

Carmen Mihalache și Ana Pașcu



vorbe și bucate
din Țara Hațegului



**Carmen Mihalache
Ana Pascu**

Vorbe și Bucate din Țara Hățegului

Muzeul Țăranului Român
Editura Paralela 45

2006

Acest material a fost realizat în cadrul proiectului SÎNTĂMĂRIA ORLEA – AUTOPORTRET EUROPEAN. NATURĂ ȘI CULTURĂ ÎN ȚARA HAȚEGULUI, finanțat de Ministerul Culturii și Cultelor – ADMINISTRAȚIA FONDULUI CULTURAL NAȚIONAL, sesiunea de finanțare nr. 1 / 2005.

Coordonator de proiect:

Alexandru Andrășanu

Instituții partenere în proiect :

MUZEUL ȚĂRANULUI ROMÂN, București

– instituție coordonatoare

UNIVERSITATEA BUCUREȘTI – GEOPARCUL

DINOZAUROILOR ȚARA HAȚEGULUI

ȘCOALA GENERALĂ „SÎNTĂMĂRIA ORLEA”, jud.

HUNEDOARA

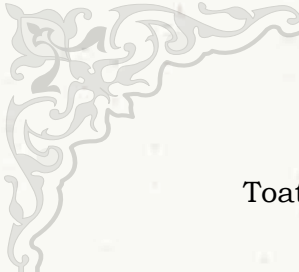
PRIMĂRIA ȘI CONSILIUL LOCAL – SÎNTĂMĂRIA ORLEA,

jud.HUNEDOARA

**Carmen Mihalache
Ana Pascu**

Vorbe și Bucate din Țara Hategului

Muzeul Țăranului Român



Toate drepturile aparțin autorilor

Machetare și concepție grafică :

Dan Palcu, Marian Cazacu

Foto copertă : **Dan Palcu**

Tipar : **Editura Paralela 45**

Autorii mulțumesc celor care au ajutat la facerea
acestei cărți:

Gabriela Cristea

Liliana Fărcașiu

Zinuca Gligor

Olga Ionescu

Rodica Marinescu

Viluca Stăncesc

Rodica Stoicuța

Szakacs Mikeș Silvia Oprița



Geoparcul Dinozaurilor Țara Hațegului, dincolo de rolul său în conservarea patrimoniului natural și cultural, constituie un mijloc de a pătrunde în tărâmul fabulos al legăturilor nevăzute și pline de simboluri dintre spațiul fizic și cel spiritual, pe care comunitatea l-a construit generație de generație. Această carte este parte dintr-o întreprindere mai largă, menită să ducă la înțelegerea spiritului locului și să stimuleze inițiative și resurse în păstrarea identității Țării Hațegului.

Hrana simplă a oamenilor din Țara Ateșului era alcătuită într-o vreme aproape în exclusivitate din produsele gospodăriei : cereale, legume, fructe, lapte de vacă, capră sau oaie, brânză, ouă și carne. Alimente din belșug, gătite nesofisticat, ceea ce i-a făcut pe mulți să creadă că hrana țărănească este insuficientă din punct de vedere nutrițional (în raport cu efortul zilnic), iar pe țărânci niște femei nepricepute la gătit și cu imaginație culinară săracă.

Se pierde însă din vedere faptul că în mentalitatea țărănească hrănirea, când nu avea o încărcătură rituală, nu era o voluptate, ci o necesitate. Hrana nu era un regal al simțurilor, ci o rezolvare frustă și la îndemână a unei nevoi naturale. Timpul dedicat gătitului cotidian era puțin, căci în ierarhia muncilor din gospodărie pregătirea mesei zilnice se afla în coada listei.

Ce nu lipsea din meniu ? Fierturile de legume (fasole, cartofi sau varză). Mămăliga. Laptele fiert sau bătut, ouăle și brânza. Pâinea făcută totdeauna în casă, din făină de grâu sau de secară, amestecată de cele mai multe ori cu orz, coaptă de obicei sâmbăta pentru o săptămână întreagă, în condițiile în care

fiecare gospodărie avea cuptor de zid, brutării în sat nu existau, iar cerealele obținute în gospodărie se măcinau la morile satului.

Fiecare anotimp și sezon de muncă, fiecare zi de lucru, de post sau de sărbătoare își aveau meniul lor, în consens cu tradiția, practicile moștenite, posibilitățile locului și experiența individuală.

Anul alimentar se construia cam așa :

În *dulcele iernii* se mânca porc (*pecină* adică *mușchi, cârnați, sângerete* sau *cartaboși, slănină*), piftie, varză acră, lapte, brânză, fasole sau cartofi, tăieței scurși cu untură sau cu brânză, mămăligă și pâine de secară. Plăcintă făceau numai cei mai înstăriți și numai în sărbători.

În *săptămâna albă* a brânzei se gătea mâncare cu unt de oaie, de capră, ouă, lapte și brânză.

În *postul mare al Paștilor*, când toate proviziile iernii sunt pe ducă, se hrăneau cu puțină fasole, cartofi, varză, murături, păsat fiert în apă, magiun de prune și prune uscate. Pe deasupra, melci, chiar broaște fierte sau prăjite, uneori, sau pește mărunț, când se găsea. Untura din timpul iernii este înlocuită cu uleiul de dovleac. Dar acum sunt și multe zile în care se mănâncă puțin sau deloc. În Vinerea Patimilor, mai ales, nu numai că nu se fierbea mâncare, dar nici măcar focul în vatră nu se făcea.

La Patruzeci de Sfinți, specialitate : turtă

îndulcită cu sirop de zahăr sau cu miere de albine.

La Paști se mânca ritual : ouă roșii, carne de miel, brânză, colaci, plăcintă, caș dulce, sarmale.

În postul Sfântului Petru se gătea fasole verde din grădină, salată, lobodă ; în plus, mere de vară, chisăliță de prune sau corcodușe.

După Sfântul Petru se bucurau iarăși de ouă, lapte, brânză dulce, dar și de verdețurile verii.

În postul Sfintei Marii (care era oarecum facultativ, căci nu toți îl țineau) mâncarea obișnuită consta în mere, pere, porumb fiert și copt, castraveți, brânză cu ceapă și mămăligă, fasole fiartă foarte adesea, dovleac fiert cu lapte, varză dulce cu slănină sau sângerete de peste iarnă, scovergi cu brânză sau cu lapte bătut. Câte o sărbătoare aducea pe masă un pui sau o găină, cu tăieței sau friptă.

În dulcele de toamnă de bază erau carnea de oaie sau capră și uleiul din sămânță de bostan și de nuci, combinate cu ce se mai găsea prin grădină.

În postul Crăciunului, fasole albă uscată și fasole verde uscată, varză acră, castraveți murați, ceapă, dovleac copt sau fiert, nuci uscate, alune, cartofi și fructe...

Carmen Mihalache

*Da' foarte mult diferă mâncările de-acuma
de mâncările de-acum șaizăci de ani, foarte mult diferă.
Acu' dacă-i dai cuiva așa ceva zăce că ești strâcat la cap,
ești nebun. Zăce că ești prost, că ești cel mai înapoiat
om...*

*Lumea toată o-nnebunit astăz' după mâncare
tot mai bună. Diferite gusturi să fie... Păi da' nu tot în
stomacu' ăla mere ?*

(Vinereana VasIU)



Mâncăruri românești ...

...de toată ziua

La stână...

Bălmătuca

Puni făină dă cucurez [porumb] în bădic. Bădic e o căldare de ciuhai (tuciul de aiurea); așa-i zăce la noi la ăla din care e făcută ea, că e prohaisos, adică fier neluptător, care nu țâne. Puni făină în bădic și faci mămăliga și când e gata mămăliga, să pune și caș în ea și apăi să mestecă puțânel și iese puțân unt d'asupra. Și aia e *bălmătuca*.

Să măncă cu pită [pâine] ori cu malaoni [turtă din făină de porumb].

Balmoș

Balmoșul se face așa : puni în *tigane* [tigaie] lapte și puțân caș – și lași să fiarbă puțân. După ce iese untu' d'asupra, începi a presăra și făină puțână pi d'asupra. Presari și mesteci mereu, până când să întărește puțân și să face ca cum e ceara de galben. Și să măncă gol, cu lingura, sau să măncă și cu pită [pâine] ori cu malaoni [turtă din făină de porumb].

În sat...

*Merjea tata cu mama la sapă și pă o zî de sapă
îi dădea o legătură de brînză. Și-atîta era, cît e mâinile
mele făcute [căuș]. Și cînd o desfăcea din cîrpa aia și
o-mpărțea... fierbea o oală de prune... sau în caldare,
fierbea la porci... lua de-acolo și punea într-un castron, în
ceva... apa' cînd mîncam cu brînză șinși copii, nu mai
rămînea nimic, nu mai avea ce să mînce, saraci, mîi,
di vai di noi!*

(Niculae Pop)

Zupă de crumpi

Speli doi-trei morcovi, doi-trei pătrunjei, cartofi, îi cureți, îi tai mărunț și pui să fiarbă totul în apă caldă. Când legumele sunt fierte, amesteci două ouă cu brânză și le zlobozi în zeamă. Lași să mai dea o undă. Se mănâncă cu pită. Unele gospodine mai adaugă și rântaș, înainte de a pune ouăle cu brânză.

Zupă de găină

Se curăță găina, se pune la fiert, se pun legumele (morcovi, pătrunjel, varză) întregi. Când carnea este fiartă, strecoară zeama și pune locșă [tăieței]. Se mai fierbe o undă, apoi se mănâncă cu pită.

Carnea, de obicei, se mănâncă cu sos de ai [usturoi] sau cu sos de părădaici [pătlăgele roșii]. Unele gospodine o frig în laboș [cratiță] cu unsoare și o mănâncă cu castraveți acri.

Zamă de măcriș

Primăvara abia așteptam să crească iarba și să să facă măcrișu'. Ne strânjeam mai mulți copii, loam săcuiele și plecam pă crâng la adunat de măcriș. După mâncărurile uscate ale iernii, zama de măcriș era o mâncare aleasă.

Când să umpleau săcuiele, veneam acasă.

Mama mă puneă să-l aleg de iarbă și să-l spăl, iar ea îl opărea și-l străcura. Apoi prăja o dărabă de slănină cu sânjerete și stânjea trei-patru lităre de apă. Îl puneă la fiert cu un pumn de orez și cân' ăsta era fert, să puneă măcrișu'. Să drejea cu rântaș făcut din un deț de uloi cu 2-3 linguri de făină și să stânjea cu zamă de măcriș.

Ciorbă de fasole albă cu fasole opărită

Fasolea verde să opărește. O spălăm, îi rupem vârfurile, se opărește în apă fiartă cu puțină sare și să pune de să usucă la soare. Și noi îi zăcem fasole opărită. Se usucă la soare mai multe zile. Azi, mâine,

poimăine, până să usucă bine, zdroncăniește-așa ca coaja de nucă când îi uscată bine. Și-atuncea se punie într-un săculeț și se păstrează pentru la iarnă.

Iarna se face fasolea asta uscată cu fasole albă boabe și cu os de porc. Să pune la fiert apa, să spală bine un os de porc, carne de porc afumată, să pune la fiert cu fasolea albă. Când sunt pe jumătate fierte, atunci fasolea asta uscată să taie mai mărunțit, așa, să taie două cepe, se pune acolo și fierbe.

Și p-ormă puțin bulion și să face rântaș. Mai dimult făceau femeile, căleau, prăjeau puțină grăsime cu făină, să slobozea cu apă și să punea acolo. Atât îi di bună iarna !

Ciorbă de cartofi cu os afumat de porc

E ciorbă de cartofi cu os afumat de porc și cu frunză de tarcom [tarhon], tarcom acrit, pus la borcan cu oțet.

Să pune la fiert apa, se spală bine carnea afumată, să pun cartofii tăiați așa, cubulețe, două cepe, frunză de tarcom acrită din oțet... Se toacă mărunț și să punie acolo. Să fierb. Ori să face așa, cu două linguri de făină, îngroșală din asta, ori să face rântaș peste ea.

Mama mai făcea cu ou. Deci după ce s-o fiert carnea, cartofii și totul, freca trei gălbenușe de ou, trei-patru, ca să fie bună, că făcea oala mare, le freca puțin cu lingura. Lua din zeamă după ce-o luat-o jos de pe foc și punea peste gălbenușurile de ou. Le freca bine, bine, bine și le turna peste ea. Ș-atuncea bătea și două ouă întregi, așa, cu albuș cu tot, le bătea cu furculița și le lăsa acolo în zeama aia fierbinte. Și ieșea așa, tot bucăți albe-gălbui. Foarte bună și acrită cu oțet.

Tocăniță de pui

Când creșteau puii de găină și erau măricei, se făcea o tocăniță așa de bună, din ceapă, ardei, se călea cu carnea de pui, și când era gata, aproape fiartă, se făcea din două linguri de făină și o cană bună de smântână... se frecau binie și se punia acolo puțină frunză de pătrunjel. O bunătate era, o bunătate !

Muietoare din carne de vițel sau de oaie

[Tocăniță]

Din copilărie mi-o rămas întipărit mirosu' și gustu' muietorei de carne de vițel sau oaie. Mama povestea că la noi în casă nu s-o dus lipsă de carne. Bunu' meu, Liță, era tare priceput și tăia în fiecare săptămână oi sau viței. Carnea o vindea cu kila în sat sau la Hațeg.

Obișeiul o fost preluat și de tata. Mai greu o fost după anii șeptezăci, când nu mai era voie să tai vițai. Să dușeau noaptea prin sate și îi tăiau pe unde apucau, în grajd, în grădină. Totul să făcea pe ascuns și în cea mai mare taină.

După ce era desfăcut vițalu, tata alegea carnea și o dădea mamei să facă muietoare. Carnea era aleasă cu grijă și din mușchii de la picior, dar neapărat trebuia să fie și coaste, pentru că oasele dădeau un gust deosebit.

Să spăla carnea, să tăia în bucăți mai mici și să puna la fript în laboș, iar deasupra să puneau 3-4 șepe [cepe] roșii, sare și piper. Și se puna la foc mic, să fiarbă înăbușat.

Atunci când carnea să desprindea de pe os, însămnă că muietoearea este gata și să sloboza păstă ea 2 linguri de făină subțiată cu apă, să o lege un pic.

Mămăliga nu lipsea niciodată și erau nelipsâte și murăturile (crăstăveți covăsăț' sau șolomade)

Curcubete cu lapte

Se curăță curcubetele de coajă și de semințe, se taie bucățele, se fierb în apă cu puțină sare. Când a fiert, se scurge de apă și se frământă bine cu o lingură, până ce se zdrobește, apoi se pune lapte până se subție ca o zupă, se pune din nou la fiert, se lasă să mai dea o undă. Se mănâncă cu pită. Se dă mai mult la copii.

Perişoare cu pâsat

Se frige ceapă tocată mărunț în oloi de bostan, se adaugă pâsatul cernut și spălat în 2-3 ape calde și se prăjesc împreună. Când s-a rumenit îndeajuns și s-a făcut auriu, se dă la o parte, se adaugă sare, piper și făină de grâu cam o lingură.

Astfel preparat, se pune câte puțin pe frunze de varză, se învelește frumos și se capătă perişoarele

[sarmalele], care se aşază în oală de pământ şi se fierb. Când pâsatul este bine fiert, se adaugă rântaş şi se lasă să mai dea un clocot. Se mănâncă cu pâine.

Chiparcă grasă cu păradăici

Se pune unsoare în laboş [cratiţă], se adaugă ceapă tocată mărunt. Când ceapa e friptă pe jumătate, se pune chiparca [ardei graşi] tăiată tăieţei şi păradăicile [pătlăgele roşii], şi se frig împreună, amestecându-se mereu, până se frig. Se mănâncă cu pită. E mâncare de toamnă.

Mămăligă direasă

Se poate şi cu brânză, şi cu lictar.

Fierbea mama o mămăligă mai moale, şi-atunci într-o cratiţă puneă ulei. Puneă ulei, puneă mămăligă, puneă un rând de lictar şi iar puneă un rând de mămăligă şi iar un rând de lictar şi tot aşa. Şi-o dădea numa' puţin la cuptor. Scotea şi ne puneă pe farfurii să mâncăm.

Şi când făcea mămăligă direasă cu brânză, atunci puneă în cratiţă unt. Puneă unt, puneă mămăligă din aia, mai moale, şi brânză de oaie rasă. Puneă un strat

gros, așa, un strat de brânză, iar un strat de mămăligă, iar deasupra punea unt și smântână. O băga puțin la cuptor și-o scotea. Ce mai mâncam !

Curechi cu perișoare

Se pune ceapă la prăjit în unsoare, se dă dă [se taie cu cuțitul] carnea [de porc, vacă, oaie], se amestecă cu ceapă prăjită pe jumătate, cu creier, sare, piper, pătrunjel verde. Se prăjesc împreună, apoi se pune carne în frunză, se suce frumos, dând o formă lunguiață, se așază în oală rânduri-rânduri, cu curechi între ele, se umple cu apă, și se pune la fiert.

Când sunt fierte pe jumătate, se pune rântaș peste ele și părădaici [pătlăgele roșii] sau bulion. Se mănă cu mămăligă sau mălai.

Cocoradă

În tăvi din alea de cozonac făceau cocoradă, din făina de la porumb cea mai fină. Cernută cu sită din aia deasă, deasă, deasă. Și-atuncea la cocorada aia puneau un lapte bătut, îi zicem noi lapte acru... cu asta să făcea.

Și cu puțină drojdie, tot așa să făcea, și aia era ca o prăjitură, se băga și zahăr în ea. Și atunci aia se punea în tăvi din alea de cozonac, și să făcea... Era dulce, atât era de bună! Știu că abia așteptam să facă cocoradă!

Dac-avea unt de casă, că să făcea, să bătea bătău', cum se zicea la noi, să punea laptele acru acolo, să bătea, să punea lapte cald peste el și să scotea untu'. Apoi dacă avea unt făcut de casă, ungea tava aia cu unt și deasupra tot unt pune, când o băga la copt. Foarte bună era. Când venea primăvara puneau frunză de mărar în ea. Cocoradă cu mărar.

Găluște cu prune

No, tot așa, să punie puțină făină, cartofi fierți, dați prin mașina de carne, se punie un ou, două, puțină sare și se frământă bine, se face un aluat potrivit. Eu pun o lingură, două de ulei, un pic de sare și o lingură de zahăr. Unii pun așa, alții pun ou. Aluatu' să fie puțin mai grosuț, așa, nu chiar ca ăla subțire. Nu di-un dejt, cam de-o juma' de centimetru...

Se-ntind atuncea prunele, la unii le place să le desfacă, scot osu' [sâmburele] din ele și bagă puțin zahăr și o adună din nou la loc și punie pruna. Unii le pun întregi, cu os cu tot.

Se taie aluatu' așa, cubulețe, și să punie câte-o prună pe fiecare bucățică de aluat. Se-adună tăte capetele, se strâng și să face bine-bine așa, se dă p'în făină și se ferbe tot așa, în apă cu sare. Să dau cu pesmetu' rumenit și cu zahăr.

Plăcinte rumânești (dulci)

Se fac din făină de harană [secară] sau de grâu, ouă, lapte dulce, sare, brânză, făină de cucuruz [porumb], lapte acru, zahăr, unsoare.

Se cerne făina în trocuță, se înmoaie cu lapte dulce, ouă, zahăr. Se frământă bine, până ce aluatul face beșicuțe. Apoi se ia câte o bucățică din aluat și se lățește cu drugă o foaie subțire ca muchia de cuțit și de formă rotundă. Se pune apoi scrobu', preparat din brânză amestecată cu ouă, lapte acru, făină de cucuruz și puțin zahăr. Se strâng colțurile la mijloc, apoi se pune pe tigane [tigaie], care a fost unsă.

Se frig pe o parte și pe alta, se scot pe un taler una peste alta, ungându-se între ele cu unt de oaie, care intrând în ele le înmoaie. Cine are, le presară cu zahăr și le mănă cu lapte dulce.

Scovergi dulci

[Clătite]

Se sparg ouăle într-un blid mai mare sau într-o oală. Se pune făină de trei ori mai multă, adică la un ou trei linguri de făină. Se bate bine la un loc, până ce face aluatul beșicuțe, apoi se subțiază cu lapte dulce sau cu apă, mestecând mereu până ce se face ca o smântână.

Se pune câte puțin în tiganele [tigaia] unsă cu unsoare și se coace la foc iute. Se scot unele peste altele și, când sunt gata, se umplu cu solvăiș [magiun] sau cu brânză de vaci sau cu dulceață.

Plăcintă cu prune

Mama ne făcea plăcintă cu prune. Lua o tavă, atuncea nu să folosa ulei, eu nu știu în copilăria mea, numa' ulei de dovleac verde sau de nucă. Da' nu ăsta care-i acuma. Să unja o tavă, mama o unja ori cu unt, că făceam unt acasă, de la vaci, până-i lumea aveam..... Din aluatu' ăla de pâine puneă acolo cam de două degete-n tava aia.

Aduceam prune, mă duceam la fântână, le spalam, scoteam osu' din ele, le puneam mama p-on ciur, să să scur-on pic, știi ? P-ormă le prindea un pic în mână, puțin le strângea, nu puneam zahăr ca acum. Acu' toată mâncarea, dacă nu-i zahăr să-te-neci în el, nu-i mâncare ! Da' un pic de zahăr pe ele, puneam aco' p-aluatu' ăla, le nivela așa cu mâna, altu' aluat pă deasupra, și spărgea un ou și-l bătea bine, bine, bine și puneam un strop de zahăr în el. Numa' bagam cuptori. Zahăru' ăla ce conta ? Conta că deasupra să făcea cărămizie, el să carameliza, să roșea un pic, și-i dădea un pic de aspect frumos deasupra. Atunci, caldă, mâncam.

Meleiori

Făceau un aluat așa, ca de gogoși, un aluat frământat bine, cu ou, cu lapte, un aluat potrivit. Se puneam așa, făină, se făcea un aluățel cu puțin lapte, puțină drojdie și puțin zahăr și se lasă puțin să crească aluățelu' ăsta. După ce-o crescut puțin, atunci să puniau acolo 2-3 ouă, se puneam vanilie, să aibe gustu' bun de vanilie. Și se frământa cu lapte calduț.

Se face un aluat potrivit, ca să poți să-l întinzi cu drugă pe tablă. Așa. După ce se dospea puțin, se întindea pe tablă, așa, mai subțirel decât o jumate de

deget. Și se ungea cu unt.

Untu' se freca cu zahăr și cu vanilie. Unt de casă mai demult, făceau unt acasă. Se freca bine-bine ca o spumă, untu' cu zahăr și cu vanilie... Și aluatu' ăsta întins, așa, mare cât era tabla, se ungea peste tot cu unt...

Și pe urmă se lua din partea de ici din față și se răsucea. Se răsucea, răsucea, se făcea ca un sul, așa. Și p-ormă se tăia de 5-6 centimetri și se așeza într-o cratiță, așa, tot în picioare să stea. Cu tăietura în sus. Așa roată, roată, roată, până se umplea cratița. Se dădea la copt.

După ce era pă jumătate copt, într-un litru de lapte se punea zahăr, să fie dulce, se puneau încă două vanilii. Și-atunci laptele-ăla clocotit bine să turna peste melcișorii ăștia, să trăgea cratița din cuptor, să turna peste ei și să dădea din nou la copt. Să lăsa până se rumenea bine deasupra. Să scoteau afară și-atuncea, calzi, să desfăceau. S-așezau în tavă. Și nu se lipeau din cauză că aveau untu' și se lăsa grăsimea. Ei se clocoteau așa, în grăsimea aia.

În cameră

Pești de râu marinați

Pești din ăia micuți di pârâu, îi puni la borcan soțu' meu... Îi curăță, le taie capu'... îi țâne la soare câtva timp, pă urmă îi înșiră pă ață... Apăi i-o legat pă bâte și o pus să le deie un fum. După ce numa' un fum le dă, mai mult cu pară, așa, îi ie de-acolo, îi așază în borcânele. Acolo pune foi de dafin, ceapă, usturoi, boabe de piper, bulion... și oțăt. Ulei deasupra dup-aceea, cât să îi acopere până sus.

Căpăcește borcanele și-i așezăm în dunst: o cratiță mare, și puniem zdrență die pânză didisupt, și deasupra coperite iară și... pun și capac. Și după ce încep să fiarbă, trii ore trăbă să fie lăsat, așa, da' la foc încet. Și când le iai jos, lași să să răcească. La câți o dat să guște, o zâs că-s mai buni ca ăi di prăvălie! Nu știu cum îs, că di mânecat, eu nu mânânc pești.

Ardei pentru umplut

Îs două metode: dacă îl opăresc [ardeiul gras], îl așez frumos în pungi și-l pun la congelator. Dacă îl pun la borcan, atunci în fiecare ardei pun câte o bucățică de hrean. S-așază frumos în borcan, se punie apa clocotită, care s-o aruncat peste ei înainte ca să se înmoaie, se completează. Pun la un borcan de trei litri cam trei linguri de sare și o bucată de hrean... Le pot capsă, borcanele. Și care au gura mare și nu să pot capsă, să leagă cu celofan. Și atunci untură de porc se topește și așa fierbinte se punie peste apa de la gura borcanului, să solidifică și mi-a astupat tot. După-aceia le pun celofan.

Caș la puțină

Deci se pune numa' caș felii. Orice caș se spală, se sarează, se așază în puțină și după-aceia se face saramura. Și-atâta sare se pune, până... Se probează cu un ou : dacă oul stă deasupra, înseamnă că apa e sărată. Așa să probează. Toarnă după-aia saramură peste caș. Într-o puțină cu capac.

...de post

Da' știu eu di cân' eram eu tânără, cân' m-am măritat.... Aveam vacă cu lapte și... nu numa' eu, tăta lumea avea. Cât era postu', strânjeam laptele... da' nu gusta nimeni, niși copiii, cât era postu'...

(Saveta Ciovicaru)

Ăi de mine, cînd îi post, dacă nu ne ține la regim! Face zamă de sălvăiș cu mămăligă, atât! Pe cuvântul meu, nevastă-mea, uite... dulceață, nu sălvăiș, că nu mai facem sălvăiș, da' dulceață de prună. O pune în castron și toți mîncăm. Cu apă, cu un pic de zahăr... Și cu mămăligă. Sau cu mălai.

(Niculae Pop)

Când venea posturile, de exemplu postu' Paștelui, se punea presa de ulei la Bărăști. Toată lumea... toate nouă sate, ba veneau și din altă parte, Silvașele, Nălațu', Hațegu', veneau la presă la Sînpetru, ca să facă ulei de sămânță de dovleac. Asta se mânca în post foarte mult. Prăjau și mâncarea cu el.... Mama, fie iertată, făcea ulei, de-abia așteptam să vină cu uleiu' de la Sînpetru, ne punea în farfurie ulei, punea puțină sare și făcea mămăligă caldă. Vai, ce bună era!

(Cornelia Dobrean)

Zupă de mazăre albă cu mazăre opărită

[Mazărea este fasolea boabe, iar mazărea opărită este fasolea verde opărită și uscată din timpul verii pentru iarnă]

Se alege fasolea și se spală în două ape sau, dacă este veche de un an, se pune de cu seară la înmuiat în apă rece, iar a doua zi se pune la fiert cu apă rece. Când este fiartă pe jumătate, atunci se pune mazărea opărită, care se spală bine în 2 -3 ape călduțe și se fierb împreună.

Se adaugă sare, piparcă [boia roșie], oțet și rântaș, se mai lasă să dea un clocot, apoi se răstoarnă în blid. Se mănâncă cu pită sau cu mămligă.

Zupă de napi

Napii [cartofii] se curăță, se spală, se taie, se pun la fiert. Când sunt fierți, se adaugă rântaș făcut cu oloi de curcubătă, se pune și oțet, după gust. Se mănâncă cu pită.

Chisăliță

Să făcea țuică multă la noi din prunie, acum nu mai sunt, da' mai dimult erau livezi de prunie, fiecare casă avea grădina cu pruni și se duceau la cazane și făceau țuică. Păi nimeni nu venea acasă de la cazan fără *chisăliță*.

Adică după ce s-o terminat de fiert o căldare de țuică, să dădea drumu' să curgă prunele-acelea cu zeama și fiecare om își strângea într-un butoi chisăliță din aia. Așa, cu oase [sâmburi], cum era. O aduceau acasă și-acolo puneau rug, spini din aceia de la poroabe [măceșe]. Și s-așezau jos în butoi crengile alea și pă urmă să turna acolo chisăliță. De ce să puneau crengile ălea? Că tot ce era gros și oasele să oprea deasupra și zeama curată să ducea în jos. Și jos se-așeza o zeamă roșie și puțin grosuță, pentru că miezul de la prună se ducea tot acolo jos în zeamă.

Și jos butoiu' avea o cana. Și-atuncea țânea butoiu' ăla acolo, afară, la rece, și când avea nevoie să ducea și dădea drumu' și scotea chisăliță. Chisăliță cu mălai sau chisăliță cu mămăligă, era foarte bună, puneă puțin zahăr în ea și era foarte bună.

Mazăre frământată

[fasole frecată]

Mai făceau... noi zicem acumă „fasole frecată”, mai demult nu ziceau așa. Zăcea mama: „facem acumă mazăre frământată”. Fierbea fasole albă în zeamă până scădea. Noi acumă o măcinăm, zăcem că-i fasole frecată, atunci nu așa o făceau.

În oala aceea în care-o fierbi, mai scoteau puțin din zeamă, ca să fie doar cât era peste ea, și-atunci c-o lingură de lemn atât o freca, mult, mult... Mazărea aceea se fierbea cu sare și-o foaie de dafin. Da' pe urmă când o pregătea, o freca binie c-o lingură de lemn, toca usturoi mult, punea usturoi în ea, o freca încă binie, binie. O așeza-n castroane și punea deasupra ceapă călită cu boiaua. Și c-un ulei mai mult, așa.

Păsat de post

Păsatul era porumb, nu măcinat la moară, că fiecare familie avea piuă. Piuă era ca un mojar, dar mult mai înalt, cam până la mijlocul omului, și avea un mai cu care se frământa porumbul bine și se cernea printr-o sită, printr-un ciur. Apoi se fierbea. Știu că se amesteca mult acolo ca să nu se prindă, se punea multă apă să rămână mai gros. Dacă era post, se punea zahăr sau miere peste el și dacă era de dulce, puneau lapte, păsat cu lapte.

Sarmale de post cu păsat

Și p-ormă sarmale... Sarmale de post cu păsat, că atunci nu era soia ca acum. Merjea oamenii la moară, făcea făină de mălai și făcea și păsat. Și să făceau din păsat. Foarte bunie ! Tot așa, păsatu' cu ceapă multă călit, cu boia, cu puțină sare... și pi urmă, să făceau sarmalele, s-așezau în cratiță, să puneă varză... Da' fără slănină, de post...

Cîr de făină de secară

Se pune făină în blid, se pică câte puțină apă, frecându-se cu mîna. Se obțin găluști mici ca alunele, care se fierb în apă cu sare, într-o oală. Când sunt fierte, găluștele se răstoarnă și se pune peste ele oloi și zahăr. În zilele de dulce se fierb în lapte.

Curcubete de poșt

Se curăță curcubetele [dovleacul, bostanul alb] de coajă și semințe, se pune la fiert cu apă rece și puțină sare. Semințele uscate se pisează în pîuă, se cern și se obține o făină. Când curcubetele este bine fiert, se amestecă bine până se face ca o pastă, apoi se adaugă din făina aceea puțin câte puțin, mestecându-se ușor, și oloi, tot de bostan. Se mănâncă cu pâine, vara.

Brusture cu rântaş

Se curăţă foile de brusture [foi de varză verzi], se spală în apă rece, se sucesc foile rotund, se taie ca tăieţei sau puţin mai mare, se freacă cu sare, ca să se cureţe verdeaţa, apoi se opăresc şi se pun la fiert cu apă caldă şi sare. Când sunt fierte, se pune rântaş, se mai lasă să fiarbă o ţară, se adaugă oţet şi se scade puţin. Se mănâncă cu mămăligă.

Bureţi de pădure în laboş

Bureţi de pădure iuţi se curăţă, se spală, se opăresc puţin şi se pun la fiert. Când sunt fierţi se scot, se toacă mărunţ şi se frig în laboş [cratiţă] împreună cu ceapa, care a fost prăjită pe jumătate. Se mănâncă cu mămăligă în postul Sfintei Mării.

Scorergi aere

Se înmoaie drojdiuţa cam de un leu într-o cană cu lapte [1/4 litru]. Se adaugă făină de grâu şi se mestecă bine până ce face băşici. Se lasă să dospească

la căldură. Când a dospit, se ia câte puțin, se lățește cu druga și se coc ca și scovergile dulci. Se pune puțin zahăr pe deasupra.

Lictar de prune

Lictaru' de prune, mai demult, când eram noi copii, așa să făcea: să culegeau prunele... prune bistrîțe. Să spălau, să scotea osu' din ele, să punea-n căldare de aramă. Punea mama trei petre de la râu, așa, cât un pahar, le punea în fundu' la căldare... Avea un mestecălău, era făcut din lemn, c-o coadă lungă, cu care mesteca. Și-atunci prunele alea desfăcute le punea peste pietrele ălea, un pic de ulei punea acolo jos în căldare...

Făcea focu' sub căldare și s-apuca să tot mestece cu mestecălău', ca să nu să prindă. Ele-ncepeau să fiarbă. Când începeau să fiarbă, lăsau zeamă și se mai subția. Și mesteca, mesteca vreo patru ore la o căldare, ca să iasă foarte tare și gros. Mesteca până când coaja de la prune să răsucea, așa, și căpăta o culoare așa, un albastru închis.

...de sărbătoare

*La **Anu' Nou** zăcea că nu-i bine să mânci
carne de găină, supă de găină, că răcăi tăt anu' și dai
'napoi ca găina!*

(Cimentu Szusana)

*La **Bobotează**, când venea preotul cu
stropitul, se puneau un blid cu grâu, un blid cu fasole
boabe - cu mazăre zicea la noi - și un blid cu poame, ca
să stropească din toate. Și din acestea, din mazăre și din
grâu, se puneau în boabele care se semănau, pentru a fi
sfințită recolta. Și lumânarea se stingeau în blidu' cu grâu.
Și, dacă să luau multe boabe de grâu pe ceara încălzită
de la capătul lumânării, era un an bogat, dacă se luau
mai puține, atunci anul era mai sărac.*

(Zinuca Gligor)

Aitele

Ultima săptămână înainte de postul Paștelui e **Săptămâna Albă** și cu două săptămâni înainte e **Lăsatu' Secului de Carne**, când se fac răciturile, *aitele*, așa se zic la noi.

Se fac răciturile, se fierb vinerea... Deci se punie carne multă de porc afumată, să punie șorici de porc, deci carnea cu os cu tot, așa cum o fost pusă la fum. Și se spală ăstea binie-binie, să pun la fiert în apă, să fierb mult, vo' patru-cinci ore, până seacă apa de vo' palmă, așa. Atuncea să iau jos de pă foc.

Zeama aceea se strecoară, să rămână așa, limpede, albă, carnea se ia de pe oase, zeama se împarte în mai multe castroane, se punie carnea, se punie usturoi foarte mult în zeamă, înainte de a fi strecurată... Și-atunci se așază în castroane. De obicei să punie mai dup-o oră după ce s-or așezat în castroane, după ce prinde puțină pojghiță, așa... Se pune puțină boia roșie, s-arate așa, o față frumoasă, și-atunci sâmbăta dimineața să face un mălai.

Mălai

Mălaiu' să face așa: făina de mălai să puna într-o trocuță, așa făceau mai demult femeile. Aveau din lemn făcută, așa, mai micuță, ca o troacă. Și puneau acolo făina, o opăreau cu apă fierbinte, amestecau bine c-o lingură de lemn, o lăsau să se mai răcească puțin și făceau în ea un aluat așa, din 4-5 linguri de făină de grâu, cu puțină drojdie, cu puțină apă. Făceau un aluățel și lăsau acolo.

Când o-nceput să crească, să dospească aluățelu', să puna puțină sare și să frământa mălaiu'. Se lăsa după ce se frământa, se uda mâna și se dădea frumos pe deasupra un pic, să fie umedă, se presăra făină de grâu, se acoperea cu o cârpă albă și se lăsa să dospească un pic. Când începea să crape coca, înseamnă că s-o dospit mălaiu'. Să puna în tavă și deasupra tot la fel, se uda mâna și se uda puțin mălaiu', și cu puțină făină presărată de grâu, să facă o pojghiță deasupra. Și-atunci să puna la cuptor să se coacă. Să cocea și să făcea deasupra rumenă și frumoasă, ca un tort.

Și-atunci se tăia bucăți, așa, mai mari, și se dădea de pomană. **În sâmbăta morților [Lăsatul Secului de Carne]**, atunci se dădea de pomană. Un castron de, aite ș-o bucată de mălai. Așa se dădea.

Și tot așa, se făceau muulte, și apoi iară, în sâmbăta aia se dădea de pomană. Se făcea și pentru casă și se dădea și de pomană. **Plăcinte cu scrob.** Plăcintele mărunte sau **plăcintele cu scrob.** Tot alea sunt.

(Cornelia Dobrean)

Plăcinte cu scrob

[Plăcinte mărunte]

În cealaltă săptămână, când să zice **Săptămâna Albă**, atunci în sâmbăta aceea să fac **plăcintele cu scrob.**

Alea tot așa să fac, din făină albă de grâu. Să pune într-o trocuță sau un lighenaș, se face un aluat din apă, cu drojdie, plămădeală, se lasă puțin să crească, p-ormă să punie sare. Nu prea să punie zahăr. Se frământă, se lasă să dospească aluatu', da' nu prea mult, pentru ca să fie nu un aluat așa, crescut-crescut, să fie mai întins.

Se face scrobu'. Acela se face din făină de mălai, opărit cu lapte dulce, lapte fiert. Deci se opărește bine făina aia, pe urmă se lasă puțin să se mai răcească, se punie acolo lapte acru, cum e acum iaurtu'... Se punie

o cană bună de lapte acru, se pun 4-5 ouă și brânză de oaie, numai de oaie. Se dădea pe răzătoare și să punie acolo, se puneau o vanilie-două... Și acela era scrob.

După ce în fine o crescut aluat, se lua așa, cât o cănuță din aluat, se-ntindea o formă rotundă mai mare, se presăra cu făină, se-mpătura o dată așa, în două, pe urmă încă o dată în partea ailaltă și p-ormă în șase se-mpăturau. Și colțurile veneau tăiate cu cuțitu' așa, ca un romb. Apoi se desfăcea aluatul acesta pe un tocător din acela de lemn și se-ntindea scrob peste el. Se puneau două-trei linguri de scrob și p-ormă se-adunau colțișorii ăia spre mijloc. Se-adunau, unu' din partea stângă, unu' din partea dreaptă, unu' din partea din față, până se adunau toți colțișorii ăia spre mijloc. Și-atunci se puneau frumos la copt în tigaia cu ulei, se coceau... Bune, vă spun, bune...

În ziua aceea se făcea mâncare foarte bună pentru că nu se mai mânca 40 de zile mâncare de dulce. Și seara, când toată familia s-aduna în jurul mesei, se gândeau la recolta viitoare. Și înainte de a mânca, tămâiau masa și făceau rugăciunea. Apoi mie, care eram copilul din casă, îmi puneau în palmă din fiecare fel de mâncare.

Eu stăteam cu palma întinsă și-mi puneau carne friptă - la noi se zice pecine, că păstrau pecine de porc în saramură până la lăsatul postului de Paști. Și-mi puneau pecine din aia sărată și friptă în palmă, îmi puneau sarmale, plăcintă cu brânză și pâ urmă mă ținea unul din membrii familiei, bunica sau mama, de ochi, să nu văd, și mă duceau afară în grădină și îmi spuneau să pun la păsări și să spun: „Na, pasăre, menaja ta, să nu strâci bucatele mele“. Și prin asta, deci, dădeam porția păsărilor și nu mai aveau voie să vină să-mi strice recoltele.

(Zinuca Gligor)

În afară de Crăciun și de Paști, cea mai așteptată sărbătoare pentru copiii din Bărăști este **Sântoaderul**. Însoțatul este numai sărbătoarea lor. Mamele se întrec în pregătitul colacilor împlețiți cu crește.

(Szakacs Mikeș Silvia Oprița)

Colacii de Sântoader

Să cern cam 5 kile de făină cu grijă și se pun în troacă. Într-un colț se moaie cu apă caldută două linguri de sare și drojdie cât o nucă. Când să dospește, să începe frământatul și să toarnă apă caldă (pe rând) până se obține un aluat nu prea vârtos. Să frământă până asudă grinda [transpiră fruntea] și se desprinde de pe mână aluatul până rămâne curată. Să lasă la dospit ca și pita de casă.

Să fac apoi suluri de aluat lungi cam de două palmi și jumătate și să împletesc, apoi pe fiecare să pun creste făcute din fâșii de aluat late de două degete și lungi de un lat de palmă, tăiate pe o parte în fâșii. Să răsucesc ținând de partea de jos și să împlântă în colac. Se coace în cuptor la fel ca pâinea.

Duminică dimineața începe agitația. Copiii se scoală de dimineață, mama desprinde cu grijă creasta și o subțiază în partea de dedesupt și se înfige în ea o floare de mușcată, un ghiocel sau o viorea pentru frumusețe și pentru a se deosebi între ele.

*Copiii se strâng la râu împreună cu mamele. Pe un mai (cu el se spală rufele la râu) se pun crestele pe acelaș' rând. Să scufundă maiul în apă. Copilul a cărui creastă plutește pe apă cel mai repede devine **soțul** sau **soața mare**. Întregul alai va merge la casa soțului sau soaței mari, unde sunt serviți cu prăjituri și sirop.*

(Szakacs Mikeș Silvia Opreța)

*La noi în casă să sărbătoresc și Paștile ortodoxe, și cele reformate. Asta m-a făcut să pregătesc și mâncărurile tradiționale ungurești, alături de cele românești. Baigli nu lipsește de pe masă la **Paști** și la **Crăciun**, dar nici nu poate fi comparat prin bunătate cu nici o altă prăjitură.*

Soțul meu mi-a spus că numai atunci este reușit, când foaia de aluat va fi mai subțire decât crema.

(Szakacs Mikeș Silvia Opreța)

Baigli

[Cozonac]

Am amestecat 3 căni de făină cu 2 linguri cu vârf de margarină și cu un pahar (de apă) de lapte, am mai adăugat 4 gălbenușe, o lingură și jumătate de zahăr și un strop de sare. No, și acum muncește! Frământatul este gata numai când în aluat apar bășici. Se întinde apoi în foaie subțire de un deget și se împătură în trei de la dreapta spre stânga și apoi de la stânga spre dreapta și se îndoaie pe jumătate. Se lasă să se odihnească o jumătate de oră. Se repetă încă de două ori împachetatul.

Se împarte în 16 părți și se întinde fiecare parte subțire, ca și foaia de tăieței; peste foaie se pune crema și se rulează. Jumătate din foi se umplu cu nucă și jumătate cu mac.

Crema se face așa: se fierbe un sirop dintr-o cană de lapte cu două căni de zahăr și în clocot se pun 3 căni de nucă măcinată, o mână de stafide, o lingură de cacao și coajă rasă de portocală.

Ouă răpșite

Acum să fac cu diferite culori. Atuncea o fost numa' roșu (...), nu cum să cumpără acuma culori, albastru, verde, galben. Pui ouăle la fert, pui jos un strat de coajă de ceapă, puniem ouăle și deasupra iară niște coji de-alea, foi di ceapă uscată. Și-apăi până ferb ouăle, apa să roșăște și ouăle devin așa, un roșu-marونیu, frumoasă să fac...

Pui un pic di oțăt și puțin sare. Cică dacă pui sare și oțet să fac culorile mai stridente, mai bine să vede. Țin mai bine.

*Ouăle roșii, să zâce, aia o spus și la biserică...
că Fecioara Maria, când l-o răstignit pe Iisus Cristos, o mers și ea la cruce. Și cum s-o nimerit de-o avut ouă la ea, le-o lăsat jos la cruce, la picioarele lu' Iisus. Și ea cum o plâns și s-o tânguît după el, di la Iisus o picurat stropi de sânge și o căzut pă ouă și ouăle s-or roșit. Și zâce că de-atuncea or rămas ca să roșești ouă când îs Paștele.*

(Cimenti Szusana)

La **Nedeie** [sărbătoare locală, ce ține la o săptămână, două după Sfintele Paști sau la Ispas ori Rusalii, la o dată diferită de la sat la sat]...era **praznic**. Atunșea să fășea mâncare ca să vină neamurile. Care avea neamuri multe, fășea în oală mare de pământ.

Noi aveam niște oale mari di pământ... care le-avem în pod, și-acu le păstrăm, da' sunt găurite. Când le-a văzut mai întâi copiii, cu bunu', că cu el am petrecut mai mult, că tata era în război... zâc: „Aștea ște oale-s așă mari?” „Ăștia-s oale de praznic.” Credeam că praznicu-i șeva, un material din cari e făcut!. Că nu să mai vorbea de praznic, să vorbea de nedeie. Denumirea asta o cam dispărut, cu... venirea lucrurilor mai moderne... Oală de praznic! Da' m-a făcut să-nțăleg că într-aia băgau varză. Cureți. Slănină... Sînjerete, cum fașem aișea, fără sânje.

Venea neamurile din satele din jur. Aia trebuia să-i pui la masă, să să bucure de întâlnire. Cu ocazia asta să-ntâlneau mai mult, la nedeie. După ște să ospătau acasă, veneau la hori.

(Doenel Vulc)

Chiar aișea, la Munții Banatului, la Țarc, este-un vârful, să cheamă Vârful Nedeii. Nume dat de păstori. Și acolo știam că păstorii fac **nedeia** asta. Taie miel și-l coc în jărat. E șeva care să fașe greu. Dară cu ocazia asta să fașe mâncarea asta speșifică, di miel tăiat, umplut

(Doenel Vulc)

Miel umplut

Să scot măruntaiele, și-apoi îi umplut cu condimente de care-aveau șiobanii: sare, usturoi, ardei, dacă să punea... Și cu piele cu tot, îmbrăcat în jaratic, și stătea acolo pân' să coșea [cocea]. Și spunea unu' cu care-am vorbit că e o delicateteșă cari nu să poatie sămăna...

Vineau părinții di la târgul de la **Rusalii**. În oală nouă, de pământ, adușeau șireșe. Asta era pintru noi bucurie. Vineau bănățânii cu căruța cu coviltir. Acoperit cu rogojină sau alt material, ca să nu ploaie. Ș-acolo, șireșăle-n vrac. Și lua de-acolo cu litra. O litră... Asta era pentru copii la Rusalii Cer [Raiul]. La noi, chiar dacă erau, nu să coșeau așă iuti.

(Doenel Vulc)

Virșli

Carnea de oaie, să făcea virșli. Și pă mațe foarte subțiri de oaie. Se măcina carnea de două, de trei ori, cum era mașina, trebuia mărunț-mărunț. Și atuncea să făceau virșli, se băga piper, boiaună, grăsime, carnea foarte grasă de la oaie. Și să făcea o pastă, amestecată, moale-moale să fi fost, și să făcea un cuptor așa din cărămidă, roată, jos să făcea foc și deasupra să puneau bețele pe care să puneau virșli la afumat.

Virșli să făceau mai mult la **Rusalii**, când e **nedeea**. Și aici la noi în sat să făceau, da' mai puțin, că la noi în sat s-o ocupat mai mult cu creșterea la boi, cai, vaci. Și porci. Oi creșteau mult Bărăștiu, Sânpetru și Săcelu. Și Buciumenii. Deci virșli să făcea în toate satele.

Dar cei mai vestiți virșli din zona noastră sunt la Sălaș. Și la Bărăști să făceau. Și aduceau și de vânzare. Mai acuma, încoace, când la noi nu s-or mai ținut oi, bărăștenii veneau și aduceau și carne, tăiau oi sâmbăta și veneau de joia și întrebau : vreți carne de oaie, vreți virșli? Ei făceau și vindeau, aduceau câte-o

*juma' de oaie, câte un picior de oaie, care cum cumpărau.
Că să făcea foarte mult mâncare de varză cu carne de
oaie, foarte bună.*

(Cornelia Dobrean)

Tutuloane

Să face din trei ouă și trei linguri de zahar, drojdie cât un burice de dejt [deget] înmuiată într-o finjie [cană] de lapte, puțână unsoare de porc, făină cât cuprinde, ca să să poată întinde o foaie ca de locșă [tăiței]. Să întinde aluatu' pă masă, să taie fășii lungi, să fie înguste de trei dejete și să rulează pă sticle de o litră unse cu unsoare. Peste aluat să pune ou bătut, ca să-i dea luciu la coacere. Să coc cu grijă în cuptorul de pâine, să lasă la răcit și reci să scot di pă sticlă. Nu să umplu. Să pun în corfa [coșul] dusă de uspăcioni [nuntași] la **uspăț** [nuntă].

Atunci începuse moda... nu știu cât aveam eu, vreo zece ani... să se facă torturi la nuntă. Nu oricare femeie din sat... Era una, a lui Ferbar... erau mai domnoșei, nu țâneau animale, se ocupa cu vopsitul la lână domnul Ferbar. Și doamna pregătea foarte bine mâncarea. Făcea **torturi**. Aproape toate femeile din sat, până să-nvățasă p-ormă ș-ale noastre să facă d-estea mai domnești, cum zăceau, tot la doamna se duceau.

Și zăcea mama: „Să mă duc la doamna Ferbar să-mi facă o tortă **trunchi de copac**”, cum să zăcea. Și atunci tava asta a fost împodobită cu asparag roată și pe mijloc îi pusese torta asta mare, „trunchi de copac” era... Un tort lung, așa, rotund, tăiat la capete chiar cum se taie lemnul, așa, pe pieziș și-ntr-o parte, și într-alta. Și făcuse din spumă de ou ciuperci albe și cu ceva roșu, un colorant, o pus niște pete așa, ca ciupercile să fie... Culoarea tortului era din cacao, ca să fie maronie... Și fețele la lemn tot așa, maronii și date cu o furculiță niște linii, ca să apară cum e lemnul. Foarte frumos!

(Cornelia Dobrea)

Fiecare familie ducea înainte de începerea nunții: femeia un coș în cap, cu găină tăiată, cu o țigară în gură, cu vinars și cu plăcintă, iar bărbatu' un pom împodobit, cu mere, cu panglici, cu tot felu', care se lăsau la casa mirilor și era descărcat în luna de miere. Mâncau mirii merele și ce aveau...

Puneau și un fel de **cojiți**, care se făceau la noi, un fel de prăjiturile dintr-un aluat mai tare, și le puneau ochi din neghină, erau ca păsările făcute, și din alea legau cu ață în pomul care se ducea la nuntă. Și, deci, eu m-am gândit, nu știu, nu mi-o spus nimeni, dar m-am gândit că era vorba de pomul oprit din Rai. Că se duceau și mâncau mirii din acel pom. Și după ce era descărcat la casa mirilor, mergea fiecare femeie și i să da înapoi coșul cu care a dus mâncarea și pomu', și-l luau înapoi.

(Zinuca Gligor)

Bunicul mă lua cu el de mică la toate **pomenile morților**. Abia așteptam să mă duc să mănânc curechi, curechiul ca la pomană, zicea, nicăieri nu-i mai bun. Se fierbea într-o oală mare și nu știu dacă avea ceva carne, nu-mi amintesc să fi avut, dar avea un gust deosebit. Cu pâine caldă, făcută la cuptor, cam asta era pomana morților de atunci. Curechi cu pită și plăcinte cu nucă, ca un cozonac, învârtite la cuptor.

Când era de dulce erau și sarmale, dar când era post mai făceau lângă curechi mazăre, cum zicem noi, albă, frecată. Și puneă pe deasupra ceapă prăjită și se mânca împreună cu curechiul.

(Zinuca Gligor)

De sărbătorile de Crăciun, mâncarea tradițională era „pasta suta”, cu ton, „formagio”, „pomodoro”, „brodo”, și bineînțeles nelipsitul „vinno”.

(Eugenio Umberto di Gaspero)

Pasta suta

Sunt tăieței de casă, astăzi macaroane; după fierbere se strecurau, se adăuga ulei de măsline, cașcaval ras, cârnați de casă tăiați cubulețe și bulion. Aceasta era mâncarea preferată în noaptea de Crăciun.

Mâncăruri ungurești ...

Lucskoş kápošta

[zamă de varză dulce]

Se face vara din varză dulce ciorbă, lucicoci, cum îi zic ungurii. Lucicociu' ăsta să face aşă : să punie apa la fert, cu carne, că cu aia-i bună. Puniem carnea în apă să fiarbă, sare, ceapă şi când îi carnea cam pă jumătate fiartă, atuncea tăiem varză, cât crezi că vrei să fie ciorba... zama, cum să zăce, că pă ungureşte așa-i zăcem, zamă: mai groasă, mai subțire.

Şi dup-aceia facem un rântaş, numai făină cu grăsime sau cu ulei. Şi punem puţină boia... Şi-o slobozâm cu apă. Şi p-urmă turnăm rântaşu' în mâncare şi potrivim de sare. Puniem cimbru şi mărar, potrivim de sare şi ăla-i lucicoşu'.

Lucicoşu' acesta, cum zăcem noi la Sîntămărie, cum zăc pe sate, zamă de varză dulce, noi zăcem *lucicoş*. Să face şi cu carne de oaie, carnea de oaie e mai grasă. Să spală bine, să pune într-o oală apă la fiert, carnea să pune la fiert, acolo cu sare... Când îi pe jumătate fiartă, varza să toacă mărunţ şi să pune acolo.

Da' dacă-ți place mai scăzută, să lasă mai scăzută, dacă-ți place mai cu zeamă, pui apă mai multă.

Și-atunci tot așa, puneam bulion, da' mai puțin bulion ca la lucicoșu' gol, fără carne. Și iar puneam acolo un pic die mărar, un pic de cimbru...

Ráposztalé leves *[zeamă de varză acră]*

Să pune carnea tăiată bucăți mărunte la fert, carne de porc. Potrivită, și grasă, și slabă. Cui i place, și slabă. Și să pune apa la fert, când ferbe apa baji carnea să fiarbă...Storci un pic de varză acră, ca o jumăta' di căpățână de varză și pui și aia la fert. Și să face ori rântaș, ori slobozală.

Eu mai mult am făcut făină amestecată așa, frecată cu apă. Și când iera subțire și fiartă varza cu carnea, îi dădeam drumu'. Puneam și-o ceapă tăiată în zeama asta să fiarbă... Da' în apă să fiarbă carnea ! Și varza numa' când băgam slobozala asta, cum îi zice, atunci o-năcream cu zeamă de varză.

Și o potriveam de sare și puneam un pic de boia

făcută separat, într-un pic de grăsime. Într-un lăboșel mic puneam o țără grăsime și un pic de boia, dacă nu făceam rântaș. Da' altfel să bagă în rântaș boiaua, dacă faci cu rântaș. Și potriveam de sare, puneam zeamă de moare... să fie ciorba potrivit de acră.

Și asta era mâncarea pe care-o dădeam în ziua când să taie porcu'. Și creierii de porc tot acolo îi băgam la fert. Cu mămăligă, cu mămăligă mâncam.

Krumpli gujaș *[gulaș de cartofi]*

Din carne faci tocăniță bună de cartofi. Când îi iară carnea aproape fiartă, baji cartofii și slobozi cu apă și pui sare cât trăbă... Nu să pun foi de dafin... Și păstă ea poți să pui slănină friptă sau cârnaț, ori cârnaț fript, chiftele... ceva deasupra și aia vine așa, ca o mâncare mai scăzută, mai groasă. E de carne și înmulțită cu cartofi. Ăsta-i gulaș.

Ráposztás (aska)

[varză cu tăitei]

Cum se face varza cu tăitei? Păi să fac tăitei obișnuiți, ca de supă, cu mână, nu cu mașina, ca în zâua de astăzi... Și să taie fâșii de un deget și pă urmă să taie-n pătrățele. Și să ferb în apă sărată, se scurge... Până când să fac tăităii, varza să taie mărunț, și să taie o ceapă, și se călește bine varza până să moaie. Fără să pui apă. Așa, numa' în grăsimea ce lasă varza și untura aia...sau ulei, ce iestă.

Și când îi gata, atuncea să pune și un pic di piper pă varză. Și după ce ai străcurat tăităii, să amestecă cu varza, să sărează după gust și să amestecă. Și atâta-i varza cu tăităi, n-ați mâncat niciodată ?

Papricaș cu găluște

Să mai fac un fel de găluște din făină de grâu, faci o tocăniță bună de carne, ceapă călită, ardei călit, puțină boia...Le călești puțin, se pune apă până dă peste ea și să fierbe bine.

Când îi carnea fiartă și puțin groasă, mai groasă așa, scăzută, să scadă apa, atunci să fac niște găluște. Tot așa, făină, cu puțină sare, cu un ou în ele, să pune și puțin gris în ele, ca să fie mai pufoase. S-amestecă bine cu lingura de lemn și se bate bine aluatu' ăsta puțin mai moale, să nu fie tare, așa.

Să ferbe, să ia cu lingura câte o bucățică, cu vârful la lingură din aluatu' ăsta și să punie tot câte una, câte una în apa care clocotește cu sare. Să fierb, să strecoară în ciur, și p-ormă să punie pă tocănița aia, atâta-i die bună... Tocăniță de carne cu găluște.

Kürtös kalács

[colac pă drugă]

Să face un aluat ca de pancove, un aluat dospit, dulce, cu ouă, bun. Și avea mama o drugă groasă, și avea și coadă. Ca o drugă, da' mai groasă și scurtă. Și întindea aluatu' sul ca degetu' și îl înfășura pe bătu' ăla din capăt până aproape în ălălalt capăt.

Punea jar pă sobă, făcea 'nainte jar în sobă, și după ce era jaru' făcut gata, puneă două cărămizi în părți. Și druga aia avea două capete mai subțiri. Și potrivea cu capetele pă cărămizile alea și... stătea lângă el și tăt o suceă, și încet-încet, până să rumenea kürtös... aluatu' ăla di pă drugă.

Cân' iera aproape gata, bătea ou, îl unjea cu o pensulă, făcea o pensulă din pene de gâscă și unjea aluatu' ăla și-l presăra cu nuci mestecate cu zahăr. Și aia iera... Că mama nu prea făcea prăjituri.

Reităș

Aluatu' de reităș, cum să făcea? Puneam pe tablă făina, făceam așa un cuib la mijloc, puneam puțină sare, puțin ulei, și un ou sau două. Și mai departe cu apă. Făceam un aluat potrivit. Deci nu să fie nici tare-tare, nici prea moale.

Atunci îl întindeai, îl împărțeai bucăți, așa, mai multe bucățele, cât o cănuță așa era, pentru o bucată. Și o-ntindeam cu drugă să fie întinsă așa, mai mare, deci un rotogol mai mare.

Se ungea pe urmă cu ulei. Puneam într-o crătițucă mică ulei, luam cu lingura, îl ungeam bine, îl răsuceam, îl răsuceam așa, ca o drugă, rotunjit, așa, până-n capăt, și pe urmă îl dădeam așa, rotogol. Să făcea ca un cuib, așa, rotogol, și-atunci din nou cu drugă îl întindeam de mărimea unei tigăi.

Și se cocea pe tigaie pe-o parte și se-ntorcea pe cealaltă, în ulei. Și aluatu-i așa, se desface ca foi cumva, di la uleiu' ăla, pentru că era întins așa și răsucit ca foile de creme. Țsta era reiteșu'.

Dere

(dereie)

Să face un aluat ca de tăiețai, deci să pune făina pe tablă, se face cuib, se punie în ea un ou sau două, puțină sare și apă. Se face un aluat potrivit, se întinde subțire... ca foaia de tăiețai. Atunci pe jumătate din foaie, o parte de jumătate, se pune cu lingura lictar [magiun de prune]. Ungurii zăc *silvolecvar*. Āla la fert nu să moaie.

Și-atuncea să ia într-o lingură și cu vârful la cuțit să punie așa, pe fiecare bucățică, la o distanță de un dejet. Multe, multe pe rând, trei-patru rânduri. Și-atunci cealaltă jumătate, foaia cealaltă se punie peste aceasta cu lictaru'. Între ea să bate binie așa cu dunga mâinii, așa, și de-a lungu' și de-a latu'. Și este pristân, așa îi spune, o roțiță din metal făcută, crestată și cu o coadă de lemn. Ondulată. Și când tai cu aia, să taie-n pătrățele și să fierbe în apă cu sare ca tăiețaii. Āștia-s *dere*.

Se căleşte în ulei pesmet, rumenit bine, și să punie puțin zahăr. Și *dere* āștia, scoși cu ciuru', să scurg și să pun în pesmetu' cu zahăr. Îi foarte bun.

Nurli

Când rămânea din aluatu' pregătit pentru găluște cu prune, lu' mama-i plăcea să facă *nurli*. *Nurli*, tot denumire de la unguri! Aluatu' ăsta se tăia bucățele micuțe. Se făcea un sul ca dejtu' și dintr-ăla tăiai bucățele. Fiecare bucată era răsucită așa, cu palma, di ieșa așa, lungureț, ca un bețișor scurt, gros. Și-apăi iară tot așa erau ferte în apă cu sare și date în pesmetu' cu zahăr.

Nurli merg și cu brânză. După ce să scot de-acolo nu trăbă pesmet, numa' băgate în o țără de untură sau ălei încins și dat cu răzătoarea brânză. Iarăși amestecate, ca să s-amestece toate, ca să fie bun.

Haioș

Când se taie porcu', grăsimea aia, untura din porc se scoate separat. Și-atunci se curăță marginile alea de ce-i mai mărunț și restu' se taie în două și se răsucește și se pune la rece untura. Acuma la frigider, că avem frigider.

Osânza aia, atunci când vrei să faci haioș, se cântărește. Șapte sute de grame de osânză, un kilogram de făină... patru ouă, dacă mai țin bine minte, foarte puțină sare. Și se frământă cu apă minerală.

Osânza se curăță de pielița aia, se macină, se face de două ori, să fie foarte fină. P-ormă dintr-un kilogram de făină vreo 200 de grame se amestecă cu cele 700de grame de untură... Se amestecă bine-bine și să face ca un rotogol, ca un pup, să-i zăc. Să pune deoparte.

Atuncea să pune-n restu' de făină ouă, sarea și în continuare cu apa minerală faci un aluat, să fie puțin mai moale decât tare. Da' se frământă binie, binie, binie. Se-ntinde aluatu' cât îi tabla, și-atunci să-mparte-n două untura ceea care-ai pus-o deoparte. Jumătate din untură să unge pă o parte de aluat și-apoi să pune

partea dinspre mine peste celălalt cu untură și invers, și p-urmă din partea stângă peste dreapta, din dreapta peste stânga. Se bate puțin, așa, cu druga și se lasă. Se lasă cînșpe minute să stea. Iar se-ntinde din nou, iar se unge cu untura a doua care-o rămas. Iar se-mpătură din nou așa și se lasă iar cînșpe minute. A treia oară se-ntinde și se-mpătură tot la fel, dar fără untură. Deci aluatu' gol. Se mai lasă cînșpe minute și p-urmă se-ntinde pentru copt.

Să-ntinde de grosimea unui deget. Să taie pătrățele, așa tot pătrățele, și se umple cu nucă, fiartă cu puțin lapte, cu vanilie, dar foarte groasă. Sau cu rahat, sau cu lictar die prune... Și se rulează. Se coc în cuptor. Dacă vă spun, se face foi-foi și se topește-n gură, atît îi de bun...

*Cremeșu' a fost una din prăjiturile cu care
puțâne muieri să puteau fãli cã știu sã-l facã. Nana
Joca, care stãtea în ulița mare lângã școalã, știa sã-l
facã. Odatã, noi, copiii, ne jucam în drum. Nana Joca o
scos laboșu' cu crema de cremeș pã treptele de la târnaț.
Găinile din ocol atât or așteptat, cu cocoșu' în frunte s-or
înfruptat din cremã pânã n-o mai rămas nimic, iar nana
Joca s-o ales cu paguba.*

*Era o falã pentru cine izbutea sã facã foile sã
sã desfacã în cât mai multe și mai subțãri foițe, iar crema
trãbuie sã fie cât mai gustoasã, mai pufoasã și sã sã
țânã bine. Am învățat cã nu sã poate pune orice fel de
fãinã, ea trãbã sã fie nula, din hai mai bunã.*

(Szakacs Mikeș Silvia Oprița)

Cremeș

Să pun două ulcele mari de făină, să amestecă cu trei linguri oțat, un strop de sare, un gălbenuș de ou și apă caldă cât cuprinde pentru a ieși un aluat mai moale, care să întinde foaie cam de o jumate de dejt și să unje cu o ulcică de untură frecată cu una de făină.

Să suce strâns în formă de sul și să lasă la rece 3-4 ceasuri, după care să împarte în patru și să întinde foaie subțire, care se coace pă dosul tipsâii [tăvii].

Să face umplătură din 6 gălbenușe, care să freacă cu 10 linguri de zahăr, coaja rasă de la o lămâie, vanilie și 8 linguri de făină. Să pun câteva linguri de lapte rece. Să toarnă pe rând peste ea un lităr de lapte dat în clocot și să fierb apoi până să îngroașă bine. La urmă să toarnă albușele bătute tare și să amestecă cu grijă ca să rămână umplătura pufoasă. Umplătura caldută să pune întră foi și să prăsară deasupra zahăr praf.

Umplătura ajunge pentru o porție (2 foi).

Mâncăruri italiene...

În locurile unde erau barăcile coloniei italiene, era angajat un „școton”, mămăligarul propriu-zis, care se îngrijea ca de trei ori pe zi să facă mămăligile pentru muncitori, să pregătească renumitul „frico”, care se prepară cu „olio d’oliva” din slănină albă sărată, „formagio” sau brânză, toate la un loc în „frisoria sa fandă” - tigiaie din tablă de oțel.

Primăvara se culegea și se pregătea delicioasa și în același timp sănătoasa salată de păpădie, „radicio”, rămasă localnic și astăzi sub numele de „lădric”, nume folosit cu plăcere și de populația predominant română. Unele dintre mâncărurile de predilecție mai erau și „gniochii” cu „formagio”, mai apoi cu „briggia”, cum mai spuneau bătrânii noștri. Apoi se mai prepara „giuf”, „soape”, „fregolotti” și nelipsiții „fagioli”, care erau fierți și făcuți salată cu ulei și mult piper și oțet. Din „fagioli” se mai preparau și renumiții „fagioli con sadi”. Vara, de la orice mâncare nu lipsea „indivia” și „ladricul”. Primăvara, imediat după topirea zăpezii și a înghețului, plecau după „rane”- broaște -, adevărat deliciu, rămas în tradiție și astăzi, preluat cu pasiune și de mulți români.

(Eugenio Umberto di Gaspero)

Polenta con frico [Mămăligă cu „frica”]

„Frica” era slănină bucățele prăjită într-o tigaie (frisoria), în care se adaugă cașcaval sau brânză de oi.

Fagioli in brodo

Este fasolea boabe cu ciorbă, în care se mai adăugau tăieței de casă. Fasolea era din aceea cu bobul mare, bej-maronie.

Broada

În timpul cât fierbea în ceaun apa cu făină de porumb, se scotea o cană de circa 200 g din zeama de făină fiartă și se turna peste grăsimea și cârnațul tăiat felii mici în *frisoria*, se mai adăuga puțină boia și piper și se mânca cu *polenta*.

Fregolotti

Într-o cratiță sau oală se punea la fiert o jumătate de litru de lapte cu jumătate litru de apă. Se puneau acolo găluște de făină albă zdrențuite.

Gniochi

Sunt găluște din făină albă care, după ce se strecurau, se puneau într-o cratiță cu untură sau ulei și se rădea deasupra cașcaval sau brânză.

Giuf

Este un fel de zeamă de rântaș neprăjit în care se puneau cubulețe de pâine prăjite în untură cu puțin usturoi.

Și aduceau din Italia... îmbrăcăminte, încălțăminte... cașcavalul, nu mâncam brânză, nu ne plăcea, numai cașcaval... Și mâncăruri din Italia, paste făinoase, ulei de măsline... Acolo se trăiește altfel, nu

ca aicea. Vedeți, la italieni, nu-i masă aproape-n zi fără paste făinoase. Era cașcaval, și era unt, și se mânca altfel, mai consistent, nu ca acuma, uleiu' ăla parcă-i apă. Cu tăieței, supă cu găluște fac și-n Italia, dar nu se mănâncă supă fără cașcaval. Razi cașcavalu'... Cum pui solnița pă masă, așa pui cupa cu cașcaval ras.

(Alessandra Pinteau)

Vinete cu mentă

Vinetele se curăță și se taie felii în lung. Se sarează, se freacă și se pun frunze de mentă, căței de usturoi și ardei iute tăiați felii. Deasupra se pune sos, din cantități egale de oțet și ulei. Se lasă o zi și o noapte la macerat. Nu se lucrează decât în vase de inox sau de porțelan. A doua zi se storc foarte bine, se așază în borcan frumos, în rânduri, cu frunze de mentă proaspete, usturoi și ardei iute feliat (rondele). Peste ele se pune o vinegretă: o fiertură de ulei, oțet și puțină apă, uleiu' și oțetu' în cantități egale, fierte cinci minute. Se leagă și se pun în cămară.

Gogoșar cu muștar

Gogoșaru' se taie felii, se opărește cu apă cu sare două minute. Separat să punie la fiert cinci minute o zamă de gogoșari obișnuită, din sare, oțet, zăhar. Se face și o maioneză din muștar de la borcan cu zamă răcită. Se așază bucățile de gogoșari în borcan, se punie hrean felii, frunze de dafin, piperi și deasupra se toarnă maioneza. Se leagă. Se pot servi după 4–6 săptămâni.

Salată de castraveți

Castraveții sunt tăiați felii și sărați. Se storc, se presară cu frunze de pătrunjel și smântână. Se amestecă și se servește ca salată.

Neamul laptelui

Cum se face cașul

Oile le mulgem sub șopran, la scamne. Laptele, după ce-l mulgem, îl luăm așa crud – adică nefiert – și-l strecurăm. După haia, îl punem în ciubăr și-l închegăm cu cheag. Apoi s-acoperă ciubăru' și să lasă lângă foc, să-i fie calduț. Stă așa un sfârtar dă ceas ori mai mult, până să-ncheagă binie, dă să face **caș**.

După aia, spargi cașu' cu mână și-l zdrumici (îl zdrumici ori îl flecești, așa spuniem noi), îl zdrumici mărunț. Și după aia, așa mărunțat cum e, acolo în ciubăr, îl așezi și-l apeși în jos cu mână, dă iese zăru' d'asupra. Acuma, scoți cașu' d-acolo, în dăraburi [bucăți], și-l pui în strecătoare și sucim strecătorea dă cură tăt zăru' afară. Și rămânie-n strecătorea aia di la un ceas până la o jumat' dă zî, cât îi lipsă [nevoie].

După aia, scoți dărabu' dăn strecătoare și-l pui pă comarnic și stă acolo întreg, acoperit, trei-patru zăle, până ieși cu brânza. Când ai ieșit cu brânza, duci tăt cașu' acasă. Îl iei dărab cu dărab și-l tai frumos bucățele pă o scândură frumoasă. Bucățile așa tăiate, le pui într-o troacă și smicuri bucățile dă le faci una. După ce ai smicurat cașu', vii și-l sărezi, și-l așezi într-un ciubăr și acuma vinie cașu' bătucit binie.

Să punie frunze pă el și păstă frunze, un păș greu. Și acolo stă iarna la loc răcoros, stă până iarna, da'-i altu' care-l mănâncă mai curând. Asta-i brânza noastră și așa să face ie.

Cum se face zăru', urda, untu' și cheagu

Zăru' vinie pus în căldare. Îl fierbem cam jumăt' dă ceas și iese urda sus. Domolești după haia focu' și razi căldarea pă fund, cu speteaza, și iese urda tătă d'asupra. Și o iei și o puni și pă ea în strecătoare; și suci strecătorea și iese atunci din ea **zăr-dă-zăr**. Zăru'-dă-zăr îl dai numa' la câini.

Și urda să calcă, dacă e multă, cu picioru' – căldarea mare (să pun patru-cinci urde la un loc odată) și iese **unt** dăn ea d-asupra, mai ales dacă torni și o găleată dă apă-n căldare.

Scoți apoi untu' și-l speli în trei-patru ape și-l puni în botă și-l duci acasă. Urda rămasă după ce ai ales untu' să fierbe deznou [din nou] și ce rămânie e **urdă călcată**. Și urda călcată să amestecă cu brânză sau cu caș și aia să mănâncă mai înăinte ca altele, că nu țanie.

Cheagu' e sau dă rânză [stomac], sau dă boltă [cumpărat de la prăvălie]. Cheagu' hăl dă rânză e ori dă miel, ori dă ied. Tăiem mielu' când e tânăr și încă n-o mâncat iarbă. Îi luăm rânza și băgăm în ie sare și lapte până să umple și o puniem la uscat. Rânza dă miel crud are caș în ie, când o tai – și tu mai pui în ie lapte și sare până o umpli. Și pă urmă o legi la gură și o pui să să usuce. Și când îți lipsește [ai nevoie], atunci închegi brânza cu ie.

Iei apă călină (iei apa și-o puni la foc, să-i moară numa' recele – aia-i apă călină) și pui apa-ntr-un vas și bagi acolo rânza spartă. Smicuri drobu' dă rânză până să face tătă una cu apa. Și haia-i cheag dă brânză. Îți ajunge dintr-o rânză cam pentru cinci-șase mulsori.

Și acuma iei ciubăru' cu laptele de la o mulsoare. Laptele e crud, și cât e cald încă, puni pă ciubăru' cu lapte ciuru' sau o strecătoare împletită dăn nuiete ori dăn sfoară și vii și puni pă ciur o bucată de pănură de lână și pe pănură torni cheag dăn vasul în care l-ai făcut. Torni într-o mulsoare cam doi *deți* [deciltri]. Și apoi să mestecă laptele îndată cu speteaza, apoi se lasă lângă foc cam un sfărtar de ceas, sau mai mult, dă cum să încheagă.

Cum se prepară porcul...

...pe românește

Cum mă pricep cu măcelăria și mă duc p'în sat, la tăiat de porci, apăi de când începe postul lu' Crăciun, când încep să taie porcii, și pân' la Crăciun, am două săptămâini la rând, trei. Zi de zi, doi-trei, doi-trei, în toată zăua, asta nici nu se discută. Am tăiat și patru! Deci numai tranșat. Și când tăiam și câte doi, atunci îi făceam și mezeluri, se-mi șerea omul. Contra cost, bineînțeles, că nu pe dejeaba.

(Niculae Pop)

Când să făcea porcu' așa, românește, să făcea simplu. Jumări făceau, sânjerete făceau, bândoane, care să punea în sarmale la Crăciun... Și se făceau și mezeluri, da' nu așa, împărțite, cum făcea Károly-baci. De exemplu, fierbeau și făceau un singur fel, toate le amestecau la un loc și făceau un singur fel de mezel. Și-acum mai fac unii așa. Nu fac așa, pă două, pă trei feluri.

(Cornelia Dobrean)

Despre porc, cum să vă spun, așa să făcea. Să tăia porcu', să desfăcea, slănina de pe o parte și de pe cealaltă, nu să făcea bucăți ca acum, și dă ducea în podul casei, că oamenii n-aveau coșuri. Casele de lemn [fiind] fără coșuri, fumu' merea-n pod. Și atuncea pe coarneau alea, pe grinzile de sus puneau beță. Erau bețele alea pă care puneau slănina, cum era tăiată jumătate de porc, așa, cu fața albă în jos, cu șorăcu-n sus. O puneau la afumat, toată așa, și tăia din ea când trebuia.

Deci **slănina** așa o puneau... O crăpau în două, și toată bucata asta o puneau la fum așa, sus. Toate oasele cu carne lăsată pe ele și slănina le puneau într-o troacă mare de lemn, le dădeau cu sare și le lăsau acolo vreo zece zile. După ce le luau de la sare, le puneau la fum. Oasele, slănina... sânjereții, tot așa, îi puneau într-o troacă, dădeau cu puțină sare pe ei și după vreo trei-patru zile, deja îi puneau la fum. Dar carnea și slănina mai târziu le lăsa.

Bândoanea o făceau cu carne, cu un pic de sânge, cu tot felu' amestecate : cu cimbru, cu piper, cu sare. Aia era bândoane. Și-apoi mama când fierbea la Crăciun sarmalele, nu sânjerețe, bândoane băga. O făcea pe... era nu stomacu'... un intestin așa mai mare, pă ăla-l făcea bândoane întotdeauna. Așa de bună era-n varză...

Carnea, cum se păstra? Atunci, în ziua când tăiau porcu' [se făcea]. Aveau așa, ca niște bidonașe, da' erau din lemn făcute, cărtije de lemn. Și-aveau un capac tot de lemn deasupra. Sau oale de pământ, erau oale de pământ la patru kilograme, așa, trei-patru kilograme...

Atunci când tăia porcu', carnea proaspătă o spăla, o așeza binie una peste alta, o dădea cu puțină sare... Iar puneă un rând de carne, iar puneă sare peste ea, tot așa, până să umplea vasu'. Deasupra topea puțină untură și puneă peste carne. O lăsa așa, să se răcească, să se-nchege bine, îi puneă capacu' și-o puneă în cămară. Așa de binie stătea, când scoteau vara de-acolo zăceai c-o tăiat porcu'. O spăla binie, în apă, de sare, să să desăreză... Făceau tocăniță, făceau sarmale, făceau friptură... Așa să făcea.

Károly-baci, fie iertat... era un măcelar vestit aici în sat la noi. Și el lucra porcu' în ungurește, pentru că el o fost sus la Kendeffy și a tăiat.... Știa foarte bine bucătărie, mezelărie...

(Cornelia Dobrean)

...pe ungurește

Tăia porcu'... îl desfăcea, făcea **slănina**. Da' nu așa, n-o lăsa bucăți mari, o făcea bucățele, la dimensiune de treizeci de centimetri, de patruzeci, o așeza la sărat...

Oasele, lăsa puțină carne pă ele, tot așa le pune la sărat... După ce termina cu săratul, atuncea începea să facă **mezelurile**. Pregătea carnea separat pentru **cârnați**, cari era cu grăsime, și cealaltă, de **sânjereți**, era mai fără grăsime. Nu să lăsa carnea grasă, pentru că sânjereții să țâneau pe vară și să nu să strice, să nu primească v'un miros de râncezit.

În timpu' cât pregătea cârnații și carnea, pune deja la fiert jumătate din capu' de porc, ficatu', rinichii, plămânii, inima și bucăți de carne... Ficatu' îl pune mai la urmă, după ce era aproape fierte toate, că acela numa' îl opărea puțin și-l scotea. Și-atunci pregătea cârnații, sânjereții. După ce termina, îi lăsa să mai stea puțin. Pune în cârnați piper, pune sare și usturoi. Le amesteca tocate, cârnațu' era tocat prin mașina de carne. Toca carnea prin mașina normală, cu ciuru' acela normal, o amesteca, pune sarea, piperu', usturoiu'... o frământa binie, ca pâinea... Boiaua roșie pune... și-o lăsa deoparte.

Carnea de sânjereți să tăia cu cuțitu', nu se măcina. Acuma mai nou este și la mașinile de carne, s-o făcut la comandă ciuru' cu găurile mai mari. Dar atuncea nu, atuncea se separa carnea, se curăța binie de grăsime și se tăia cu cuțātu' bucățele mărunte. Se punia tot așa, într-un lighean, într-un vailin, să puna acolo piper, cimbru, sare și ceapă. Și puțin sânge, că de-aia să și zăcea „sânjereți”. Când tăia porcu', o femeie merjea cu cratița și c-o lingură de lemn și cu puțină sare în cratiță și ținea să oprească puțin sânge. Mesteca binie, binie, binie ca să rămână tot lichid. Și-atunci puna și puțin sânge, tot la fel frământa binie. Zicea că din ce-i frământat mai binie, din ce prinde gust bun carnea. Și tot așa-i lăsa...

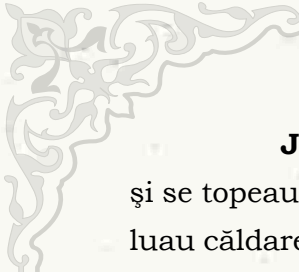
Și-atuncea scotea din căldare [organele] de la fiert, le aducea pe o masă mare-ntinsă și le separa. Zăcea: „Maioš faci?” „Daa!” „Vereș faci?” „Daa!” „Da' tobă?” Atuncea la tobă-i zăcea „presbuș”. Și împărțea cărnurile, ce era carne mai albă și mai cu puțină grăsime o lăsa pentru maioš... și ficatu' să puna. La **vereș** să puna plămânii, șorice fierte... Și atunci când se-amesteca se băga și sânge-n ăia. Și la **tobă**, cum zăcem noi acuma, el zăcea **presbușu'**, puna carne de la cap, de la jumătatea de cap. Carnea aceea, rinichii, inima și limba. La vereș se măcina, la maioš se măcina, tot cu mașina cu ciuru' normal. Dar la presbuș, la toba

aia, nu se măcina, se tăia frumos totu' ce era pregătit pentru tobă, se tăia felii.

Și-atunci la **maioș** punea... era atunci un fel de plantă, măierană-i spunea. Și se usca, se dădea prin sită și se punea măierană, să puneă piper și se puneă sare. Și cu zeamă de la căldare, de unde-o fierț astea, fără multă grăsime, și se frământa tot așa, binie, binie. Acesta era maioș. Se băga pe mațe, se legau și se duceau la căldare și doar să opărea puțin, nu se clocotea mult, ca să nu crape. Le scotea și le puneă pe o tablă, așa, întinsă, la răcit.

P-ormă **vereșu'** . La vereș puneă cimbru, sare, ceapă și puțin sânge, să-i dea culoare. Tot așa, le-amesteca binie cu șprițu' ; „mașa”-i spunea Károly-baci, șprițu'... Atuncea le băga pe mațe, să legau, tot așa, le băgau la căldare, le scoteau, le puneau pe-o tablă la răcit, era gata.

Și ultima dată era **presbușu'**. Și aia se băga în stomacu' de la porc. O băga cu mâna și ori se cosea cu un ac mare și cu sfoară groasă, ori se băga un cui, așa, pe unde era lăsat loc ca să bage cu mâna materialu' de la presbuș și p-ormă se duceau la căldare și se fierbea puțin. Se puneă pe-o tablă și deasupra peste el se puneă câte-o bucată de scândură curată, pe care să puneă o piatră, așa, ca să apese puțin. Îl apasă să iasă așa, presat.



Jumările... se tăia slănina bucăți mai mari și se topeau la căldare, afară. Când erau puțin rumene, luau căldarea deoparte și strecurau untura și se făceau jumările. Era o presă, așa, din metal, cu două mânere: se strângea așa și se presau jumările. Și-atuncea, calde, se dădea cu puțină sare pe ele și era gata.

Colacii

În foarte multe momente se folosește colacu'. Prima dată să folosește la **Sântoader**, când se face sub formă de **brăduleț** pentru băieți și **pupăză** se numește pentru fete. Deci pupăza-i făcută ca o prescură rotundă, iar brădulețu-i împletit, ca un con de brad, pentru băieți. Cu care merg și să-nsoțesc, fetele-ntre ele, băieții între ei, și de-atunci devin **soațe** sau **soți**, și-așa se strigă. Și-aceasta impune prietenie și respect, și nu mai au voie să să certe și să să vorbească de rău.

În **Ajunul Anului Nou** se făcea un colac mare, rotund, cu modele pe deasupra fel de fel din aluat, împletituri. Și în seara de Ajun se punea pe masă, pe fața de masă țesută în război, se punea un braț de fân și pe fânul acela se punea colacul. Lângă aceea se punea un blid cu sare și slănină. O bucată de slănină coborâtă din pod, afumată și cârnați. Și se afumau cu tămâie în dimineata de Anul Nou când toată lumea se scula, și pe urmă se ducea sarea și fânul, se puneau la animale și oamenii mâncau din colacul acela, care se numea **Crăciuniță**. Mâncau din colac cu slănină și cu cârnațu' care fusese pus acolo, lăsat peste noapte.

Apoi mai este folosit colacul la-**ngropatu' mortului**, când se dă în curte peste sicriu, peste copârșău, se dă găină de pomană, însoțită de un băț de salcă decojit în formă de spirală și colac. Dar colac făcut sub formă de potcoavă. Așa se face colacu' mortului. La groapă tot un astfel de colac se rupe cu creanga de măr între cei care se prind peste groapă. După aceea se face un colac rotund.

Drumițașilor li se dădea de pomană un colac mai mare în care era pusă o monedă la sfârșitul mesei de pomenire, iar celorlalți participanți li se dădea un colac mai mic, tot din ăla sub formă de potcoavă, cu lumânare. Mai demult, la șase săptămâni, se făcea pomană mare acasă, acum nu se mai face, se face la biserică. Dar se făcea cu vase. Deci se cumpărau pentru copii cănițe, pentru drumițași un vas mai mare, o oală de pământ, de lut, farfurii tot din ălea de pământ. Și se dădeau împreună cu colacul, ca să aibă mortul din ce să mănânce pe dincolo. Se chema drumițaș în primul rând preotul, cei care slujeau la biserică și neamurile, așezați la prima masă. După aceea se făceau două-trei mese și se chemau toți. Aproape tot satul. Deci două-trei mese până se termina mâncarea.

Se mai face **colacul de cutie** sau de **anafură**. Când pune pomana de șase săptămâni la biserică după ce ridică parastasul, din colacul acela pe care l-au ridicat taie și dă la toată lumea în biserică. Se numește **cutia mortului**. Și-i bine să mănânce cei care sunt la biserică, să nu moară repede.

Colaci se făceau mai demult și la **nedei**.

(Zinuca Gligor)

Vorbe și rețete adunate de la ...

- Viorica Albulescu din comuna Sarmizegetusa
- Cimentî Szusana din comuna Sîntămăria Orlea
- Saveta Ciovicaru din comuna Sarmizegetusa
- Cornelia Dobreaș din comuna Sîntămăria Orlea
- Eugenio Umberto di Gaspero din comuna Sîntămăria Orlea
- Zinuca Gligor din satul Vălioara, comuna Răchitova
- Alessandra Pinteș din comuna Sîntămăria Orlea
- Niculae Pop din satul Păucinești, comuna Sarmizegetusa
- Szakacs Mikeș Silvia Oprița din satul Bărăștii Hațegului, comuna Sîntămăria Orlea
- Iudita Stumer din satul Bărăștii Hațegului, comuna Sîntămăria Orlea
- Vinereana Vasiu din comuna Sîntămăria Orlea
- Doenel Vulc din satul Sînpetru, comuna Sîntămăria Orlea

...și completate cu rețete din

Ion Conea, *Clopotiva, un sat din Hațeg*, București, Institutul de Științe Sociale al României, 1940

Caprins

Mâncăruri românești ...	12
...de toată ziua	13
La stână...	15
Bălmătuca	17
Balmoș	17
În sat...	19
Zupă de crumpi	23
Zupă de găină	23
Zamă de măcriș	24
Ciorbă de fasole albă cu fasole opărită	24
Ciorbă de cartofi cu os afumat de porc	25
Tocăniță de pui	26
Muietoare din carne de vițel sau de oaie	
[Tocăniță]	27
Curcubete cu lapte	28
Perișoare cu păsat	28
Chiparcă grasă cu părădaici	29
Mămăligă directă	29
Curechi cu perișoare	30
Cocoradă	31
Găluște cu prune	32
Plăcinte românești (dulci)	33
Scovergi dulci [Clătite]	34

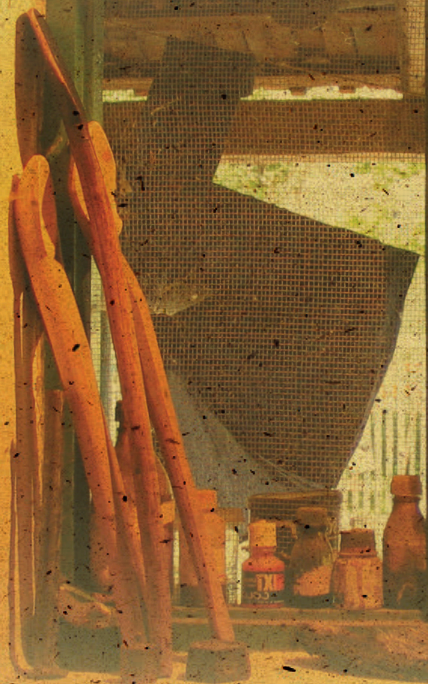
Plăcintă cu prune	34
Melcișori	35
În cămară	37
Pești de râu marinați	39
Ardei pentru umplut	40
Caș la puțină	40
...de post	41
Zupă de mazăre albă cu mazăre opărită	45
Zupă de napi	45
Chisăliță	46
Mazăre frământată [fasole frecată]	47
Păsat de post	48
Sarmale de post cu păsat	48
Cir de făină de seară	49
Curcubete de post	49
Brusture cu rântaș	50
Bureți de pădure în laboș	50
Scovergi acre	50
Lictar de prune	51
...de sărbătoare	53
Aitele	56
Mălai	57
Plăcinte cu scrob [Plăcinte mărunte]	58

Colacii de Sântoader	61
Baigli [Cozonac]	63
Ouă văpsite	64
Miel umplut	66
Virșli	67
Tutuloane	68
Pasta suta	71
Mâncăruri ungurești ...	73
Lucskos káposta	
[zamă de varză dulce]	75
Káposztalé leves	76
[zamă de varză acră]	76
Krumpli gujas	77
[gulaș de cartofi]	77
Káposztás laska	78
[varză cu tăiței]	78
Papricaș cu găluște	79
Kürtös kalács	80
[colac pă drugă]	80
Reităș	81
Dere (dereie)	82
Nurli	83
Haios	84
Cremeș	87
Mâncăruri italiene...	89
Polenta con frico	92

[Mămăligă cu „frica”]	92
Fagioli in brodo	92
Broada	92
Fregolotti	93
Gniochi	93
Giuf	93
Vinete cu mentă	94
Gogoșar cu muștar	95
Salată de castraveți	95
Neamul laptelui	97
Cum se face cașul	99
Cum se face zăru', urda, untu' și cheagu'	100
Cum se prepară porcul...	103
....pe românește	105
...pe ungurește	111
Colacii	117

O carte jeria împreună cu:

Gabriela Cristea, Liliana Fărcășiu, Zinnea Gligor, Olga Ionescu,
Rădica Marinescu, Silvia Sackaei - Mikeș, Rodica Stoicuta, Vituea Stăneșe



Santamaria Orlea, Săpăruș, Bălenița

Cureni, Săcel, Văd, Subcetate



mzc