

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

© Editura EIKON

București, Str. Smochinului nr. 8, sector 1,
cod poștal 031310, România

Difuzare / distribuție carte: tel/fax: 021 348 14 74
mobil: 0733 131 145, 0728 084 802
e-mail: difuzare@edituraeikon.ro

Redacția: tel: 021 348 14 74
mobil: 0728 084 802, 0733 131 145
e-mail: contact@edituraeikon.ro
web: www.edituraeikon.ro

Editura Eikon este acreditată de Consiliul Național
al Cercetării Științifice din Învățământul Superior (CNCSIS)

Descrierea CIP este disponibilă la Biblioteca Națională a României

ISBN: 978-606-711-722-6

Ilustrație copertă: Lisa Hurwitz

Tehnoredactor: Mihăiță Stroe

Editor: Valentin Ajder

OTILIA ȚEPOSU

DRUȘCA
POVEȘTI DE LA
MARGINEA PĂDURII

E I K O N

București, 2017

Cuprins

Bucătăreasă de nunți	11
Măritatul usturoiului	17
Merele cântătoare	19
Gomboți cu prune	20
Ziua silvoizului	22
Naștere de toamnă	22
Ziua în care se bat nucii	23
Păstăile împărățești	24
Mâța de cules mere	25
Merii fără nume	26
Mere și mere	28
Mărul de țidără	30
Merele adormite	30
De-ale școlii	31
Muzica vântului	32
Peștele cu mustăți	32
Fotografie incompletă	33
Caprele și stăpânul lor	33
Aghistine cu povești	35
„Toamna când pleacă cocorii”	37
Schiuri în dar	38
Noaptea când cad frunzele	39
Zilele vulpii	40
Puiul târgului	47
Focurile amare	50
Sărbătoarea dintre lumi	51
Noiembrie cu balena albastră	52

Ziua pietrei	55	Când zboară pământul	102
Pragul și podul	57	Păstrăvoaica	103
Penele de găioară	58	Prunul din bucătărie	104
Huțuțul	59	Cucul verde	105
Scrisoare către barză	60	Lecția de zbor	107
Leacurile	61	Tata în pelerină de ploaie	109
Vara țapului Vilmoș	63	Gustul primăverii	111
Calendar cu mama	64	La vânătoare de fluturi	112
Cârligele de general	65	Minciunile înflorite	115
Leac de supărare	67	Unchiașul cu păhăraș	117
Drușca	68	Ploaia aceea	119
Vorbitul întors	70	Curățenia de primăvară	122
Curățenia de sâmbătă	72	Armindenii cu fanfară	125
Marișca Tepșibe	73	Alte zile, alte sărbători	127
Bucătăria de vară	74	Sfinții friguroși	128
Ața cu noduri	76	Cireșul pădureț	129
Seara	78	Povestea ceasului de hârtie	131
Bogății de vară	79	Semnele iernii	132
Vremea fânului	80	Iarna scorțișoarei și-a altor bunătăți	133
Despre ierburi și flori	81	Turtițe torcălite	136
Coasa	82	Ceaiul popâsc	137
Vis cu iarbă	83	Măturile de iarnă	140
Sărbătorile coșașului	84	Tăiatul lemnelor	143
Matrona	86	Fratele meu de iarnă	144
Zile de Gustar	90	Bocancii	145
Pobrejania	91	Seri de iarnă	147
Siropul de miere și torcălițele	93	La scărmanat de pene	149
Proptele și alte pregătiri	94	Umbrele	150
Obiceiuri de demult	95	Stele de Crăciun	151
Ziua pâinii	97	Colacii de Crăciun	153

Bradul	156
Când mâțele fugeau de-acasă	157
Alunul lui Feri	159
La colindat în pădure	161
De-a îngerii	165
Îngerul cu haină albastră	169

Eu și Buna

Poveștile de la marginea pădurii sunt vechi. Unele s-au născut și-au crescut alături de mine, altele au coborât de foarte departe, printr-o ciudată alchimie a neamurilor și a generațiilor, din vremuri pe care nu le-am trăit, dar de care totuși, în mod ciudat, îmi amintesc uneori, așa cum poți să-ți aduci aminte de o umbră străvezie. Pe unele mi le-a spus Mama, pe altele Buna, din când în când Buna Bunii și uneori, de câteva ori doar până acum, Buna care a fost prima, Buna cea Mare, Buna tuturor din care se trag toate câte sunt pe lumea asta, oameni, lucruri și animale, Buna pe care am întâlnit-o doar în vis sau numai în starea aceea incertă dinaintea trezirii, când toate sunt învăluite în ceață.

De aceea, de cele mai multe ori, în aceste povești timpul curge înapoi, se întoarce în propria lui matcă, precum un izvor care-și trage apele sub pământ. Iar drumurile mele, de oriunde și oricând ar începe, spre orice direcții mai apropiate ori îndepărtate ar porni, se întorc toate, mai repede sau mai târziu la casa de la marginea pădurii în care am copilărit.

Bucătăreasă de nunți

Mă trezeam când ele povesteau deja. Nu auzeam niciodată cum deschidea Buna ușa ca să intre în casă, poate că intra ea mai încet ca altădată, ori poate că, de oboseală, nu mai avea putere să tropăie cum făcea în restul zilelor. Sau poate că intra tiptil tocmai ca să nu mă trezească pe mine, deși știa foarte bine cât de mult o așteptam. Vorbeau în șoaptă, dar înțelegeam tot ce-și spuneau. Asta pentru că era prea mare liniștea nopții de lângă pădure și vorbele lor prindeau altfel viața în bucătăria luminată doar de focul din sobă. Era încă întuneric afară și întotdeauna se întâmpla la fel. Până când se făcea ziuă, Buna îi povestea mamei mele cum a fost nunta, cum au ieșit mâncărurile, ce-a făcut mireasa, cât a băut mirele, ce haină a purtat nănașa, cum s-au purtat unii nuntași, cât și dacă a plâns mama miresei, mai pe scurt, îi făcea o cronică amănunțită a întâmplărilor, atât cât putea ea înregistra și băga de seamă din spatele oalelor și al cratițelor uriașe pe care le păstorea întreaga noapte, fiind mare bucătăreasă, socăciță de nunți.

Nopțile acelea, când ascultam din vârful patului relatările Bunii, când mă trezeam doar pe jumătate și adormeam la loc, visând „șlaiere”, voaluri albe, „ștafronguri” și nănași zburând pe deasupra nuntașilor, pentru a mă trezi iarăși în poveștile ei nesfârșite, îmi plăceau tare mult. Toate se încheiau la fel: indiferent cât de grea fusese nunta, cât de bună vremea ori cât de frumos au cântat muzicanții, Buna îmi aducea totdeauna și mie câte o felie mare, mare din torta miresei. Începeam s-o mănânc chiar acolo, stând în pat și ascultând poveștile ei, după ce se lumina de ziuă și mă trezeam de-adevăratelea, și-o

terminam hăt după amiază, când mă întorceam din hoinăreli.

Ucenicia

Cât a fost tânără, până să se mărite, Buna a fost slujnică în casa doctorului austriac care era și proprietar al minei. Asta se întâmpla înainte de primul război. Mai întâi, Buna a avut grijă de cei doi copii ai doctorului. Dar într-o dimineață, înainte de a-l pune pe olița pe cel mai mic dintre ei, a încălzit olița rece de metal, lipind-o de soba de teracotă. Fără să-și dea seama, a încălzit prea tare olița și după ce l-a așezat pe Korci pe ea, și după ce acesta a urlat și-a sărit de pe oală drept în mijlocul camerei, abia atunci a înțeles Buna ce s-a întâmplat, că l-a fript pe prunc și s-a apucat cu mâinile de cap, de spaima doctorului. L-a uns repede pe Korci cu albuș de ou și cu miere, ca să-i treacă durerea arsurii, și-a scos repede o țâță și-a băgat-o în gura pruncului, ca să tacă, deși ea n-avea lapte, că nu era de unde încă. S-a mai liniștit pruncul, dar pe dosul lui s-a umflat un cerc roșu, care i-a rămas ca semn, cât a trăit. „Korci cu inel la cur” îl strigau pruncii vara când îl vedeau dezbrăcat pe malul iazului și-așa i-a rămas numele și mai târziu. Așa l-a știut apoi toată lumea.

Nu s-a supărat prea tare doctorul pe Buna, ea i-a spus că, de fapt, a vrut să-i facă pruncului un bine, adică să-i încălzească oala, să nu fie prea rece când se-așază pe ea, și doctorul a înțeles intenția ei, dar a mutat-o la bucătărie și a adus o bătrână să îngrijească de prunci. Nicidecum nu i-a spus Buna că, atunci când l-a fript pe Korci, ea era cu mintea dusă la Mikloș, drăguțul ei, un fecior timid și rușinos, tăcut ca un lemn, care-o aștepta pe drumul de întoarcere spre casă.

Nevasta doctorului știa să gătească foarte bine și de la ea a învățat Buna să facă mâncăruri bune și prăjituri cum nu s-au

mai văzut în târgul lor până atunci. După ce s-a măritat cu Mikloș, Niculae, pe numele lui de român, și-a plecat din familia doctorului, Buna s-a făcut socăciță, adică bucătăreasă de nunți. Așa a ajuns ea de la olița lui Korci la ceaunele și cratițele uriașe în care gătea pentru sute de oameni.

De cum începea toamna, când era oricum mult de lucru pe lângă casă și de pregătit pentru iernat, Buna își organiza tare bine treburile, ca să n-o apuce frigul cu ele neterminate și ca să poată intra cum se cade în anotimpul nunților. O cheamau unii încă din zilele calde de vară, ca să fie siguri că va găti la nunțile lor. Ajunseseră oamenii să-și planifice nunțile după cum putea ea să meargă, atât era de apreciată pentru felul în care bucătărea. Ba au venit la ea oameni din Bistrița și de prin Sălaj, care au auzit cât de meșteră e într-ale mâncării și s-au rugat de ea „cu cerul și pământul” să se ducă și să le facă de mâncare, dar ea n-a vrut, pentru că nu-i plăcea să stea multă vreme departe de casa ei, departe de grădină, de găinile și de cocoșul cu care se certa în fiecare dimineață când îi dădea drumul. Așa că nu s-a dus Buna nici în Bistrița, nici în Sălaj și n-a suferit pentru asta, căci erau destule nunți și la noi în târg.

Lista

„No, scrie”, începea Buna cu un aer tare serios și eu nu scăpam niciodată ocazia, când venea vorba de scris, să stau pe lângă ea și s-o urmăresc. „No, scrie, numa așe: șasă sute trizăci și două de ouă proaspete, cincizăcișipatru de unturi de prăvălie, ori dacă îl faci tu, atunci vreo doișpe kile jumate. Fărăină, on sac, mniere, douăzăci și cinci de kile”, și lista continua cu cifre exacte, pe număr, bucăți și kilograme. Buna nu uita mirodeniile și mirosnele care dădeau gust și savoare tortelor și prăjiturilor pe care le pregătea, lămâile și cacaoa, scorțișoara

și macul, vanilia și romul, și multe altele încă. Cei care făceau lista, adică părinții mirilor veniți s-o cheme de socăciță, erau uimiți și intimidați de știința Bunii, de ușurința cu care le dicta din cap toată lista de cumpărături, adică tot, tot ce trebuia pentru o nuntă „ca lumea”. Și Buna știa să se pună în valoare, să scoată la vedere toată măiestria ei, atât într-ale bucătăritului, cât și într-ale vorbitului. Ședea pe scaun în fața oamenilor și juca teatrul îngrijorării față de ceea ce-i aștepta pe viitorii socri, strângea din buze și țâțâia atoateștiutor despre chinul părinților și nerecunoștința pruncilor. Ziua în care le dicta oamenilor lista cu ceea ce aveau de pregătit pentru ca ea să poată face dulciurile și mâncarea pentru o nuntă, era cu adevărat un spectacol. Mă uitam la ea și mai-mai să n-o recunosc, atât de mult se schimba în fața mea și-a celor care o ascultau impresionați de câte știa. De-atâtea ori am urmărit-o, încât deja îi cunoșteam ritualul. Când ajungea să le spună oamenilor că are nevoie de cel puțin șase femei de ajutor, care să fie „la mână” ei, adică s-o asculte orbește și să nu comenteze ceea ce le-ar fi cerut, știam deja că urmează să povestească întâmplarea cu pariul pe care l-a pus odată cu unul care n-a crezut că albușul bătut spumă de ea rămâne înțepenit și dacă întoarce vasul cu fundul în sus, rămâne tare și nu cade. Și-așa cum se întâmpla întotdeauna, ascultătorii Bunii se minunau și ei, unii din politețe, alții cu admirație, unii mai zgomotos, căci între timp își făcea efectul și rachiul de chimin cu care-i cinstea, alții mai timid, căci erau de-a dreptul înmărmuriți de atâta știință gastronomică pe care Buna o arăta în fața lor cu mare dezinvoltură și ușurință. Lista începută întotdeauna cu cele necesare dulciurilor, continua cu cele pentru mâncăruri, atâtea găini, pentru zamă, atâtea verze murate bine, pentru sarmale, atâția porci, ori viței, ori poate o vacă și se încheia cu un „Doamne-

ajută!” colectiv, după care părinții mirilor ieșeau buimăciți în uliță și plecau iar Buna se întorcea, după ce-i conducea până la poartă, se întorcea veselă în bucătărie, mai scurgea un păhărel de rachiu și-apoi cânta ușurel unul din cântecele ei, mulțumită foarte că a fost din nou băgată în seamă.

Prăjituri și bucate

Pregătirea bucatelor pentru nuntă începea de marți dimineața. Înainte de răsăritul soarelui își punea Buna în traistă zadiile, șurtele mari, cuțitul ei care tăia cel mai bine și linguroiul cel mare cu care amesteca în ceaune. Se spăla și se îmbrăca curat, își lega părul sur cu năframa albă și pleca la casa cu nuntă. Primul lucru pe care-l făcea acolo era să-și instruiască ajutoarele, femeile, vecinele care veneau la lucru. Era severă Buna, serioasă, nu admitea prea multe dezertări de la ceea ce spunea sau chiar porunca că trebuie făcut. Nu se putea juca, știind că peste patru, cinci zile urma să hrănească sute de oameni, un sat întreg, de sâmbătă, de la amiază și până marți, dimineață, că așa țineau nunțile pe-atunci. Era ca un căpitan printre oale și cratițe uriașe, cu conciul din vârful capului acoperit de năframă. Și femeile, ajutoarele ei o ascultau fără crâcnire. Cine „juca în front” n-avea ce căuta în echipa Bunii.

După ce organiza oamenii, după ce inspecta cuptorul gazdelor și pregătea plitele, eventual, dacă acestea erau prea mici, punea oameni să le mărească, Buna „lua în samă” ingredientele, adică inspecta camera de provizii, cele „musai șasă sute trizăci și două de ouă proaspete, cele cincizăcișipatru de unturi de prăvălie, mnierea, douăzăci și cinci de kile”, și celelalte toate câte mai erau pe lista pe care ea nu trebuia s-o scrie, că o avea deja în cap, bine învățată de-a lungul anilor. Și-apoi, cam pe la mijlocul dimineții, începea munca adevă-

rată. Mai întâi, făcea sărățelele, cu chimin, cu cașcaval, ori cu cimbru, covrigeii tăiați cu forma de tablă pe care o ducea cu ea de-acasă. Într-un cuvânt, „uscăturile”, prăjiturelele care se potriveau cu țuiculița de început al nunții și care rezistau mai multe zile, căci nu aveau creme. Miercurea și joia cocea biscuiții trecuți prin mașina cu forme lunguiete, foile de prăjituri și blaturile de torte. Mai demult, în târgul acela de munte, la nunți nu se pregătea un singur tort, mare, cum se obișnuiește acum, ci se pregăteau douăzeci, treizeci de torturi obișnuite, torte, cum li se spunea, care se puneau pe mese înainte de a veni nuntașii. Să le admire și să le poftescă. După ce se împărțea mâncarea, tortele erau ridicate de druște, însoțitoarele miresei, duse la bucătărie și tăiate în felii pentru a fi readuse apoi la masă. Bineînțeles că cel mai bun și mai frumos era tortul care stătea în fața mirilor, dar câteodată, știu din poveștile Bunii, era câte-o nănașă care avea ambiția să-și comande tortă la oraș, care poate că era mai frumos ornată, deși Buna-și dădea toată silința să facă și ea deasupra tortelor și pe laterale floricele și cârligași din cremă, dar nici nu se compara la gust cu tortele Bunii. Era „fărinos și acru, bun de nimica”, după cum spunea ea. Apoi veneau la rând prăjiturile, dar din lista lor nesfârșită nu-mi mai amintesc mare lucru: una se chema „Catița-testă” și era pufoasă, urmau apoi prăjituri cu rom, cu cacao și albușuri bătute spumă, cu beza și nuci pisate, ținute la cuptor o vreme, prăjituri cu foi galbene de „țitromoș” sau pandișpan și cremă de coacăze de munte, „hoarne” din aluat „de foi”, adică franțuzesc, umplute cu frișcă bătută din smântână, rotițe din aluat bicolor, umplute cu gem de caise, lințer cu dulceață de zmeură sau mure, prăjitură albă, cu cremă albă și glazură tot albă, acrișoară, foi negre cu cremă de ouă, haioșe cu silvoiz, chifluți și cornurei fragezi, pătrățele de aluat

cu scortişoară, umplute cu mere, și multe altele încă, pe care nu le mai țin minte, n-am știut cum se prepară și acum nu le mai pot reînvia nici măcar cu numele. Oricum, de marți și până vineri făcea dulciurile, duduiau cuptoarele de atâta copt și mirosul încărcat de mirodenii subjugă șapte ulițe din jurul locului în care trona Buna ca mare maestră. Mâncare știa să facă oricine, dar dulciuri ca Buna, nu! Vinerea și sâmbăta se pregăteau mâncărurile, zama de găină, galbenă ca aurul, cu tăiței de casă, sarmalele, fripturile și piureul afânat din cartofi albi înmuiați cu unt și lapte clocotit. Și toate cele câte mai erau de trebuință, după rețete ajunse la Buna pe filieră chezaro-crăiască ori neașe, din moși strămoși.

După ce Buna a îmbătrânit și n-a mai avut putere, a chemat-o pe mama să-i fie „mână dreaptă” la socăcit. Câțiva ani la rând s-au dus împreună la lucru. Când veneau acasă erau prea obosite și nu mai povesteau nimica. Oricât și orice le întrebam, nu mai puteam trăi bucuria tainică a nopților de demult, când le auzeam din vârful patului, între vis și adormire, între trezie și somnie, vorbind despre oameni, mâncăruri și nunți. Iar când Buna n-a mai fost, am știut că au murit și poveștile socăcițelor de altădată

Măritatul usturoiului

După ce trecea vara cea călduroasă și începea toamna să-și trimită semnele, cam pe la sfârșitul lui august, Buna făcea o inspecție mare printre straturile de lângă cuptorul de pâine, acolo unde punea de obicei ceapa, lobodele, cimbrul și