



**Bucate, vinuri
și obiceiuri românești**
Ediție răscoită

de

Radu Anton Roman

paideia



MĂMĂLIĞĂ DE PĂTURĂ

I

Vegetale gătite românește

mămăligă / vinete / varză
ciuperci / cartofi / țelină



MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI

În Maramureș, „Mămăliga pe pături” este una din bucatele de sărbătoare cele mai răspândite și mai înghițite de urmașii dacilor liberi (decebal-traianii înmulțindu-se, zice-se, mai în sud).

E ușor de făcut, gustoasă și spectaculoasă.

Are numeroase variante, fiecare sat și chiar fiecare stână având rețeta proprie

*de „foi” de mămăligă și umpluturi, ba, câteodată, chiar și alt nume, tocană de mămăligă ori mămăligă umplută. O să vă prezint deci, pe rând și pe ici pe colo, câteva posibilități de bază, una mai atrăgătoare ca alta, de la care s-o luați razna prin gastronomie (ce ziceți de ideea de gastromanie? dar de aceea, irreverențioasă de-a dreptul, de... **gast-România?**) cum vă taie capul și vă îmburdă creativitatea.*

1 KG MĂLAI
3 L APĂ
1 LINGURĂ SARE
100 G UNT
200 G URDĂ
400 G CAȘ DULCE
300 G BRÂNZĂ BURDUF
200 G SMÂNTĂNĂ
400 G CAȘ COVĂSIT SĂRAT (UN DĂRAB SAU O CREASTĂ, CÂT TAIE O BRISĂ IUTE ȘI FLĂMÂNDĂ)

EVENTUAL:

200 G CAȘ SAU CAȘCAVAL AFUMAT
(ȘI-AM AJUNS ÎN ARGHEȘ !)

Mămăliga trebuie să fie ceva între pripită și bolovănoasă, așa că, pentru început, se pun la fiert 3 litri de apă și o mână de mălai, chiar în ceaulul în care se va coace minunea finală

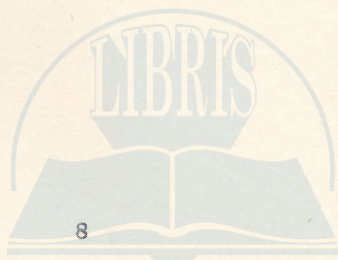
Când apa începe să fiarbă se pune sarea și apoi se varsă mălaiul (nu trebuie din cel prea cernut și nici fin măcinat), puțin câte puțin, și musai să-l amestecați, până-ncepe să se închege și nu mai sunt cocoloașe

Se lasă cât de cât să se răcească, se răstoarnă și se taie felii – de-a latul – cu sfoara

Când mămăliga se taie în două pe masă, te călătorești. Încotro este crăpătura, într-acolo ai să pleci. (Gorovei)

Mai întâi curățăm lună tuciul, apoi îl ungem cu unt, dar bine de tot, așa cum acoperim ființa iubită de reproșuri și numeroase pupături

Încingem ceaulul: când untul curge și a bălțit, adăugăm primul strat de mămăligă, sub 2 centimetri gros (dar e mai bine să fie de 1 cm)



Apoi se întinde, moale și nevinovat, un strat de caș dulce
Apoi iar mămăligă (acum nu trebuie să fie mai gros de 1 cm!)

Urmează caș sărat, bine mărunțit (de-acum încolo e telenovelă, totul e previzibil: mămăligă, urdă, mămăligă, brânză burduf, mămăligă, iar caș (eventual cașcaval, dacă nu mai suntem pe Iza, unde telemeaua – adică brânza murată – și cașcavalul sunt necunoscute, ci pe Vâlsan) și smântână („grosior” 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 și să se rumenească

Ciobanii brăneni, când fac minunea asta, îi întind (un strat jos și unul la suprafață) și niște caș sau cașcaval, afumate, să se bucure tare și nările, nu numai ochii și gura.

Dacă cineva e vătămat de Săn 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. (Gorovei)





MĂMĂLIGUȚĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

Un moft și-un răsfăț de pe la oraș, de altfel gustos, care-mi aduce aminte de avocați pledând restituiri silvice în costume răzeșești și de fetele de la locanda lu' tanti Elvira mergând la biserică în rochii albe, de mireasă.

La Făgăraș, când se făcea târg – la noi în fiecare vineri, la voi când a veni ciobănimea din concediu (adică niciodată) – un obicei de-al casei (mamei!) noastre, răspândit de altfel în întreg orașelul, statornicise să fie stână pe masă. Așa că, în dimineața aceea, lăptăreasa aducea, pe lângă obișnuitul litru de lapte gros de bivoliță, și o cantitate cu brânză de vaci și o ulciocă cu smântână (îndepărtându-ne de bucățica de carne încropită de mama în celelalte zile și apropiându-ne astfel, nitel, de ideea de post).

Noi, pruncii, priveam cu rânjet disprețuitor și oarecum mirat la mărunțisul blidelor de Hurez scoase – era singura ocazie! – de prin cufere prăfuite, la ceremonia discutabilă a ceaunului cu mămăligă, ba chiar ne exprimam fătis, prin mârâieli de lup, nemulțumirea de carnivori și așa permanent frustrați (erau vremuri grele). Primeam fiecare vineri cu oțăreli și bufne, ca pe un fel de zi a pedepselor.

Dar era doar o ipocrizie copilărească, una din acele vechi strategii infantile de culpabilizat și manipulat părinții. În fundul sufletului abia așteptam vinerea, pentru a ne lăsa luați de un (bine temperat) val sărbătoresc, căci vineri era ziua în care redeveneam posesorii unor comori incomparabile ale vacanței (încă îndepărtate). Din căldura mămăligii, din strălucirea smântânii și a brânzei, imaginația noastră smulgea povestea și amintirea unei lumi feerice: mirosul de rășină și brânză dospită de la stână, izul crunt de sudoare și fum din sarici, joaca cu dulăii, alergatul după păstrăvi prin torent, gustul brutal al mămăligii din ceaun, al avalanselor de brânzeturi, sămătișuri și grosicioare din putini, mersul găfâit cu turmele și ciobanii pe pajistile înalte, printre creste.

Ne prefăceam perfect, mîmam de fiecare dată același compromis dureros, cu bunăvoință și înțelegere pentru efortul naiv al unor părinți (altfel destul de drăguți), și într-un târziu mâncam. Mămăliga, vai, era doar o mămăliguță pripiticică, brînză dulce era, asta e, dulce, iar smântîna, of, era puțină, fiind prea scumpă... Dar aduceau cu ele, o zi, semne miraculoase, singura bucurie adevărată a copilăriei, iluzia libertății sălbatice.

Ce rețetă? Se alătură mămăligă, brînză de vaci și smântîna și se mănîncă.

Să nu-i dai brînză cu smântîna cuiva, că-i rău. (Gorovei)





BALMOȘ

150 G UNT
2 LITRI SMÂNTÂNĂ
1 LINGURIȚĂ SARE
1 KG MĂLAI
1,5 LITRI LAPTE ACRU

Sintează a tot ce e mai bun la un moment dat într-o stână, balmoșul exprimă ospitalitatea ciobănească și ideea de sărbătoare. Se face rar, numai la ocazii.

Se fierbe în multe și diferite lăptării, în funcție de obiceiul locului, al stânii sau numai și numai al baciului (dacă baciul nu știe găti, îl lasă ciobanii și hălăduiesc la alte stâni).

Pe lângă mălai, smântână, lapte, brinză, un balmoș poate cuprinde și ciuperci, și slănină și cârnați afumați, și ouă, dacă se întâmplă să se găsească stâna mai jos, spre poala pădurii, și au măgarii cum ajunge și găinile unde dormi fără frica vulpii.

Balmoșul e lucru greu și nici prea ușor de făcut nu e, dacă mă gândesc că trebuie unt și smântână, mălai și lapte covăsit iar pe lângă asta mai trebuie timp – că graba lângă balmoș e ca fetia lângă fătălău – și mai ales trebuie vlagă multă, că la câte învățături vor face mâinile baciului, poți opinti o microcentrală de municipiu!

Porumbul s-a introdus la noi în Muntenia sub Șerban Cantacuzino (1678-1688), iar în Moldova sub N. Mavrocordat, tot deodată.

La 1686 stăpânirea a interzis în Transilvania de a se planta agrul de grâu cu porumb, fixind o pedeapsă de 6 florini. (dr. Crăiniceanu)

Întâi se pune untul în ceaun să se topească la foc mic

Apoi se adaugă smântâna și sarea, la fierț, amestecându se des și conștiincios

Când astea s-au încins se adaugă mălaiul (ca la o mămligă ciobănească ce este, adică o parte „farină” la trei și chiar două părți „zamă”)

Se amestecă și se tot amestecă și iar se amestecă, – de parcă viața ar depinde de asta! – până răzbește la suprafață untul, ca niște bălțițe de primăvară pe pământul mănos al mămligii. Acu se mai lasă o țără în spuza încinsă, 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 pus – cu ceaun cu tot – pe „cârpătorul” din mijlocul mesei, lângă blidul adânc și larg cu lapte covăsit (laptele acesta nu poate lipsi de lângă balmoș cum nici ceapa de lângă ciorba de fasole – boabe! – sonda de petrol de lângă Golful Persic și nașa Virginica de lângă suferința așteptării soțului Gogoșă!)



Cuprins

I

Vegetale gătitе românește

mămăligă / vinete / varză
ciuperci / cartofi / țelină

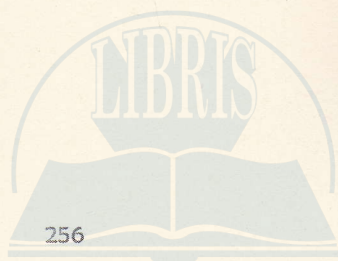
Mămăligă pe pături	7
Mămăliguță cu brânză și smântână	9
Balmoș	11
Găluște de mămăligă ca-n bucovina	13
Vinete umplute	15
Salată de vinete	16
Șnițel de varză	17
Varză clujască	18
Varză umplută	20
Varză cu mărar	21
Ciuperci murate	23
Ciuperci ciobănești	23
Tocmăgei umpluți	25
Chiftele de cartofi	27
Cartofi noi cu mărar	28
Cartofi țărănești	29
Țelină cu măslinе	29
Flori de bostan umplute	31

II

Feluri din carne gătitе românește

porc / vită / miel /
rață / oaie / pui

Mușchi împletit de Câmpulung	35
Mușchiuleți umpluți de Lipova	36
Tocană țărănească de purcel	37



Mâncărică țărănească	39
Purcel la cuptor	40
Purcel umplut	41
Carne în untură	42
Pastramă de mânzat	43
Friptură de vită (ca pe Mureș)	45
Saramură de pui	47
Pui țărănesc cu roșii și smântână	48
Puicană umplută	49
Pui de Voinești	51
„Găină pe Șoancă”	53
Pui mănăstiresc	55
Rață pe varză	57

III

Bucate balcanice cu accent românesc

*musaca / borș / sarmale /
tocănite / murături*

Musaca de țelină	61
Musaca de varză	63
Musaca de dorna	64
Musaca de post	65
Musaca de vinete	66
Musacale, alte musacale	68
Borș românesc	69
Borșul	71
Borș de urzici	72
Borș moldovenesc de găină	73
Borș de ciuperci	75
Borș pescăresc de perișor	76
Borș pescăresc „de casă”	77
Borș de icre	78
Borș de chitici	79
Borș pescăresc	81
Borș pescăresc cu albitură	83
Borș pescăresc cu „fructe de dunăre”	83
Borș cu tocmăgei	85
Borș de curpeni	87
Sărmăluțe în foi de viță	89
Sarmale din pește	90



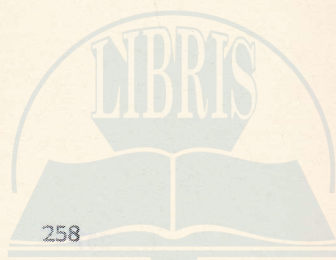
Sarmale de post	91
Sărmăluțe cu ghiză (urdă)	93
Tocană de mămăligă cu jumeri	95
Tocană haiducească	96
Ostropel de pui	97
Burtă de porc umplută	99
Tuslama regală	101
Chifteluțe de burtă	102
Ghiveci măcelăresc	103
Murățuri – principii de bază	105
Murățuri în oțet	106
Varză murată la butoi	107
Ardei umpluți cu varză	109
Castraveți murați de vară	109
Sos românesc	111
Sos de mărar	111
Găluște cu prune	113
Pârjoale moldovenești	115
Icre	117
Saramură de burtă de crap	119
Plachie de crap	120
Turtă cu icre negre (proboi)	123
Storceag	124
Imam baialdî	125
Muhalebiu de must	126

IV

Bucate pentru sărbători creștinești

Paste / Crăciun

Pasca	129
Pască bucovineană	131
Pasca moldovenească	134
Căpităreasa sau prescurărița	135
Drob de miel	137
Drob în aluat	139
Ciorbă de miel	141
Stufat de miel	143
Oaie la groapă	145
Miel haiducesc	148
Miel la tavă	149



Sarmale muntenești	151
Sărmăluțe la bostan	153
Sarmale ardelenesti	155
Sărmăluțe moldovenești	157
Cuiburi de cinci	159
Burtă de porc pe varză	161
Hârzobi de păstrăv afumat („păstrăvi la cobză”)	163
Praznicul porcului	165
Tochitură moldovenească	166
„Măi tătucă”	167
Purcel umplut ardeleneste	168
Caltaboși (traista lui Crăciun)	169
Caltaboș cu sânge	171
Caltaboși moldovenești	172
Cârnați	173
Sângerete (cuc)	177
Tobă (caș de cap)	179
Tobă cu sânge	179
Toba de ardeal	181
Drob de crăciun	181
Piftie de porc	182
Untură	183
Turte de ajun	185
Cozonac	187
Cozonac bucovinesc	188
Cozonaci moldovenești	189
Alți cozonaci moldovenești	190
Colaci de Sfântul Paște ori de Crăciun	191

V

Bucate pentru ceremonii sacre

hram / nuntă / botez /

în mormântare

Hramul – la masă cu divinitatea	195
Nunta, azi	197
Țâpău	200
Nunta, mai demult	205
Plăcintă de nuntă	209
Praznicul împăcării cu soarta	209
Colivă pentru cei pribegi	213
Măcinici	215



259

Măcinici moldovenești	217
Măcinici muntenești	218

VI

Vinuri, țuici și alte finețuri românești de băut

Vin pelin	221
Țuică fiartă	226
Vișinată, vutci și altele asemenea	227
Vin fiert	228
Socată	233
„Vin” de fructe	235
Sirop de brad	236

VII

Dulce popular

Plăcintă prăjită	239
Plăcintă bucureșteană cu brânză	240
Plăcintă creață	241
Plăcintă bucureșteană cu mere	242
Plăcintă cu dovleac	243
Plăcinte românești dulci	244
Poale-n brâu	245
Turtă dulce de Brașov	246
Turtă dulce ardelenescă	247
Pită dulce	247
Prăjitură cu fructe ca la banat	249
Clătite cu ce-o fi	249
Mere moldovenesti	250
Turte de mălai	251
Papanași muntenești	252
Scovergi	253