cațere pe scara socială spre o mezalianță ridicolă, când ei i se potrivește, de veacuri, **Iordovanul de Samșud, 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 vârtoasă, 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 așază 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 așa 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 îndrăgostită.

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 cârnați afumați
- 6 ouă răsfierte
- 1 lingură untură (unt)
- sare, piper, paprică, cum vă e plăcerea
- 2 ouă crude
- 1 ceașcă smântână
- 1 ceapă

- Ceapa se toacă și se pune la călit în untură
- Roșiile, cârnații și ouăle fierte se taie felii
- Smântâna se bate cu 2 ouă crude
- Când ceapa s-a muiat, se așternroșiile; cârnații 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 însoțitor 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 cârciumioară – „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, cârnați 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: „tocăniță 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 tuia pricăjiți, iar ea, „tovarășa chelner“, le ducea pe cele din spate, de la „separeuri“, lângă cocinile de porci, unde se înghesuiau, 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 mormăiau cei din grădină și cei din separeuri: cei din față aveau sentimentul că „spatele“ mănâncă 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 ezitare, vinuri excepționale, **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 tocăniță fragedă, picantă exact cât trebuie. Mă așezam, ca ziarist ce eram, la o masă din bucătărie, undeva între „față“ și „spate“, nici cal nici măgar, nici știab nici om de rând, bucurându-mă, de obicei gratis, de o comedie umană eternă, de o tocăniță 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 potentaților.

„Fața“ mă supraveghea , atent-indiferentă, ca pe un câine vagabond necunoscut: decor banal și totuși imprevizibil.

- 2 kg cartofi
- 3-4 cepe
- 3 linguri untură
- 1 varză murată
- 1 căpățână usturoi
- 1 lingură ulei
- 1,5 kg carne grasă 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)

• Carnea și costița se taie îmbucături și se prăjesc în untură încinsă
• Cartofii se pun la fiert 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 sărează-piperează și se scoate pe un platou
• În untura încinsă se răstoarnă varza, se sucește 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 • sare, câtă vă place
• 6-10 ouă (câte încap în cratiță cu smântâna dimpreună)

• 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 sărează 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 „saiăns ficșăn“ de mușuroaie cubice) și se freacă cu sare, piper și boia
• Se pun la prăjit în untură încinsă, până se rumenesc 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, sângele țărânii, Dumnezeu știe de când țâșnit 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 așa, într-o doară), acest sos îmbracă 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 plagiatul ăsta mediteraneenii – dar a devenit atât de popular încât nu-l mai poți evita din patrimoniul național. Și apoi, toată lumea știe: lângă Spania, Italia și Maroc, România e țara celor mai parfumate și suculente roșii din lume (ce-nseamnă vara uscată și fierbinte). 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 șampania franțuzească și Hong-Kongul chinezesc!

I. • 1 l bulion roșii răscoapte
• 50 ml rachiu
• 1 linguriță boia
• 200 ml vin
• 1 legătură cimbru uscat
• 1 lingură frunze de tarhon
• 1 linguriță rasă piper măcinat
• 1 linguriță sare
• 1 lingură zahăr
• 1 linguriță miere
• 1 legătură mărar
• 1 ceapă

• Se taie ceapa bucățele minuscule
• Se rumenește în ulei cu delicatețe, să nu se ardă nici măcar un milimetru pătrat
• Se stinge cu bulion
• Se adaugă vinul, oțetul, rachiul, sarea, piperul, boiaua, legătura de cimbru – să fiarbă totul în clocote mici
• Se toacă mărarul și tarhonul cât de fin
• Într-o tigăiță 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 fiert se adaugă la zeamă 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 nemerească“, „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, românii tot mai cântă, înfricoșați, „Noi suntem români! Noi suntem aici pe veci stăpâni“ (și se uită în jur pe furiș, 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, ronțăind 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 microscopice, care se lasă 3-5 minute să clocotească.

III. În loc de apă cu miere, unii sting zahărul caramelizat cu o pastă din 2 mere coapte.

Tot cu Zoli Bako am inventat marele prânz al împăcării: bulz de mămăligă umplut cu 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 untură
- 30 g drojdie
- 100 ml smântână
- 5 gălbenușuri (albușurile merg la uns)

- 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 crâșmele de pe Mureș. Mai ales că se așază bine lângă un „fif“ de palincă de caise de lângă Jibou.

CLĂTITE CU CREIER

Aluat:

- 150 g făină
- 1 ou
- 300 ml lapte
- 100 g untură (ulei)
- sare (după gust)

Umplutură:

- 800 g creier
- 100 g unt
- 1 ceapă
- 4 ouă
- piper, sare
- pătrunjel
- 150 g untură (untdelemn)

- Creierul se curăță și se fierbe
- Pătrunjelul se toacă
- Ceapa se călește în grăsime
- 2 ouă se bat
- Dacă a fiert 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 grăsime pe foc
- S-a răcit amestecătura? Se umplu clătitele, strâns
- Se trec prin ou, se tăvălesc prin pesmet, se prăjesc

Bucățică fainâ de pe la Oradea (acolo am băut eu acum patru decenii, prima dar 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 blândei Transilvanii. Spun cameleon pentru că acest vin mic de masă lungă, parfumat ca o spițerie (care s-a strecurat și în podgoriile de elită ale Transilvaniei, și în gospodăriile țărănești) ia, datorită pământurilor și însoririlor diferite, cele mai neașteptate înfățișări. Se închide sau se luminează la culoare, își oprește sau îmblânzește gustul, e farseur și bucuros de experiențe noi. N-am văzut viță 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 iesle cu fân proaspăt și coji de lămâie verde, Iordanul de Alba are gust de fruct crud și de castană coaptă. Se lasă băut în neștire, ca un izvor de munte. La a treizeci și șaptea 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 iordănitori, 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.*

Iordănitorii 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 lon, numele obiceiului a căpătat înțeles peiorativ: „a te iordăni“ sau „a iordăni“ pe cineva însemna a te îmbăta sau a îmbăta pe cineva.

*Exista, 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 rachiu de mere
- 50 g oțet de mere
- 1 linguriță miere
- mărar
- 1 ciolan afumat de porc de 1 kg
- 1 pui mare, de 2 kg (sau 6-8 copane mari)

- Ciolanul se dezosează. Partea grasă, tăiată bucăți cu șorici cu tot, se așază pe fundul unei cratițe și se încinge ușor, cu puțină apă până începe să lase zeamă
- Când s-a adunat ceva untură, se așternpeste 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 franțuzească – 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 așază felii de carne din ciolan până devin un capac
- Acum se adaugă vinul, de preferință o tămâioasă
- Se mai presară ceva boia
- Pentru sugerarea personalității complexe a acestei chestii nordice, se amestecă și rachiul, oțetul și linguriță 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 poți s-o mănânci decât dac-o bei cu un roșu, o **Cadarcă de Miniș** 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 austriece, dar nici nemțești, nici sârbești și nici ungurești ci și așa și așa, adică românești.

DULCEAȚĂ DE OAȘ

Între Tarna Mare și Halmeu, dulceața se face după altă socoteală decât cea muntenească. Mie-mi place că păstrează fructele întregi.

- 1 kg zahăr
- 1 linguriță sare de lămâie
- 1 kg căpșuni frumoase, nici mari, nici mici, dar coapte și cât se poate de proaspete (sau cireși, 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 așază 1 strat de zahăr, 1 de căpșuni și se presară puțină sare de lămâie, apoi iar zahăr, ș.a.m.d.

• Ultimul strat trebuie să fie de zahăr
• Se lasă să respire o noapte, până încep căpşunile să-şi lase zeama
• Se pune ceaunul pe foc mic, întâi, să se încingă, apoi, când a-nceput să fiarbă, la foc iute, în total 1 sfert de oră
• Nu se amestecă cu lingura, ci numai se scutură ceaunul
• Se ia ceaunul de pe foc, se lasă până a doua zi, să se răcească, când iar se pune la foc, după acelaşi meremet, încă 10 minute
• După ce dulceaţa s-a răcit, se pune cu grijă în borcane, se leagă şi se mai fierb borcanele într-o cratiţă mare, 1 sfert de oră (idiomul profesiei cere: „se dau borcanele 15 minute la bain-marie“)

IAHNIE DE FASOLE

ca la Maramureş

• 500 g fasole – bob mare
• 200 g costiţă
• 2 foi dafin
• 1 lingură făină
• 2 cepe mari
• sare, piper, oţet după gust
• 1 lingură untură
• 100 ml smântână

Seara

• Se pune fasolea la înmuiat în apa rece

Dimineaţa

• Se fierbe fasolea cu dafin şi sare o oră şi jumătate (până se-nmoaie) în apă, abia s-o acopere
• Se pune piper, oţet
• Se desface făina în zeama caldă, se adaugă la fiertură – va molcomi până se-ngroaşă sosul
• Se prăjesc ceapa şi costiţa tocate mărunt în untură
• Se ia fiertura de pe foc, se toarnă peste fasole ceapa, costiţa şi smântâna şi se oferă cu murăturile corespunzătoare

Unul din cele mai populare vinuri roşii mici ale României – plăcut, băubil, curat la-nfăţişare şi cu prospeţime explozivă (în primul an, când trebuie băut, altfel se borşeşte) **Negru Moale** sau **Seină** (îşi are rădăcina la Seini lângă Baia Mare) se potriveşte grozav cu mâncărica asta de munte şi de fasole.

***Turtuca de Îndreluţă**, e o turtă din aluat amestecat cu miere. Se coace pe vatră, e mâncată de fetele de măritat din Maramureş în seara zilei de Sântandrei pentru a-şi visa viitorii soţi.*

CHIFTELE DE MĂMĂLIGĂ

• 500 g mălai
• 100 g brânză telemea
• 1,5 litri lapte
• 2 linguri unt + untul pentru prăjit

• Se pune laptele la fiert şi, când a dat în clocot, se toarnă mălaiul

• Se amestecă bine, apoi se adaugă 100 g brânză şi 2 linguri unt
• Se făcăluieşte până-s una
• Se udă o masă de lemn, se răstoarnă mămăliga şi se întinde cu sucitorul ca un aluat gros de-un deget
• Se lasă să se răcească, apoi, cu un cuţit ud şi subţire, se taie pătrate (sau cum vă taie capul şi brişca)
• Se pune o tigaie cu unt pe foc şi se prăjesc „chiftelele“ pe ambele părţi

La Sighet se oferă fierbinţi, fie cu brânză şi smântână, fie cu marmeladă sau zahăr (ca şi frigănelele, merg şi cu ceva verzituri sleite ori scăzute).

„Chiar în nordul Transilvaniei unde situaţiunea lor este aşa de anevoioasă, cei mai săraci primesc pe drumeţ cu o dragoste într-adevăr mişcătoare. În ochii lor, dumneata eşti un prieten îndată ce le-ai trecut pragul casei. Ei te tratează ca pe un frate, fără să te întrebe dacă eşti ortodox, protestant sau evreu…

De câte ori n-am găsit, aşezate cu grijă la umbră, asemenea vase umplute în fiecare dimineaţă şi care sunt menite nu unui frate, unui prieten, ci Hristosului care călătoreşte în persoana celor mai săraci copii ai săi…

(„Călători străini despre Ţările Române“)

VARZĂ UMPLUTĂ

• 1 varză mijlocie, moale, cu foile rare şi creţe
• 250 g slănină afumată

Umplutura:

• 250 g carne tocată viţel
• 1 legătură pătrunjel
• 250 g carne tocată porc
• 50 g orez
• sare, piper după gust
• 1 ceapă mare
• 2 ouă
• 50 g unt

• Se toacă ceapa, pătrunjelul, se spală bine orezul
• Se opăreşte varza în apă sărată, se spală cu apă rece
• Ceapa se înmoaie în unt
• Se taie parţial cotorul, fără să găurim varza
• Se scoate miezul verzei cu foi mici şi se toacă fideluţă
• Se amestecă carnea cu varza tăiată, ceapa, ouăle, pătrunjelul, orezul, sare, piper
• Se răsfiră varza şi se umple, în mijloc şi printre foi, cu amestecul savant de mai sus
• Se înveleşte în bucăţi subţiri dar lungi şi late de slănină afumată
• Se leagă varza cu sfoară (fiartă!) sau chiar într-un şervet, să nu-şi piardă forma

Sos:

- 2 litri supă carne
- 100 ml vin alb dulc
- 1 morcov
- 100 g slănină afumată
- 1 legătură pătrunjel tocat
- 1 ceapă
- 1 foaie dafin
- 100 ml iaurt
- 10 g piper boabe, sare după gust, puțin cimbru

- Se toacă slănina, se taie ceapa și morcovul rondele
- Supa se pune la fiert cu celelalte componente, fără iaurt
- Când clocotește se adaugă varza, se acoperă, dar nu de tot, și se lasă să fiarbă molcom circa o oră și jumătate.
- Varza se scoate, se desface din legături și se așază pentru masă într-un platou rotund și mai adânc, acoperit, să nu se răcească bucatele (slănina se pune ornament sau se taie felioare și se adaugă la sos)
- Supa mai fierbe până scade la 400 ml zeama; se scoate slănina cu spumiera, se degresează cât de cât, se adaugă 100 ml iaurt, se mai dă în clocot, amestecând mereu să nu se prindă.
- Pătrunjelul tocat se presară peste varză, slănina pe lângă, după care se toarnă zeama clocotită

Nu 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 asta în Moldova, eu în nord, la Zalău, am mâncat prima dată – în 1969 – o varză umplută făcută aproape identic cu lecțiunea oțărâtă 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 cantitățile, 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 așa întocmire, cum ar fi cerut buchea cărții – un vinuț de senină prospețime, cu miros de strugure, pișcăcios 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 sâu chiar ei înșiși, 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 cârciumă sau restaurant din Oradea ori Satu-Mare care să n-o ofere, uneori ca unic fel) omleta cu creier e gustoasă, chiar dacă surprinzătoare pentru cei ce n-au încercat-o încă.

- 1 creier vită
- 6 ouă
- 2 linguri untură (ulei)
- 2 cepe
- verdeață: 1 legătură pătrunjel
- sare, piper, paprică, după plăcerea ce aveți

- Se toacă ceapa și se călește în untură până devine aurie
- Se adaugă creierul bine grijit, tăiat îmbucături și sărat ușor
- Se bat ouăle cu turbare
- Se toacă verdeață
- Când creierul s-a muiat, se presară piper și boia, se toarnă ouăle și se presară verdeața; se acoperă și se lasă să se lege „păpăraia“

Un vin alb de **Cetariu**, de lângă Oradea, sau de **Rățești**, 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 crănțăne 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 lichenoase (vreau să descriu ceva ce e deopotrivă iarbă și piatră) care făceau vinul aparte, și nu în sens rău.

CIUCI

- 1 kg cartofi
- 2 ouă
- 300 g făină
- sare
- 1 pahar pesmet
- 1 lingură untură pentru prăjit

- Cartofii se fierb în coajă, se curăță, se freacă piure și se amestecă cu făină, ouă și sare
- Se pune apă cu sare la fiert
- Se prăjește pesmetul în untură
- Din aluat se fac degețele de 2-3 cm și se pun în apă clocotită, 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
- 200 ml smântână
- 1 ceapă mare roșie
- 2 linguri chimen
- 500 g caș dulce
- 100 g unt
- 1 linguriță boia dulce

- Se freacă bine brânza, untul, cașul și smântâna
- Se taie ceapa bob de orez
- Se pisează chimenul
- Se freacă totul până devine pastă
- Se lasă o zi – două la rece, să se înmoaie chimenul

Am mâncat asta întâiași dată la Turda, pe felii de mămăligă prăjită în ulei, ca prim fel din alte șapte, 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 Vârtos** este un mesaj liniștitor de durată și stabilitate la bază, la temeliile lumii noastre cu bunici țărani.

FASOLE SLEITĂ

- 300 g fasole albă cu boaba mare
- 150 ml untdelemn
- 1 lingură oțet (sau lămâie)
- 2 cepe roșii
- sare
- Fasolea se fierbe până crapă sau mai rău

- 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: smălțuită cu măsline

Minciună ardelenească a postului, fasolea sleită (sau fasolea mințită sau icrele de fasole) modestă dar plină de calități, se întoarce curajoasă spre adevăr, ca Galilei spre prelații inchiziției, șoptind: și totuși, vreau cârnați.

CÂRNAȚI DE VÂNAT

Cârnații 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 înmuiate în apă și se umplu mațele
- Se usucă și se afumă, sau se mănâncă proaspeți, prăjiți, cu ce e la-ndemână, 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 Miniș** (sau ce găsiți asemănător)

Celor ce n-au umblat prin zăpadă până la brâu, pe o urmă proaspătă de mistreț, tulburat de chefnitul câinilor, 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 înzăpeziți, trântit lângă un foc, singur și neliniștit, cu un blid sărac, sacralizat de carnea unui sacrificiu și luminat de un pahar de vin curat, fiert 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 litru lapte
- sare, câtă credeți
- 1 pahar făină grâu
- 4 linguri unt (untură)
- 1 pahar zahăr
- 3 ouă
- 1 nucă de drojdie

- 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 Floriilor, se face câte o pâiniță de grâu sfințit 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 pietroase, 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 erupții 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 totdeauna 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 mărar
- sare, piper, la plăcere
- 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 căței 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 fiarbă
- Se grijește varza, se taie fideluță, se opărește
- Dacă a fiert 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 așterne un capac de roșii presărate cu cimbru și se dă la cuptor – neapărat acoperit – o jumătate de oră
- Se toacă mărarul, se amestecă cu smântână, se toarnă peste varză

II. DE REGHIN

- 1 varză murată (cca 1 kg)
- 300 g carne vițel
- 100 g untură
- 1 pahar smântână
- 1 linguriță paprică
- 300 g carne porc
- 200 g cârnați afumați
- 1 pahar bulion de roșii
- 2 cepe
- mărar, cimbru, 2 foi de dafin

- 1 ceapă tocată se înăbușă în 2 linguri untură
- Se taie carnea 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 cârnații felii, se pun la mâncare
• Mărarul se toacă
• Când și carnea și varza au fiert – circa 1 oră – se împreună toate pe foc mic zece minute, cu dafin, cimbru
• Se desface smântâna în bulion, se freacă cu mărar, se toarnă peste mâncare, 5 minute de clocot, e gata

III. SECUIASCĂ

• 1 kg carne oaie
• 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, sarea, 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 presară 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 presară 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 făină
• 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 degețel
• 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 verdeața
• Se unge cu untură o cratiță și urmează așa: 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 iei 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 sărează, 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)
• 2 linguri untură (ulei, dar dublu)
• 1 ceașcă orez
• sare, piper
• 1 kg carne tocată porc
• 1 ceapă
• 1 ceașcă smântână

• 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 smântâna, se potrivește de sare și piper
• Se unge un vas cu untură și puțină smântână
• Se așază: 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-l 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 prospețime numai a lor. Desprinzând, totodată, din bobul de strugure, cu răbdare ardelenească, desigur, miresme mai ferme, mai bogate decât cele din zonele căldurilor extreme de câmpie, seci în bună parte, dar 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
- 500 g fleică
- 300 g ficat
- 200 g șorici
- 200 g rinichi
- 3 căpățâni usturoi
- piper, sare, paprică
- 50 g untură
- 1 ceașcă vin alb

- Toată carnea se taie îmbucături și se piperează
- Se încinge untura, se freacă cu boia, se prăjește carnea
- Usturoiul se pisează pastă și se diluează cu puțină apă
- Când e gata carnea, se sărează și se toarnă mujdeiul și vinul; se mai lasă 10 minute să sfârâie pe foc, să nu spună usturoiul că-i e frig de Ignat

Încă o tochitură măcelărească? Ei 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 sălbatic când e tânăr și se zbenguie. 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
- 2 cepe mari
- 250 ml ulei floarea soarelui
- 1 linguriță paprica (boia)
- sare (după gust)

- Se pune fasolea în apă, seara
- 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 apa în care a fiert, se pasează sau trece prin mixer până devine piure
- Se freacă bine piureul cu 150 ml din uleiul rămas de la prăjeală, se potrivește de sare
- Când se oferă, se acoperă cu ceapă prăjită și uleiul rămas

Magnifică însoțire pentru cârnați 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
- 4-6 linguri apă (după gust)
- 2 linguri untdelemn
- 1 legătură mărar fin tocată
- piper, sare, chimen, paprică (după poftă)

Dacă e vorba de varză murată, dichisul e altul.

- 1 varză murată mijlocie

Sos:
- 3 linguri untdelemn
- 1 linguriță boia dulce
- 1 praf de piper (sau cât vă place)

- 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
- 2 cepe tocate și călite
- 6 linguri orez
- sare, piper, paprică
- 1 pahar apă clocotită
- 250 g slănină afumată tocată din cuțit
- 250 g carne afumată tocată mărunt tot cu cuțitul

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 așa și tot așa
- Ultimul strat e de varză. Se toarnă sosul, se lasă oala pe marginea plitei să undească și o noapte întreagă

Altă găteală ardelenească este **TURNIȘORUL**:

Sarmalele se înșiră roată pe lângă pereții 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 Ardealului, un vin fantomă: toți îl „știm“, nimeni nu l-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 șansă! – 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, gingășie, vigoare, energie (vedeți? nici nu-l beau dar m-a și trântit în beție de cuvinte!) venea din acest elixir!

Păcat că e atât de puțin…

Atât de puțin, încât la sarmâlele ardelenești 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.

- 500 g păsat
- 500 g piept porc
- 2 cepe
- 1 linguriță paprică (boia)
- 1 legătură cimbru
- 1 varză murată
- 500 g ceafă afumată de porc
- 1 chișcă
- 50 ml untură (sau 100 ml untdelemn)
- 200 g ciuperci
- sare, piper după gust
- 1 litru zeamă 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, sarea, 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 carnea 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 umplute fie se rulează, fie se împăturesc în patru
- Pe fundul oalei cu grăsime se așază mai întâi un strat de varză tăiată fideluță apoi sarmale, apoi bucăți de ceafă, chișcă și piept, apoi iar varză și tot așa, 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 zeamă de varză îndoită cu apă
- Se pune oala la fiert, căpăcită bine, în cuptor, la foc foarte mic
- Ca să fie perfecte, sarmalele trebuie să fiarbă foarte încet – 4-5 ore 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 noutate. Să zicem o **Fetească Regală** (sau **Dănășanca**, 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 fâneață, 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 marele, perfidul, uluitorul 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 vița, de alte cauze necunoscute, are toane numai ale lui, stranii și inexplicabile.

Cu carnația excitantă, galben pai, cu mirosul înmiresmat de ciocolată cu rom, vinul acesta atât de capricios, de inocent și pervers, este simbolul tuturor contradicțiilor și versatilității ce ne macină, înfrumusețează și împlinesc viața. Iubiți-l, 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 lingură 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 clocotit; 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 maiaua 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 mână
- Se adaugă și untul rămas, tot topit
- Acum aluatul nu se mai frământă, ci se tot împătureşte, să adune aer, până s-a încorporat tot untul
- Se lasă să crească la cald, o juma' de oră, până e îrică o dată cât a fost

Umplutură:

I.
- 8 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-nmoaie
- 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 umplutură 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 așa, încălzit 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 vărzuca cea deasă.

- 1 litru zeamă varză
- 1 ceapă
- 1 lingură untură
- 1 linguriță boia (paprica)
- 500 g varză acră
- 250 g afumătură porc
- 1 lingură făină
- 100 ml smântână

- Se spală varza, se taie fideluță
- Zeama de varză se amestecă cu 2 litri apă și se pune la fiert împreună cu afumătura – tăiată cubulețe, 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 fiertură
- Se toacă ceapa, se pune în ciorbă
- Când a fiert 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 înșeală 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 nesătul și cu nemăsurată fantezie, așa că, prin peretele subțire al bucătăriei de vară, la nici zece ani, îmi făceam o superbă dar precoce educație sexuală, ascultând-o pe Ibi-neni povestindu-i bunicii toate ciudățeniile greu de imaginat pe care i le impunea un țăran aproape analfabet soației sale.

Bunica își pleznea palmele cu mirare, chicotind șocată, Iboico, mândră, nuanța bucuroasă 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 sâni 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 „romăncă împuțită“ (bidös olah parcă se scrie). Bunica-i repezea făcălețul (același făcălеț) 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 parcă a noastră, din grădină, ar fi fost otrăvită!).

Tușa Reghina stătea în celălalt capăt al satului, așa că, atunci când mă-ntorceam eu, Feri și bunica se cinsteau cu rachiu de pere la masa de sub portal, iar Ibi-neni, numai lumină, robotea prin bucătărie, făcând un gulaș cu picioci (cartofi) din carnea adusă 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 mestece cu făcălețul, același făcălеț , privindu-se cu subînțeles și pufnind în râs când bărbații 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 înduioșător „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
- 500 g carne porc
- 250 g șorici, urechi de porc
- 1,5 kg cartofi
- sare
- 1 lingură pătrunjel verde tocat
- 2 linguriță paprică (iute, dulce, cum vă place)

- 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 sting cu 1,5 litri apă clocotită, puțină sare
- Se acoperă, se lasă să fiarbă la foc mic
- Când carnea e aproape fiartă se curăță cartofii, se taie bucăți mari și se pun la fiert 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 atâta zeamă câtă carne)
- Se adaugă verdeață, 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 înlocuiește longevitatea cu intensitatea. Fierbe de viață, adică, în scurtul timp ce-i dat să trăiască, mustește în căni, zburdă în cugetul nostru, n-are astâmpăr 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-amărui, un dar de sfârșit, în semn de recunoștință că 1-ai iubit ca ,,pretin".

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 ardelene și bănăjene, albe și roșii.

GULAȘ SECUIESC

După ce au cucerit estul păduros și glacial al Transilvaniei, pe la 1200 parcă, seniorii și regii unguri l-au dăruit, spre folosință și pază la hotar, triburilor de țarani 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
- 5 cepe
- paprică
- 1 varză acră
- 500 ml smântână
- 4 linguri untură
- sare

- 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 molcomească
- 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 cratița 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 ciorbă 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 – mirosind 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 amărui te așază de-a dreapta marii bucurii.

Când e dulce, Furmint-ul moșește alte mari vinuri, cum s-a-ntâmplat în întunericul mileniului vinurilor cu Grasa de Cotnari.

PAPRICAȘ

Găluște:

- 150 g făină
- 4 ouă
- sare, piper – cât vreți și vă place
- 2 linguri unt
- 2 linguri brânză rasă (numai dacă vă place)

- Se pune la fiert 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 fiert, 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 fiarbă la foc mic circa 20 de minute

De vițel

- 1 kg carne de vițel
- 3 cepe
- 1 lingură pastă roșii
- 1 lingură paprică
- 2 ardei grași
- sare (după gust)
- 2 linguri untură
- 1 lingură făină
- 500 ml supă de vacă

- Carnea se taie felii-porții
- Ceapa se taie peștișori
- Ardeii se toacă din cuțit
- Se încinge untura, se pune carnea 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 fiarbă acoperit, circa o oră
• La sfârșit se pun și găluștele, să se cunoască cinci minute cu carnea

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 Șoni, 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 plăcere	• 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 iei 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 înăbușit 45 minute, după care se pune și smântână, să-ngroașe sosul, și găluștele, să înceapă o frumoasă convițuire
• Se presară 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-ncrețeau genele și deveneau sârmoase. „Dezbracă-mă, smulge-mi hainele cu pleoapele“ șoptea atunci ea „înalță-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 arsura îngrozitoare care-mi mușca gâtul, pieptănând-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 kg cartofi	• 2 linguri untură de gâscă	• 1 lingură chimen
• 1 lingură paprică dulce	• 1 vârf cuțit paprică iute	• sare
• 1 pahar cu smântână		
• zarzavat: 1 morcov, 3 cepe, 1 țelină mică, 1 păstârnac		

• Picioarele se grijesc bine și se pun la fiert, acoperit, 1 – 2 ore, în apă cât să le acopere
• Zarzavatul se toacă și se pune mai târziu lângă ciolane, să fiarbă 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 cât varză, să fiarbă încă 1 oră.
• Se curăță cartofii
• Picioarele se scot din oala lor și se pun în cratița cu varză (eventual se dezosează)
• Cartofii se pun la fiert în zeama rămasă stingheră, afumată și groasă
• Se oferă pe un platou mare (o strachină uriașă de Corond) carnea în mijloc, varza în jurul ei și, ca o bordură, cartofii
• Zemurile rămase de la fierturi, scăzute bine de tot, se amestecă cu smântână, să mai dea un clocot 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 îi și spun secuii – ardei cireașă), o ulcică de pălincă de prune ori de caise (în boasca cărora cineva a spart sâmburi 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. Austriecii 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).

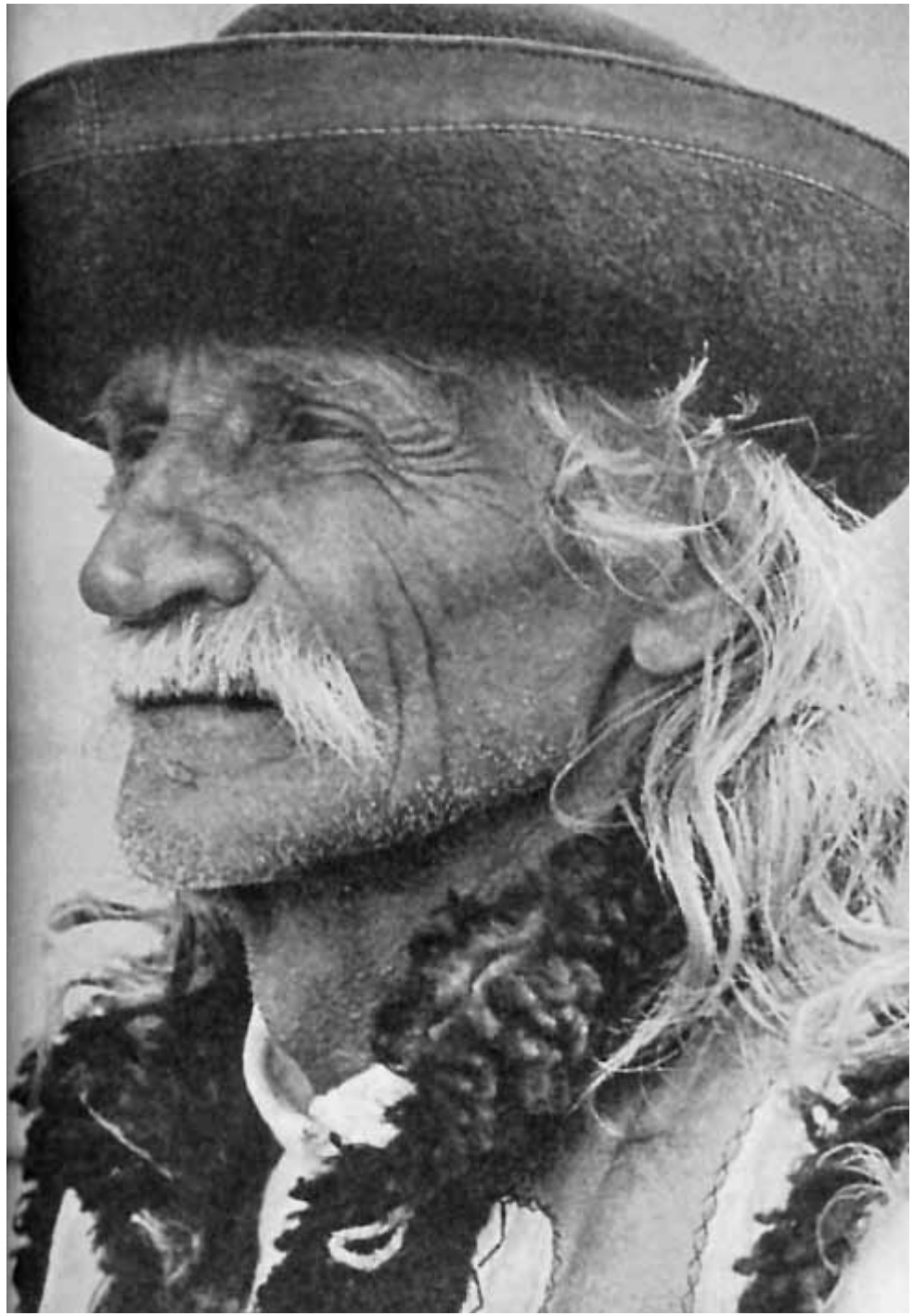
• 1 kg cartofi	• 300 g făină	• 2 ouă
• 500 g prune	• 50 g pesmet alb	• 300 g unt
• 200 g pesmet fin	• 150 g zahăr vanilat	• praf scorțișoară
• sare		

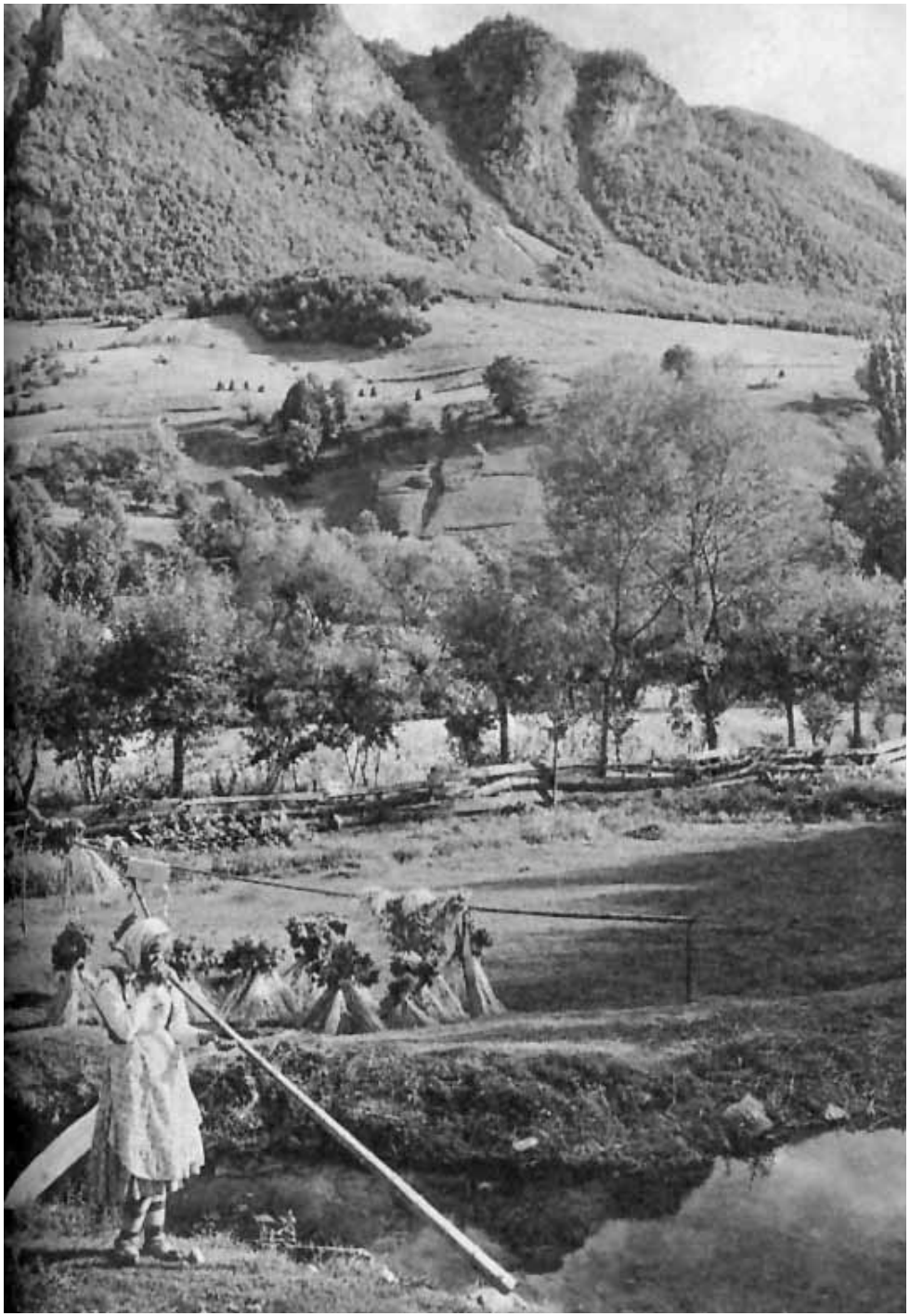
• Se fierb cartofii în coajă, se curăță, se lasă să se răcească, se trec prin mașină
• Frământăm bine făina cu cartofii, ouăle și un vârf de cuțit de sare
• Se întinde aluatul până la o grosime de 0,5 cm
• Se taie bucăți cu gura unei halbe (trebuie să fie în stare să învelească o prună)
• Se pune o oală de apă cu 1 linguriță sare la fiert
• Se scot sâmburii prunelor
• Se freacă zahărul vanilat cu scorțișoară și pesmet alb
• Se presară zahărul în prune

• Se pune pesmetul la prăjit în unt
• Se învelește pruna în aluat, se lipește bine și rotunjește
• Se pun găluștele la fiert în apa clocotită
• Când găluşca s-a ridicat şi plutește, se scoate cu spumiera şi 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 şi legenda, prieteni, nu-şi au locul decât în Bucovina. V-o spun ca un obcinolog de elită ce sunt.

Unde să-şi păzească Făt-Frumos grădina cu mere de aur dacă nu pe o obcină înverzit-mioritică, lângă o mănăstire miniaturală şi un pârâiaş, desigur, zglobiu? Unde să-şi găsească „salăţile“ ursul şi Harap Alb, dacă nu lângă feericul cătun păstoresc bucovinean, multicolor, presărat pe colnice înflorite, cu cărări şi plaiuri neîndoielnic şi pe deplin baladiste?

Veniţi în Bucovina! Veţi fi acasă, obcinenii sunt învăţaţi cu turiştii mai ceva decât telefilul cu telenovela. Veţi descoperi civilizaţia vacii până la a mânca smântână cu smântână şi veţi afla ce înseamnă să mănânci cinci-şase feluri la o masă, până explodezi.

E o mare pierdere pentru un colecţionar adevărat să nu treacă în catalogul său nepreţuit un blid de sărmăluţe cu smântână, o tochitură de purcel cu smântână, nişte plăcinte de brânză cu smântână şi un borş de hribi… cu smântână!

MĂLAI COPT

- 500 g mălai
- 1 litru lapte
- 1 pahar făină
- 2 ouă
- 1 nucă drojdie
- sare, câtă îi puneţi
- 1 lingură zahăr
- 1 ceaşcă smântână
- 150 g unt + 50 g pentru uns tava + 50 g la urmă

• Laptele se pune la fiert

• Mălaiul se pune într-un castron, se sărează un pic şi se opăreşte cu lapte clocotit; se lasă să se răcească

• Se desface drojdia în puțin lapte cald
• Când s-a răcit laptele, se adaugă făina, ouăle, untul, zahărul, drojdia
• Se amestecă foarte bine; trebuie să curgă ca o smântână mai groasă
• Se unge un vas cu unt, se toarnă amestecul și se dă la cuptor cu foc plăpând, până se-ntărește și se rumenește
• Se oferă cu unt și smântână, ca în Bucovina

BORȘ DE URZICI

La Vatra Moldoviței, sat unde copiii dorm în căsuța din povești dulce, Olguța Bădescu m-a-nvățat la borș de urzici cu lapte.

• 1 poală plină de urzici • 1 litru de borș • 2 ouă
• 1 lingură de făină • 1 cană cu lapte • 3 linguri untdelemn
• leuștean • sare
• zarzavat: ceapă, morcov, pătârnac, țelină, pătrunjel

• Se grijesc urzicile, se rup frunzele de codițe și se pun 10 minute la fiert 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 fiert, separat
• Se bate laptele cu 2 ouă
• În uleiul rămas se pune făina la rumenit, se stinge cu lapte
• Se adaugă la ciorbă borșul și laptele cu făina, 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, sentinela 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 apot, opărindu-se cu uncrop, se pun într-o oală cu apă, ca să fiarbă. După ce au fiert de ajuns, scurgându-se apa din oală, se mestecă și se freacă sau făcăluiesc cu o lingură de lemn până ce se fac chisăliță. lar după ce le-au făcăluit le deșartă într-o strachină, pun puțină făină de griș mujdei sau oloi ori untdelemn într-însele și apoi, sărându-le și mestecându-le din nou, le mănâncă cu mămăligă sau cu mălai.

Iar când mănâncă prima oară dintr-însele, luând și ducând prima îmbucătură la gură, zic: bucate nouă în gură veche.

O seamă de romînce din Bucovina, pe lângă urzicile preparate în chipul cum s-a arătat, mai fac încă 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 fiert, căci neopărindu-se nu se moaie defel, ci rămân tari ca și când n-ar fi fost deloc fierte, atât numai că nu urzică.

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

BORȘ 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 oareșicari legume, numai cu pâne sau mălai, anume ca să-și spele și să-și curățească gura și gâtul de rămășilele mâncărilor celor de frupt, care le-au mâncat în ziua premergătoare.*

Multe dintre dânsele 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 s-au amețit de cap și au pierdut nu numai o zi de lucru, ci și toți banii câți 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 • 2 ouă • 1 pachet unt
• 1 pahar untdelemn • 1 ceapă mare • 2 morcovi
• 1 ceașcă mare smântână • 250 g cașcaval • sare, piper, mărar
• 1 kg carne tocată vițel (sau pasăre)

Sos:
• 1 pahar smântână • 1 lingură miere • 1 pahar vin
• 1 pahar suc roșii • 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 taie felii subțiri
• Când ceapa s-a muiat, se adaugă carnea, 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, caşcaval, sare şi piper
• Dacă și-a schimbat fața, carnea se sărează și piperează, se presară și cu ceva mărar și se trage deoparte
• Se unge o cratiță mare cu unt și ulei, se potrivește un strat de cartofi, apoi un strat de carne cu ceapă și morcov, se toarnă smântâna cu ou și caşcaval, 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 atâta 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 purității accesibile.

GĂLUȘTI DE MĂMĂLIGĂ

Nu e casă în Bucovina în care, măcar o dată pe lună, să nu fie, pe masa duminicii, găluștile acestea.

Mămăliga:
• 500 g mălai • 100 g unt • 200 g caș uscat
• 2 litri apă • un pic de sare

• Se pune apa la fiert, cu puțină sare
• Se rade cașul
• Când apa a dat în clocot se pune mălaiul
• Se lasă să fiarbă cam 1 jumătate de oră, pe foc potrivit
• Se adaugă la mămăligă untul și cașul și se mestecă bine, fără oboseală, până iese făcălețul (mestecăul, sucitorul, ciucitorul etc.) curat din fiertură
• Se răstoamă mămăliga, se acoperă cu un ștergar și se lasă să aștepte

Umplutura:
• 500 g ciuperci • 1 ceapă (tocată) • 1 păhărel vin alb
• 1 lingură smântână • sare, piper, după plăceri • 1 lingură de unt

• Se înmoaie ceapa în 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 așa 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 bucățică 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 asta 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, astâmpere, liniștească?) curme foamea noastră, oricum nepotolită, nesăturabilă, neliniștită, neastâmpărată, nesfârșită 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 căței usturoi • 1 pahar vin dulce
• 1 ceașcă cu smântână • sare, piper, boia • pătrunjel, cimbru

• Ceapa se curăță, se taie peștișori
• Peștele se grijește, se taie bucăți – felii nu prea groase
• Ardeii se taie pătrățele și ciupercile feliuțe
• Se încinge ulei și unt și se pune ceapă cu ardei la călit
• Când ceapa s-a muiat nițel, se adaugă peștele, rumenindu-l ușor pe ambele părți
• Apoi se pun la călit ciupercile
• Roșiile se taie felii, usturoiul se pisează 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 **Țârțâră 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 dezmierdări fertile, 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 roșiile în cubulețe
- Se pun toate la fiert în 3 1 apă rece cu boia, piper și oțet
- Se taie cartofii curățați de pielițe în îmbucături mici
- Se toacă tarhonul și leușteanul
- După 30 minute de fiert se adaugă cartofii
- Se bate smântâna cu ou, zahăr, bulion de roșii și cu un pic de zeamă de ciorbă
- După încă 20 minute de fiert se drege ciorba, se adaugă verdeața, se lasă să dea în câteva clocote
- Se oferă cu ardei iute și smântână

Zeamă 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 mânioasă, apucă pe o copilă sau pe un băiat, care-i pică în mână, 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.

Și 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, așa și borșul are să se înăcrească.

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

CUIBURI DE CINCI

În Bucovina muntoasă, spre Prislop, se fac sarmalele sarmalelor!

Nici o terfeloagă cum e asta a mea nu le-a povestit, decât pe sărite și pe sponci, din cauză că se fac rar și cu cheltuială foarte mare. Dar la Cârlibaba, în casa doamnei Mariana inginer Epaminonda Amăriuței, am mâncat, acum vreo doi ani, cu ocaziunea unui botez de o sută de persoane – suntem pe Bistrița Aurie! – ceva ce nici romanii cei mai perverși n-au putut inventa: sarmale din cinci cărnuri diferite, neamestecate între ele și încuibate în foi de varză!

Umpluturi:

- 1 kg carne tocată de gâscă
- 1 ceapă mare tocată
- 1 lingură mărar tocat
- 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 tocat
- 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 tocate

- 1 kg carne tocată vițel
- 4 linguri orez
- sare, piper
- 100 g slănină de porc crudă tocată
- 2 cepe tocate
- 0,5 linguriță cimbru uscat

- 1 kg carne tocată de curcan
- sare, piper, cât credeți
- 1 lingură pătrunjel tocat
- 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, câtă vă place
- 2 ouă
- 3-5 căței usturoi tocați pastă
- 1 lingură grăsime crudă de găină

- 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, așa 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 bucățică de frunză de dafin
- Se leagă fiecare cuib cu ață, în cruciș, 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 așterne pat groscior de varză în care se potrivește un rând de cuiburi, apoi iar pat de varză, subțirel acesta, felii de roșii, foi de dafin, crenguțe de cimbru, din nou cuiburi și tot așa, 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 înece
- Se acoperă oala și se pune la fiert pe foc mic, amorțit de țigle (dar mai bine în cuptor sau sub țest), cel puțin trei ore, cum e scris sarmalelor
- Se dă la masă, câte un cuib de fiecare mesean, cu smântână

Tainã: Doamna Mariana mi-a povestit că bunica ei a făcut odată „cuiburi“ mai simplu, fără să învelească 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 smălțuit 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 grăsani) 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 mărar, brânzeturile afumate, crenvurștii cu hrean îndulcit, păstrăvii cu smântână, plachia, ciorba groasă de cartofi, fripturile de două jigănii, tocănița de trei soiuri de pasăre, cu tarhon și smântână, plăcințelele cu smântână și miere, tortul cât roata de tractor, înghețatele cu frișcă, coșurile cu fragi și căpșuni și ananas proaspăt, dacă n-au ajuns „cuiburile“?! Toată lumea râdea: mai toți erau bucovineni, băieți fini de 0,1 tone, învățați 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 **Fetească Neagră de Uricani –** nici copilă cuminte și neaflată de bărbat, dar nici muiere la cei opt copii ai ei, ci codană scorpie, mirosind provocator a mușchi de pădure și a coajă de pâine caldă, și lipindu-se de om ca o zeamă 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 fiert
- Cratița se umple cu apă cât să ajungă până la gâtul borcanelor; pe fund se așterne o cârpă sau o leasă subțire de placaj
- Cratița se pune pe foc, se umple cu borcane și se lasă să fiarbă o oră și mai bine: lucrare rară!

PĂSTRĂV AFUMAT

Dacă în lume, observa Păstorel, toți afumă cu lemn tare, excluzând violent rășinoasele, ca prea agresive, ei bine, românul din Bucovina apuseană s-a folosit tocmai de acest dar al bradului de a-și impune mirosul, 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 bucată dar e mai bun afumat cel mare)
- sare

- Se spală păstrăvul, se taie pe burtă, se curăță de toate, mai ales de branhii
- 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 ambii 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 prinde 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 prinde, ci chiar și de a fierbe și a mânca 40 de peștișori sau chitici.

Afară de aceasta, e de însemnat că, dacă vrea să fie cineva în decursul anului pescar bun, să poată prinde 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. Și care pește îl va prinde mai întâi, să-i pună o fărămitură de anaforă în

gură și apoi să-i zică:

– Du-te! Și cu câți de vei întâlni, spune-le la toți să vină la mine! Și cu acestea să-1 lase iar în apă.

Făcând aceasta, se crede că, peste tot anul, când va merge a pescui, va fi foarte norocos… totdeauna va veni cu straița plină.

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

MĂMĂLIGĂ DE CARTOFI

Bucovinenii, la tochitura lor cu brânză și ou, fac mămăliga asta 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 fiert, 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 tochitură, să se-nsoțească în fața eternității locale, cum bine zis-a mai ieri tata Secе(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): mușchiuleț, 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 căpățână mare usturoi
- 50 ml ulei
- 1 linguriță boia dulce
- 1 vârf cuțit boia iute
- sare, piper
- 1 legătură cimbru
- 500 ml zeamă de carne
- 200 g telemea
- 200 g smântână
- 300 ml bulion roșii (sau trei linguri pastă roșii) .
- 1 păhărel țuică tare (eventual rachiu de fructe „prefript“)
- ouă (câte persoane atâtea ouă – din ce-i aici mănâncă patru flămânzi sau opt doar pofticioși)

- Se curăță rinichii de grăsime (și-n interior) și se lasă un pic în apă cu oțet, să-și lase mirosul

- Se trece limba prin apa clocotită de câteva ori, până când se poate curăța ușor de pieliță
- Se taie toată carnea în cubulețe de 2-3 cm latura
- Se pune uleiul într-o cratiță mare și groasă (mai ales pe fund) la foc mic; se așterne în uleiul încins mai întâi costița și pieptul, să-și lase 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 fiarbă 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 clocote
- 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 roșiilor românești ceva mai ușoare, să nu astupe suculențele cărnii. Și sunt destule relicve rămase din necunoscuta perioadă prefiloxerică, 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 ambiție, ca un prieten din copilărie, 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 asimilate de la cultele greco-romane și orientale, dar și creațiile mitice strămoșești și românești, alcătuiesc un original panteon în care zeii îmbrăcați în haine creștine și sfinții creștini îmbrăcați în haine antice sau populare, sunt ierarhizați în calendarul popular după rang, putere, vârstă, atribuții, grade de rudenie.

Acest panteon a avut marea șansă de a fi fost transmis de tradiția orală în confruntarea lui bimilenară cu creștinismul.

Zeii panteonului carpatic își fac și azi apariția, în peisajul spiritual contemporan, li se acordă zile de celebrare și sacrificii sângeroase (porcul de Crăciun, mielul la Sângeorz, berbecul la Sâmedru), sunt invocați pentru rezoluarea unor probleme presante ale oamenilor, precum alungarea secetei (Paparuda, Caloianul), aflarea ursitei (Sânvăsâi, Sântandrei), căsătoria fetelor (Maica Precesta, Sânnicoară) etc.

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

CIUPERCI MARINATE

- 1 kg ciuperci de cultură tinere (merg și cele de pădure, ghebe, râșcovi, zbârciogi, hulubițe, vinețici, crăițe, și în special mânătărcile, dar tot foarte tinere)
- Se rupe piciorul ciupercilor, se spală pălăriile
- Se pun la fiert, un sfert de oră la foc mic, în apă cu sare
- Se scurg, se așază 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
- 200 g stafide
- 50 g drojdie
- 1 linguriță sare
- 15 ouă
- 400 g zahăr
- 1 linguriță esență rom
- 1 pahar miere
- 2 cești lapte
- 2 plicuri zahăr vanilat
- 500 g mieji de nucă
- 2 pahare unt + 50 g pentru uns tăvi
- coaja de la o lămâie

- 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, bucată cu bucată
- Presărăm nuca pe foaie, cât încape, rulăm
- Se ung tăvile cu unt, se tapetează cu făină, se așază cozonacii și se lasă

să crească cât tava
- Cozonacii se ung cu gălbenuș de ou și se pun la cuptor, să se rumenească
- 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 sărbătorească 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 juneție, rafinat, ațâțător și nemilos la vârste rotunde – când e licoare! – Fetească 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 tempores»“.

(Mircea Eliade – *„Sacrul și Profanul“*)

CARTOFI CU CHIMEN

- 1 kg cartofi
- 100 g unt
- 1 linguriță chimen pisat
- 150 g caș scurs bine
- 1 ou
- sare, piper
- nițel 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 coloreze puțin
- Se toacă pătrunjel, se presară unde trebuie, se toarnă smântâna

Cartofii gratinați cu caș, un pic de chimen, ardei copți, un pahar de **Grasă de Cotnari** (din cea demiseacă, 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, câtă vreți
- 3 fire usturoi verde
- 1 legătură pătrunjel
- 1,5 kg pește (lostrița poate depăși, uneori cu mult, 10 kg – deci să zicem că e vorba de 6 felii)

- Se șterge bine peștele cu un șervet (având o piele destul de groasă și deloc apetisantă, e preferabil să-l jupuiți: eu fac asta și cu șalăul, bibanul și știuca, când vreau să scap de blestemații de solzi care m-au înțepat în mii de feluri); se taie felii groase de un deget
- Se freacă cu sare, se tăvălesc prin mălai
- Se încing 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-nmoaie coaja) cu pâine albă, de cartofi și făină, ca-n Cârlibaba, pe Bistrița Aurie

Atenție: lostrița, 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. Cinstiți-l 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 verdeața
• Dacă s-a rumenit, se adaugă ceapă, să se înmoaie nițel, dar numai câteva minute
• Vinul se toarnă la sfârșit, cu verdeața 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 lostrițe uriașe de zece-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 așa 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, corpolent, 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 viețele 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 moldovinești“.

Aluat:
• 3 cești făină
• 2 ouă + 1 ou d e uns la sfârșit
• 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 iese un aluat țapăn; se lasă să crească 2-3 ceasuri

Umplutură:
• 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 fiert, 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 învârfita, se unge cu ou, se dă la cuptor încins, cu foc iute, să crească dintr-o dată
• După ce s-a-nfoiat, molcomim focul și-l lăsăm să coacă învârtita până se rumenește

Bucovineasca „învârtită“ e o bună ocazie să gustați un vin dulceag, cum e **Fetească 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.

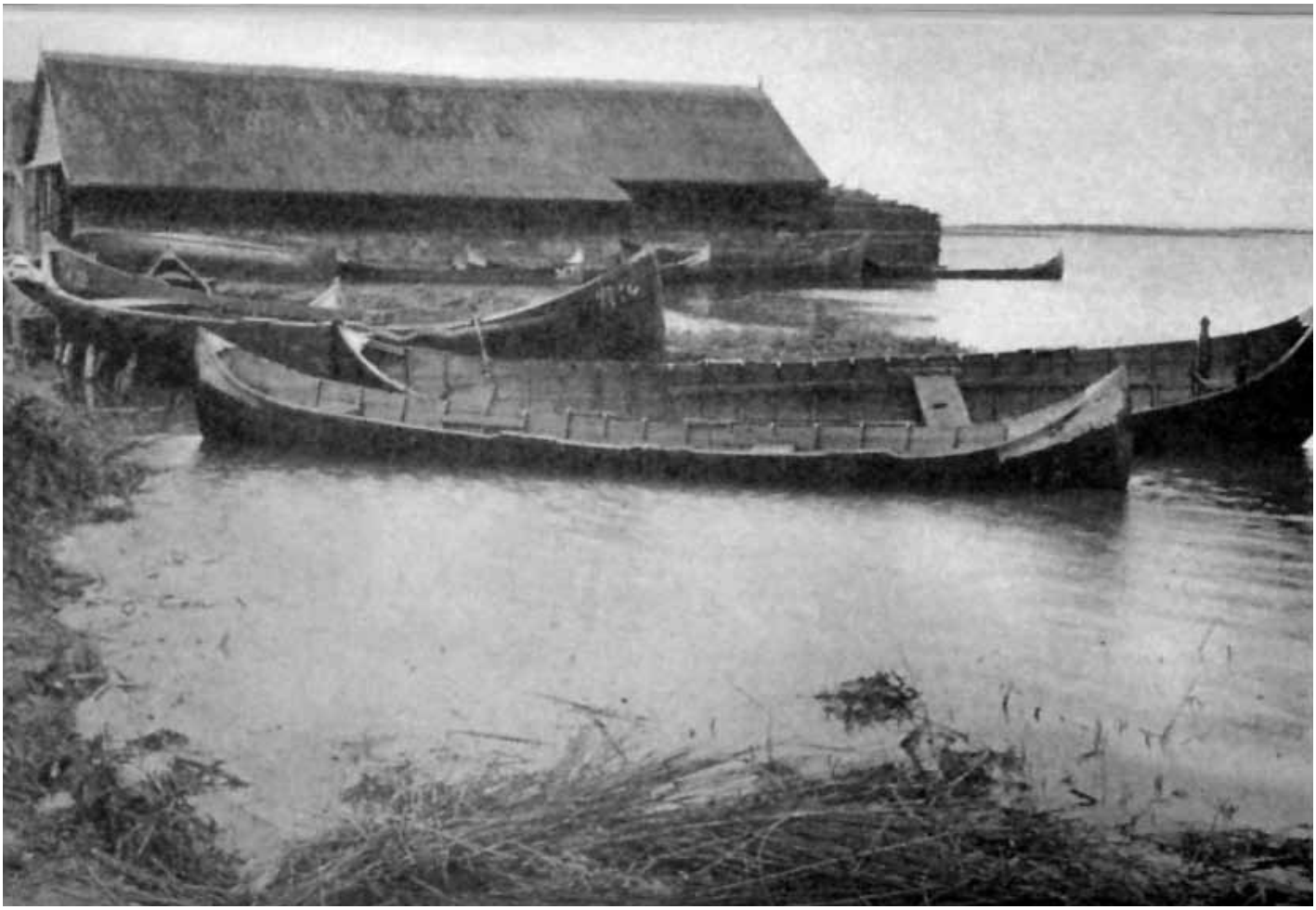
Rar vin, nobil, ce trebuie gustat, cu solemnitate, iar nu băut, că-i păcat și tembată de nu știi cum te cheamă și cât ai să bolești…

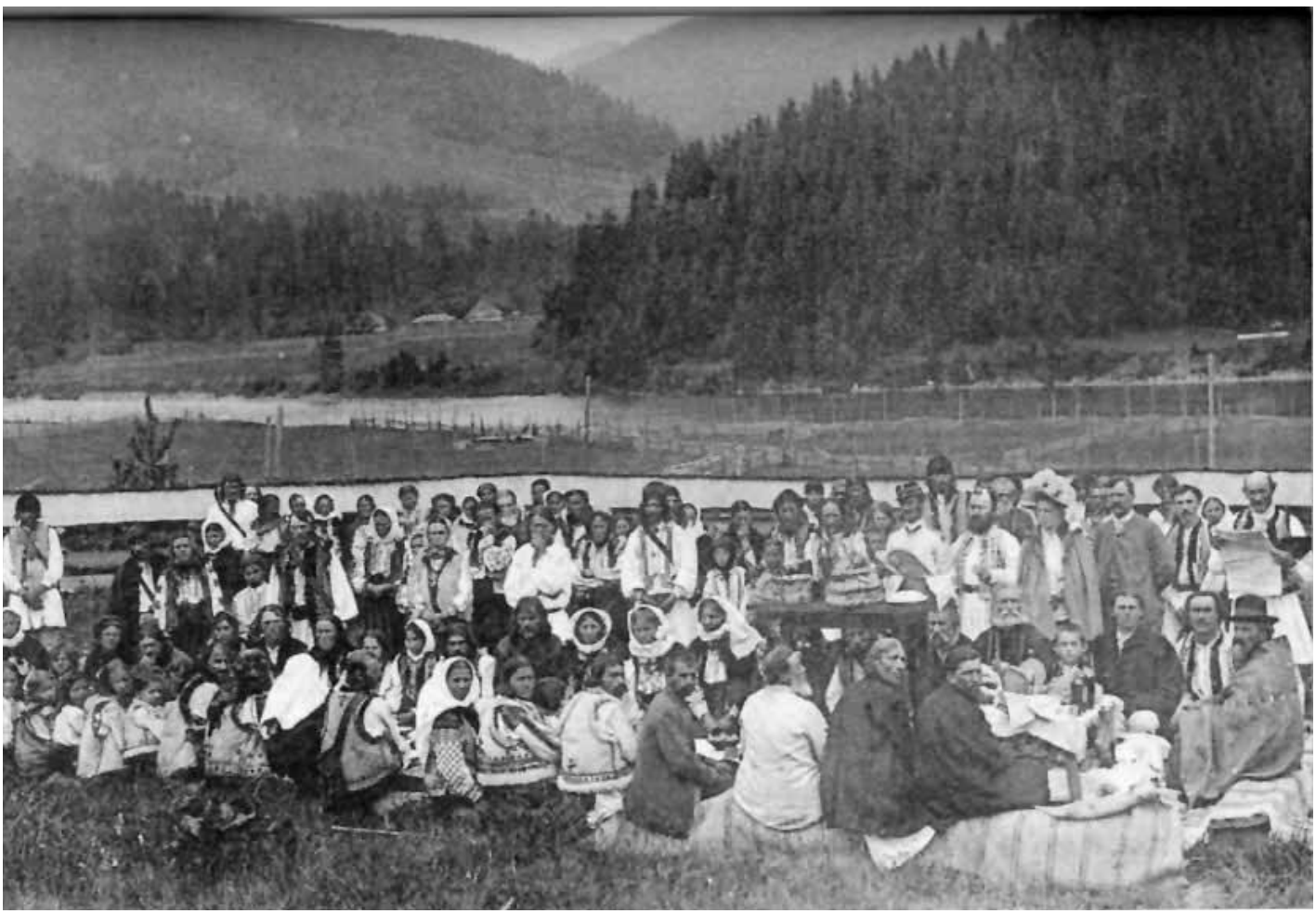
Colacul de Andrei *e pâine dospită, în formă de colac, preparată de fetele din Moldoua și Bucovina în noaptea de Sântandrei pentru aflarea ursitei.*

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 răsară usturoiul.

Răsăritul usturoiului este interpretat ca semn că fata va avva noroc la căsătorie.

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





MOLDOVA ATRIBUTELOR

DÂNSA, MOLDOVA VOCALELOR DE ZAHĂR

Da, da, Moldova cozonacilor, a mânăstirilor, a pârjoalelor, a răzeşilor, a borşurilor, a cetăţuilor, a sărmăluţelor, a măştilor rituale, a poalelor în brâu (!) a vinurilor (Zghiharei şi Busuioacei, a Grasei şi Băbeascăi), a marilor călători – cronicari, şi iarăşi a vinurilor (a Galbenei de Odobeşti şi a reginei Fetească Neagră!)…

Moldova târgurilor moleşite şi satelor vioaie, a puiului cu smântână şi a perişoarelor cu mărar, a plăcintelor în tot felul, a măcinicilor şi pascăi prea sfinte, a tocmăgeilor, a transhumanţei ind]1ustrial-politice (1960 – ’75 tur Braşov şi Timişoara, 1989 – 2000 retur Moldova), a învârtitelor, scrobului şi tociului…

Moldova duioasă, colinară, a vocalelor dulci, a alivencilor sărate, cu gust de eternitate…

LIPIE

O pâinişoară din aluat prea puţin dospit, care se face pe vatra cuptoarelor moldoveneşti.

- 500 g făină
- sare
- apă cât primeşte
- 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 uoie să mai facă pâine“, de asemer 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, așa 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, sarea 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 bucată de aluat pe platou – cam de o juma’ de degețel 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 albuș, 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 căpșuni, cu un buchet mai suav și mai pervers decât o fecioară cu gânduri vinovate! – mirosind 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 carnea, 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 plăcințele 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, învață-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
- 500 g ceafă porc
- 150 ml lapte
- 350 g miez pâine albă
- 2 cepe mari
- mărar, pătrunjel
- 4 ouă
- 300 g unt
- 1 cartof
- 200 g pesmet
- piper, sare

- Se toacă carnea
- Se îmbibă bine pâinea în lapte, se scurge
- Se bat ouăle
- Se toacă pedant ceapa, se înmoaie bine în unt, pe foc mic
- Se toacă mărunt mărarul 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!) tocătura, că pârjoala e mare cât palma, se tăvălește

prin pesmet, se turteşte la 1 cm grosime, se alungeşte (trebuie să arate oval, cam ca o palmă de copil

• Se prăjeşte în unt încins, în tigaie acoperită, pe foc foarte mic, rumenindu-se bine pe ambele părţi

Cu piure de cartofi şi varză murată, pârjoalele bucură şi satură de sute de ani omenirea daco-latină. Le ştiu de copil prezente în orice vitrină, de la orice cantină sau bufet, în orice variantă (ar fi chiar interesant de urmărit ce numesc azi cârciumarii şi fast-fudurile pârjoală).

Dar, făcute ca mai sus, ne pot ajuta să ne întâlnim nu numai cu marea bucătărie a bunicilor noştri, ci şi cu un vin ce aparţine şi el aceloraşi vremuri. **Băbeasca Neagră** e un fel de Beaujolais al României (Feteasca Neagră e Bourgogne!) mai ales dacă provine din podgoriile Covurluiului, de la **Nicoreşti**. E un vin cu alură proaspătă, cu robă roşu stins, uneori neaşteptat de elegantă. Are gust vioi, acid, multă energie dar şi multă suplеţe. Nu e o mie unu, nu poţi să-l bei ca pe apă, căci e vin nobil. În anii buni urcă şi până la 12 grade. Dar poate fi bun tovarăş de chef cât nu se sare calu' (căci, băut nu cu ulcica, ci cu oala, se răzbună, dovedindu-şi greutatea aspră, mai puţin vizibilă la prima vedere).

În general, nu se prea poate învechi mai mult de doi-trei ani, fiind fragil – se oţeteşte pe neaşteptate.

Vin generos când e în a doua tinereţe, Băbeasca Neagră are la Nicoreşti dreptul la denumire de origine (asta înseamnă că oenologia mondială îi recunoaşte valoarea şi originalitatea).

POSMAGI

Plămădeala

• 1 pahar lapte cald
• 1 lingură drojdie

• Se desface drojdia în lapte şi se lasă un pic, circa 10 minute, să se trezească la viaţă

Aluat:

• 1,200 kg făină
• 4 ouă + 1 ou pentru uns
• 3 pahare lapte cald, cât primeşte făina
• 100 g unt topit
• 1 pahar zahăr tos
• sare, câtă vă place

• Se bat 4 ouă, bine de tot
• Plămădeala se amestecă mai întâi cu făină, apoi se frământă cu laptele cald, ouăle, untul, zahărul, sarea, până se ridică băşici
• Se lasă să dospească frumos, vreo oră, sau mai puţin
• Se fac suluri din aluat şi se pun în forme, unde se mai lasă niţel, să mai crească
• Se ung cu ou şi se dau la cuptor încins, până se rumenesc

• Ca să fie pesmeţi, se taie coptura felii şi se mai lasă la marginea plitei să se usuce
• Se ung cu un dulceţ, ce o fi, iar de n-o fi, nu-i chiar mare pagubă

„Muieţi îs posmagii?" întreabă un vajnic reprezentant al răzeşimii, ai cărei urmaşi au avansat clasă muncitoare cu ziua şi cu toată viaţă pe la Timişoara, de unde-şi ridică ajutorul de şomaj (ca un simbol al eternităţii mutate nu numai de la sat la oraş dar şi de la est la vest, conform tuturor tendinţelor indo-europene).

DULCEAŢĂ DE ZMEURĂ

Doamna Catrina Agafiţei din Târgu Neamţ îmi trimite, an de an, câte cinci borcane de dulceaţă de zmeură de pădure, cinci de fragi şi cinci de căpşuni, contra a toată bucuria şi recunoştinţa mea.

• 1 kg zmeură curată şi sănătoasă (sau fragi sau căpşuni)
• 1 kg zahăr

• Se pune zahărul la topit până se încinge bine, apoi se adaugă fructele
• Se fierb împreună, amestecând mereu, într-o tingire cu fundul gros, până se leagă şi îşi schimbă culoarea
• Se toarnă în borcane bine încălzite mai înainte

Taină: Ca să scăpaţi de sâmburi, faceţi:

Şerbet:

• 300 ml suc zmeură
• 1 kg zahăr pudră
• zeama de la 1 lămâie

• După ce se dizolvă zahărul pe marginea plitei, în suc de fructe, se dă la foc iute, să se lege
• Se pune zeama de alămâie şi, când dă fiertura semn de întărire, se ia la mestecat până îşi schimbă culoarea şi se răceşte

Peltea:

• 600 ml suc
• 1 kg zahăr pudră

• Se dizolvă zahărul în suc, pe foc mic
• Când s-a dizolvat, se pune la foc iute până începe să se lege
• Se toarnă în chisele încălzite, să nu crape

Sirop:

• 1 litru suc zmeură
• 500 g zahăr pudră
• 1 jumătate lămâie

• Se dizolvă zahărul în suc, la foc plăpând, apoi se lasă să fiarbă până se încheagă un pic

• Când s-a strâns, cât de cât, se stoarce zeama de lămâie și se lasă să se răcească
La fel se fac cofeturile din **căpșuni, mure, fragi, afine**

În ziua de Sf. Gheorghe mulți români îndatinează a mânca 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.Fl. 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 lingură făină
• 1 linguriță hrean ras • piper, sare

• Se pune apa la clocotit cu oțet și sare
• Se freacă smântâna cu făină, pe foc, până se-ngroașă
• Se împarte smântâna fierbinte în patru castronașe
• Se sparg pe rând ouăle într-o cană și se toarnă, unul câte unul, de aproape, în apa clocotită; se scoate câte un ou cu o lingură găurită și se pune, bine scurs, peste smântână
• Se adaugă câte o bucățică de unt, se sărează, piperează ușor, se presară puțin hrean

Păstorel primește cadou de la celălalt Teodoreanu, și mai celebru, (când pleda Ionel venea tot tribunalul să-l asculte) niște bani, așa, 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 neștiutor în fața îmbierii, și-și face rău când crede el că îi e mai bine), ca porcoasele de peste munți, ci așa, ușurele, mai din pană, nu din șoric, și mai dulci, nu din sărătură și afumătură.

Umplutură:
• 2 legături ceapă verde • 50 g unt
• 1 ardei gras • sare, piper, după gust
• 500 g piept de curcan (găină, gâscă, rață)

Așternut:
• 50 g unt • 3 ouă • 100 g brânză de vaci
• 500 g tocmăgei de casă (vezi la borș cu tocmăgei)

Căpăceală:
• 500 g tocmăgei • 50 g unt • 3 ouă
• 100 g brânză de vaci • 100 ml smântână • 100 g cașcaval
• verdeață – pătrunjel, mărar

• Se pun tocmăgeii la fiert în apă sărată

Umplutură:
• Se toacă din cuțit carnea, ceapa verde, verdeața, ardeiul gras, se sărează, 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
• Tocmăgeii jumătate se scurg și se pun și ei în cratiță, așa calzi
• Se varsă bătătura de ou peste tocmăgei, să-i îmbrace

Umplutură:
• Umplutura se pune, strat frumos, în cratiță peste așternut, firesc

Căpăceala:
• Se bat ouăle cu brânza de vaci, untul și smântâna
• Se rade pentru mai târziu cașcavalul
• Se toacă verdeața
• Tocmăgeii rămași se întind capac peste umplutură
• Peste ei se toarnă ouă și ale laptelui băteli
• Se presară cașcaval și verdeață
• La cuptor, cratița (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 arămească căpăceala, să placă, ca o fată bronzată

E, acu-i acu! Ce să bem cu dânsa, tocmăgeaua noastră? Eu m-aș opri la o **Zghihară de Huși**, că nu-i vin greu nici el, ci vioi și bucuros la băut, cu limpezimi 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 râdeţi de mine, dar o să spun că e o căldură uşoară, răcoritoare) şi o aromă de caisă verde.

Gustul e simplu, sincer, dar cu unele finețuri seci-amărui – din care i s-a născut celebritatea.

Am aflat prin aceste locuri un obicei, cel mai frumos din câte am întâlnit prin toate părțile lumii pe unde am umblat. Oamenii obișnuiesc 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
- cocă de cozonac – cât să se întindă o foaie groasă de un degeţel, mare cât toată tava şi încă mai mult

- Se ia o parte din aluat, să iasă o foaie mică cât fundul tăvii
- Se unge tava cu unt şi se potriveşte foaia pe fund
- Din aluatul rămas se înşiră şi împletesc frânghioare subțiri, se ung cu ou şi se tapetează pereții laterali ai tăvii; se lasă să crească
- Întâi se amestecă gălbenuşurile cu zahăr şi zahăr vanilat, apoi se adaugă şi făina, smântâna şi sarea
- Se toarnă crema asta în tavă, cât ține aluatul
- Se unge cu ou şi se presară cu stafide
- Se coace la foc molcom, în cuptor cald, până se rumenește (spre 1 oră)

ÎNVÂRTITA

Şi deschidere rafinată, de masă cu ştaif, dar şi desert savuros, învârtita arată exact ceea ce este: o plăcintă versatilă.

Aluat:

- 600 g făină bună
- 1 ou
- 1 nucă de unt
- 1 praf de sare

- Făina se face moviliță pe masă
- În mijlocul muncelului se face o gropşoară în care se toarnă ou, unt şi sare
- Se pune şi apă căldicică, câte puțin, se-nvelește-n făină şi începe frământatul
- Din când în când se bate de masă, zdravăn
- Aluatul potrivit de moale se lasă să respire la loc cald, 1 jumătate de oră, timp în care se face umplutura

Umplutură:

a) 1,2 kg mere crei:eşti (rase), 300 g zahăr, mirodenii (scorțișoară, nucşoară, vanilie), 2 linguri stafide, 2 linguri pesmet; toate se amestecă bine

b) 300 g mieji de nucă măcinați, 250 g zahăr, 1 pahar sirop de fructe, mirodenii

c) 1,2 kg varză murată, opărită şi scursă, apoi tocată şi călită cu 2 cepe tăiate bob de orez în 3 linguri unt (ulei), 3 linguri smântână, 3 gălbenuşuri, sare după gust

d) Carnea de la 40 de raci, 4 linguri de smântână, 1 ou, 2 gălbenuşuri, 1 ceaşcă pesmet

- Ş.a.m.d. (cărneturi, brânzeturi, altele)

Foaie:

- 200 g unt (300 ml ulei)
- Aluat

- Se întinde aluatul foaie şi se lasă să se zbicească 1 sfert de oră
- Se unge apoi bine cu 5 linguri unt (ulei)
- Se întinde umplutura pe tot cuprinsul foii
- Se ia foaia la învârtit, de obicei cu ajutorul feței de masă
- Se unge tava cu unt (ulei)
- Se potrivește învârtita în tavă, se mai stropește cu un pic de unt şi se dă la cuptor

Taine: Când se scoate învârtita din cuptor, dacă e cofet, se poate aroma cu 1 ceaşcă de sirop de fructe, iar dacă e sărătură, cu o ceaşcă de smântână subțire, frecată cu mărar tocat.

E, dacă am făcut o învârtită de Iaşi, o să bem şi o Fetească Albă de Bucium, vin măsurat şi cuviincios, şi o să ne gândim la multele din trecut, cu răzeşițe şi jupânese îmbujorate, cu părul pai şi ochii cer, numai bune de intrat în literatură, în text va să zică.

SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ

Sărmăluțele

- foi de viță
- 2 ouă
- 1 ceapă
- 1 ardei gras
- 4 roşii
- sare, piper
- 150 ml lapte
- 100 g grăsime gâscă
- 1 linguriță bicarbonat
- 5 foi dafin
- 5 crenguțe cimbru uscat
- mărar
- 300 g miez pâine albă
- 1 kg carne de găină, curcan, gâscă sau vițel
- 300 g pastramă afumată – dezosată – de pasăre

Zeama:

- 1 litru fiertură de pasăre
- 0,5 litru vin alb
- 0,5 litru bulion roşii

- Se toacă carnea și pastrama
- Se înmoaie 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 carnea, 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 grăsime de gâscă
- Se așază sarmalele în straturi; între ele se așază 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 tovărășie. Și mă gândesc uneori la **Muscatul** sec de **Odobești**, (o preferință subiectivă, n-o luați în seamă), un vin destul de rar, ce-i 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 plăcut, fructuos, chiar dacă simplu și discret; culoarea caldă transparentă e o dovadă 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 Cârligele**? 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 deplângea dispariția. Dar tot el le așază „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 așază 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 șervet 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 foița „Job", începi să decupezi, cu o farfurie de mărimea pe care vrei s-o dai turtelor. E preferabil ca farfuria cu care tai să fie mai mică decât farfuria pe care vei așeza turta, așa că turta să n-o ocupe în întregime.

A doua operație: coptul.

Operația aceasta e și foarte migăloasă și foarte gingașă. Pui pe plită un fund de la o formă de tort (numai fundul=talger). După ce s-a încălzit fundul, iei o foiță decupată și o așezi pe el, acoperind imediat cu un capac (altfel se coșcovește). După ce crezi că s-a încălzit foaia, o întorci 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 usuce 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 rămâie albă, imaculată, ca bulinele care se dau la peștii de aur din acvarium.

A treia operație: pregătești

***I.** 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 clocotit, de aceea e bine ca vasul care îl conține să fie așezat 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 proprietaires 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.** Farfuriile în care se pun turtele, sau vase de tort, și tot atâtea farfurii adânci.*

Turta

Iei câte o foaie de turtă, o așezi pe farfurie, o ungi bine cu siropul clocotit, o presari cu migdale și le tot așezi una peste alta până ce obții o grosime convenabilă (cam ca a 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 suculente, 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 turtiță cu miere, modestă, ascunsă într-un cuptor, sub un șervet…

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 fărâmituri 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 adevărului științific și să lăsăm slăbiciunile sentimentale să prăjească provincialist aceste ouă arhieuropene, punct.

- 2 ouă
- 2 linguri lapte
- sare după gust
- 50 g unt

- Se sparg ouăle, se amestecă cu laptele și sarea nu prea mult, până se omogenizează cât de cât
- Se încinge untul într-o tigăiță
- 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-ați apucat să gustați **Merlot**-ul lor, care este, credeți-mă, fără cusur): e micuță, veselă, roșie în obraji și fără astâmpăr.

Vă va înviora dimineața!

SĂRMĂLUȚE ÎN VARZĂ DULCE

Una din bucatele ceremoniale și obligatorii ale nunților de toamnă, când fierbe vinul în oală și sângele-n mire și zici ca poetul „aud viața cum pârâie nebună în voi".

- 1 varză dulce
- 100 g slănină afumată
- 300 g miez pâine albă
- 2 ouă
- 1 ceapă
- 2 ardei grași
- 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 (împănată, 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 înmoaie mai ales partea de vârf, mai subțire – că pe aceea o vom folosi
- Se înmoaie 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 verdeața
- Se amestecă carnea cu pâinea scursă de lapte (ce curge merge la zeamă), ceapa, ouăle, verdeața, 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 grăsime de gâscă și unt – să bălțească – 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 așa 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 s-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 fierbinte); 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 măcinate
- 1 linguriță bicarbonat
- 1 kg făină
- 50 g unt
- 500 g zahăr tos
- 100 g rom
- 4 ouă
- 1 vârf cuțit piper negru
- 3 linguriţe praf scorțișoară, nucșoară, cuișoare

Citat din Păstorel: „Prepararția:

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 clocotită, o torni într-un vas în care este deja pus jumătate de kilogram făină. Mesteci făina astfel opărită cu melesteul de învârtit șerbet, până se face ca o alifie.

Pui la răcoare până a doua zi.

A doua zi. Încălzești puțin compoziția 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 așază 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 detașază mierea, considerată în vechile culturi aliment sacru, componentă de bază a hranei și băuturii zeilor.*

Pe masa ursitoarelor se așază 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 aceloraşi 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 păhărel 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 Lazăr se dau de pomană ulcele cu miere, alvița ce „se bate“ la Lăsatul Secului are în componență, cu precădere, miere, „jolfa“ pentru „turta cu jolfă“ („pelincile Domnului“), la Crăciun, este îndulcită cu miere.

Sărbătoarea ce concentrează cele mai multe obiceiuri în care mierea (împreună cu aluatul) încifrează semnificații complexe, fiind înzestrată în credințele populare cu virtuți magice, este Sân Toader. Element esențial al vrăjilor și farmecelor ce se fac în această zi, mierea este, în prealabil, consacrată religios (fiecare femeie duce la biserică „un păhărel de miere, lumânare, șipușor de vin, mied sau mursă“). Păstrată în timp, această miere dovedește virtuți magice vindecătoare.

(O. Văduva – *„Paşi…“*)

ALIVENCI

„Întocmai cum trebuie să ai cârnați de Crăciun și pască de Paşti, tot astfel la Sf. Petru trebuie să ai alivenci.

(Elena Niculiță Voronca – *„Datinile și credințele poporului român“)*

În pronunţjia 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
- 250 ml smântână
- 50 g unt
- 100 g pesmet fin
- 150 g făină
- 25 g unt (pentru uns tava)
- 1 linguriță sare (dacă nu pui telemea) .
- 1 kg brânză de vaci (sau juma de vaci și juma' telemea submoderat sărată)

- Se frământă brânza până se face cremă
- Gălbenușurile se separă și se frământă cu brânza
- Acum torni smântâna, untul 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 ție
- 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 taie felii, se oferă cu smântână și **Țârțâră (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 laptelui.*

Noaptea nu se doarme ci se priveghează pe lângă focuri mari, făcute-n uliță, cu cântece și jocuri și alte bucurii omenești, ce la copilărie și la bătrânețe nu-s cu putință.

BORȘ DE CIUPERCI

• 1 kg ciuperci, de preferință de soi bun, păstrăviori de fag, urechiușe (mai ales), râșcovi, pâinișoare, mânătărci.

Zarzavat:

• 1 păstârnac • 1 pătrunjel • 1 țelină mică
• 2 morcovi • 2 cepe

• 500 ml supă carne • 1 litru borș proaspăt • sare, piper, după gust
• 1 pahar smântână • 1 ou • 1 legătură leuștean

• Se grijește zarzavatul, se rade, se pune la fiert în 2 litri apă cu 1 praf de sare, o jumătate de oră
• Ciupercile se spală bine, se toacă felii subțiri, se pun împreună cu supa lângă zarzavat, să clocotească molcom pentru încă o jumătate de oră
• Se pune borșul la fiert, după primele clocote se toamă peste ciuperci
• Se bate oul cu smântână, piper și un pic de zeamă
• Se toacă leușteanul
• Când a scăzut cam cu 1 litru zeama (și mai bine), se potrivește de sare, se drege 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 mărar • 1 kg roșii coapte dar tari
• 1 ceașcă smântână • 1 lingură făină
• ceva sare, un praf de piper

• Puiul se face bucăți, se sărează, 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 fiarbă 1 minut
• Roșiile se toacă mărunt
• Se pun la fiert, peste ceapă, carnea și roșiile, 1 jumătate de oră
• Se toacă mărarul, se freacă cu smântână
• Când e gata, se amestecă și smântâna și se oferă cu mămăligă

Tainã: 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 făbricuțe 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 cârciumă 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 înțepat de Zghihară 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 vecinătății cu tătarii, totuși nu refuză niciodată oaspetelui 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 fața voioasă, ca și cum le-ar fi venit un frate sau vreo rudă.

(Niecolo Borti – *„Călători străini în Țările Române“*)

BĂBUȘOARE

Cozonăceii aceștia moldovenești și pascali sunt, totodată, însoțitorii delicioși ai multora din diminețile și serile noastre edenice, pe Copou, cu lapte și miere, știri și reclame, întârzieri și somnolențe, telefoane și datorii, soacre și iubiri, greve și opoziții, propuneri 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 bate 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 cocă
- 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 aflarea ursitului. 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 ursiții 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-adevăratelea, se toarnă zeama de lămâie, se mai lasă preț de vreo câteva clocote 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 gingășie 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)
- 3 g vanilie

- Se înmoaie 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 clocote, ca niște bârfe mici
- Se lasă să se răcească până suferă șerbetul mâna și se frământă
- Când și-a schimbat fața se pune în borcane

FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ

Într-o seară de toamnă, într-o sâmbătă, cred, am poposit la măicuțele de la Agapia, bucurându-mă până la extaz de o fasolică verde excepțională, cu smântână și mărar. A doua zi, la Văratec, am mâncat, cu plăcere, 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 cârciumarul: 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 mărar
- 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 smântâna în cratiță, se dă sare, se acoperă și se pune în cuptor încins, să mai scadă
- Când a prins pojghiță, se ornează cu bucățele de unt și se mai lasă în cuptor, să se rumenească

În aceeași toamnă, pe drumul spre mânăstiri, 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 **Plăvaie**. Am găsit și unul și altul (sau și una și alta, cum vreți). Sunt două vinuțuri vesele, primăvăratice 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 ăsta e rostul lor!).

Le-am ascultat povestea veche bolborosind în ulcică până când era să uităm drumul spre mânăstire.

PERIȘOARE CU SMÂNTÂNĂ ȘI MĂRAR

- 500 g carne slabă vițel
- 500 g carne slabă porc
- 300 g miez pâine albă
- 1 ceapă
- 2 ouă
- 100 ml lapte
- mărar (3 legături)
- sare, piper
- făină
- 800 ml smântână
- 100 g unt
- 2 linguri praf de ciuperci uscate

- Se toacă carnea
- Pâinea se înmoaie în lapte, se scurge, se stoarce
- Ceapa se toacă foarte mărunt, se înmoaie în unt, la foc mic
- Se bat ouăle
- Mărarul se toacă mărunt tare
- Se amestecă carnea tocată cu pâinea, ceapa, ouăle, o treime din mărar, sare, piper
- Se amestecă făina 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-ntăresc
- Se freacă smântâna 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 fiarbă 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 **Frâncușă 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 (Țârțâră îi mai spun plăieșii).

Un vin băubil, cu roba limpede 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
- 2 albușuri
- 1 gălbenuș
- 150 g făină
- 100 g zahăr pudră
- 150 g miez de nucă măcinat

- Albușurile se bat spumă și se amestecă cu zahăr tos până se-ngroașă

- 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 am.estecă miezul de nucă cu zahăr pudrâ și se presară scoarța
- Se dă la cuptor, să se coacă
- Se poate mânca și așa, și cu o dulceață

Cofet de iarnă, cronțănit de copiii din Moldova pe când se dau „de-a derdelușul“, cu sau fără zăpadă și chiar și fără iarnă.

BORȘUL,

- 3 kg tărâțe de grâu
- 1 kg de mălai
- 250 g pâine neagră (integrală)
- foi de vișine
- 9 litri apă
- 2 cărbuni (să limpezească și să ia mirosul greu)
- 500 g huște (tărâțe înăcrite de la alt borș)

Dacă nu aveți, și probabil că nu aveți, se obțin fermenți astfel:

- Se amestecă 250 g tărâțe, 150 g mărar și 1 litru apă rece cu 500 g pâine integrală, neagră tare și caldă, se lasă să dospească 10-11ore și gata huștile
- Se pune apa la fiert
- În borcan de sticlă sau, mult mai bine, butoiaș de stejar de 12 litri se amestecă tărâțele și mălaiul
- Se umezesc cu apa rece
- Se toarnă apoi apă clocotită
- Se amestecă
- Se lasă să se răcească
- Când apa e călduță se pun huștile, pâinea neagră, cărbunii, frunzele de vișin (dau parfum)
- Dacă se lasă la loc cu căldură, într-o zi și o noapte borșu-i gata

Tainã: curățați de coajă 2 lămâi. Vor da borșului o savoare neobișnuită.

Înăcritul borșului: În prima zi după Lăsata Secului se pun tărâțele 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“*)

BORȘ MOLDOVENESC DE GĂINĂ

- 1 găină
- tăieței (sau zdrențe)
- 1 litru borș
- 1 ceapă
- 2 morcovi
- verdeață: leuștean
- lobodă, 1 legătură groasă

Tăieței:
• 1 ou • cam 2-3 linguri făină • sare, piper

• Se frământă aluatul, se întinde cât de subjire, se taie tăieței

Zdrențe:
• 3 linguri făină • 2 ouă • sare, piper, cum vă place
• 1 jumătate pahar lapte (smântână) sau mai mult

• Se amestecă bine împreună, iese zeamă mai groasă
• Se toarnă printr-o strecurătoare cu ochiuri mai mari, deasupra ciorbei clocotind

Tainã: lapte sau smântână se pune exact cât e nevoie ca să curgă zdrențele prin ochiurile strecurătorii.

• Se fierb găina, morcovii și ceapa în 2 litri apă, cam 2 ore, dacă e bătrân păsăroiul
• Se toacă fâșii loboda și pastă leușteanul
• Se scoate găina bine fiartă, se taie bucăți, se pune înapoi în ciorbă
• Se adaugă la fiertură borșul, loboda și tăiețeii (sau zdrențele), să clocotească încă 10 minute
• Se potrivește de sare și piper, se presară leuștean

Primăvară, prirnăvară, 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 dânșii cu tiru' ?!")

• 500 g carne vițel • 200 g ficat
• 200 g inimă • 3 cepe
• 2 linguri untură • 1 lingură unt
• 1 ceașcă vin dulce • 1 ceașcă supă de oase
• 1 ceașcă smântână • sare, cătă vreți
• 1 pahar bulion de roșii (sau 500 g roșii)
• 2 linguri pastă de ardei (sau 3 ardei grași)
• 1 farfurie de ciuperci murate (iuțari)
• un pic de verdeață, pătrunjel ori țelină
• 300 g afumătură (ce-o fi, cârnați, șuncă)

• Ceapa se taie peștișori și se călește în unt și untură
• Carnea, inima, ficatul și afumătura se taie bucăți
• Ceapa se stinge cu supă de oase, apoi se adaugă carnea, inima și afumătura, se undească 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 verdeața
• După ce mai dă în clocote mici vreo 10 minute, se ia de pe foc, se amestecă cu smântână, se presară verdeața și se pune-n fața mesenilor care așteaptă lihniți ori hămesiți, cum vă vine mai la-ndemână

Mămăliga, dacă nu-i tare ca un dovleac, nu merită vinul pe care-1 aduce locul lângă așa tocană.

Pentru că răzeșii hușiți (sau husitani) au la-ndemână pe dealul din spatele casei și-o sfoară de vie cu **Zghihară**.

lar ce-i Zghigara dacă nu un vin (și el cu uric de veacuri) vesel, de chef întins dar totuși cu ștaif, mirosind a iarbă crudă și a frunză de salcie strivită și lăsând în gură un gust neașteptat, sec-amărui?!

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 răzeși sunt și acolo, deci e și vin – o licoare fin parfumată, neastâmpărată (i se spune și **Păsărească**), proaspătă, dacă te legi de ea din primii ani și n-o lași să se îngrașe (să se rotunjească!) 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 fiert în vin, apă, zahăr, coajă de lămâie și scorțișoară
• Dacă au fiert, merele se scot binișor, se pun pe un platou
• Zeama rămasă se lasă să fiarbă 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 câtă oară, la cină, în odăița ei din fundul curții. Peste Focșani se lăsase o ceață rece, scârboasă, n-aveam trenci, fir-ar să fie!

Am intrat, m-am aplecat 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 așa? 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 sluțit ca porcu’! Cât ai de gând să te mai îngrași?“

Am pocnit umil din călcâie, „Lasă complimentele, avea dreptate bărbatu-meu că nu ești bun decât de furier, hai, încalță galoșii ăștia, 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 locotenenții, măcar s-o facem vara, la curte, să nu-i umilim prin casă, că nu-s învățați!“

„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 obositoare.

Tacâmurile de argint și farfuriile de porțelan, un polonic de cristal murdăreau parcă fața de masă din cârpă colorată, atârnând până pe preșul de iută groasă și pe taburetele ieftine, scorojite. Un desen de Degas strica dureros cenușiul monoton al pereților.

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 (presarată cu sare) și compot de mere crețești 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 sărăcie 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 șoca 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 griș 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 asperități.

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 tocat 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 eminamente românesc prin umplutură, aceste clătite ușoare ca fulgul, ale Moldovei mai ales, se mulțumesc cu o **Bețicată de Dealu Mare** (splendid nume pentru un vin mustos!) E un vinuț alb, modest dar merituos, uitat pe nedrept de cârciumari 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 cosmice sunt cunoscute și respectate, în unele zone etnografice, până astăzi. Unele au preluat numele sfinților creștini, care au uzurpat divinitățile precreștine (**Sântoader, Sângiorz, Lăzărelul, Dochia, Sântilie, Foca, Sâmedru, Sântandrei, Sânnicoară**), altele nu au însă legătură cu creștinismul (**Călușul, 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“*)

BORȘ CU TOCMĂGEI

Zeama:

- 1 găină
- 1 litru borș
- 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 grijește găina, se taie bucăți (se dau deoparte tacâmurile, mărun-taiele) se pune la fiert
- Se spumuiește fiertura
- Se curăță zarzavatul (ceapa se lasă întreagă, restul se taie bucăți mari) și se pune lângă găină la fiert îndelungat, acoperit, poate și două cea-suri bune
- Se fac tocmăgeii – se amestecă făina, ouăle, sare cu puțină apă, până iese un aluat elastic
- Se întinde aluatul, subțire cât se poate, se taie tăieței (se rup sau se taie cu unghia – tocmăgeii fiind altă dată căzături de la aluatul de pâine ori de colac)
- Dacă a fiert găina iar carnea, deși e încă tare (bună) se va desprinde în curând de pe oase, se pun la fiert, zece minute, și tocmăgeii
- Se toacă verdeața
- Se potrivește zeama de sare și piper, se toamă borșul – să clocotească un pic – apoi se varsă smântâna cu ou și se presară verdeață

Esență de bunăstare moldovenească, borșul de găină a vindecat multe dimi-neți 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 vita-mine B și minerale, este o metodă sigură de a-l captura pe diavol.

Se lasă o oală de borș ca momeală. Deasupra se pune un juvăț făcut dintr-un brâu de mire frumos, rămas, numai el știe cum, flăcău până la nuntă.

Când Ucigă-l Toaca se scaldă, dus de pofte irezistibile, în borș, omul strânge 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 tocmăgei:

- 250 g făină
- 600 ml lapte
- 8-10 ouă
- sare, câtă credeți
- 100 mg unt

- Făina se amestecă cu lapte
- Apoi se adaugă ouăle și sarea
- Se topește untul într-o tigaie și se încinge
- Se toarnă aluatul să se prăjească, acoperit, pe foc mic
- Când s-a-ntărit și rumenit un pic, se scoate aluatul și se taie tăieței
- Dânșii se pot pune la un borș și la o musaca, dar și la alte mâncări moldovenești de paste

Tainã: dacă se taie tocmagii 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 Succava, 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 verdeața
- Când ciupercile și-au lăsat apa, se adaugă verdeața, se picură-n cratiță și 1 pahar cu apă, sare câtă credeți și se lasă să scadă cât se poate
- Făina se desface în smântână și se pune peste tocăniță la sfârșit, să dea în clocot de câteva ori

Ce ați zice de niște vin de **Răcăciuni** (e undeva pe lângă Bacău)?

De o cană de **Plăvaie** neastâmpărată, proaspătă și veselă ca mâții 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 pune pe foc mic și, când a dat abur, se pune un albuș de ou și 1 lingură zeamă de lămâie, să se limpe-zească
- Dacă albușul a coagulat, se strecoară zeama, se adaugă vanilie și se pune iar la fiert, să se lege
- Când aproape s-a legat, se pune încă 1 lingură zeamă de lămâie, mai clocotește un pic și gata, se poate turna în borcanele calde, așezate pe lame de cuțit

Poame coapte, strânse coardă, așa cum făcea Chirița la moșie și Cătălina Murgea la Bacău, deci tot în Moldova. Ce minune!

TOCI MOLDOVENESC

- 1 kg cartofi
- 4 ouă
- untură pentru prăjit
- sare, piper, cât credeți

- Cartofii se curăță de coajă și se rad
- Pasta obținută se sărează 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 încinge untura
- Se iau cu lingura găluște și se pun la prăjit, pe ambele părți

Tainã: Se oferă cu smântână și brânză rasă.

O **Plăvaie** sau o **Galbenă de Vrancea**, să mustească sprinten în ulcele, și masa poate începe!

BORȘ DE CHITICI

În Moldova, pe Siret și pe Prut, țăranii fac acest borș vesel cu o mână de plevușcă ca pretext.

- 1 ceapă
- 1 pătrunjel
- 1 păstârnac
- 1 morcov
- 1 țelină
- 1 1 borș
- 1 ardei gras
- 2 roșii
- 1 legătură leuștean
- 2 cartofi
- sare, piper
- 1 kg pescuți de un deget; porcușori, obleți, clenișori, cărășei etc.

- Zarzavatul și legumele se grijesc, se taie bucăți mari și se pun la fiert în apa cu sare
- Se curăță peștișorii de mațe, solzi n-au
- Când vegetalele au fiert se pun și pescuții să undească, 10 minute maximum, că-s fragezi
- Se toacă leuștean, se presară peste fiertură (diferența dintre borș și ciorbă pare să fie nesemnificativă: când zeama e acrită 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 (tărâțele 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
- 200 ml smântână
- 1 legătură de mărar
- 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 smântâna în puțină apă
- Când puiul s-a frăgezit pe jumătate, se sărează, se toarnă smântână și se dă cratița 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 vie 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 floralã, gust fructuos și bogat, lumini gălbui cu irizări solare, căldură și dulceață. Dar acest vin voluptos are și o delicatețe – de, vie 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 sugiuc fiert pe jumătate. Vine tot din Levantul iubitor de dulciuri și confuzie, obsedat de amestecuri, corupție și incertitudini vanitoase.

Răspândită mai ales în Moldova și Țara Românească, pelteaua a fost o treabă de moșierese dar istoria a dat-o în grija târgului.

Ca la șerbet:

- 1 kg zahăr
- 1 lămâie
- 1 kg fructe (caise, piersici, fragi, căpșuni etc.)

- Se pun fructele la fiert 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 limpede peste zahăr
- Se pune iar la fiert, pe foc mic mai întâi, până o ia, apoi la foc iute
- Se amestecă mereu
- Când începe să se închege pe marginea lingurii se adaugă zeamă de lămâie
- După ce a mai dat un clocot se dă deoparte, se 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, tacticoase, cu pâine cu unt, cafea cu lapte, ziar și bârfe inocente.

PE LA SĂRBĂTORI MOLDOVENEȘTI

TOCHITURĂ MOLDOVENEASCĂ

- 500 g carne porc (pulpă)
- 250 g ficat porc
- 250 g cârnați afumați
- 1-2 rinichi porc
- 300 g telemea oi
- 5 ouă
- 3-4 linguri untură
- sare, piper
- 10 căței usturoi (sau mai mult, dacă vă place)

- Se grijesc rinichii
- Se taie toată carnea îmbucături
- Se încinge untura, se pune carnea la rumenit
- Se fierb cele 5 ouă ochiuri românești
- Se rade brânza
- Când s-a rumenit carnea se adaugă usturoiul, să mai sfârâie
- Se sărează, piperează, se pune în 5 farfurii
- Se așază 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 așa 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!

SĂRMĂLUȚE MOLDOVENEȘTI

Umplutura:

- 500 g carne porc tocată
- 500 g carne vacă tocată
- 4 linguri orez
- 2 cepe tocate și călite
- 2 linguri untură
- sare, piper măcinat, mărar tocat

Sos:

- 1 lingură untură
- 1 litru borș (sau cât să acopere sarmalele)
- 1 ceașcă bulion roșii (sau 1 borcan roșii în bulion, sau 1 kg roșii proaspete)

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 țin în cuptor sau pe marginea plitei minimum 3-4 ore
- Se oferă cu mămăliguță

Roșiile 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**, vioaie și proaspătă, de **Nicorești**, de **Dealurile Bujorului**, de **Cotești**.

Dacă vă țin curelele, la **Uricani**, la **Vutcani**, la **Vârteșcoiu** 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 sărbătorești sau rituale, pelincile sunt vechi cât și orientul.

Aluat:

- 500 g făină
- 1 lingură ulei + ulei pentru prăjit
- 1 lingură oțet
- 1 linguriță sare
- 1 pahar apă caldă

- 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 subțirică, 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
- 1 plic zahăr vanilat
- apă câtă cere
- 1 kg miez măcinat de nuci (alune, migdale)

• Se pune zahărul pe foc, într-o cratiță, se adaugă nițică apă și zahăr vanilat, se amestecă până se topește și iese un sirop bine legat

• Se așază 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 așa

• 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 deșeartă într-o strachină mare; se face o mămăliguță foarte vârtoasă cu făină picluită 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 bucățică 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 compoziție 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 fiert de mai 'nainte cu vanilie și sarea 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 ține două ore și jumătate, în care timp se frământă de doi bărbați, schimbându-se pe rând între dânșii, până când, cercând aluatul pe mână, nu se va mai lipi.

Apoi se pun acele măsuri de unt și în timp de o oră să fie tot untul 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 trebuiesc 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 forme, fiind formele așezate lângă un loc călduros, și lăsându-l să mai dospească până ce se uor umple, se așază formele binișor, ca să nu se clintească; din acest aluat se poate pune și în alte tingiri, însă prea puțin. Să se ia precauțiune 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 câteua ouă bătute foarte bine; se ung babele cu penița 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 scot babele din ele.

Atunci, fiind așternute 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 obicinuite, iar cuptorul să se arză cu stuf sau cu lemne de brad; e de preferat stuful, pentru că produce o căldură mai ușoară 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 pământuful ud și apoi se cearcă cu tărâțe de faină ordinară, 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
- 2 pahare lapte
- 2 pachete unt
- 400 g zahăr
- 2 linguri ulei
- 1 lingură smântână
- 1 lingură rom
- 1 linguriță sare
- 2 plicuri zahăr vanilat
- 150 g stafide
- 50 g miez de nucă
- 2 linguri zahăr pentru glazură,
- 20 ouă + 1 ou pentru uns
- 1 lingură coajă rasă de lămâie

Maia:

• 2 pahare făină, 1 pahar lapte 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 făină 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 bucată
• Se umezesc foile cu unt, se presară 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 presară cu nuci și zahăr
• Se dau la cuptor cald, cu foc potrivit, 1 oră

RUSALCĂ ÎNOTÎND ÎN UNTUL DUNĂRII

INSULA DELTA

Cea mai spectaculoasă şi neobişnuită lume românească, o insulă, nici apă nici pământ.

Sate lacustre şi izolate, dependente îngrozitor de natură, de pescuit, un labirint de lacuri, canale, plaiuri mustind de viaţă sălbatică. O lume extraordinar de frumoasă şi generoasă vara, dar duşmănoasă iarna şi aproape inaccesibilă.

Lumea pescarilor, cu găteli unice, în acelaşi timp primitive şi complicate, ce ne pot apărea nouă, continentalilor, anapoda.

În cei doi-trei ani petrecuţi acolo, în casele de stuf ale haholilor – ţărani şi pescari deopotrivă – şi lipovenilor – aproape exclusiv pescari, învăţaţi cu turiştii şi sătui de ei – am mâncat numai peşte. Rar brânză sau ouă, câte o oală de lişite sau o halcă de mistreţ. Dar totul tipărit pe o uriaşă şi neaşteptat de suculentă cantitate de legume, deopotrivă acide şi dulci, cum numai în Deltă găseşti.

Relicve ale viţelor foarte vechi, am găsit în „baltă“ şi două vinuri cu origini (probabil) antice: Somoveanca şi Negru de Sarichioi.

Peştele. *Legat cu precădere de interdicţiile alimentare, fiind singurul aliment de origine animală tolerat în hrana de post în anumite zile (deci aliment ritual prin excelenţă), peştele cumulează străvechi simboluri ce işi au izvorul în mitologia popoarelor.*

Peştele este în mitologia românească element cosmogonic fundamental. „În mare este un peşte, pe peştele cela stau patru stâlpi şi pe stâlpi pământ; când peştele clatină din coadă, atunci şi pământul se cutremură… Cei patru stâlpi sunt cele patru posturi. Noi posturile le postim de aceea ca să nu ne cufundăm. Dar acum un stâlp e mai mâncat, căci oamenii nu postesc“.

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), Floriile 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 sfinți (9 martie) prinde 40 de pești și unul îl înghite viu.

Important rol ritual are și peștele mâncat la Paște (după pâinea sfințită, 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 linguriță zeamă lămâie
- 10 măsline negre (facultativ)
- 1 ceapă
- 100 g icre știucă
- 2-4 linguri ulei (de măsline!)

Seara:

Icrele de știucă se curăță de pielițe, se spală bine, să se desăreze, și se pun la scurs într-un tifon o noapte, să se usuce perfect

Dimineața:

- 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 mânca icre și nu ulei frecat 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)
- 1 ceapă
- 200 g icre crap (tarama) sau știucă

- Jumătate sau mai mult din icre se curăță de pielițe și se desărează (adică se lasă cinci minute în apă călduță, apoi se spală în apă rece și se pun într-un tifon, o noapte, să se scurgă 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 uleiul“ – ne-nvață 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
- 200 g untdelemn
- 1 ceapă

- 1 jumătate lămâie
- Se înmoaie 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 măsline.

SCRUMBIA DE DUNĂRE

Magnifica scrumbie de Dunăre se gătește în țara ei, adică la Tulcea și la Galați, în primul rând la grătar și la cuptor. Se mai poate face și prăjită, marinată sau plachie, și ciorbă și oricum (găsiți rețete și aici și-n alte cărți mai bune) dar tot nu iese mare lucru de capul ei, că-i prea grasă și nici nu se întâlnește 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 grijă, să nu se piardă sosul. Se așază în farfurie, și se presară cu pătrunjel verde tocat.

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 printr-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 vlaga 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 așază într-un castron de salată
- Se taie ceapa peștișori (sic!), se presară peste pește
- Se toarnă oțetul bun și parfumat
- Se toacă pătrunjelul și se presară peste salată

Unii îi mai pun și o lingură-două de ulei de măsline – doar e salată – să alunece, alții puțină boia, pentru culoare, alții, cei cu relații și prieteni pe alte meleaguri binecuvântate, pun, de data asta în pahare, tot ca să alunece, o țuică de Năsăud, o pălincă din aceea gălbuie, 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 sărătură, acritură și ceapă? Doar o bute de vin!

Și ce vin se poate bea cu butea? **Aligoté-ul de Sarica Niculițel**, spumegând vesel în căni, proaspăt și prietenos cum nu e lumea în care trăim.

ȘTIUCĂ UMPLUTĂ DE CARAORMAN

Se zvârcolește Iți̦c în groapă lângă Vistula când vede știuca lui umplută cușer, târâtă pe malul noroios al Sulinei.

Dar n-am ce face, varianta mamei Motra e spectaculoasă și, asta e, diferită.

Umplutură:

- 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 căței 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 fiert în 500 ml apă
- Se dau prin mașina de tocat carnea peștilor, miezul de pâine, ceapa, usturoiul și verdeața
- 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 zeamă roșii (ce-a rămas de la miezul de roșii)
- 100 ml supă pește – ce-a rămas după ce au fiert oasele știucii și scrumbiei
- 2 cepe
- 200 ml bulion roșii
- sare, piper

- Se toarnă ulei într-o tavă de cozonac, se pune pe foc mic
- Se toacă ceapa, se taie morcovul felii subțiri, se așternpat in tavă, să se înmoaie puțin
- Se așază peștele în tavă, se toarnă peste el zeama și bulionul de roșii, vinul alb, supa de pește, sarea și piperul
- După ce a fiert 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 iarăși 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 PRĂJIȚI

- 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 făirța 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

Tainã: 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 podgoriile 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

Tainã: în ăst fel se umplu și **ardeii grași**, înotînd 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 – **Aligote**-ul sau **Galbena** de **Vrancea, Crâmpoșia** sau **Feteasca Regală de Drăgășani –** în speranța 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 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 bucățele din acest aprig răpitor 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 (cunoscătorii 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 sfârâie, se pun măruntaiele (atenție, foc mic)
- Se sărează puțin, se piperează, se adaugă vinul
- După un minut se-ntorc (sunt extraordinar de fragezi, ficățeii)
- După două minute, dacă ficățeii sunt mici, se scot
- Dacă sunt de la pește mai mare de două chile, se mai lasă un minut-două
- Se mănâncă fierbinți, presărați cu mărar verde bine mărunțit

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 podgorenilor **Vrancei**, dusă pe dealurile **Galaților (Bujorului!)** Ce bucurie s-auzi că unii se muncesc să ne îmbogățească!

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 ficăței de știucă în unt, auzi tu!), o întâlnire misterioasă dintre 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.

LIȘIȚE LA CUPTOR

Mulți străini s-au mirat că mâncăm lișițe. 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 sălbatică, dar nici mai rău: doar altfel.

- 6 lișițe
- 1 litru vin
- 1 pahar ulei
- 4-5 cepe
- 2 kg cartofi
- 1 căpățână usturoi
- sare, piper, cât se cade

- La Caraorman, lișițele se jumulesc, căci pielea grasă e la preț, ca și penele moi; la Tulcea se jupoaie, 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 așază lișițele 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 sfârâie câteva miriute, apoi se toarnă vinul
- După 1 oră de copt, în care am stropit cât de des lișițele, se pun și cartofii printre păsări, pentru 1 jumătate de oră și mai bine
- La sfârșit se sărează, se presară usturoi, se răsucesc păsările cu pieptul în sus și se mai dau la cuptor l0 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 incandeseențele 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 lișiță, 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 gingașă 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 chinezească, galeria de sosuri indiene și altele ne lasă reci, în pofida presiunii 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 făina și un pic de sare
- Se sărează-piperează picioarele, se trag prin ou, apoi prin pesmet
- Se prăjesc în mult unt încins, la foc foarte mic, până se rumenesc ușor

Taine:

- Se mai și scurg pe o sugativă, apoi se oferă fierbinți, presărate cu pătrunjel 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, iar Aligote-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 încing cărbunii
- Se sparge peștele pe burtă
- Se curăță de mațe, se spală, se sărează; se așază și se acoperă cu cărbuni, neapărat cu solzi cu tot
- Se fierbe apa cu o lingură de sare
- După douăzeci-treizeci de minute – în funcție de mărimea peștelui, se scoate, se bate de „zgură“ și se așază în tavă
- Se presară verdeață și ardei iute tocat, se stropește cu oțet
- Se toarnă apa fierbinte
- Atât la saramură cât și la cărbuni, peștele se scoate din pielea arsă ca un miez dintr-o nucă sau o banană. Pe carnea asta aburindă se toarnă o lingură două de zeamă usturoasă cu miros fin de ierburi și cenușă

peștele copt în spuză e chiar mai fin decât cel fript pe saramură, așa că v-aș recomanda un vin cu adevărat rafinat, cu însușiri din cele care definesc uneori vinurile albe românești vechi – sec de să-ți sară căciula (dacă știe vinărarul să-1 aducă aici) deopotrivă cu un buchet floral extraordinar și cu un gust de fruct proaspăt: arn numit în sfârșit **Fetească Albă de Blaj**.

***Ziua peștelui**, sărbătoare cu dată fixă a pescarilor (17 martie) e închinată bogățiilor apei.*

De ziua Peștelui, când „se zbate" știuca înainte de depunerea icrelor, pescarii nu ies la pescuit ci prind un pește mic, îl descântă și îl mănâncă crud, zicând așa: „Alexie, Omul lui Dumnezeu, Eu am uenit lu părău, Să prind un pește, Să-l mănânc cum este cel dîn părău, Iar tu să te rogi lui Dumnezeu, Totdeauna pentru mine, Să pot prinde pește bine".

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

LAPȚI PANE

Orientul, a descoperit și mizat pe măruntaie sau pentru că era prea sărac și deci trebuia să mănânce tot (ori să-și vândă carnea macră altora) sau dintr-un rafinament iscoditor de alchimist, cel care a născut marea bucătărie chineză.

În bucătăria românească, cele mai neașteptate și necunoscute feluri de mâncare, de o eleganță șocantă, le-au creat, cu secole în urmă, pescarii primitivi și izolați de lume ai Deltei și ciobanii însinguraţi pe crestele carpatine.

Lapții de crap sunt parte din cea mai exotică și mai simplă, în același timp, bucătărie a lumii, cea a peștelui 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 peștele 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 sărează, piperează, se lasă să se usuce puțin, turtiți ușor pe un fund de lemn
- Se bate făina cu ouăle până nu mai sunt cocoloașe și curge ca o smântână groasă
- Se încinge untul 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 mălaiul s-a rumenit ușor pe o parte, se întorc
- Se scot, se așază pe o sugativă (asta ca un tribut adus modei) câteva secunde
- Se oferă fierbinți, cu pătrunjel tocat

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 bucăticii principale, al straneității (vai ce barbarism!) sufocante a materiei prime, altfel extrem de simplu, aproape primitiv prelucrată.

Și 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** mirosind a flori de câmp, a fâneață, dar totuși sec și ușor amărui, cum stă bine unui Cotnar, merge?

Sigur că merge!

Apropo, e o caracteristică a vinurilor albe românești, vechi 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 amăruie încântătoare. Și unde mai pui că seamănă-ntre 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.

Frâncușa de Cotnari, Zghihara de Huși, Galbena de Odobești, Plăvaia și **Verdea de Panciu, Bășicata 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 românești vechi, un adevărat patrimoniu, extrem de original și de valoros. Oricât de acrobatică și de șocantă ar fi asocierea, nu pot să nu mă refer la mănăstiri și să nu-mi aduc aminte, de la Blaga, că, oricât de diminutivale, ele sunt catedralele rafinate ale Europei centrale ortodoxe, monumente unice, deopotrivă ca valoare – recunoscută – cu marile zidiri ale lumii.

La fel se poate spune, mutatis mutandis, și despre vinurile noastre florale dar aspre. Și 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, Zghihară** sau **Mustoasă** numai noi facem! Și, 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 – **Fetească Neagră** și **Băbească Neagră, Seina, Corbul –** sau de rubinia **Cadarcă de Miniș**, 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 prestigiu, dacă și-ar identifica, consolida și dezvolta patrimoniul istoric.

Dar nu prin improvizații 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 urmașii 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 tocat
- 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
- 150 g țelină
- 1 l borș
- pește (ce rămâne de la dezosare)
- 4 roșii coapte
- 100 g păstârnac
- leuștean
- 150 g morcovi
- 1 ceapă
- sare

- Se toacă bucățele ardeii, ceapa, roșiile, se rad morcovii, țelina, păstârnacul
- Se pun, în 3 l apă, la fiert
- 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 pune borșul
- Se formează perișoare de mărimea unei nuci (într-o linguriță) și se pun în zeamă clocotind molcom
- După un sfert de oră se ia de pe foc, se aromează cu leuștean foarte fin tocat

Puțin obișnuită mai spre nord, e o ciorbă banală la malul Dunării, unde peștele e totul, și carne și brânză!

Obișnuiți-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 Sidorencu în 1980, vara – „Radu, ce mănânci înainte de ciorbă, plăcintă cu icre negre sau plăcintă cu dude?“)

Aluat:

- 250 g unt
- 250 g brânză de vaci
- 1 linguriță sare
- 250 g făină (câte o hazeaică mai rafinată pune griș, să fie și mai fraged)

Umplutură:

- 250 g mațe de morun
- 1 căpățână usturoi
- 2 legături cimbru uscat
- 1 cuib (placentă) de icre negre
- 1 vârf cuțit piper
- 25 g oțet de vin
- 100 g ulei de floarea soarelui
- 4 roșii
- 250 g ficat de morun
- 25 g vodcă
- 25 g unt
- 2 cepe
- 1 pahar vin alb
- 1 lingură sare

Aluat:

- Se amestecă bine untul înmuiat la cald cu brânza de vaci și sarea și apoi cu făina
- 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 carnea – 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 îndoaie marginile aluatului spre interior, peste umplutură
- 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 şi mare şi Dunăre, îi spune turtă. Cam tot aia. E o mâncare de forţă, cere vin mai greu, deprins să reziste la încercări ce bat mai mult spre o reţetă de vânat decât de peşte. Dar nici nu putem considera morunul sau nisetrul peşte: e inexplicabil că au supravieţuit în timp ce fraţii lor iguanodonii n-au prins nici măcar începutul glaciaţiunii.

Sturionii merg destul de bine cu o **Băbească Neagră de Nicoreşti** sau **Dealurile Bujorului –** că doar şi Galaţi e tot port la Dunăre. Dar să nu fie dintr-un an ploios, că e apos şi plat, ci dintr-un an secetos, cu toamnă lungă, să fi avut timp să capete trup şi vârtoşenie şi un pic de nebunie, cum numai acest vin inegal poate. Căci e incredibil cât de diferit poate fi acest vin din bătrâni, (despre care am mai vorbit) de la un an la altul!

BORŞ PESCĂRESC

(Poveste)

Degeaba îi spune lumea „borş“, pentru că prea rar pescarii Deltei Dunării şi cazacii pescari, cum îi numea Sadoveanu, fie ei lipoveni bărboşi sau haholi ucraineni, fac şi mai ales pun în ciorbă zeamă fermentată de tărâţe de grâu. Dar aşa a rămas din vechime, borş.

Deci borş îi spunem şi noi!

Dar sunt mai multe borşuri în Deltă: vreo trei cu adevărat pescăreşti, făcute de bărbaţi rămaşi să-nnopteze pe grind îngheţat şi pustiu numai cu ce au pescuit, şi cel făcut de „hazeaică“ acasă, unde, chiar şi iarna, găseşti de toate şi din belşug.

BORŞ PESCĂRESC I

Noaptea, când pleacă bărbaţii Deltei la pescuit, nu cară cu ei decât ceva pâine, o ceapă-două, sare, oţet şi ciuşcă. Prea rar o să mai uite lipoveanul prin fundul sacului şi un cartof.

Dar va şti, în inima plaurului, să construiască, ca un arhitect cu inspiraţie divină, cea mai gustoasă ciorbă de peşte din câte există şi iese din apă dulce (se aseamănă cu celebra Bouillabesse du Midi).

Şi când spun peşte, înseamnă tot peştele Deltei, deodată! Pentru că, în lipsa zarzavatului şi legumelor, gustul formidabil al ciorbei haholeşti îl dă tocmai varietatea de peşte care se fierbe în ceaun.

S-o luăm pe-ndelete.

Mai întâi, câteva sfaturi de deschidere.

Peştele de borş trebuie să fie cât mai proaspăt. Viu, ce mai! Apoi, nu-l spălaţi prea energic. Curăţaţi-i solzii, tăiaţi-l pe burtă. Scoteţi-i maţele şi alte mărunţaie, fierea mai ales, clătiţi-l o dată cu apă curată şi gata.

Mai ales, nu-i scoateţi branhiile şi nici alte „oase amare“. Nu există nici un fel de os amar“, chestia e doar o legendă întreţinută de cei ce sparg fierea din nendemânare (iar gustul bun în borş capul îl dăruieşte, cu generozitate).

Deci, ce peşti se pun la borş?

Fără caracudă, fără văduviţă cu carne roşie (sau măcar plătică şi un crap mai mare) ciorba nu e ciorbă. Dar ar fi păcat să nu fiarbă împreună şi un triunghi de răpitori – un somotei, un şalău, o ştiucă, – cu ceva albitură ca batca şi roşioara, un avat şi doi caraşi cu icre cu tot, neapărat un lin dulceag şi o mreană fină la carne ca o perversiune tailandeză (fără icre, că dau dureri de cap şi ameţeli). Şi se pun şi vreo doi-trei bibani mai mari, cu lesătura cărnii albă, aspră şi sărată (ştiaţi că fiecare peşte miroase altfel, are alt gust?)

Ştiuca cu miros de iarbă de mare, şi cu gust de migdală, somnul cu iz şi mai ales gust de castane prăjite, văduviţa gălbuie cu parfum afrodisiac, sunt unice, opere dumnezeieşti. Totul se combină însă în borşul pescăresc ca-ntr-o – să zic simfonie? s-a tot spus! – adunare splendid democratică în faţa urnelor de vot pentru a face să triumfe unica, colosala, inconfundabila voinţă populară.

- La doi litri de apă se pun o **ceapă** şi o lingură rasă de **sare**
- Când dă în clocot se pune peştele cât să-l acopere zeama, adică vreo patru cinci chile
- După douăzeci de minute de la primul clocot se adaugă oţetul, după gust (zeama se va albi) şi e gata

În Deltă borşul se mănâncă cu un dichis local…

Adică se scoate într-o tavă peştele. Într-o strachină adâncă se amestecă **zeamă din ciorbă, sare şi oţet, se mărunţeşte ciuşca**. În „saramura“ asta acră se întinde peştele, cu mâinile şi cu picioarele, cu gura, cu ce apuci, că dac-ai dat o zi întreagă la rame şi ţi-e de ajuns de frig, nu mai stai să cauţi acolo, între stufuri şi ghеţuri, bunele obiceiuri, ci te saturi cum poţi. Şi poţi!

Când ţi-e bine şi sătul eşti, abia atunci pui zeamă şi numai zeamă în blide şi o bei, fierbinte, deasă şi dătătoare de viaţă, gândind că plăcerile lumii sunt puţine şi merită să umbli după ele, şi în timpuri duşmănoase şi în locuri depărtate.

BORŞ PESCĂRESC II

Pescarii Deltei, dacă nu-s prea obosiţi, mai fac borşuri şi altfel.

- Şi anume fierb întâi în **doi litri de apă** o **ceapă** şi cam două **chile de chitici** curăţaţi şi spălaţi bine – roşioară, babuşcă, plătică, oblete, batcă, albişoară, caracudă, văduviţă, bibănaş, cărăşel etc. Dar fierb îndelung, până se sfărâmă
- Zeama se trece prin tifon
- Acum se potriveşte de sare şi se pune din nou la fiert, adăugând apă până la doi litri, cu bucăţile frumoase de peşte mare – vreo patru chile de crap, somn, ştiucă, şalău, mreană
- Se mănâncă la fel, cu pâine sau mămăligă, cu poftă şi cu o tărie albă, o apşoară, cum spun ruşii, adică vodcă

Chestia asta se poate face şi acasă, că e vodcă şi la Bucureşti, cu condiţia să fie peştele proaspăt şi destul şi din multe soiuri.

BORȘ 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 sâmbure 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 s-o gustați, întrucât bouillabesse asta românească poate fi suma, superlativul, finalul fericit al unei căutări de o viață!

BORȘ 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 fiert un **morcov, două roșii, o țelină, un ardei gras, trei cartofi, o căpățână 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 clocot, 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 fiert, 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 golurile rămase.

Sosul poate fi același din inima bălții: ciorbă și oțet. Dar, pentru că stăpâna casei are timp și bucurie de a-și desfăta mesenii, ea îl poate îmbogăți cu vreo zece căței mari de usturoi (socotind că în blid nu-ncape mai mult de o juma' de litru de zeamă) și ceva mărar tocat.

Aici intră în discuție și vinurile albe ale Dobrogei, zglobii și glumețe tare – e vorba de **Aligote-ul de Niculițel** și **Riesling-ul de Oltina, Sauvignon-ul de Cernavodă**, care se au cu peștele ca ungurii cu sinuciderea și iodlerele cu munții.

BORȘ 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, stavrid, hamsie, gingirică – până se face pastă. Se strecoară și, în zeama asta 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 aceleași, și nici vodca nu se schimbă, ba chiar se adaugă mai dihai că labanul și chefalul lasă grăsime nu glumă, și cu ce-o stingi dacă n-ai apșoară din belșug?

CHIFTELUȚE DE ICRE

Primăvara, înainte de prohibiție, pescarii Dunării prind în plase tot felul de albitură dar și pește mai mare, plin de icre. Sunt o delicatesă în ciorbă sau prăjite, dar se fac și așa, în amestec de „chiofte“.

- 300 g icre (scoase din cămeși)
- 3 ouă
- sare, piper
- 3 cartofi
- 3 cepe
- 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

Tainâ: Untul e mai gustos la prăjeală decât untdelemnul, iar nițel mărar în chifteluțe ce poate să strice?

Tot pe Dunăre suntem, așa că opriți-vă și la **Istria** să beți 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 carnea 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 pregătească, încât și azi o ciorbă de mațe de morun, un „proboi“, e preferabil oricărei alte bucăți din marea relicvă biologică care e sturionul.

- 2 cepe
- 500 g roşii
- 2 morcovi
- 1 kg cartofi
- măruntaiele de la nisetru sau morun
- sare, piper, oţet, verdeaţă (leuştean, pătrunjel)
- 1 cap de nisetru sau morun (dacă e foarte mare, se taie o bucată de 3-4 kg şi restul rămâne în congelator pe altădată)

- Se pune un ceaun cu apă la fiert (cam 1 l apă la 1 kg peşte) şi o lingură sare la 4 litri apă
- Se curăţă şi se taie cubuleţe legumele şi zarzavaturile
- Se sparge şi se taie capul în bucăţi mici (sunt o mulţime de cartilagii care prin fierbere devin magnifice) cam cât un copan de pui prăpădit
- Se pun bucăţile de cap în apa care clocoteşte împreună cu ceapa, morcovii şi roşiile
- Se spală bine în trei ape burta, ficatul, maţele morunului şi celelalte măruntaie (care nu ştiu cum se cheamă)
- Se taie în bucăţi mici, cât să îmbuci o dată
- Când capul şi zarzavaturile au fiert 30 de minute, se adaugă restul măruntaielor şi cartofii
- După încă 30 de minute de clocot pe foc mic se potriveşte de oţet, sare şi piper
- Se ia de pe foc şi se aşterne verdeaţa

În fond, dacă ciorba de burtă face deliciul orientalior şi cel puţin a unei jumătăţi din români, de ce o ciorbă de burtă de morun să nu fie regalul haholilor Deltei Dunării, al celor ce au fost cândva stăpânii Caspicei şi ai fluviilor Rusiei, cazacii?

Aşa că singura băutură care stă în dreptul ei pe masa de lemn din curtea familiilor Sidorencu şi Sevastian, prietenii mei, e vodca!

CRAP LA CUPTOR

- 100 ml untdelemn
- 50 g unt
- 500 ml vin alb sec
- 2 kg cartofi
- 1 kg roşii
- 5 ardei graşi
- 5 morcovi potriviţi
- 500 g ceapă albă
- 500 g ceapă verde
- 1 căpăţână usturoi mare
- piper, sare, boia, verdeţuri (mărar, pătrunjel)
- 1 crap de 3-5 kg (mai mare nu vă încape în cuptor)

- Crapul nu se curăţă de solzi: se taie pe spate, prin mijloc, începând de la cap şi continuând pe lângă aripioarele dorsale spre coadă, până se deschide într-un fel de roată
- Se scot maţele şi branhiile, se spală, se scurge
- Se unge o tavă mare (cel puţin cât peştele) cu unt
- Se curăţă cartofii, se taie în jumătate
- Se aşază peştele cu solzii în jos, cu cartofii în jur

- Se sărează, se piperează
- Se garniseşte peştele cu felii de roşii, ardei gras, morcov, ceapă
- Parte din zarzavaturi se pun pe lângă cartofi, în zeamă, să facă sos
- Se stropeşte cu ulei şi vin
- Se dă la cuptorul potrivit de încins – focul mic face carnea bună – 30 de minute sau mai mult, până intră furculiţa uşor în carne, stropind din când în când, să nu se ardă, cu zeama din tavă
- Dacă scade zeama prea mult şi n-o mai poţi lua cu lingura, mai adaugă apă
- Se piseză usturoiul, se freacă cu 100 ml apă şi o linguriţă de boia
- Se toarnă zeama asta peste peşte
- Se dă iar la cuptor, cu foc iute 3-5 minute, până se rumeneşte carnea pe unde e descoperită şi se îngroaşă sosul
- Se scoate, se presară cu verdeţuri tocate

Lucrare de Delta Dunării, crapul la cuptor cere un pic de muncă, răsplătită însă enorm la sfârşit. Sigur că, la Caraorman, Dumitriţa Moisei face la ţestul din curte crapi de zece chile, sigur că **Aligoté-ul de Niculiţel**, zburdalnic dar totuşi ferm – ce bine s-a construit vinul ăsta pe dealurile sterpe ale Dobrogei! – se leagă de peşte ca solzii de biban şi România de NATO!

Crapul la cuptor se oferă direct din tava în care s-a copt şi se mănâncă până la pielea cu solzi de dedesubt. Chiar dacă are cartofi, mămăliga e maica-sa bună, dar nici pâinea neagră de casă, scoasă caldă din cuptor, nu-i e o rudă îndepărtată. Cinstit vorbind, cu cât e mai mare peştele, cu atât e mai bun!

STORCEAG

- 200 g cartofi
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 100 g smântână subţire
- 1 ou
- 1 linguriţă sare
- 1 legătură mărar
- 1 vârf cuţit piper pisat
- 1 kg carne de sturion – morun, nisetru, păstrugă, cegă (sau orice alt peşte mare alb)

- Se pun 2 litri apă cu sarea şi piperul la fiert
- Se taie în bucăţele cât mai mărunte morcovul, cartofii, ceapa (dar nicicum nu se rad şi nici prin mixer nu se trec, că nu facem cremă)
- Se taie carnea de peşte (dezosată!) în cuburi de aproximativ 2 cm latura
- Când apa dă în clocot se pun toate astea la fiert
- Se bate smântâna cu oul şi cu o cană de apă
- Se toacă mărunt
- După douăzeci de minute de fiert se adaugă ciorbei noastre smântâna şi mărarul, se amestecă puţin şi se dă într-un clocot

Storceagul se mănâncă într-un singur loc din România – la Sf. Gheorghe Delta Dunării.

E un amestec de bucătărie ucraineană 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 ușoară 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 lemne (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 carnea mai groasă
- Se sărează, se piperează, se freacă cu cimbru
- Se înfige crapul prin gură într-un băț mai gros, în așa fel ca vârful să ajungă exact la coadă, sub piele
- Se unge cu o frunză muiată-n ulei
- Se înfige bățul în pământ la 50-60 cm de foc sau între focuri (căldura să coacă carnea încet, vreme de, să zicem, o oră). Dacă focul e mai puternic proțapul se înfige 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 carnea 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 grijă 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 cinstit, 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 carnea înmiresmată a unui crăpcean proțăpit 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.

CHIFTELUȚE DE PEȘTE

Pe Dunăre și în Deltă, chifteluțele se fac de obicei din fileuri de pește cu oase fine – crap, știucă, caras – ce se macină-n mașină.

Cele mai bune sunt însă chifteluțele de știucă: carnea albă, mirosind doar a iarbă, primește cu mulțămire 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 mărar
- 2 legături pătrunjel
- 2 ouă
- sare, piper, cât vreți
- 1 kg carne pește (dezosată, pe cât posibil, și tocată de două ori)

Îmbrăcătura:
- 1 ceașcă de făină

Prăjitura:
- ulei mult, pentru prăjit

- Se grijesc cepele, cartoful, ardeiul gras și iute, se toacă mărunt, pastă, împreună cu verdeața
- Carnea, ouăle, sarea 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 sfârâieli 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, înecat de soare, uscătiv și calcaros, strălucește („Toamna mânjită de mustul de struguri“ scria tristul Ovidiu) **Aligoté**-ul cel sprințar și primăvăratec mai ales, curge ca o adiere udă și proaspătă, cu miros de iarbă înrourată peste mușuroaiele încinse de chiftele.

Dați-i vieții o șansă! Dați însetatului Aligote

CIORBĂ DE CAP DE CRAP

În Deltă, mai ales, capul de crap mare este o delicatesă, o bucățică râvnită cum puține sunt, care se suge sau rontăie 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 potriviți
- 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 roșiile, ceapa, morcovul, cartofii, ardeiul iute și se taie mărunt, zaruri
- Capetele de pește se spală scurt în apă rece
- Se pune peștele la fiert, împreună cu legumele și zarzavatul tocat, în apă cât să-l acopere
- După primele clocote se spumuiește și se lasă să fiarbă, acoperit, 1 jumătate de oră bună
- Se toacă verdeața
- În sfârșit se sărează, 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 înmoi carnea peștelui; adaugați în sosul acesta ceva verdeață tocată pastă.

Zeama fierbinte, picantă și acrișoară se soarbe la sfârșit, ca o ambrozie reparatorie, mirosind sălbatic a ierburi: puțină zeamă de lămâie o domesticește.

Capul de crap se desface încet 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 bucățică 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, prefriptă, mirosind a prună și a miez de sâmbure, 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 câtorva specii de gâscă sălbatică. Din Mehedinți până-n Botoșani milioane de gârlițe acoperă câmpurile de grâu și orz abia răsărit, rămânând în câmpiile române din noiembrie până în martie uneori. Agricultorii le consideră o pacoste îngrozitoare, ornitologii un miracol, iar vânătorii un vânat de soi (extrem de greu de apropiat, darmite de împușcat). Dar dacă, totuși, un prieten

sau o cimotie se încumetă să se aținâ la vreo răspântie de canale îndepărtate până are șansa să doboare un gâscan, prețuiți-l cum se cuvine – nu știți ce sacrificii au fost obligatorii, câtă suferință înfrigurată și ce marșuri de noapte prin noroaie înghețate sau cleioase.

- 1 gâscă (are între 2-4 kg)
- 200 g unt
- 200 g untură gâscă
- 1 kg ceapă
- 2 căpățâni usturoi
- 1 litru vin alb de masă
- sare, piper
- 1 kg roșii descojite în bulion sau proaspete
- 250 ml vin alb dulce (Tărnâioasă, 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 untul 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 roșiile, se adaugă la fiertură cu buchetul de ierburi, sare, piper
- Se acoperă bine și se dă la cuptor 4-5 ore, la foc mic
- La sfârșit se degresează, se scot ierburile, se descoperă, apoi se adaugă și vinul parfumat și dulce pentru încă o jumătate de oră de clocote și splendide rumeniri

Tainâ: 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 arogant, o esență conducătoare. Dar gâsculița asta europeano-siberiană are finețuri care trimit spre un alt fel de vin, tot sec, tot îndesat de sevele pământului, dar mai blând, mai catifelat și mai floral: **Cadarca de Miniș.**

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 încoace însă, nimeni n-a mai stat să aștepte stafidirile iernii și „mucegaiul nobil“ așa că azi Cadarca de lângă Arad e roșie coral (căpșună?), parfumează generos lumea cu miros de ierburi sălbatice și smicele de salcie; îți dă sentimentul, când o bei, întâi de prospețime apoi de forță reținută. Are o rotunjime a ei, făcută din contraste, o aciditate inteligentă și jucăușă, o grație 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 măsline ar fi bine)
- verdeață – pătrunjel
- 3 cepe (roșii!)
- 1 lămâie
- 1 pumn de măsline

- Chilca se scurtează de capete, se spală și se scurge bine, apoi se pune într-un șervet la uscat
- Lămâia se taie felii
- Ceapa se taie peștișori
- Pătrunjelul se toacă
- Se așază peștișorii în castron, se presară cu ceapă, verdeață, se ornează cu măsline 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 astea 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 așa :

- 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 – OSTRIUGA 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 rarisimă, 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 braconat – 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-ntăreau 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, ați găsit un ucrainean cinstit și ați pus mâna pe un borcănaș cu Beluga adevărat, se face așa:

- Se pun icrele într-un castronaș de argint bine lustruit iar acesta se îngroapă până la gură în pat de gheață (caviarul se mănâncă din fudulie și ifose, așa că și frapiera e elegant să fie de argint)
- Trei castronașe de porțelan sunt pline cu smântână proaspătă, ceapă rasă și spălată (să nu oxideze) și feliuțe fine de lămâie fără coajă
- E și unt, „șambrat“ pe farfurioara lui pătrățoasă, tot de argint, să-l țină așa, recișor
- Clătitele 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 ați 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 rachiu de fructe, și cu vin alb foarte sec, și cu wisky! Nu și nu. Nu le place nimic! Vodca neutră și albă, cu un iz de pământ dulce totuși, e singurul însoțitor acceptat!

PEȘTE PRĂJIT

Întrucât, se pare, porumbul și mai ales ce decurge adeseori din el, mălaiul, sunt elementele fundamentale ale diferențelor – vive la diference?!- ce izolează adeseori bucătăria românească în Europa, apropiind-o întrucâtva de cea sud-americană, să-l folosim și noi la savorile primitive ale cărnii.

De exemplu, peștele prăjit e deosebit de gustos și suculent dacă e tăvălit în mălai. Cum se face?

Mai întâi, îl presărăm cu sare și-l 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-l 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 așază bucățile 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 bucățile nu prea groase stau zece minute pe o parte și la fel pe ailaltă înseamnă că e gata. Avantajul rețetei ăsteia e că mălaiul se comportă ca și pesmetul, închide și coace carnea – 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 degreseze. 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: așa e ea, mică și zbârcită.

Cea de Covurlui stă țeapănă în pahar și se fălește cu o seninătate roșie cărămizie ce la unii poate părea slăbiciune (la sâmburești de pildă) iar la alții vlagă (micuța și transparenta Creață spre exemplu, ce se teme de carne ca Bill Clinton de natura cea de-monică).

*De **Buna Vestire**, pescarii care vor să le meargă bine se duc la biserică, iau anafură 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! Și cu câți 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 față, 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 șalău 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 măsline verzi – care tind, toate, să îmbogățească carnea 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 dintâi, nu-l prea alintă: în Deltă și pe Dunăre, șalăul, bucățică 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 cratițele 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 cumpărați șalău nici mort, că vă omoară!

SOMNUL – Tot francezii sunt primii occidentali care își populează acum, încet-încet, fluviile cu acest monstru sarmatico-cretacico-reptiloid, 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 gâște și chiar oameni) somnul are un miros ciudat, numai al lui, nu de nămol, ci de plantă stranie, grăsoasă, de baltă, de castană fanată.

Când e mic, până-n 1 kg (somotei, moacă) e magnific. Când e mare (pană, iaprac, iarma, somn) e foarte gras, cu carne moale și fină.

Numai danubienii-l mănâncă, deocamdată, făcut după rețete care elimină grăsimea: 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 hotărăsc să-l taie sau să-l 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 pășunile 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 bucățică (braconată, desigur!) descoperă o carne extraordinară, fermă în țesătură, cu parfum plăcut și gust de o finețe uluitoare.

Totul se mănâncă la sturion. Cartilagiile (ce țin loc de oase) și mărunțaiele 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 procuraturii) nu își distruge 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 strașnic de zbuciumată (în care mâncarea a fost doar un grăbit astâmpăr 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 Bănșoiu, – 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 amatorești, acestui joc (scăpat de sub control). Consider slova aceasta un fals inocent, 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 știam uneori ce-am scris) devotament fără de care lenevia și indolența mea ar fi câștigat, n-am nici o îndoială, o partidă comic de inegală..

În sfârșit, glumă sau nu, când ai scris o mie de pagini, ți se pare că ai schimbat fața lumii (și vrei s-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 exacți, în toate cele în chestiune, 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 măreț, nu?).

Dar asta e, nici o mamă nu-și poate urî pruncul, oricât de ciudat și neterminat s-ar fi născut, darmite să-l 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 Bănșoiu 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 copți 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 tocmăgei 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
Borș românesc 251
Borșul 471
Boți 189
Brânză de burduf 203
Brânză de burduf cu chimen 410
Brânză în coajă de brad 201
Brânză zburată 204
Brânzoaice 239
Brânzoaice de Brăila 217
Bujeniță 197
Bulion de roșii 70
Bulz 193
Bundărete 57
Burtă de porc umplută 265

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 ciocănele 247
Ciorbă de fasole boabe 362
Ciorbă de fasole verde 365
Ciorbă de fasole verde ca la Sălișteă 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 zeamă 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 marinate 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
Cozonacii 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 harbuz 246
Dulceață de nuci verzi 298
Dulceață de Oaș 405
Dulceață de toporași (micșunele) 322
Dulceață de zmeură 455

F

Fasole făcăluită 416
Fasole sleită 410
Fasole verde cu smântână 469
Fasole verde de Cluj 393
Ficăței de știucă în unt 493
Frigărui de berbec 214
Friptură de mistreț ardelenească 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 ardelenești 388
Gogoșele pentru țuică 385
Gogoși pentru supă 374
Grădinucă la cuptor 344
Grătarul 58
Gulaș cu picioci 422
Gulaș secuiesc 424
Gulii umplute 396
Gulioare cu smântână 354

H

Hrean ardelenesc 354
Hrean oltenesc 268

I

Iahnie de fasole 406
Iahnie de fasole (de post) 173
Iahnie de fasole cu carne afumată 344
Icre 488
Icre negre 510
Imam Baialdî 159

Î

Întoarse de știevie 299
Întoarse de vinete 260
Învârtită 458
Învârtită cu mac 446

J

Jumări 105
Jumări moldovenești (scrob) 462

L

Lapte de bou 190
Lapți pane 496
Legume la cuptor 268
(Alte) legume umplute - roșii, cartofi, dovlecei, vinete 263
Linte de post 172
Lipie 451
Lișițe la cuptor 494
Lostriță 444
Lubeniță 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

Papanași 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 secară 291
Pâine de sorți 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 măsline 165
Praz prăjit 166
Praz umplut 274
Praznicul porcului 323
„Prăjitură“ cu mălai 365
Prăjitură 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

R

Raci 217
Rasol 374
Roșii umplute 159
Rotogoale de berbec 184

S

Salata la români 34
Salată ardelenească 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 muntenești 324
Sarmuzac 213
Sărățele muntenești 292
Sărmăluțe cu urdă 286
Sărmăluțe în cuib 390
Sărmăluțe în foi de viță 459
Sărmăluțe în frunze de știevie 157
Sărmăluțe în varză dulce 462
Sărmăluțe moldovenești 480
Sângerete 93
Scoarță 471
Scordolea 218
Scovergi 384
Scrumbia de Dunăre 489
Scrumbia sărată 247
Sfârâială 187
Sfârâială dobrogeană 197
Sfeclă roșie cu hrean 375
Sfințișorii 133
Sirop de sămânță de pepene galben 219
Slănină 101
Sloi 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 frecăței 386
Supă de roșii , - 164

Ș

Șerbet 313
Șerbet de caise 313
Șerbet de nufăr 220
Șerbet de toporași 303
Șerbet din flori de tei 294
Șnițel de cașcaval 257
Șnițel de ciuperci 340
Șnițel de varză 367
Șorici umplut 339
Știucă umplută de Caraorman 490

T

Taci și înghite 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

Ț

Țelină cu măsline 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 fiert 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 căpătâi și bibliografie 13

ROMÂNIA MĂRIȘOARĂ 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 ÎNGER1 77
Sfântul porc, mielul cel blând 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 blând 107
Sfințirea 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
Sfințișorii 133
Hramul - la masă cu Divinitatea 135
Ciclul vieții cu colaci 137
Nunta, azi 137
Pace și bucurie noului 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 MIAZĂZI 209
Câmpia nesfârșită 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
Țările țuicii și ale vinului 291
D’ale sărbătorilor muntenești 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

ILUSTRAȚIILE DIN INTERIORUL CĂRȚIl APARȚIN

Kurt Hielscher

*România • Natură, clădiri, v*iață *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 Bănșoiu*