

**Bucate, vinuri
și obiceiuri românești**

Ediție răscoită

de

Radu Anton Roman

Cuprins

I

Vegetale gătitе românește

mămăligă / vinete / varză
ciuperci / cartofi / telină

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 măslіne	29
Flori de bostan umplute	31

II

Feluri din carne gătitе românește

porc / vită / miel /
rată / 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 mânăstiresc	55
Rață pe varză	57

III

Bucate balcanice cu accent românesc

musaca / borș / sarmale /

tocănițe / 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

Paște / Crăciun

Pasca	129
Pască bucovineană	131
Pasca moldovenească	134
Căpîtareasa 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 /

înmormântare

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

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 pripită	239
Plăcintă bucureșteană cu brânză	240
Plăcintă creată	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 moldovenești	250
Turte de mălai	251
Papanași muntenești	252
Scovergi	253

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-țraianii 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 gastronomie? dar de aceea, îreverențioasă 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 SMÂNTÂNĂ

400 G CAȘ COVĂȘIT SĂRAT (UN DĂRAB

SAU O CREASTĂ, CÂTITĂIE O BRIȘCĂ IUTE

ȘI FLĂMÂNDĂ)

EVENTUAL:

200 G CAȘ SAU CAȘCAVAL AFUMAT

(ȘI-AM AJUNS ÎN ARGES !)

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 ceaul 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. (Corovei)

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 ceaul: 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) ureun ceas, la foc mic, să se topească
încet brânzeturile, să se pupe cu mămăliga și să se rumenească

*Ciobanii brăneni, când fac minunea asta, îl 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 Sân Toader – zi cu virtuți magice excepționale – vrăcița face două turte
de mălai, le tipărește cu o patcoavă, 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 oras, 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 rochiile 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 ulcioacă cu smântână (îndepărtându-ne de bucătăria de carne încropită de mama în celelalte zile și apropiindu-ne astfel, nițel, de ideea de post).

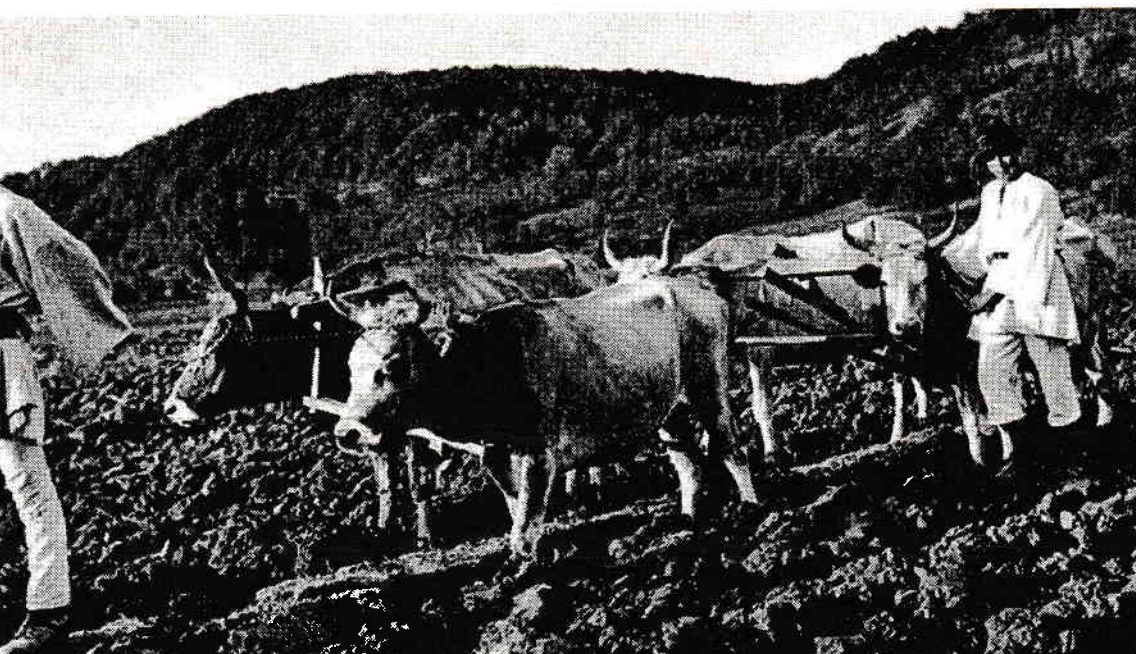
Noi, pruncii, priveam cu rânjet disprețuitor și oarecum mirat la mărunțișul blidelor de Hurez scoase - era singura ocazie! - de prin cufere prăfuite, la ceremonia discutabilă a ceaunului cu mămligă, ba chiar ne exprimam fătis, prin mârâieli de lup, nemulțumirea de carnivori și așa permanent frustrați (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 sărbătorec, căci vineri era ziua în care redeveneam posesorii unor comori incomparabile ale vacanței (încă îndepărtate). Din căldura mămligii, 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 mămligii din ceaun, al avalanșelor de brânzeturi, sămătișuri și grosicioare din putini, mersul găfâit cu turmele și ciobanii pe pajistile înalte, printre creste.

Ne prefăceam perfect, mimam 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 prîpîticică, brînză dulce era, asta e, dulce, iar smîntîna, 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 smîntîna și se mîncă.

Să nu-i dai brînză cu smîntîna cuiva, că-i rău. (Carovei)



BALMOȘ

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

Sinteză 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 învârtituri 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, fiind o pedeapsă de 6 florini. (dr. Crăniceanu)

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 acestea s-au încins se adaugă mălaiul (ca la o mămăligă 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 mămăligii. 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 saicâm – 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!)

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 țuică vânoasă de prune bistrițe, din Siriu. Sau de ce nu, dacă ajungem la o stână argeșeană ori făgărășeană (că și la stăniile din lezer ori Negoiu e balmoșul balmoș) cu o damigenuță de vin de mere de Sălătruc, zis căru la mama lui galică – proaspăt și pișcăcios la limbă, ce ușurează, răcorește și curăță.

Balmoș se mai poate chema și mămăliga – câte bordeie câteva vorbe ce zboară ca fluturii – care se fierbe în alte lăptări, mai ușoare decât „grosiorul”, ca jintița și zerul. Nu-s de lepădat! Din contra, e o altă minunăție, numai și numai a stănei românești.

Italianii fac „polenta” în orice, mai ales în supe, în creme de legume, în ciorbe. De ce nu? Ce poate fi rău într-o mămăligă (nu prea întărită), fiartă în bulion de roși sau împărată, ca un minestrone, cu bucățele de slănină afumată, brânză, omletă, zarzavatun?

Așa că nu e cu supărare dacă severinenii de Cerna și oitenii de Gorj fac mămăligă în jintiță, cu caș și unt, și tot balmoș îl spun.

Moșii de Sâmburi e ziua de pomană pentru morți în sâmbăta dinaintea Rusalilor sau în sâmbăta dinaintea Sâmednului, 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. (Chinolu)



GĂLUȘTE DE MĂMĂLIGĂ CA-N BUCOVINA

Nu e casă în Bucovina în care, măcar o dată pe lună, să nu fie, pe masa duminicii, găluștele acestea (care sunt un fel de bulz de stână coborât în vale, către casă de oameni).

Mămăliga:

Se pune apa la fiert, cu puțină sare

Se rade cașul

Când apa a dat în clocot, se varsă mălaiul

Se lasă să bulbucească cam 1 jumătate de oră, pe marginea plitei

Se adaugă la mămăliga untul și cașul și se mestecă bine, fără oboseală, până iese făcălețul (mestecăul, sucitorul, ciucitorul etc.) curat din fiertură

Se răstoarnă mămăliga, se acoperă cu un ștergar și se lasă să aștepte

MĂMĂLIGA:

3 CEȘTI MĂLAI

(LA ASTĂ APROXIMAȚIE, VĂ DAȚI SEAMA, IDEEA CARE RĂMÂNE — ADOR SĂ INVOC PERENITATEA DE ORICE FEL — E! DE TREI ORI APĂ CÂT MĂLAI)

2 LITRI (SAU 9 CEȘTI) APĂ

100 G UNT

200 G CAȘ USCAT

UN PIC DE SARE

UMPLUTURA:

500 G CIUPERCI

1 CEAPĂ (TOCATĂ)

1 PĂHĂREL VIN ALB

1 LINGURĂ SMÂNTÂNĂ

SARE, PIPER, DUPĂ PLĂCERI

1 LINGURĂ DE UNT

PRĂJEALA:

1 PAHAR LAPTE DULCE

1-2 OUĂ

UNT DESTUL PENTRU PRĂJIT

5-7 LINGURI MĂLAI (UȘOR ÎNCINS PE PLITĂ)

Umplutura

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

Găluștele

Se ia o lingură de mămăligă, se frământă olecuță în mână, ca un aluat, „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 gălușcuța cu mâna unsă cu apă sau cu unt

LIBRIS

Prăjeala

We know
books

Se amestecă laptele cu 2 linguri mălai și cu ouăle bătute

Se tăvălesc găluștile prin crema asta și apoi prin mălaiul rumenit și se pun la prăjit în unt încins (sau se dau la cuptor)

Bineînțeles că se oferă cu smântână, dar și cu un vin alb subtil și grațios ca Aligoté-ul de la Iași, bur să stârmească (sint că ar fi trebuit să spun „excite” – nu prea merge Aligoté cu „stârmească”), iar nu să (să vedem ce alegem: sature, potolească, astâmpere, liniștească?) curme foamea noastră, oricum nepotolită, nesaturabilă, neliniștită, neastâmpărată, nesfârșită etc.

Mămăliga e temelia hranei țărănești. Când țăranul are mămăligă, bucatele se gătesc lesne. „Da' bine că-i măligă pe fund, că celelalte s-ôr găsi”. Cine are făină în sac, fasole, porc tăet și curechiu în puțină, nu duce grija casei. (Lupescu)



VINETE UMLUTE

Descendentă orientală, adaos apusean (doar pofta-i românească, iar realitatea obiectivă, căci des așază în orașele noastre, în casele avute și toamnele lungi, opera asta elegantă și elaborată).

Umplutura

Sare, piper, cam cât v-ar plăcea

Ceapa se taie mărunț și se pune la călit

Franzele 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 bineșor

Se stinge prăjeala cu supă, se amestecă totul cu mărar, ou, franzelă, cimbru, se sarează, piperează

Sosul

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

Vinetele

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 cu ulei parfumat de măsline

Se toarnă sos

Roșiile se taie felii și se înșiră capac

Cașcavalul se rade și se presară peste mâncare

UMPLUTURĂ:

1 CEAPĂ

CIMBRU (FACULTATIV)

2-3 LINGURI SUPĂ DE CARNE

1 OU (SE POATE, LA O ADICĂ, ȘI FĂRĂ)

2 LINGURI OREZ (MERGE ȘI FĂRĂ)

1 LEGĂTURĂ MĂRAR (NU E OBLIGATORIU)

1 FELIE DE FRANZELĂ ÎNMIJATĂ ÎN LAPTE (DACĂ VREȚI)

500 G CARNE TOCATĂ (MAI MULT SAU MAI PUTIN ÎMPĂNATĂ, DUPĂ GUST)

Sos:

1 PAHAR BULION ROȘII

1 PAHAR SUPĂ DE CARNE

1 LINGURIȚĂ ZAHĂR

1 PĂHĂREL VIN

1 PRAF DE SARE

CIMBRU

CEVA PIPER

VINETE:

GRĂSIME (DE PREFERAT ULEIUL DE MĂSLINE)

100 G CAȘCAVAL

6 VINETE POTRIVIT DE MICI, CÂT MAI

FRUMOASE

2-3 ROȘII

Se acoperă și se dă cratița la cuptor încins, să se gătească în foc domol, cam o jumătate oră, până se rumenește cașcavalul

*Foarte subtilă și dezmeticată închipuire, definiție a insinuirilor orientale ce derutează și corup, vinetele umplute se justifică numai în prezența liniștitoare a unei **Tămâloase**, vin celebru, dulce-înmiersmat, galben-miere, iar la ștefănești, suav-satanic.*

CLASICĂ

1 KG VINETE (COAPTE, BINE COLORATE, TARI, LUNGI)

1 PAHAR UNTDELEMN

1 CEAPĂ ROȘIE, MARE TARE

2 ROȘII COAPTE

SARE, PIPER, DUPĂ VOIE ȘI SĂNĂTATE

1 LINGURĂ OȚET MERE

SALATĂ DE VINETE

Există și o variantă greco-turcească

(că tot au căzut ei la un fel de pace),

dare un (alt) fel de piure, frecat cu... nuci măcinate și cu brânză. L-am gustat, ce să zic, e bun. Numai că eu, ca bun român și nepot nostalgic de țăran, sunt conservator, mai ales la mâncare, nu prea îmi plac experiențele înnoitoare acolo unde trecutul și arhetipul național sunt un tot perfect (subiectiv!)

Așa o făcea mama – 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, eventual un vârf de cuțit de zahăr (rafinează!)

Când mănânci ceva și-ți cere cineva să nu-i dai, „Nu” și să nu-i dai, căci de-î minți, atunci îi minți pe cei morți. (Carovei)