

LIBRIS

We know  
books

Angela BRAȘOVEANU Roman RYBALEOV

# Moldova

oameni, locuri, bucătărie și vin

CARTIER

Pretext .....	9	Cheag .....	62	Sarmale cu urdă și mărar în frunză de viță-de-vie .....	122
<b>P R I M Ă V A R A</b>		Urdă .....	62	Sărbușcă .....	124
Mămăligă .....	12	Brânză scoaptă .....	63	Învărtită cu mintă sau petale proaspete de trandafir .....	125
Alivancă .....	14	Brânză tot acum! .....	63	<b>V A R A</b>	
Borș de urzici .....	16	Coraslă .....	64	Fluieraș de fag. Plaiul Fagului .....	126
Borș mănăstiresc cu urzici .....	16	Hulubași .....	65	Borș de pește .....	130
Sos de urzici cu smântână .....	16	Oaie coaptă în propria piele .....	66	Borș cu fasole, hațmațuchi și drehliță .....	132
Cea mai simplă tocană de urzici .....	17	Miel în propriul stomac .....	67	Borș cu fasole și frecăței .....	132
Urzici „mesticate” .....	17	„Bată-te Rusaliile!” .....	68	Borș de rață .....	134
Încă niște urzici .....	18	Colțunași lenoși .....	70	Borș roșu .....	136
Supă de cartofi fără fasoane .....	20	Colțunași cu brânză .....	71	Supă roșie de vară .....	137
Supă de gulii .....	20	Învărtită cu sfeclă de zahăr și trandafir .....	72	Ocroșcă .....	138
Borș cu buruieni .....	22	Cogârle .....	73	Vițică la ulcică .....	140
Jeandă sau geandă, cir și borș cu știr .....	22	Vărzare cu cireșe amare .....	74	Curcan cu caise .....	142
Borș de lobodă .....	24	Duminica Mare, foarte Mare .....	76	Prepelite cu prune proaspete .....	142
Brânză cu leurdă sau invers .....	24	Gâscă umplută cu ficat .....	78	Ciulama de găină .....	143
Tocăniță de urechiușe .....	25	Hulubi umpluți cu carne de miel .....	80	Purcel umplut .....	143
Cartofi cu păpădie și pătrunjel .....	26	Plăcinte cu buruieni de Duminica Mare .....	83	Tocăniță de nutrișoară .....	144
Borș cu fasole și pur ca la Cigârleni .....	26	Babă neagră .....	84	Mușchi de porc umplut .....	146
Gulii (topinambur) cu sos de leurdă .....	27	Domcă .....	86	Mici, mari și mijlocii .....	146
Pădurea Domnească e chiar domnească .....	30	Covrigei opăriți .....	88	Scordolea de raci .....	148
Duruitoarea Veche și mamuții .....	34	Tort galben .....	90	Raci pescărești, rețetă veche .....	148
Borș băbesc de la Duruitoarea Veche .....	37	Turte cu untură .....	92	Raci fierți în vin .....	148
Duminica Floriilor, vreme de înfrățit. Sau de înșorit .....	38	Cornulețe, „cornișoare” sau băiței .....	92	Mujdei .....	148
Paștele, dulcele sfârșit al abstenenței .....	40	Biscuiți trandafir .....	92	Șalău cu legume .....	150
Pască .....	42	Brânză cu smântână oricând .....	94	Tocănița de scoici a Mariei Grigoro de la Pererita .....	150
Cozonac .....	44	Meșniță ca la Edineț .....	94	Ardei umpluți .....	152
Cozonaci boierești (rețetă transmisă cu grijă de Mihai Ciocanu) .....	46	Orheiul Vechi, chiar străvechi .....	97	Ardei grași în sos de roșii cu smântână .....	154
Cozonaci cu 400 de ouă .....	46	Zeamă de găină .....	100	Limbi de dovlecei .....	154
Miel la cuptor cu prune .....	47	Plăcinte de la Butuceni .....	102	Ardei copti cu sos de roșii .....	156
Drob de miel cu prapur .....	48	Cighiri .....	104	Ghiveci pe veci .....	158
Răcitură .....	50	De treci codrii de aramă... ..	108	Salată de roșii adevărate .....	159
Mieluț la grătar .....	52	Hribi sau pituști în „sous” cu smântână .....	110	Blinele de dovlecei .....	159
Jambonul de Paști se face la Crăciun .....	52	Ciuperci umplute cu ficat .....	112	Cartofi noi cu păstăi .....	160
Jambon. Mâncăruri de azi și de ieri .....	53	Tocmași cu ciuperci de pădure .....	114	Vadul lui Rașcov și tainele sale ( <i>Bucătărie evreiască</i> ) .....	162
Curcan îndopat .....	53	Plachie de hribi .....	114	Gefilte fish, adică pește umplut .....	168
Kuzu boorcü (borș din miel/ied) .....	53	Ciuperci pe jăratice .....	114	Forshmak .....	170
Paștele Blajinilor .....	54	Iepure cu hribi .....	116	Humus .....	171
Babă albă de la Blajini .....	55	Popenchi de la Hârjauca .....	116	Lalova și microsarmalele .....	174
Stâncile de la Fetești .....	58	Unii nu-și demolează casa părintească, și-o recuceresc .....	118	Sarmale de Lalova .....	178
Sfântul Gheorghe și brânza .....	60	Sarmale .....	120		
Caș .....	60	Sarmale cu viță-de-vie și ciuperci .....	120		



We know books

Învărtită terfoasă .....	179
Cniș .....	179
Plăcinte cu costiță .....	180
Beciu .....	182
Țipova – legendă, loc al puterii, axă a pământului și alte minuni .....	184
Mănăstirea, fuga de asedii și de cotidian .....	185
Saharna: iluminări, scandaluri, înălțări și uitare.....	186
Drumul lung al vinului spre stele și sufletele .....	190
Piept de rață în sos de vin roșu .....	196
Terapie cu vin, plăcinte și levănțică. Et Cetera .....	198
Plăcinte ca la Crocmaz .....	200
Friptură de iepure .....	202
Pate din ficat de iepure .....	203
Zeamă de cocoș .....	204
Caurma rece ( <i>Bucătărie găgăuză</i> ) .....	208
Caurma fierbinte .....	209
Mangea sentimentală a Inei Jeltova. Sau mangea, iahnîe, mancasi, manca soanni ( <i>Bucătărie bulgărească</i> ).....	210
Ghiozleme .....	212
Mekiceta .....	212
Pastă de ardei, tumadă, magiun .....	213
Piinin cașasi (cașă de brânză) .....	214
Kabaklı (învărtită cu bostan) .....	214
Milina .....	218
Milina pentru oameni grăbiți .....	219
Pilena kașa .....	222
Sireneava kașa sau meșmer mandjasî sau gustarea drumetului .....	222
Ardei umpluți cu fasole .....	223
Brânză bulgărească coaptă, aur topit .....	224
Papară, popară .....	224
Miurda .....	226
<b>Buruieni aproape uitate</b>	
Șofrănel .....	227
Zira .....	227
Drehliță sau iarba-caprei .....	228
Rușinea-fetei, pimpinela .....	228
Hațmațuchi .....	228
Loboda-porcească se răzbună .....	229
Izmă, nu schismă sau mintă pentru minte .....	229
Nunta la bulgari. Ciorba făcătoare de minuni de după .....	230
Spre sud, spre sud! .....	232
Vin cu pelin .....	236
Plachie de pește .....	238

Pește fript .....	238
Saramură de pește .....	239
Cuțcuț .....	239
Carne de oaie la cuptor .....	240
Bulgur cu carne în cuptor .....	240
Pâine cu hin și cu zahăr .....	241
Deverelul, bongăzoi, nalangătele, rachiul roș și soacra călare pe măgar, deci nunta la Giurgiuiești .....	242
Nalangăte .....	244
Ulilica .....	244
Gaigana .....	246
Ghisman .....	246
Aguridă .....	246
Cherdele .....	246
Ciorbă cu carne de oaie ca în sud .....	247
Chișcă .....	248
Borș cu fasole și murături .....	248
Boia mândrită .....	249
Dumadă .....	249
Pesmeți .....	250
Ianăie de oaie .....	252
Roșii și vinete de vară uscate pentru ianăia de iarnă .....	252
<b>T O A M N A</b>	
Chișinăul iubibil .....	254
Borș rece de sfeclă ( <i>Bucătărie rusească</i> ) .....	262
Supă divină de ciuperci albe .....	264
Supă de mazăre .....	265
Soleancă de pește .....	266
Răcitură de pește .....	267
Răcături din cozi de vacă .....	268
Kulebeaka în patru colțuri .....	270
Vereji de patroane, găină nupțială sau nunta la Rezina .....	276
Ești o podoabă! .....	278
„Bare romii” de la Soroca și superstițiile .....	279
Mămăligă țigănească .....	279
Borș scăzut ca în nord .....	280
Toamna se numără fazanii .....	282
Fazan în sos alb .....	284
Fazan la cuptor .....	284
Rață pe varză, legătură primejdioasă .....	285
Vânat. Iepure. Ciulama .....	286
Iahnîe de pasăre .....	288
Iepure de casă cu legume .....	288
Pui la oală. Ce pui? .....	290

Deliciosul sos cu fructe și praz de la Cigărleni .....	290
Friptură boierească de curcan în sos de gutui .....	292
Sos de gutui, alt nemuritor .....	292
Dovleac umplut .....	294
Carne cu pere .....	295
Vinete umplute .....	296
Tocană de vinete .....	296
Vinete undate .....	296
Plăcinta ciobanului .....	298
Sarmale cu foi de varză și gutui .....	300
Borș umplut cu huște .....	306
Botcale .....	306
Braga în Moldova interbelică .....	308
Bragă de casă .....	308
Socată .....	309
Cvas din fructe uscate .....	309
Cvas din struguri .....	309
Vișinată .....	310
Cireșată .....	310
Lichior de mentă rece .....	310
Porumbată, cornată și altă ată .....	311
Dulceață de piersici .....	312
Dulceață de zmeură .....	312
Dulceață de cireșe albe .....	314
Dulceață de nuci verzi .....	315
Dulceață de gutui .....	316
Marmeladă .....	316
Chitonoagă (pastilă de gutui) .....	316
Chisăliță de zarzăre verzi .....	318
Chisăliță de cireșe amare .....	318
Goldane murate .....	320
Harbuji murați .....	320
Samardă murată .....	320
Castraveți murați de vară .....	320
<b>I A R N A</b>	
Fasoliță, fasole bătută sau fasole făcăluită, deci fasole .....	324
Răcitură de bob .....	326
Supă de linte care să ne-alinte .....	327
Fasole cu orez de la Ciuciuleni .....	328
Fasolea cu fidea a lui tanti Eugenia de la Vălcineț .....	328
Sos dulce de morcovi de la Ciuciuleni .....	328
Turte fierte .....	328
Palaniță .....	328
Supă de praz .....	329
Pampuște cu usturoi sau balabuște .....	329

Sfântul Andrei, protectorul strigoilor și al afacerilor matrimoniale .....	330
Ajunul de Crăciun .....	332
Friptură de vrăbii .....	334
Babin den .....	335
Zemușoara cu rață umplută a mătușii Nina de la Păulești .....	336
Cârnați de casă ca la Soroca .....	336
Maț cu păsat .....	337
Larzance din satul Bezeni, raionul Florești .....	337
Rață în lut cu tot cu pene ca la Nisporeni .....	337
Ignat. Porc. Friptură. Dar și alte posibilități .....	338
Friptură de porc .....	339
Chișcă cu sânge și orez .....	340
Cârnați de sânge de la Păulești .....	340
Saltison de la Lalova .....	341
Porc cu trei feluri de fasole .....	342
Mușchiuleț de porc .....	343
Chifteluțe .....	344
Pomana porcului .....	344
Mămăligă boierească .....	346
Plăcintă cu maiură .....	346
Plăcintă cu maiură și sânge .....	346
Gogoși de mămăligă sau urși .....	347
Posmagi .....	348
Kutia .....	348
Bomboane cu nuci .....	350
Tăiței cu mac, miez de nucă și miere .....	350
Baclava .....	350
Bezele sau cocoșei albi .....	351
Prăjituri cu zer .....	352
Covrigi cu vin alb .....	352
Mălai cu bostan .....	352
Azimă .....	352
Plachia mamei.....	354
Cornișoare cu aluat de dovleac .....	354
Orez dulce la cuptor .....	354
Prune în vin .....	355
Dovleac umplut cu orez și fructe uscate .....	356
Mere umplute cu nuci și halva .....	357
Turte cu mac .....	358
Julfă & lapte de buhai .....	358
Cocoșei .....	360
Minciunele .....	361
Minciunele de post .....	361
Mămăligă postmodernă .....	362
Bibliografie .....	365
Indice .....	366



Stâncile de la Fetești

Pădurea Domnească

Vadul-Rașcov

Rezervația Plaiul Fagului

Butuceni

Chișinău

Purcari

Lacul Belev

Mămăliga, simbol asumat al bucătăriei, caracterului, și expONENT de vază al bogatului lexic al insulelor noastre naționale, prezentă cu smerită consecvență atât pe mesele țărănilor și ciobanilor, cât și ale diplomaților și miniștrilor, se consumă, vorba savanților, în varii forme, recipiente, consistențe și vecinătăți.

Rețeta primară este bazată pe sfânta triumă a produselor din care se naște: făină de porumb, apă, sare. Urmate peste tot cu devo-tament de: ceain, melesteu, răbdare.

Țăranii moldoveni de pe întreg mapamondul cred cu sfințenie că mămăliga adevărată iese bine doar în ceainul de fontă cu fundul rotund. Fundul plat (scuzați conotațiile anatomice inopinabile) al recipientelor, dictat de forma actuală a suprafețelor de gătit, cred ei, strică tot. Și simbolistica, și gustul. Dar mămăliga se încapățânează, strânge pumnii de mălăi și pășește cu pieptul (plat?) înainte în mod dornic. Dacă va dori, va ajunge și în cosmos. Și bine că i-a mers vestea că nu explodează. În zilele în care explodează tot, de la bor-canele cu complot din beciul lui fața Anica până la bombele chimice în Siria, e bine să fie ceva stabil în lume și în ceain.

- 2 câni de făină de porumb  
Punem apa la fier. Sărăm. Presărăm (tot cu trei degete, ca și sare) făină pe suprafața apei. Nu mă întrebăți de ce se presară această
- sare  
făină, dar așa fac toți. Când începe să fiarbă, turnăm, în ploță, restul

(ateii pot să-l considere un frumos ornament) și lăsăm să fiarbă vreo 20 de minute. Canonicii mămăligii recomandă ca în acest răstimp să vă abțineți de la impulsurile instinctive de a amesteca în ceain. Explicația: se vor forma cocoloașe. Și pe timpuri aceste cocoloașe sau simple boțuri de făină crudă aveau puterea de a te cobori atât de lute în țerăhia mahalalei, încât multe fripturi impecabile după

asta nu erau în stare să șteargă rușinea pățită. Dacă ați rezistat și nu ați amestecat, cu ceasul în mână și pulsul scăzut, acum e momentul. Circular, îndelung, până mămăliga se desprinde de melesteu. Facem focul mic și lăsăm să se coacă. Când mămăliga fâșăie, sfârșie,

bolborosește supărată, desprinzându-se ușor de pereții ceainului, e gata. O răsturnăm pe un fund de lemn sau pe un zolnic. Se poate și pe un platon de porțelan, nu transpirați. Se taie în felii cu ață albă și se servește cu orice: friptură, scrob, lapte, chisăliță, bors, tocana, brânză, ceapă, maglun și fără nimic.

**LBRIS**

We know  
books



Dată oarecum uitării, și e mare păcat, alivanca sau, cum i se mai zice la Hârjauca, malavancă, iar la Rezina – nalivancă, era cândva o mâncare de frunte a bucătăriei moldovenești. La Chetroșica se mânca în mod obligatoriu după plăcinte, deși nu era dulce, la Copăceni – în loc de plăcinte, pentru că se făcea mai repede și puteai să astupi niște guri flămânde aproape din zbor, se trimitea în zolnic celor ce trăgeau sapa în câmp, se așteptau soții acasă cu ea nici caldă, nici rece, se gătea la clăci și se umbla cu li-gheanul printre clăcașii care-și ștergeau mâinile de lut de pantaloni și mai luau o îmbucătură și o gură scânteietoare

de vin rece... Evoluția alivencii a cunoscut și hopuri, și curburi maiestuoase, și împănări boierești, și umilitatea unei spuze de vatră. Uneori turtă seacă, alteori aproape sufleu, rețeta pe care am găsit-o azi e o mâncare sățioasă și ușor de făcut. Concepută, de fapt, ca o mâncare de primăvară, în care se adăugau, ciopârțite, toate verdețurile găsite în grădină până în luna iunie, se dădea la cuptor după pâine, în tavă sau chiar pe o frunză de stevie, de hrean sau de varză, dar putem să-i facem oricând loc pe masă, dacă exilăm de aici pretențioasele buruieni și lăsăm esența, adică ceea ce urmează:

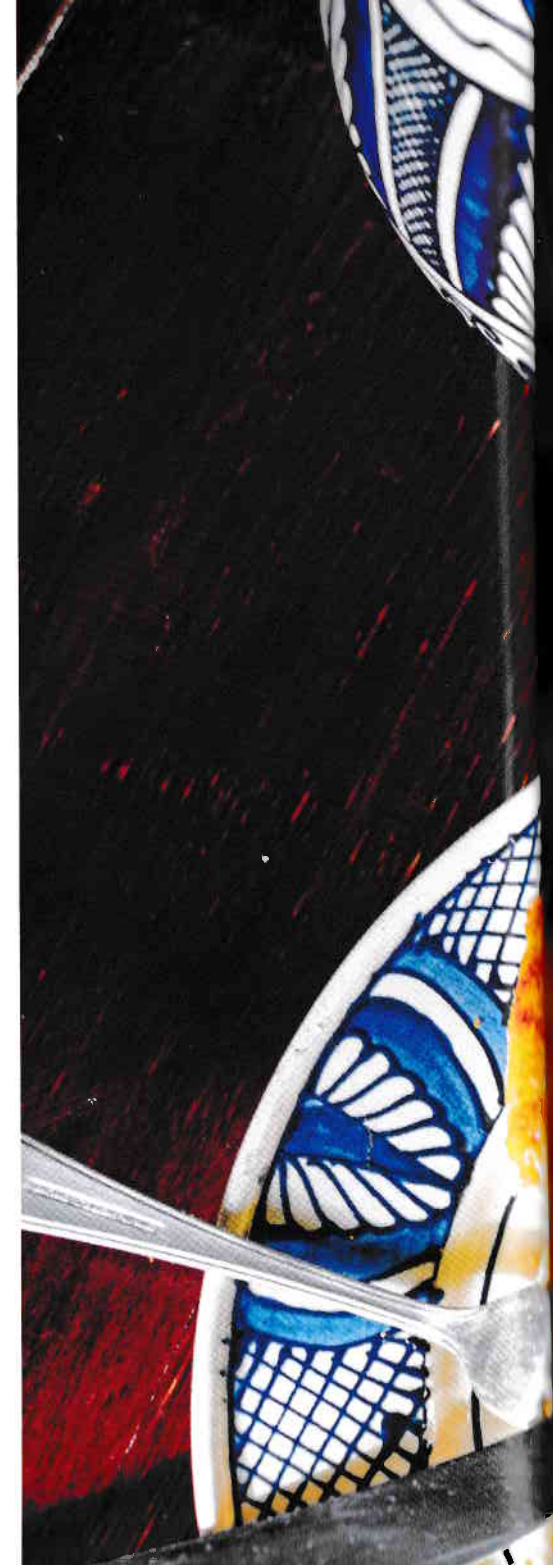
- 1 pahar de făină de porumb
- 2 linguri de făină de grâu
  - 10 ouă
  - 75 g de brânză de oi
- 200 g de carne de porc  
(se recomandă de la gât,  
dar n-o să vă ia nimeni  
gâtul dacă o să puneți  
și cârniță din alt  
loc porcesc)
- 1 lingură de ulei
  - sare
  - piper negru măcinat

Carnea se taie cuburi mici, se prăjește puțin cât să se rumenească și se împrăștie prin casă vestea că acuși se va întâmpla ceva bun. Brânza se fărâmițează cu furculița sau, dacă e mai tare, se taie și ea, mai mult sau mai puțin consecvent, fără să ne gândim la perfecțiunea cubului. Ouăle se bat energic, ca și cum v-ați gândi la un scop măreț, se adaugă în ploaie de aur făina de porumb, apoi mai modest, ca o brumă, cea de grâu, și se amestecă bine. Se adaugă brânza și carnea prăjită. Se potrivește de sare și piper. Tava sau o formă pentru copt se unge cu ulei. Se toarnă amestecul și se dă imediat la cuptor, încălzit, în prealabil, până la 180 de grade, pentru 30 de minute.

Mare atenție, dacă nu o dați imediat la cuptor, riscați ca ouăle și brânza să urce cu aroganță în partea de sus a alivencii, lăsând mălaiul greu și neconsolat la fund. Totul e reparabil, amestecați energic, să-și vină în fire și să accepte echitatea liftului social.

Adăugări și *pâsă*-uri locale. La Drochia, alivanca se face fără carne, dar, precum am spus, cu mult mărar și ceapă verde. E mai ușoară și mai pufoasă, un fel de fată mare ieșind prima dată la joc. În cinci minute rămâi doar cu trei firimituri pe masă și acelea culese rapid cu trei degete, strânse ca de rugăciune mută.

Dacă e o alivancă de iarnă, îngrelată de cărnuri și brânzeturi sărate și untoase din sud, dați-i alături un roșu sec, nebaricat, un Pinot Noir fructos și scânteind șăgalnic de la *Chateau Vartely*, cu mărgele înșirându-se cochete în jurul paharului; dacă e o alivancă ușoară cu verdețuri din nord, domoliți-i căldura cu un alb energic, tânăr, plin de năravuri, Sauvignon Blanc de la *Asconi* sau de la *Migdal*.



IBRIS

We know books



- 1 poală de urzici
  - 1 pahar de smântână
  - 1 ceapă
  - 4-5 căței de usturoi
  - câteva linguri de ulei
  - sare
  - piper
- O buruiiană simplă și directă cum este urzica se mulțumește cu gesturi mici, n-are nevoie de focuri de artificii ca să se simtă pusă în valoare. Ici o ceapă, dincolo o lingură de smântână și e gata să se ofere pe talger. Procedăm ca și în rețeta precedentă: o curățăm de impurități, o spălăm în apă multă. Asta nu ne temem să repetăm. Punem la fiert apa în cratiță, când clocotește, îi dăm drumul. Între timp, tocăm mărunt ceapa și usturoiul. Înfierbântăm uleiul într-o tigaie adâncă, călim ceapa și usturoiul, adăugăm urzicile scurse de zeamă și le călim vreo zece minute, cât să se înmoaie la caracter. Adăugăm smântâna, amestecăm, gândindu-ne la ceva bun. Peste vreo 5 minute, că gândurile bune nu prea durează mult, stingem focul. Urzica se simte bine alături de o mămăliguță fierbinte. Dar și a doua zi, precum am mai zis, întinsă pe o felie de pâine prăjită, nu zice nu.

## Urzici „mesticate”

La Rădenii Vechi se procedează așa: urzicile, ghilosite cum nu se poate mai bine și opărite, se aruncă în uleiul încins cu ceapă tocată și câțiva căței de usturoi. Când sunt gata înmuiate, le dăm prin mașina de tocat până „se zlămăcuiesc”, sărăm, le turnăm în farfuria adânci și le dăm la rece. Mâncăm cu ceapă prăjită deasupra, cu mămăligă și cu poftă.



# Supă de cartofi fără fasoane

LBRIS

We know  
books

- 1 kg de cartofi
- 1 morcov
- 2 cepe
- 2-3 căței de usturoi
- 50 ml de ulei
- sare
- piper
- boia
- frunză de dafin
- pătrunjel, leuștean sau cimbru
- 2 linguri de făină

Cea mai simplă supă de post, care se face cât ai clipi și poate fi chiar foarte gustoasă, dacă asezonezi bine și dacă ai cartofi de calitate. Și ce mare lucru un cartof de calitate? Că nu-i caviar. Principalul e să nu fie veșted și din soiuri sfărâncioase, că altfel ne iese piure. Tocăm cepele mărunț, cățeii de usturoi, morcovul, le aruncăm în cratița cu uleiul încins și le lăsăm până ceapa devine sticloasă, dar nu-și schimbă culoarea. Adăugăm cartofii, și, mestecând voinicește să nu se prindă de fund, până capătă și ei opacitatea necesară unei viziuni optimiste asupra vieții. Sărăm, piperăm, adăugăm boiaua și frunza de dafin. Luăm de pe foc, presărăm făina și amestecăm grijuliu să se omogenizeze. Bunica mea făcea această supă fără făină și am supraviețuit.

Adăugăm apă cât să cuprindă cartofii, acoperim și lăsăm să fiarbă, amestecând din când în când. Vor fi gata în 5-7 minute. Aruncăm verdeța tocată mărunț și lăsăm să se pătrundă. Dacă nu ți-neți post, puneți și o lingură de smântână. Dar parcă pare a fi în plus.

# Supă de gulii

- 8-10 gulii
- 2 cepe mari
- 1 linguriță de boia dulce
- 1 vârf de cuțit de boia iute
- 1-2 frunze de dafin
- 1 cățel de usturoi
- ulei
- sare
- piper
- verdeță (frunze de țelină, leuștean sau pătrunjel)
- 1 felie de brânză de oi

Curățăm guliile de coajă (asta e partea cea mai grea din această rețetă, restul e foaie de dafin la ureche) sau le spălăm bine de tot cu o perie. Le tăiem felii, ca pe cartofi. Tocăm ceapa mărunț, o călim în uleiul încins, adăugăm guliile, le undăm puțin și pe ele, apoi adăugăm boiaua, dafinul, sărăm, piperăm și turnăm 3-4 pahare de apă fierbinte peste. Lăsăm să fiarbă domol vreo 20 de minute, până se înmoaie. Servim cu buruienile sus-numite și felioara de brânză mărunțită deasupra. Dacă e post, atunci nu.



LIBRIS

We know books

