

LBRIS

We know
books

Radu Anton Roman

**B u c a t e
v i n u r i
ș i
o b i c e i u r i
r o m â n e ș t i**

**TOATE REȚETELE ÎN
EDIȚIE JUBILIARĂ**

paideia



emblematic

cărți de referință

SUMAR

PREGUSTARE.....	5
BUCĂTĂRIE ROMÂNEASCĂ, VINURI ROMÂNEȘTI.....	7
CALENDARUL POPULAR	11
CĂRȚI DE CĂPĂTĂI	17
HOP ȘI NOI PE PAPA-MOND	21
O beție lungă și tristă (sau ce licori supt-a Mioritza)	54
Vinuri din România	54
Unde fugim de-acasă? La iarbă verde!	79
Arta murăturilor. Curs liber și acrișor	88
„Cum se bagă cureți în hărdău”	94
Diverse recomandări și explicații pedante	99
MESE LÂNGĂ ÎNGERI	101
Porcăriile noastre, cele de toate iernile și cășlegile	117
În jurul mielului cel blând	141
Alte bucate și mese creștine	168
Anul Nou de primăvară	168
Sfințișorii	172
Hramul – la masă cu Divinitatea	173
Ciclul vieții cu colaci	177
Nunta, azi	177
Pace și bucurie noului venit	190
O dragoste, plecarea, mai departe	193
O prea lungă zi de post..	199

LÂNGĂ FOCURI DIN MUNȚI	237
Munții noștri oaie poartă	237
Brânzeturi carpatine	273
VALAHIA DE MIAZĂZI	281
O zi în Dobrogea	283
Peștii mării	303
Între Bărăgan și fluviu	305
Un prânz „ar’ mănesc“	391
VALAHIA PE SUB MUNȚI	401
D’ale sărbătorilor muntenești	442
SĂ VĂ FIE CU BANAT!	451
ARDEALUL, LA POHTA CE POHTIM NOI	485
O țară din gustul sărbătorilor la ardeleni	600
La chef cu secuii	611
DULCEA BUCOVINĂ CU SMÂNTÂNĂ	621
MOLDOVA ATRIBUTELOR	647
Pe la sărbători moldovenesti	706
APROPIATA, DEPĂRTATA BASARABIE	715
INSULA DELTA	725
<i>Postfața, tot revăzută și adăugită</i>	761
INDEX	763
BIBLIOGRAFIE	773

LBRIS

We know
books



HOP ȘI NOI PE PAPA-MOND

...sau ROMÂNIA MĂRIȘOARĂ, un prim capitol conținând, forțat, elemente de bucătărie universalistă în care intră doar câteva bunătați notorii și curente, pe care ultima fărâmă de conștiință profesională, supraviețuind ca prin miracol naționalismului autocrat, 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 găтели 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 copti nu-s ai lor (divagație de culoare: până și într-un roman polițist francez – *Total Keops* de celebrul Jean Claude Izzo, Ed. Gallimard, 1995 – la pagina 185 autorul zice: „*Honorine avait une manière incomparable de faire des poivrons farcis. A la roumaine, disait-elle*“, după care reproduce rețeta doamnei Sanda Marin – fără copy-right !)

M-am căciulit atunci la bucureșteni: „Măi băieți, măi băsești zburdalnici, 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 vâra triumfător în general câteva rețete (aparent!) arhicunoscute mondial și consumate din belșug (în variante indigene!) pe teritoriul sfânt și deosebit de bogat în proteine, minerale și lipide al țării.

PÂINE

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

Firimituri de pâine n-au voie să cadă pe jos și de cad se ridică, căci e păcat să calci darul lui Dumnezeu în picioare. (Gorovei)

- 1 kg făină de grâu
- 1 lingură drojdie
- 1 cană mare de apă (sau, cum se spune, câtă primește făina)
- 1 linguriță zahăr
- 1 lingură untdelemn
- 1 lingură sare

„Mulțumescu-ți ție, Doamne, și de pâine și de sare și de darul Sfinției Tale“ și „Bogdaproste“ se-nchină țărani după ce mănâncă. (Gorovei)

Plămădeală:

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

Aluat:

- Făina rămasă se cerne în covată
- 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 ung (sau nu) cu ou ori ulei
- Se dau la cuptor, la foc potrivit, 1 ceas
- Pâinea se scoate (se scotea) pe lopată, se bate de spuză și se dă la masă (ce nu se mănâncă se pune-n covată și se acoperă cu un ștergar mare)

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 investit cu această calitate) ca fiind **anterioară creștinismului**, care a identificat pâinea cu trupul lui Iisus Hristos, precizând clar simbolismul ei. (Văduva)

SALATĂ DE VINETE

Există și o variantă greco-turcească (că tot au căzut ei la un fel de pace), dar e 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 țaran, sunt conservator, mai ales la mâncare, nu prea îmi plac experiențele înnoitoare acolo unde trecutul și arhetipul național sunt un tot perfect (subiectiv !)

Clasică – așa o făcea mama

- 1 kg vinete (coapte, bine colorate, tari, lungi) • 1 pahar untdelem
- 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 sarează 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 doară „Na“ și să nu-i dai, căci de-l minți, atunci îi minți pe cei morți. (Gorovei)

Cu maioneză – așa o făcea răposata și citadina Mihaela Nicolescu, pe când eram noi, Dan Ioan Nicolescu (bărbat-su), Vladimir Alexe și cu mine, tineri, în putere, prieteni nedespărțiți și neverosimil de flămânzi

- Vinetele scurse și tocate se amestecă cu
- 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 căței 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 „borcniadei“ 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 COPTI

Salată nobilă, una dintre cele mai fine salate românești (ceea ce grecii numesc „ardei copti” este altceva: ardei tăvăliți prin făină și prăjiți, oferiți în coajă, cu alte brânzeturi), dând ținută unei fripturi banale, dar și salatei de vinete. La o adică, ardeii copti – fie ei capia sau doar grași – au generozitatea de a putea fi mâncați, și pe loc și la iarnă, aproape după aceeași rețetă, la orice mâncare care cere udătură.

Conservă:

- 3 kg ardei grași sau capia (cât mai mari și mai sănătoși)
- 1 ceașcă oțet bun, de vin
- 2 linguri ulei
- 10 g piper, o linguriță sare
- 1 foaie dafin
- 1 lingură zahăr sau miere
- 2 lingurițe boabe muștar
- 1 aspirină
- 2 cești apă
- Se spală bine ardeii
- Se coc în cuptor la foc iute sau pe un grătar, deasupra flăcării, să se pârească năpristan și uniform pe din afară, dar să-și păstreze carnea deasă pe dinăuntru
- Se așază ardeii într-o cratiță mare, se presară cu puțină sare și se acoperă pentru circa un ceas
- Se pune zeama, cu ale ei toate – de mai sus – la fiert, să dea în câteva clocote
- Se curăță ardeii de piele, 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
- 2 linguri untdelemn
- 1 praf cimbru
- 1 căpățână usturoi (cui nu-i place să nu pună!)
- 100 ml oțet de vin
- 1 linguriță sare
- 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, eventual puțină apă, 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.

OUĂ „ROMÂNEȘTI“

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 străvechi credințe românești, sintetizând evantaiul simbolic al acestui aliment cu funcții rituale marcante în multe obiceiuri.

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. (Văduva)

Aceste ouă așa-zis „românești“ se cheamă, de secole, „oeufs pochés“. 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 spumieră
- O idee ar fi să le așezați pe foi de salată verde sau în roșii scobite – dă bine!

MITITEII À 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, îl voi cita integral 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. Frământați 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 degrabă potabil 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, deși dificil și imprevizibil pentru podgorenii serioși, a prins rădăcină în toate viile „roșii“ ale țării.

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 („umplutură de cârnați“, zice la 1995 marseiezul J.C. Izzo, copiind cum îl duce capul din, vă spuneam, Sanda Marin)
- 250 g carne vițel tocată
- 2 ouă
- 1 kg de roșii
- 1 linguriță zahăr
- 1 pahar smântână
- cimbru, pătrunjel, mărar, 2-3 foi de dafin
- 1 lingură untură de găscă (2 linguri ulei)
- 1 ceapă mare (da' mare!)
- 1 litru supă de carne
- 150 g orez
- 100 ml bulion gros de roșii
- sare, piper – la bună plăcere
- Se grijesc (se curăță, se spală, se scot cotoarele) ardeii
- Se înmoaie ceapa pe foc mic în untură de găscă
- Se toacă verdeața
- Se amestecă carnea cu ceapa, ouăle, orezul – cimbru, 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, pastă de roșii proaspete, agrementate de sare, piper, foi de dafin, 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, succulentă. Și ce zestre!

După cine s-o dai? După un **Riesling** de la **Corcova**, că are fermitate și noblețe echilibrată, de pe Rin, dar și umor de pe Amaradia, mai acid? După o **Creață Galbenă** din viile de la **Teremia Mare** (vin numit – vă dați seama că nu întâmplător – și **Riesling de Banat!**) că e energic și cinstit (și mai are și pedigree național străvechi)? Sau după un **Merlot** de la **Panciu** – fire artistică, neliniștită, mereu tânăr și expansiv?

Dificilă alegere.

Să nu mănânci nimic când scapătă soarele, căci vei face caș la gură.
(Gorovei)

PUI LA CUPTOR, ȚĂRĂNESC

Sunt unele zile ce par a fi destinate uitării, duminici banale atârinate între alte duminici banale, dar care, printr-un har numai al lor, atinse de aripa de înger a căldurii omenești, a înțelegerii, a dragostei, devin altceva, un fel de reper, de referință supremă, de model al fericirii împăcate și liniștite, cu ai tăi, toți, împreună.

Mi s-a întâmplat, în câteva rânduri, ca, întâlnit cu oamenii mei dragi la ceea ce părea doar „o masă simplă și fără pretenții“, de duminică în familie, să trăiesc pe neașteptate revelația unei fericiri absolute, incomparabile. Cuminți, în jurul unor bucate simple, cufundați anonim în jocul liniștit al unor vorbe mici despre mai nimic, realizam deodată, miraculos, prezența unei aure. Trăiam brusc înțelegerea fericirii noastre plâpânde și irepetabile, a iubirii ce ne lega și ne făcea fragili, dependenți unii de alții. Un fel de euforie estompată, discretă, dar cu atât mai profundă transforma duminica aceea într-o amintire indestructibilă, ce ne luminează zilele și azi, devenind un simbol, „duminica aceea“.

Și toată această amintire extraordinară e legată, vă rog să nu râdeți, de anumite mâncăruri, nu neapărat excepționale, ci mai degrabă obișnuite – ce ar putea fi excepțional la niște ciuperci cu sos de smântână, la un borș, la un pui umplut? – ele devenind, poate tocmai din cauza simplității lor gustoase, simbolul nostru, de „duminica fericirii în familie“.

*În ziua de Sf. Haralambie (10 februarie, n.m.) se face colivă, din care se păstrează spre a se da **paserilor** când mor, să nu mai moară. (Gorovei)*

- 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 amestecă cu jumătate din unt, puțină sare și piper
 - Se freacă pasărea cu sare, piper și zeamă de usturoi
 - Se umple burta puiului cu tocătura cu unt, se coase
 - Se freacă o tavă cu margini înalte cu unt – să băltească
 - Pe fundul tăvii se pune un grătar din câteva bețișoare subțiri, în cruce, 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“

Taină: Între pasărea „de curte“ și „fratele Petreuş“ 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.

Taină (alta!): Dacă vrei să rumeniți ca lumea o pasăre trebuie untură, foc iute – la-nceput – și foc blând – apoi – că nimic nu colorează carnea mai frumos și mai parfumat ca „fiertul“ în untură de porc sau găscă.

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 la **Odobești**, dacă vrei ținută și discreție (chiar dacă are, ca orice domn cu tinerețe necunoscută, o aromă exotică), sau chiar o **Galbenă** copilăroasă, tot de acolo, ca să lăsăm lucrurile în bucurie și lejeritate, în plutare zburdalnică, uitând dramatismul și gravitatea sângeroasă a vieții pentru o altă zi.

MUJDEI

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

Vi-l oferim, pentru început, pe cel mai simplu și mai săracăcios (cel ce vi se dă la restaurante, cu pipeta, contra prețului unei vile la Vama Veche, pe plajă): **usturoi, sare, apă**. Baza!

La-ndemână e să cureți o căpățână de usturoi și să-i bați căței-n draci într-o „chisarniță“ de lemn. Potrivești o linguriță de sare grunjoasă și, când totul e o pastă lipicioasă, se adaugă apă (puțină, o căniță, nu o jumătate de căldare, cum face nea Mitică de la „Dolarul și cârnatul“). Merge la orice, carne, mămăligă, pește.

*Atât **usturoiul de toamnă** cât și cel de vară îl întrebuințează româncele în diferite leacuri, descântece și vrăji. Însă cel de toamnă, după cum afirmă femeile știutoare, e cu mult mai bun la leacuri și vrăji. (Marian)*

VERZITURI DE STRÂNSURĂ: BAME, NAPI, RUBARBĂ, ANGHINARE, ANDIVE, SPARANGHEL, BROCCOLI, 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 broccoli 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 aceste 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 predispușe la aperitiv și garnitură de carne bună, (după părerea și gusturile mele) pot fi găsite și în Sanda Marin, și în alte cărți culinare mai vechi și mai noi.

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

TOCANĂ ROMÂNEASCĂ

Ca și ciorba, alintată ciorbiță, tocana, dezmiertată și ea tocăniță, are un schelet (nu tocmai gol, ci cu ceva cărniță), o bază principială care, o dată știută și respectată, permite apoi o uriașă explozie creatoare, de oricâte adăugiri și adaptări, fardări și fandări, uzări și uzuri, mișcări și mișmașuri.

- principiul no. 1: carne mai grasă, cu oscioare, de pe la gât, piept, coaste, coadă (la pasăre tot ce nu-i pulpă sau piept)
- principiul no. 2: se toacă (tocană, nu ?!) dumicați
- principiul no. 3 e ceapa, mai multișoară, tăiată peștișori
- principiul no. 4: ceapa și carnea se rumenesc în grăsime

Dilemă principială: ce se încinge mai întâi, ceapa sau carnea (untura, strigă un glumeț)?

Acum, fără mișto, căci și treaba e fără soluție (chiar dacă unele voci cratițo-academice strigă „ceapa!“), pentru prima și singura dată în această carte, o să vă rog (cu scuzele de rigoare) să decideți singuri: sau căliți întâi ceapa, riscând periculos să se ardă (până se rumenește și friptura) sau începeți cu carnea, dar sub amenințarea îngrozitoare că ceapa (dând peste bucăți de carne gata prăjită) n-o să-și mai dea gustul...

Nu vă grăbiți, răspunsul va fi ca de obicei o (altă) renunțare, dar nimic nu vă poate ajuta. Aici nu mai e vorba de știință, ci de ceva mult mai subtil, chiar indefinibil, de intuiții, de imanențe, de exaltarea și nebunia sorților. Singura certitudine pe care o aveți este că, amândouă, ceapă și cărniță, trebuie călite-rumenite, în aceeași cratiță. Restul va fi doar singurătate, șansă, iluminare, înțelepciune de origine divină.

Descoperirea majoră, la puterea artei, ar fi să intuiți exact când, cât și cum (după ideea că „a simți“ e infinit superior lui „a ști“) se împreună-separă ceapa și carnea (ceea ce doar duhurile știu)

- Odată rumenite acestea, se stinge prăjeala cu apă, se lasă pe foc mic, să bulboască și să se înmoaie, iar la sfârșit (și numai la sfârșit!) se sarează.

Poitră se zice prânzul din a doua zi după praznic. **Cinișoară** se zice cina din ajunul unui praznic la care se cheamă vecinii și li se dă o masă. **Praznice** cu cinișoară și poitră sunt: Vinerea Mare, Sf. Andrei, Sf. Dumitru și Sf. Nicolae. (Sperantia)

- principiul no. 5: se mănâncă cu mămăliguță (altă mângâiere românească înduioșătoare) caldă (de-acum aveți cale liberă spre adaosuri creative din piper, verdețuri, usturoaie, bulioane și câte și mai câte...)
- principiul no. 6: se bea cu vin, de care-o fi, sau, din când în când, de către oamenii foarte norocoși, care au relații jospuse (că jos e pivnița), cu un **Neuberger** de la **Ciumbrud**, un vin ca un buldozer, dar imaginat și construit de Albă ca Zăpada, un armăsar fremătând de forțe și poftă, dar intrat pe sub pielea imaculată, strălucitoare, mirosind a mere coapte, a unui mirific inorog.

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

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

- 1 kg spanac
- 2 cartofi (sau 1 pahar de orez)
- 1 morcov
- 3 roșii (ori 200 ml bulion)
- 1 pahar smântână
- sare, piper, după gust
- 3 căței usturoi
- 1 păstârnac
- verdeața: 1 legătură leuștean
- 1 litru borș
- 1 ceapă
- 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 din cuțit
- 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 „diresala“: smântână, ou și 1 polonic de borș
- Se toacă verdeața
- Dacă zarzavatul a fiert (și sigur a fiert!), se pun în ciorbă borșul și „diresala“ și se mai lasă să clocotească bătrânește vreo cinci minute
- Se presară verdeața, se potrivește de sare și piper, ciorba deja e mâncabilă.

Când mănânci cu pălăria sau căciula pe cap, atunci dracul râde și Dumnezeu plânge. (Gorovei)

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 sminteste).

- 250 g spanac (mai tânăr)
- 1 lingură untdelemn
- 1 praf de sare (cât iei cu trei dește)
- 1 lingură zeamă de lămâie (sau oțet de mere)
- 1 legătură ceapă verde de apă (mai moale-n vână, că, prăpădit cum e spânăcelul, odată dă ochii peste cap de la tărie)
- 2 fire usturoi verde
- 1 vârf de cuțit piper
- Ceapa și usturoiul se toacă
- Se amestecă totul

Taină: Ceapa nu e obligatorie, în schimb se poate face o salată de frunze mult mai frumoasă și mai gustoasă punând nu numai foi tinere de spanac, ci și **lobodă, 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.

Cine mănâncă cu stânga, Dumnezeu nu-i va primi crucea cu dreapta. (Gorovei)

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 în bucăți 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 bulbucescă 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 un an, de la **Bucium** sau un **Vărătec** (vin alb de masă, vag dulceag) de **Jiu** ori chiar un **Plebanos**, de **Aiud**, adică un vinișor parfumat și senin, din categoria „micii burghezi ai podgoriei“, nici opincă, nici vlădică.

Când vine cineva și te găsește la masă, să-l chemi, că e mânat de Dumnezeu. (Gorovei)

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, frunze de ștevie și sfeclă, rubarbă sau napi, deși ar merita, taman cu vârș și îndesat).

Rețeta de mai jos poate fi aplicată oricărei frunze.

- 1 kg spanac
- 1 lingură făină
- 2 linguri unt
- 2 linguri smântână
- 1 ou
- sare
- 4-5 căței de usturoi

- Spanacul bine grijit se fierbe 1 sfert de oră
- Usturoiul se toacă pastă
- Făina se desface în smântână bătută cu ou
- Se scurge spanacul temeinic, se și stoarce, dacă e nevoie, apoi se toacă
- Se încinge unt, se pune spanacul la călit cinci minute, amestecând mereu
- Se adaugă usturoiul și smântâna cu făină și ou, se sarează, 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 tocătura de frunze – spanac, lobodă, urzici etc.

RAȚĂ PE VARZĂ

Cu (și numai cu) varză dulce, rața e, după mintea și pofta mea, cea mai gustoasă și mai suculentă friptură de cuptor „ce se există“, de la Fetești Gară (via doamna Platon și nora sa Yvette, care îl înbuibă pe Liviu – ah, ce

ciudă mi-e pe băftosul ăsta! – cu amestecul acela de bucătărie românească și italiană pe care îl visează și după care se-nnebunește orice bărbat normal, adică gras, pofticios și născut în provincie) la Lyon (stabilimentele Bocuse).

Capul de rață nu se mănâncă, crezându-se că la din contra, respectivul va bea spirtoase așa cum a băut rața apă. (Gorovei)

- 1 rață cât de grasă
 - 5 linguri de untură de găscă
 - 1 varză dulce, mare și tare (în lipsă, hai, treacă de la mine, merge și murată)
 - un dram de sare, piper, boia
 - 1 păhărel de rachiu de fructe
 - 1 legătură de mărar verde
 - unt
 - 1 crenguță de cimbru
 - 2 pahare de vin, cât de dulce
 - 1 lingură de miere
- Rața, bine grijită, se freacă cu sare și boia dulce, apoi cu unt sleit și se lasă, la rece, un ceas, să se frăgezească, apoi se rumenește pe foc iute și pe toate părțile, în tigaie cu unt și untură
 - Acum se spală cu un pahar de vin și unul de rachiu, se-ndulcește cu puțină miere, se ornează cu cimbru, se acoperă și se dă la cuptor încins, pe foc mic, să se înăbușe pe-ndelete (a se stropi isteric cu ce-i în tavă)
 - Varza se toacă, se călește ușor în untură de găscă, se stinge cu 1 pahar de vin dulce, se sarează – „boiază“ și se răstoarnă peste rață – lăsându-se încă la cuptor, cu capac
 - Mărarul se toacă
 - Când carnea s-a făcut, se dă varza pe margini, se unge rața cu unt și smântână și se lasă încă în cuptor, pe foc iute, descoperită, să se rumenească
 - Gata, mărarul se presară peste varză

Se dă la masă, dar nu oricum ci pe tîpsia de argint de la mama: rața în mijloc, aurie și înmiresmată, varza pe margini, ca o coroană regală. N-ar fi rău să găsiți prin zestrea spartă și o sosieră, paharele sunt din cristal, cu picior lung și fragil ca o antenă de libelulă, cuțitul și furculița ar fi bine să aibă mânerule de abanos sculptate.

Vinul e acel **Cabernet Sauvignon** de la **Cernătești** care a uimit pe mulți buzoieni cu mireasma de zmeură (adăugată celei de afine), cu măduva sa plină și puternică, cu sclipirile vișinii, de apus târziu, pe muchia furtunii dintre țara magică Cauca (unde însuși Prometeu răstignitu-s-a) și iadul de la Pâclele Mari.

Chiar dumneavoastră înșivă ar trebui să repetați în oglindă, câteva zile, acuratețea fermă dar delicată a tăieturii prin carnea fină, prin crusta ca de elitră de scarabeu a pielii arămii: eleganța absolută e singura formă de recunoștință pe care o putem arăta superlativelor de acest fel.

Deși, o îndelungată experiență îmi spune că finalul va fi mereu același: troznetul gros al oaselor zdrobite și supte, păruiala lacomă pe pâinea întinsă prin sosul cu catifelări și mirosuri paradisiace, linsul farfuriei, mai întâi,

apoi al platoului, după aceea al cratiței și în sfârșit al degetelor gospodinei, păstrând urme din perfecțiunea creației dumnezeiești. Grozăvia scandaloașă a acestor gesturi e din păcate, doar o consecință naturală a valorii divine (Lucifer e și el, nu-i așa, o divinitate) a raței pe varză, în fața căreia, noi, muritorii, nu putem decât să ne recunoaștem umanitatea, totdeauna inferioară și dăruită forțelor (sub?)cerești.

Mâncarea țaranului se alcătuește din mămăligă ori pâine, mălai, chităn (*pâine din făină și țărâțe, nota mea*) ș.a. și din **udătură**, care cuprinde toate felurile de mâncări și găтели, și **sorbitură**, care cuprinde toate borșurile, ciorbele. La plăcinte, alivenci li se mai zice și **cocături**.

Rândul bucatelor românești e acesta: un pahar de rachiu, borș (*zamă ori ciorbă*) sau brânză cu mămăligă, și apoi găluște (sarmale, n. m.) ori plachie (tocană, n.m.). Friptură că se dă. Cine poate dă vin, cine nu apă, în cană ori în cofa de pe laița de lângă blidar.

E păcat să se scoale cineva flămând de la masă. Bune sau rele, bucatele trebuie să fie cu îndestulare pe masa săteanului. (Lupescu)

SALATA LA ROMÂNI (BALADĂ ROMANTICĂ)

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 buciom se află descris cu duiosie 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 violoncelle, 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.

Când mănânci, scurge strachina, să nu rămână picătură măcar, ca să i se scurgă lumii ochii, uitându-se după tine. (Gorovei)

Românii mănâncă salata numai după rețeta asta:

- 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 dumaticat de pâine înmuiaț decuvreme în castron și aruncat peste ce mai era în moara fălcilor
- Chestia nu poate fi înghițită, așa că mioriticul ia ulcica cu vinaț, sugere 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.

***La oaspeți** masa se pune în **odaia cea curată**, pe masă se pune față de masă, apoi scoate talgerile și farfuriile cele bune și cei mai mulți pun și furculițe, lingurițe și linguri de metal. De n-au, împrumută de la vecinul cu dare de mână, **ca să-și spele obrazul**. (Lupescu)*

SALATĂ DE ROȘII

Iunie nu începe altfel decât cu un castron de roșii tăiate fin, rondele, mirosind a vânt de câmpie, a piper și a Vasu, cu pielea ei neagră și strălucitoare, răsărind dintr-o pădure de măslini ca dintr-o odisee (când o vedeai zâmbind, știai că, mai devreme sau mai târziu, dinții aceia albi or să muște, or să doboare și vei muri fericit).

- 1 kg roșii, bine coapte și tari

De aici încolo începe aventura creativității locale, imprevizibile.

Muntenia:

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

- Roșiile se taie fie în rondele, fie în două și apoi în felii subțiri
- Se toacă verdeața
- Se pune sare și piper, se presară verdeața
- Se toarnă ploaie uleiul, se amestecă să se lege sos

Oltenia:

- 2 linguri ulei • sare, piper • verdeața
- 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 • verdeața

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

VIȘINATĂ, VUTCI ȘI ALTELE ASEMENEA

În 1868 apărea la Brașov cartea „*Înfricoșatele stricăciuni ale beuturii de vin ars*“ unde se arătau multe, încă și faptul că românii au început a crede că nu pot trăi fără țării de abia după mijlocul trecutului mileniu.

Nu e bine ca un bărbat să cânte, șezând la masă, c-apoi femeia lui va înnebuni. (Gorovei)

O vișinată:

- 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 mieji de sâmburi cu tot, se presară cu zahăr și se pun în vas (borcan, damigeană, doniță, fedeleș, 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

Taină: 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“. „Gutuiața“, însă, e minunată, și-o să fac și altădată („lămâiată“ și „portocalată“, ca să nu mai spun de „kiwiată“ și „bananată“, voi încerca să fac la anul).

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

*În Moldova, Evreii sciu să mascheze gustul cel reu și reua calitate a basamacului prin introducerea în el de substanțe mirositoare; aceste mirosuri însă nu slăbesc acea putere otrăvitoare a spirtului (basamacului).
(Dr. Manolescu, 1895)*

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, și nici nu se poate re-ncălzi, pentru că se sparge și se usucă iască (crep!).

Clătita rusească, blini, este mult mai groasă și cu o 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
-
- Se amestecă oul cu făina
 - Se adaugă laptele și sarea, și se bat bine (da' știți cât de bine !?) împreună, până devin o cremă subțire
 - 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 ajutam 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)

Au românii obicei să pună în seara spre Sân-George rămurele verzi de trandafir de câmp la ferestrele caselor și-n glij pe stâlpii porților și-a porțițelor, pe capetele streșinilor de la case, pentru că de dânsul și, prin urmare, de casă nu se poate apropia nici un spirit necurat. (Marian)

- 500 g măceșe roșite bine • 250 g zahăr • 500 ml apă
- Se curăță măceșele de sâmburi și de partea lănoasă (aici să vă văd, că de spus e ușor)
- 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 săsește, 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 înainte de fanarioți.

Vrăjitoarele întrebuințează rămurelele cele tinere ale acestui trandafir și la o mulțime de vrăji, mai ales când voiesc să desfacă cuiua de ursită, și în contra ceasului cel rău. (Marian)

PORUMB FIERT SAU COPT

(De 17 iulie, n.m.) *Se împart porumbi verzi de pomană și se dau turte și câte o găină, pentru a nu se supăra Marina. (Speranția)*

Bucureșteanul află că se apropie toamna când ies țigăncile pe sărindar cu gălețile aburind de porumb fiert, văicărindu-se strident și irezistibil, „la porumbelul, ia porumbelul cald, neamule!“

Slăbit de poftă, chiar și dâmbovițeanul mai spălat (cu apă din Sena sau Pad) se face – nu frate, c-ar fi cam mult, ci doar un pic cimotie – cu dracul naturist al copilăriilor pierdute: o lună, cât ține porumbul în lapte, ronțăie stradal și infantil știuleții fragezi, uitând de toate și de sine într-un soi de fraternitate pitorească cu trotuarul. E clipa în care Sodoma de pe Colentina capătă contur edenic, rasele își uită culorile aspre sau ariene, bișnița mai că-și dă mâna cu business-ul, iar sărăcia iartă bogăția, care și ea uită, la rându-i, cât e de singură (nu amănunțesc, dar am și argumente mai puțin patetice).