Narcisa-Alexandra ȘTIUCĂ

Ospăț cu gust de Mehedinți

Editura Asociației Sinaptica
București, 2017

Ospăț cu gust de Mehedinți

Design și DTP: Marian Feruță

ISBN 978-606-94512-1-2

Narcisa-Alexandra ȘTIUCĂ

Ospăț cu gust de Mehedinți

Editura Asociației Sinaptica

București, 2017

Cuvânt înainte

Cititoarelor şi cititorilor acestei cărţi le înfăţişăm nu un reţetar, ci o carte de bucate. În ea vor afla preparate care, fără îndoială, le sunt familiare din copilărie. Aceasta nu pentru că ar fi „bucate ţărăneşti", ci „tradiţionale". Am încercat însă, pe cât ne-a stat în putinţă, să surprindem specificul zonal din Mehedinţi. Nu a fost uşor, pentru că el se plasează la interferenţa dintre lumea sud-dunăreană şi Banat, cu toate influenţele lui central-europene, la asta adăugându-se multiculturalitatea zonei de sud, căreia i-am acordat o atenţie deosebită. Prin urmare, nu vorbim despre o bucătărie exclusiv rustică, ci despre o *gastronomie tradiţională*.

După cum se va vedea, preparatele nu sunt nici pe departe simplu de realizat şi nu ne referim aici deocamdată la provenienţa şi calitatea ingredientelor şi nici la instrumentar şi instalaţii de gătit. Nu sunt nişte mâncăruri pregătite în pripă, în zorul muncilor domestice, ci prezintă o rigoare a etapelor atât ca succesiune, cât şi ca durată. Bunăoară, gustul unei fierturi de verdeţuri timpurii este dat de prospeţimea lor, de maniera în care sunt gătite – în apă în care au clocotit oase cu carne sau slănină afumată, la foc de lemne bine strunit, zdrobindu-li-se părţile fibroase cu un instrument special, mâtca sau ştirca (un fel de mixer vertical de lemn) – dar mai ales de adaosuri care poate azi par „nesănătoase": rântaşul de făină cu grăsime de porc, mălaiul încorporat „în ploaie", usturoiul crud, precum şi cele care o înnobilează, conferindu-i o savoare inconfundabilă, dar şi o consistenţă robustă: oul, laptele dulce, smântâna şi mai ales brânza veche de putină.

Trebuie menţionat încă de la început că, la sat, în afara sărbătorilor în care se făcea un anumit fel de „risipă rostuită", de aceea mesele nu erau opulente şi atunci nici răgazul hărăzit lor nu era lung: prânzul, spre exemplu, se compunea din cel mult două feluri de mâncare, dintre care una bogată, dar cu zeamă pentru „a fi cu saţ", iar al doilea, cel care „punea pecete stomacului", poate fi lesne inclus între preparatele de gustare (lapte covăsit, ceapă cu brânză, ceapă cu slănină) sau între deserturi (gogoşi, turte).

Ideea de *tradiţional* se concretizează într-o raportare strictă a hranei la decupajul temporal, la calitatea timpului în sine, altfel spus, la contextul preparării şi consumului. Vorbim aici de rigorile impuse confesional şi de tradiţiile alimentare – rituale şi ceremoniale – legate de ciclul vieţii şi de sărbătorile de peste an. Cum nu este vorba despre o lucrare de etnografie, nu am privilegiat această perspectivă. Totuşi, în gruparea reţetelor am avut în vedere distincţii între hrana de post (cu interstiţii de dezlegare la peşte şi harţi) cea de dulce, cea festivă şi cea ritual-ceremonială. Există chiar preparate care se încadrează exclusiv în paradigma festivă şi în cea ritual-ceremonială. Exemple în acest sens sunt colacii destinaţi colindătorilor şi beneficiarilor riturilor postfunerare, păcelele cu zeamă servite odinioară la ospăţul postnupţial din „lunea rachiului roşu”, dar şi două preparate specific pastorale: colacul de tip azimă, prin a cărui gaură se mulg oile la măsurişul dinaintea formării stânelor şi poprica (tocana) de oaie preparată la coborârea turmelor în sat.

Anumite sărbători comunitare au consacrat preparate specifice postului şi anotimpului care, prin surprinzătoarele combinaţii, prin procedeele complexe de preparare, prin modul de asezonare şi prezentare se definesc, în opinia noastră, ca *bucate specifice*. Acestea se regăsesc într-un capitol special dedicat hramului casei, nedeilor şi ciumărcilor.

Totodată, nordul, cu relieful lui de podiş, cu aşezări agro-pastorale, se impune prin alte dominante alimentare în raport cu zona joasă, plasată în proximitatea Dunării. Avem aşadar două modele alimentare? Nu, nici pe de parte, ci o sinteză extrem de interesantă, în care se întrevăd pătrunderile, adoptările şi adaptările. Cele mai sugestive exemple sunt cele prin care am încercat să alcătuim o schiţă a specificului alimentar şi gastronomic al sârbilor, cehilor, albanezilor şi turcilor.

Aşa se face că în capitolele cărţii se întâlnesc supele de influenţă germanică (de chimen, de usturoi, drese cu hrean) cu ciorbele acre, bogate în legume, dar cu adaos de ou, lapte şi brânză învechită, copturile de tip arhaic (azima, turtele) cu meşpaisul şi foietajele elaborate, preparatele

rafinate din carne destinate consumului imediat (mâncăruri pe bază de peşte, pasăre, oaie) cu cele ce constituiau proviziile unei gospodării de-a lungul întregului anotimp rece şi chiar până aproape de următoarea sacrificare (pastrama de oaie şi capră, mezelurile de porc).

Mai mult decât atât, nu se poate vorbi despre o bucătărie „simplă, ţărănească", ci despre una sofisticată întrucât, pe de o parte, observăm metode şi procedee care se succed riguros în aproape fiecare reţetă, pe de alta, combinaţiile surprinzătoare conferă arome şi savori inconfundabile, în ciuda utilizării unei serii reduse de condimente. Uneori e pus în evidenţă procedeul *fricassée* (prăjitul în sos), impus în sec. XVII de bucătarul La Varenne la apariţia cărţii *Le Cusinier François*. Alteori, putem remarca procedeul *soak* (îmbibare prin fierbere), destinat cărnurilor mai fibroase şi mai grele, şi chiar *farce*, mimetic-imitativ.

Sosurile indică şi ele un anumit rafinament orientat şi el către natură: între rântaşul "greu", cu făina prăjită până capătă culoare ruginie, şi sosul delicat, plin de aromă, obţinut prin gratinarea legumelor urmată de reducţia lor în cuptor, se plasează o bogată serie de variante care, prin prospeţime, contrast gustativ şi aspect, fac mai apetisante nu doar preparatele din carne, ci şi pe cele din legume şi zarzavaturi.

Despre condimente şi mirodenii nu este prea mult de spus; nu întâlnim exotisme: în afara sării şi piperului, doar "mirodeanul" (frunza de pătrunjel), frunza de dafin şi cimbrul, pentru mâncărurile cu carne şi mezelurile de casă. Semnalăm însă o mirodenie rară, molotrul (numit local "schinduf") foarte frecvent în bucătăria boierească din epoca brâncovenească, după cum atestă un manuscris din sec. XVII publicat recent. Alături de acesta, îşi face loc tot în preparatele-provizii din carne şi coriandrul sau piperul alb, plantă cu origine sud-europeană, ale cărei seminţe conferă o tentă picant-amăruie evidentă mai ales după gătirea propriu-zisă la cald. În fine, la acestea se adaugă consecvenţa în păstrarea unor combinaţii predilecte (legume şi carne; legume/verdeţuri cu lactate şi brânză; legume şi/sau verdeţuri cu făinoase) şi a unor dominante de gust (sărat şi acru; dulce şi sărat; sărat şi picant; dulce şi aromat exotic).

Este firesc să ne punem întrebarea în ce măsură, experimentate, reţetele din această carte vor avea aceeaşi savoare. Fără a încerca să descurajăm eforturile celor pasionaţi, este nevoie de câteva avertismente. Acestea privesc, întâi de toate, instalaţiile de gătit: majoritatea reţetelor (chiar dacă acest detaliu nu este pretutindeni specificat) se definitivau sub ţestul de fontă sau de argilă foarte bine încins. Astfel, bucatele îşi păstrau sucurile şi aromele proprii şi le împleteau într-un mediu fierbinte fără a fi şi uscat. Fierte pe plită sau coapte în cuptorul de cărămidă, mâncărurile beneficiau de o temperatură care creştea constant şi le păstra mai apoi la o anumită cotă a fierberii (un foc molcom, învăluitor, am putea spune). Un alt aspect îl constituie instrumentarul, mai cu seamă utilizarea recipientelor de lut ars, nesmălţuit în care legumele, cu sau fără carne, fierbeau lent, aromele fiind potenţate de căldura focului de lemne ca şi de porozitatea pereţilor vaselor. Până şi ceaunul de tuci (fontă), „căldăruşul” cum este numit local, tigaia de tablă sau „tăpsia”, dar mai ales plita vetrei din bucătărie aveau contribuţia lor în prepararea unor mâncăruri mai complicate şi a unor simple „delicii ţărăneşti”. Nu în ultimul rând ingredientele proaspete, bine echilibrate cantitativ, succesiunea operaţiilor şi timpul acordat fiecărei etape sunt responsabile de reuşita reţetelor tradiţionale. Aproape sigur substituirea unora dintre ele, cu atât mai mult omisiunea, ar modifica mult gustul, dacă nu chiar ar compromite reţeta.

Întrucât trăim într-o epocă dominată de obsesia unei alimentaţii sănătoase, vom mai adăuga aici că, în opinia noastră, bucătăria tradiţională mehedinţeană – aşa cum ni se înfăţişează ea în mileniul III – este una care nu ar trebui să ne creeze dubii. Argumentul forte este cel al continuităţii: de secole, oamenii din ţinutul podişului şi cei din zona de câmpie prepară – adaptând şi armonizând - aceste reţete, prin urmare, ele s-au dovedit...priincioase. Or, dacă lucrurile stau chiar aşa, trebuie doar să privim altfel prezenţe „nesănătoase” precum afumăturile, grăsimea animală, brânza grasă şi sărată, cărnurile. La fel ar trebui să judecăm şi procedeele: prăjitul în untdelemn sau untură, adăugarea ouălor crude şi smântânei în fierturi, precum şi a făinoaselor.

Unul dintre secretele modelului alimentar tradiţional este variaţia: niciodată, în zilele de rând, nu se aflau pe mesele mehedinţenilor mai mult de două feluri de mâncare, cu atât mai puţin, două consistente, în care să predomine carnea şi lactatele.

Principiile după care se călăuzeau - şi continuă s-o facă - sunt patru: o mâncare bine preparată poate avea ca bază orice (de la melci la carne de vânat şi peşte de Dunăre, de la miez de nucă la ştir, dragavei şi ceapă verde...). Din acesta derivă un altul, care caracterizează civilizaţiile tradiţionale din orice parte a lumii: ceea ce este obţinut cu trudă trebuie integral transformat în hrană (inclusiv maţele de oaie, sângele de la gâtul porcului şi şoriciul).

Corelat cu acesta vine cel de-al treilea: totul trebuie preparat, gustat, consumat din belşug la timpul lui, ca să simţi când trec anotimpurile. Tocmai de aceea, vara, meniul zilnic, chiar şi în afara postului, era unul vegetarian şi lacto-vegetarian. Dar cum iernile pot fi lungi şi aspre, cu posturi ce nu pot fi încălcate, din această viziune derivă şi un alt element de comportament tradiţional căruia cu toţii ne supunem: asigurarea proviziilor care generează un anumit confort dar şi o foarte lungă şi bogată serie de reţete de conservare şi de preparare pentru consum îndelungat.

Conchizând, lucrarea pe care o prezentăm şi care este rodul unor cercetări de tip etnologic realizate de absolvenţi şi studenţi ai Universităţii din Bucureşti sub coordonarea a două cadre didactice, se doreşte a fi un „portret gastronomic” al zonei Mehedinţilor cu particularităţile şi conexiunile ei, cu similitudinile şi asimilările pe care cititorii le vor întrezări. Aparent, bucătăria tradiţională mehedinţeană nu se distinge prin ceva anume fiind, cum spunea Brillant-Savarin despre oricare alta ţărănească, „improvizatorică” şi „apreciativă”. De aceea cititorii vor găsi mai multe variante, vor bănui inovaţii dar şi ezitări şi poate vor fi dezamăgiţi de lipsa evidentă a rigorii cantitative.

Totuşi opinia nu se poate contura doar după o lectură: trebuie să intervină testarea preparării şi a gustului!

OSPĂŢ CU GUST DE MEHEDINŢI

Demult, mălaiul era la putere

*Mălaiul îl întâlnim sub diferite forme: **pospai**, foarte fin măcinat, destinat fierturilor dar şi preparatelor din ouă; **făina măcinată** normal este baza fierturilor (mămăligă, boţ) şi a copturilor tradiţionale (turtă); **păsatul**, porumb zdrobit, măcinat grosier, a fost – înaintea răspândirii orezului – liantul tocăturilor de carne; **turtiţa de mălai** sau **olăţelul**, frământată cu drojdie, uscată şi păstrată ca atare, slujea preparării pâinii din făină de grâu.Cele două preparate pe bază de făină de porumb care se mai păstrează în meniurile cotidiene, dar şi faptul că aceasta mai constituie încă un adaos care dă consistenţă şi gust fierturilor de verdeţuri de primăvară dovedesc păstrarea unor procedee ţărăneşti arhaice.*

- **Turtă de mălai în ţest** (Isverna)

Cernem cu sita făina de porumb într-o postavă, fierbem apa și punem în postavă peste ea. Mai punem și făină de grâu ca să iasă bun, dulce. Apa trebuie să fie fiartă, fiartă în clocot ca să se strângă făina de grâu. Frământăm bine, mult, ca să se lege. Apoi punem boţul pe un fund rotund și-l spoim cu apă și cu făină de grâu. Facem jarul și-l tragem cu o greblă și-l facem vatră de jur împrejur și punem țestul. Până facem mălaiul în postavă, țestul îl punem pe jar și pe urmă îl punem pe mălai; se pun și sare, și frunze de nuc ca să nu se lipească, dar să prindă și gust. La noi nu se pune drojdie, dar în alte părți mai pun drojdie ca să crească. La copt stă în jur de o oră. Turta de mălai ține și două zile. Trebuie cam cinci kilograme de făină de porumb, făină de grâu punem după gust ca să se lege și să fie mai dulce și apă pui cât crezi că e suficientă pentru făina aia, dacă trebuie, mai pui.

La **Știucani**, la **Gheorgheşti** şi în alte sate, există şi o altă reţetă de mălai copt în cuptor. Se pune apă la fiert, sare după gust, se adaugă făină de mălai și se amestecă până se face cir sau păsat și se fierbe puțin. Într-o postavă de lemn (copaie) pune făină de mălai, un pumn de făină de grâu, adaugi păsatul și iar făina de porumb, amesteci foarte bine și apoi frământţi cu mâna. Odată compoziția legată, se pune pe cârpător (lopata de pâine) pe care se presară puțină făină de mălai și se bagă la cuptor.

- **Zăbic** (Ciochiuţa – Strehaia)

Resturile dintr-o mămăligă vârtoasă, rămasă de la masă de una-două zile, se fărâmițează și se pun pe planșetă sau pe masă și se tăvălesc în făină de grâu. Bucățelele de mămăligă își iau ele cât le trebuie făină. Se frământă până se desprind de pe mâini sau de pe planșetă. Apoi, se unge o tavă cu ulei, se presară făină de grâu ca să nu se lipească și se pune aluatul care se cheamă mălai la cuptor, se coace, se scoate și se taie felii, apoi se prăjesc în untura în care s-a prăjit carnea care s-a pus la borcan sau la găleată – la noi se spune la cantă.

În **Știucani**, turta de mălai rămasă de la o masă se fărâmițează bine cu mâna și se pune într-o tigaie peste untura de porc topită la foc moale; se prăjește până capătă aspectul unui ou bătut bine prăjit.

Brânza-n bucate

Fie că se adaugă la ciorbele de legume şi la cele de verdeţuri în „dărabe” mari, la fiert, în ultimele minute, fie că „se dreg” mâncărurile scăzute cu un „boţ” fărâmiţat căruia i se adaugă ou şi smântână, fie că pur şi simplu se frige pe „tăpsie” (odinioară, direct pe plită) sau se pune pe masă pentru a fi presărată în farfuria cu supă de găină, brânza e în multe bucate! Se prepară ciorbă, plăcintă, sos de brânză. Este un model balcanic şi în acelaşi timp este un stil care vine dinspre practicarea ocupaţiilor tradiţionale.

Pentru oamenii din Podiş mai există două explicaţii: „o gură de brânză după orişice mâncare, cât ar fi de grasă şi de grea, stâmpără mâncarea” şi „fără brânză, mai ales vara când nu-i post, masa e săracă”. Deci vorbim despre o bază alimentară, nu doar despre un ingredient, care asigură echilibrul hranei de fiecare zi şi o bună digestie, fără hiperaciditate...

- **Brânza de Şviniţa**

Brânza din Şviniţa este o brânză mai tare și mai densă. Este folosită în diverse combinații, dar și la majoritatea ciorbelor de dulce care nu au carne.

Cheagul era făcut din stomac de porc, miel sau vițel. După ce se curăța și se spăla stomacul, se rădea cu o lingură partea din interior și se punea la marinat timp de o săptămână cu sare și oțet.

Se încălzește laptele, se ia un păhărel mic (de țuică) plin cu cheag făcut din stomac de animal și se pune în laptele călduț. Se bate laptele bine și se lasă să stea până se încheagă laptele. După ce se încheagă se pune iar la foc mic cinsprezece-douăzeci minute și se bate bine laptele până se alege zerul iar brânza se strânge ca o loptă (minge). Temperatura laptelui nu trebuie să fie prea mare, maxim 30° C. Apoi se scoate și se pune în țedilo (tifon) la scurs. Se ține cel mult o zi, se taie în bucăți, se sărează și se ține o zi cu sare în lighean. Apoi se pune în butoi de lemn, se umple butoiul cu brânză și, de cele mai multe ori, nu mai trebuie adăugată apă pentru că brânza pusă cu sare își lasă apă. Se acoperă cu țedilo și apoi cu capacul butoiului peste care se pune o piatră. Din două găleți de lapte ies cam trei-patru kg de brânză.

Turtă de mălai (Gheorgheşti)

Pâine minţită (Prejna – Balta)

Brânzoaie (Isverna)

- **Brânzoaie** (Isverna**)**

Într-o jumătate de litru de apă se dizolvă un praf de drojdie (cam o lingurință), se adaugă un praf de sare și făină cât cuprinde, dar să nu fie coca prea tare. Se lasă la crescut și se rade brânză. După ce a crescut coca, se rup fâșii și se modelază ca o minge; se pune și-n mijloc brânză, se dă cu ea prin brânză și se așază în tavă stâns, una lângă alta. Apoi se lasă la crescut un sfert de oră și se pune la cuptor. Sunt gata când brânza s-a rumenit.

- **Plăcintă de brânză turnată sau prăjitura de duminică** (Isverna)

Le amesteci pe toate acolo: brânză, ouă, pui un praf de copt sau drojdie, făină de mălai sau acum, griș. La o tavă normală de aragaz pui șapte-opt ouă ca să iasă mai pufoasă și brânză să fie cam un castron de sarmale. Întâi se băteau ouăle cu brânza și cu un pic de zahăr și după aia puneam făină cât cuprinde. Praful de copt îl dizolvăm în apă minerală sau sifon, iar drojdia se desface în apă călduţă şi se pune după ce am pus o parte din făină. Compoziția trebuia să fie la fel de groasă ca la cea de chec, bine amestecată, fără cocoloaşe. De preferat este să avem brânză dulce și cui îi place mai pune și puțină brânză de oaie. Dacă puneai drojdie, trebuia să o lași să crească și o puneai în țest sau în cuptor.

Delicii ţărăneşti

Bucătăria tradiţională nu este una a subzistenţei, ci una a chibzuinţei: ea exploatează toate resursele mediului înconjurător şi, prin metode şi procedee complicate, costisitoare ca timp şi efort, oferă preparate pe cât de consistente, pe atât de savuroase.

Preparatele din măruntaie par să racordeze gastronomia tradiţională locală la un model oriental (cu toate că nici occidentalii nu sunt străini de reţete cu aceleaşi ingrediente), în vreme ce, scoicile şi melcii, cu gustul sofisticat şi conţinutul scăzut de colesterol, o orientează către bucătăria occidentală de mare rafinament. Specificitatea este asigurată însă de îmbinarea procedeelor tradiţionale şi de inovaţie.

Acestora le-am adăugat o reţetă pe care o regăsim în tradiţiile culinare central-europene şi o alta, de origine monahală, dar care poate fi lesne încadrată în procedeul „farce" prin care se imită un preparat, creându-se totodată un gust suprinzător.

- **Păcele săci/scăzute** (Roşia – Căzăneşti)

Pentru păcele săci se folosesc mațe și burtă de capră și de oaie (se fac și din de-ale de vacă, dar n-am făcut niciodată). Se folosesc câte vrei. Se spală bine și se pun la fiert. Cine vrea, le poate curăța de grăsime, cine nu, le lasă așa. Să fierb până trece furculița prin iele. Le scoți și le lași la răcit. Le toci cu cuțitul mărunt, cât îți place. După ce le toci, le frigi într-un pic de ulei sau untură în tigaie. După ce se frig, da' nu mult, că-s deja fierte, pui usturoi și le mai lași la înăbușit, un pic. Pui sare după gust. Se mănâncă reci sau calde, cum îi place fiecăruia. Păcele cu zamă să fac cam ca orice ciorbă.

La **Isverna** şi **Gheorgheşti**, orice ciorbă de măruntaie, indiferent dacă sunt de miel, oaie, vită sau pasăre, se numeşte *păcele*. Este o ciorbă în care se adaugă orez sau fidea, care se acreşte cu oţet sau cu corcoduşe verzi şi se drege cu ou bătut cu smântână. Era nelipsită din meniul de după nuntă, în „lunea rachiului roşu".

- **3 mâncăruri de melci** (Crivina – Burila Mare)

Se iau melcii și se opăresc ca să iasă ei din cochilie, apoi se fierb bine-bine, se dau prin mașină și din carnea aia se pot face *chifteluțe* sau, după ce s-au fiert, se toacă bucățele și se călesc cu ceapă, roșii și morcovi: iese o *tocăniţă*. Bucățile de melci fierte se mai pot servi și simplu cu sare și oțet, ca un *rasol*.

- **Saramură de melci** (Gârla Mare)

Se fierb melcii, se scot, se taie, se curăță și se spală de câteva ori în apă cu sare, se toacă mărunt și se pun din nou la fiert cu aceeași apă în care au fost fierți prima dată. După ce scade apa, se adaugă usturoi verde, sare, piper și mărar. Cel mai des se servesc cu mămăligă.

- **Mâncare de scoici la cuptor** (Gârla Mare)

Vara, când scade Dunărea, oamenii din Gârla Mare mai merg încă să adune scoici. Le spală în albia fluviului și le aduc acasă. Le opăresc în ceaun până se desfac, le scot și le strecoară, le spală cu apă cu sare, le curăță și le dau prin mașina de carne. Se călește ceapă, se adaugă ardei tăiaţi şi roșii sau bulion, se pun scoicile, mărar și pătrunjel și se dau la cuptor.

- **Drob de linte** (Mănăstirea Sf. Treime, Cerneți)

Se fierb două căni de linte verde**,** prima apă în care a fiert se aruncă; se scurge de apă, dacă este prea multă. Se amestecă cu trei cepe tocate mărunt, călite înainte în puțin ulei, o cană de nucă măcinată şi o cană de pesmet. Se adaugă condimentele: două linguriţe de boia dulce**,** sare**,** piper**,** usturoi zdrobit. Se fierb împreună. Consistența obținută trebuie să fie moale, dar nu prea fluidă. Se pune într-o tavă de chec, patruzeci de minute la cuptor cu gaz. Se servește cu legume proaspete sau cu sos de roșii.

- **Osânzate** (Dârvari)

Este un preparat de patiserie tradiţională de tipul foietajului. Se freacă opt sute de grame de osânză cu patru sute de grame de făină, adăugându-se treptat o cană de sifon. Această compoziție se amestecă cu trei ouă întregi, patru linguri de oţet, drojdie cât o nucă (fărâmițată), un vârf de cuțit de sare. Coca astfel obținută se lasă la rece (o oră la frigider), apoi, se întinde în douăsprezece foi rotunde. Fiecare foaie se împachetează în același mod: mai întâi în două, obținându-se un semicerc, apoi, din nou se pliază, rezultând un sfert de cerc și, la final, se mai pliază o dată ca pe o batistă de pus în buzunarul de la piept. Se așază în tavă, urmărindu-se ca fiecare foaie împachetată să aibă muchia îndoiturilor orientată spre aceeași parte a tăvii, căci la coacere foietajul se deschide. Se pot face și foi pătrate, iar împăturirea se face după axele de simetrie. Se pot umple (înainte de împăturire) cu gem sau rahat. Se coc la foc potrivit până se rumenesc (circa douăzeci-douăzeci și cinci de minute), apoi se scot și se pudrează cu zahăr.

Colaci (Prejna)

Posturi şi dezlegări

Una dintre caracteristicile alimentaţiei tradiţionale este păstrarea echilibrului dictat de calendarul religios, care impune ceea ce este şi ceea ce nu este îngăduit să se consume. Dar posturile nu sunt probe de penitenţă, ci mai curând perioade de purificare, de aici varietatea foarte mare a preparatelor. Interesante sunt în această zonă substitutele cărnii – sâmburii de dovleac şi miezul de nucă – dar şi procedeele care potenţează gustul legumelor (friptul în untdelemn, coptul în cuptor), precum şi grija pentru condimentare şi aspect.

- **Pâine minţită** (Prejna – Balta)

Este tot un aluat de pâine mai pufos, mai afânat, dar care se frige, nu se coace. Se prepară din drojdie proaspătă (cât o nucă) sau uscată (jumătate de plic) muiată într-o ceaşcă de apă călduţă. Se amestecă în făină câtă cuprinde, dar să nu fie vârtos (depinde şi de calitatea făinei şi drojdiei, şi de temperatura camerei); se adaugă sare, după gust. Se frământă iute, pe măsură ce creşte. Se lasă la dospit până când aluatul face băşici. Se scot cu mâna bucăţi de aluat care se lăţesc în mână, repede, ca să ia forma unei turte, fără a da înapoi. Se frig în tigaia unsă cu untdelemn bun, foarte bine încins. Se întorc pe o parte şi pe alta pe măsură ce se rumenesc. Se servesc imediat, fierbinţi, dar sunt la fel de bune şi după ce se răcesc.

Din acelaşi aluat se fac *colindeţii* care se împart în ajunul Crăciunului la piţărăi (colindătorii mici) şi *colacii* pentru pomenile morţilor, doar că se mai frământă cu mâna după ce s-a dospit, astfel: se presară făină bine cernută pe o planşetă, se ia o mână de aluat şi se mai frământă până ce înghite toată făina astfel încât să poată fi modelată. Se suceşte până devine o coardă de aluat care se adună ca o cochilie de melc, în spirală, având grijă să fie bine lipit. Mâinile trebuie să fie mereu pline de făină pentru a lucra repede deoarece aluatul este foarte elastic şi moale. Se presară făină în tavă şi se aşază colacii îndesaţi unul într-altul pentru a creşte cât mai înalţi şi a-şi păstra forma. Se mai lasă la dospit în tavă cel mult un sfert de oră. Cuptorul trebuie să fie bine încins. Se coc

până se rumenesc fără a deschide larg uşa cuptorului, ca să nu scadă temperatura şi aluatul să dea înapoi. Când sunt gata, se ung cu undelemn, cu o pensulă sau un şerveţel – ca să „ia faţă” – se mai lasă câteva minute, apoi se scot pe o suprafaţă de lemn, ca să nu se încruzească. Se păstrează la loc uscat şi bine aerisit.

- **Chifteluţe de vinete** (Braniștea)

Nu facem după cantitate: eu le fac după ochi. Se rad șase-șapte vinete. Trebuie scurse foarte bine. Pun o bucăţică de brânză răzuită, două-trei ouă, un pic de sare. Se pune puţină făină ca să se lege, un pic de usturoi pentru gust, puţin mărar. Când e uleiul încintat (înfierbântat), se pun cu lingura şi se întorc pe o parte şi pe alta.

- **Tarte cu ciuperci (**Mănăstirea Sf. Treime, Cerneți)

Aluatul se prepară din: o sută cincizeci gr. unt/margarină, trei sute gr. făină, drojdie cât o măslină, dizolvată în apă, sare, un ou (dacă este de dulce, dacă este de post se face fără ou). Umplutura se face din: ciuperci de pădure sau de cultură, ceapă, verdeață, sare, piper.

Se frământă aluatul și se lasă la dospit. Ciupercile se toacă mărunt și se amestecă cu ceapa tocată. Se călesc împreună în ulei și se țin până scade apa care iese din ciuperci. Apoi se amestecă cu verdeață, sare și piper. Dacă e de dulce se bate și un ou. Aluatul se întinde, se pune în forme de tarte mai mult, să rămână marginea ridicată deasupra formei, și se pune umplutura. Se bagă la cuptor și se ține până când e aluatul copt. Se poate servi cu o felie de roșie deasupra.

- **Sarmale cu seminţe de dovleac** (Ciochiuţa – Strehaia)

Se ia coaja de la seminţe, se dau printr-o sită, se cern, se face prăjeală cu ceapă. La un castronel de seminţe trebuie să avem cinci-șase cepe care se amestecă împreună. Se adaugă puţin orez, se amestecă compoziţia bine şi se face din ea sarmale împachetate în frunze de varză. Mai ales iarna facem, că e postul de Crăciun mult!

- **Răţe (sfeclă de zahăr) cu sâmburi de dovleac** (Ciochiuţa – Strehaia)

Se face şi sfeclă umplută tot cu sâmburi de dovleac. Se curăţă sfeclele de zahăr. Le zicem *răţe*. Se bagă tot compoziţie de asta, ca la sarmale, din sâmburi de dovleac. Punem zeamă de varză să fie acrişoară. Sfecla albă de zahăr trebuie să fie scobită înăuntru. Se mai pune şi nucă, dar iese mai închisă la culoare.

La **Prejna** şi **Isverna**, *răţele* se fac din sfeclă roşie de grădină, pentru că cea albă este mult prea dulce. Căpăţânile se curăţă de coajă, se strunjesc frumos pentru aspect şi pentru a se aşeza bine în tavă. Se scobesc la mijloc şi se păstrează capacul. Umplutura este de obicei din orez călit împreună cu ceapă, morcov ras şi ardei gras tocat mărunt, dar – când nu e post – se face şi din cartofi fierţi în coajă, sfărâmaţi cu furculiţa şi amestecaţi cu brânză veche. Se aşază într-o tavă unsă cu ulei, fără a lăsa spaţiu între căpăţâni. Se dă tava la cuptor după ce în prealabil a fost încins. Odinioară se făceau şi sub ţest.

- **Ardei umpluţi cu cartofi** (Ciochiuţa – Strehaia)

Punem cartofii la fiert, tăiaţi bucăţele, îi pasăm ca pentru piure, facem un pic de prăjeală cu ceapă şi cu bulion, apoi umplem ardeii curăţaţi de cotor, îi băgăm un pic la cuptor să se înmoaie ardeii. Se pot mânca şi cu carne adăugată, dar sunt buni şi simpli.

În **Gheorgheşti** – **Ponoare**, la *ardeii umpluţi cu cartofi* se adaugă brânză veche bine fărâmiţată şi, pentru aromă, mirodean (pătrunjel) sau, mai rar, mărar verde sau uscat.

- **Ciorbă de pește** (Dubova)

Se folosesc cozi și capete de pește. Într-o oală se pun la fiert morcovul, țelina, păstârnacul și rădăcina de pătrunjel rase pe răzătoare, apoi se adaugă și tocătura de roșii sau ardei conservate în casă; se lasă până se fierb bine. Se adaugă, pe rând oțet, sare mai nou, folosindu-se și vegeta din comerț. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă peștele și, în timp ce se fierbe, se bat aparte câteva ouă cu tot cu gălbenuș (în funcție de compoziție) împreună cu puțin oțet și se adaugă în ciorbă. Ultimele sunt verdețurile – pătrunjelul și leușteanul – ce se toacă mărunt și se pun după ce se ia oala de pe foc.

- **Marinată de pește** (Dubova)

Într-o cratiță mare se încinge ulei, se adaugă morcovul şi ceapa rase, se acoperă până se călesc. Apoi se adaugă bulion sau pastă de roșii făcută în casă, se amestecă până se omogenizează, iar mai apoi se pune somnul (cantitatea de sos trebuie să acopere peștele). Peștele trebuie să fie curăţat, fără cap și coadă, tăiat în felii cu tot cu os și se întoarce de pe o parte pe alta în cratiță până se gătește. La final se adaugă sare, usturoi (grăunţi întregi şi zdrobit) și se lasă la înăbușit la foc liniştit.

- **Sarmale de pește** (Mănăstirea Sf. Treime, Cerneți)

Carnea de pește – un kilogram de macrou, somn ori șalău – se opărește puțin, se curăță pielea și se scot oasele. Se toacă ceapa și morcovii și se pun la călit în ulei, se pune orezul – o cană și

jumătate sau două – până se umflă puțin. Se dă jos de pe foc, se adaugă mărar, pătrunjel, piper și carnea de pește zdrobită. Se formează sarmalele, învelind compoziția în foi de varză murată.

În oala de pământ se pune un strat de varză murată tocată, rămurele de cimbru, sarmalele în picioare, lăsând la mijloc un gol ce va fi umplut cu varză tocată. Deasupra se pune un strat de varză tocată. Se pune apă și se lasă să fiarbă. După ce aproape au fiert, se toarnă sos de roșii și se mai lasă să dea în clocot.

Bucate de post

Mese în familie

Duminicile şi celelalte sărbători adună membrii familiei şi prietenii în jurul unei mese mai bogate, dar la fel de bine echilibrate: pâinea aburindă, din făină curată de grâu, şi opulentele feluri de mâncare din carne albă constituie gustul de acasă, de neuitat pentru orice mehedinţean. Şi în aceste meniuri întâlnim interferenţe între Orient şi Europa Centrală: supa germanică dreasă cu hrean şi găina umplută, sosul alb şi cel rumenit îşi dispută locul între preferinţe cu mâncărurile acre, condimentate, aparent simplu pregătite, dar ascunzând secrete şi inovaţii.

Între acestea, se distinge printr-un gust robust şi, în acelaşi timp, suculent, un preparat specific - exclusiv festiv - din carne de pui, în care se îmbină aromele verii cu adierile toamnei nu prea îndepărtate.

- **Pâine în ţest** (Noapteșa – Șișești)

Focul se aprinde înainte de începerea frământării pâinii. Se face foc pe vatra de cărămidă unde se va coace pâinea și se lasă lemnele să ardă. Alături, pe marginea vetrei, se pune țestul din lut ca să se încălzească odată cu vatra.

Se frământă pâinea. La un litru și jumătate de apă se pun o lingură de sare, o lingură de drojdie înmuiată în apă călduță și făină câtă cuprinde. Se frământă bine aluatul și se lasă la dospit. Când a crescut aluatul și e gata de copt, se verifică vatra. Se dă la o parte jarul format în urma arderii lemnelor, eliberându-se un spațiu în centru unde se va coace pâinea, fără a da jarul jos de pe vatră. Se aruncă apoi pe vatră o mână de făină de mălai pe locul unde se va așeza aluatul. Dacă făina se înnegrește repede înseamnă că vatra e prea încinsă. Cu o măturică înmuiată în apă se freacă vatra apoi se repetă testul cu făina de mălai. Dacă făina nu se mai arde foarte repede, înseamnă ca vatra e bună.

Se așază pe vatră frunze de viță de vie (nuc, hrean sau varză) iar deasupra lor se pune aluatul. Se înțeapă aluatul cu vârful cuțitului, ca să prindă aer și să nu se crape coaja. Se acoperă cu țestul

din lut, care a stat pe vatră în tot acest timp. Apoi se adună tot jarul în jurul țestului și deasupra lui. Se lasă douăzeci-douăzeci și cinci de minute după care se verifică, ridicând țestul. În caz că pâinea nu dă semne de coacere, se mai poate face foc pe țest. Dacă pâinea a început să se coacă și să prindă coajă, se mai lasă douăzeci și cinci de minute sub țest după care se scoate.

- **Ciorbă de raţă cu varză** (Dârvari)

Carnea de la o rață se taie în bucăți și se pune la fiert. Când este carnea aproape fiartă, se adaugă două cepe tocate, o varză tocată, sare, bulion, piper, foi de dafin, cimbru şi se lasă la foc moderat până se fierb complet carnea, varza și ceapa. Se adaugă leuştean la final.

- **Ciorbă de castraveți acriți la soare** (Jiana Mare)

Se curăță un kilogram de castraveți, se taie cubulețe, se pun într-o oală cu puțină sare și apă cât cuprinde. Se acoperă cu un prosop și se lasă la soare timp de maximum trei zile, să nu se oțetească. Pentru un gust deosebit, în acreală se adaugă mărar și foi de dafin. Se pune carnea la fiert (pe vremuri aproape exclusiv pasăre cu grăsime, gâscă sau rață, astăzi se preferă porcul) şi se spumuiește carnea. Se adaugă pe rând legumele tocate: ceapă, morcov, ardei și ultima dată, roșiile. Când e carnea aproape fiartă, se adaugă castraveții din acreala lor, acreală cu care se şi drege ciorba după gust, mai dulce sau mai acrișoară. Ultimul adăugat este leușteanul.

Pentru varianta contemporană cu carne de porc se prăjește puțin carnea, se pune la fiert până la jumătate, se călesc și se adaugă legumele și se continuă ca mai sus.

- **Supă cu hrean** (Dârvari)

Se pune la fiert carnea de la o găină (sau cocoș), tăiată în bucăți. Se ia spuma, apoi, se adaugă legume (ceapă, morcov, albitură, țelină, ardei). După ce s-au fiert, carnea și legumele se scot și,

peste zeama rămasă, se adaugă tăiței, sare – după gust – și verdeață. Supa se poate servi (mai ales în sezonul rece) împreună cu o lingură de pastă de hrean, obținută dintr-o rădăcină de hrean rasă și amestecată cu o lingură de oțet, o lingură de apă și un vârf de cuțit de sare (se poate dubla cantitatea, după necesități și gust). Aceeași pastă se poate folosi drept condiment pentru carnea fiartă, servită separat.

- **Supă de găină şi bulumaci** (Dârvari)

Bulumaciul era pentru familiile mai sărăcuţe, să facă două feluri de mâncare.

Se fierbe supă dintr-o găină, o ceapă mare, doi cartofi, doi morcovi, o ţelină, un păstrânac. În ulei se prăjeşte făină până se face de culoarea coniacului. Iei cu polonicul zeamă, torni peste prăjeală şi amesteci. Se mai poate prepara şi cu untură în care se căleşte o ceapă cu o cană de făină peste care se pune câte puţină supă strecurată. Pui carnea fiartă în bulumaci, în sosul cu rântaş. În zeama care rămâne se pune fidea şi se face supă. În supă poţi să pui un pic de piper măcinat. Se pun pătrunjel şi sare după gust. Supa e supă, felul doi e felul doi.

- **Găină umplută** (Eșelnița)

Se pregăteşte găina, i se scot măruntaiele. Se poate umple fiartă sau doar opărită. Se distuie ceapă, se pune pâine înmuiată în lapte și stoarsă, ou fiert tocat, pătrunjel verde tocat, un ou crud, sare. Se umple găina, se taie partea de jos a picioarelor (ciocănelele) și se bagă în tăietură, să nu iasă umplutura. Se unge găina cu untură, se înțeapă cu furculița ca să se pătrundă mai bine și se bagă la cuptor, unde se ține până se rumenește. Când este gata, se scoate pe o farfurie „dopul” format din picioare şi apoi şi umplutura. Se taie bucăți de carne din găină care se servesc cu umplutură și castraveți acriți la soare.

- **Sarmale de gâscă** (Braniştea)

Din piept şi cotoaie (pulpe) facem sarmale. Carnea e tocată cu tot cu pielea grasă, pun orez, cu un pic de pastă (bulion), ceapă – nu o călesc, pun totul crud – două ouă, nu foarte multe ouă, doar cât se leagă, condimente – cimbru, sare. Înfăşor în foi de varză. Pe fundul unui vas aşez varză acră tocată sau foi de varză întregi, peste care pun puțin bulion, foi de dafin, piper, apoi, sarmalele în rânduri. Torn apă până se acoperă sarmalele și le las să fiarbăla foc potrivit, adăugând apa care scade. Când este aproape gata (foile de varză sunt înmuiate) se poate pune, după gust, o cană de zeamă de varză acră.

- **Saramură oltenească de pui** (Dârvari)

Se pune la prăjit (în ulei sau untură) carnea de pui frecată cu sare, întorcând-o pe ambele părţi până prinde o crustă. Se adaugă roşii decojite (patru-cinci roșii potrivit de mari) și se lasă carnea să fiarbă în sucul de roșii la foc mic (circa zece minute) apoi se pune apă doar cât să acopere totul și se lasă în continuare la fiert. Între timp, se coc o ceapă și un ardei. Se curăță de coaja rumenită, se îndepărtează cotorul și semințele ardeiului și, împreună cu ceapa coaptă, se adaugă peste carnea care fierbe în roșii. În această compoziție se pun ouă întregi (atâtea câte porții se servesc), mărar verde, tocat mărunt, două grăunţe de usturoi (facultativ), o cană de apă și apoi totul se introduce la cuptor încă patru - cinci minute până se omogenizează compoziția.

Hrana la câmp

Zilele de rând erau decupate în cinci răstimpuri destinate meselor: masa uşoară de dimineaţă, „fruştuhul" (gustarea) de la prânzişor, prânzul sau „masa de nămiez", eventual, o altă gustare la revenirea de la câmp şi, în fine, cina, „masa după scăpătat".

Mâncărurile destinate lucrătorilor de la câmp erau săţioase şi, în acelaşi timp, uşor digerabile, îmbinare care poate fi un paradox pentru gastronomia actuală. Consistenţa – şi evident, o parte din savoarea lor – erau asigurate de bogăţia de zarzavaturi şi legume fierte cu răbdare, de obicei, în vase de argilă, la foc domol. Felurile de mâncare erau unice, lacto-vegetariene, cu adaos de făinoase şi înnobilate cu „dresătură" de ou, lapte ori smântână; acestora li se adăugau fie aperitive, fie copturi uşoare servite cu lapte covăsit (azime cu magiun, gogoşi fripte în untură sau untdelemn). În plus, prospeţimea le sporea calitatea,ca şi temperatura la care erau servite, în funcţie de anotimp şi de momentul zilei, de aceea erau pregătite acasă în intervalul dintre două soroace.

- **Azimă** (Dârvari)

Se face din apă cu sare şi cu drojdie. Pun un pic de drojdă, sare, apă şi făină şi imediat din ea fac un guguloi mic cât pumnul, pe care îl întind cu făcăletele (sucitorul) şi pun puţin ulei pe toată faţa. Îl împachetez. Pe aragaz pun la încins o tablă specială, pe care o am eu, şi coc azima pe ambele părţi.

- **Mâncare scăzută de urzici** (Isverna)

Primăvara culegem urzicile, doar vârful, le spalăm bine, punem apă la fiert. În oală se căleşte ceapa într-un pic de untură topită, pentru un gust mai bun. Când fierbe apa, punem urzicile să fiarbă, apoi când sunt gata le mâtcuim bine, bine, pe urmă punem un pic de făină de porumb, dar cernută mai bine. Se mai mâtcuiesc o dată și se lasă să fiarbă cu mălaiul. La urmă, punem și brânză în ele, și ou, dacă nu e post. Dacă e post, le facem cu usturoi pisat, să dea un colocot-două. La fel se fac și dragaveiul, ştirul, frunza de sfeclă.

- **Mâncare de ceapă** (Isverna)

Luam ceapă verde din grădină, tăiam și puneam pe foc. Puneai, dacă voiai, carne sau slănină afumată (pe asta, după ce fierbea bine şi-i dădea gust, o scoteai din oală). Puneam și morcov, și pătrunjel rădăcină. După ce fierbea bine cu de toate zarzavaturile, puneai ceapa și fierbea acolo. Pe urmă puneam și o mână de fidea sau o mână de orez acolo în ea. Când erau aproape fierte, puneam brânză: trăgeam brânza prin răzătoare și băteam și un ou cu puțină apă. Unele acreau cu corcoduşe, dacă erau făcute primăvara, altele, cu oţet.

- **Mâncare de varză** (Isverna)

Varza o tăiem ca tăiţeii sau puțin mai mare; mai demult se tăia cu barda. Se fierbe varza acoperită și când e aproape gata, punem laptele și mai fierbe puțin cu laptele, apoi punem și un pic de brânză dulce și ou. Se fierbea și cu ulei, cu un capac pe oală, când se folosea oală mare de pământ.

- **Fasole teci scăzută** (Isverna)

O tăiam așa în două și, dacă nu aveam cratiță, o puneam în căldăruș (vas de tuci) și o înăbușeam bine și-i făceam un pic de sos dintr-o lingură de făină și niște roșii fripte în puțin ulei. Zarzavatul se fierbea cu fasolea. Sosul se amesteca cu totul la urmă, în fasole. Usturoiul se punea separat, când se lua de pe foc. Dar mai mult, fasolea verde se făcea cu zeamă, chiar şi de dus la câmp; rar, aşa... scăzută.

- **Mâncarea de cartofi** (Isverna)

Se taie cartoful în patru bucăți, pui și carnea odată cu cartofii – dacă faci cu carne. Pe urmă, pui şi zarzavatul la fiert, tăiat bucăţi mai mari. Apoi faci rentajul (rântaşul). Rentajul se face cu ulei,

făină (vreo două linguri) și roșii. Pui peste cartofi și zarzavat când e aproape gata şi mai laşi să fiarbă laolaltă.

- **Popoaie de pâine** (Ciochiuţa – Strehaia)

Încălzim apă, cât să fie doar călduţă, şi muiem puţină drojdie. Adăugăm făină cât cuprinde: să nu bagi făină multă că se aspreşte! Frământăm într-un lighean sau tavă, rupem popoaie din alea şi le punem de se rumenesc în tigaie pe o parte şi le întorcem pe partea cealaltă.

- **Lapte covăsit** (Dârvari)

Se fierbe laptele, se lasă la răcit cât să rămână călduţ. După aia, se pune lapte oprit din covăsitul dinainte (un fel de iaurt cremos). Se pune peste laptele dulce şi se lasă pe soba caldă, bine acoperit. Se încheagă şi se face că o brânză aproape.

Pâine în ţest (Noapteșa – Șișești)

Sarmale cu seminţe de dovleac

Fasole bătută (Godeanu)

Când fierbe mustul

Sosirea toamnei înseamnă nu numai asigurarea proviziilor, ci şi bucuria de a sărbători încheierea unui an cu recoltă bogată. Pentru satele mehedinţene este un alt moment de întâlnire, de petrecere, de bucurie de la care nu lipsesc preparate pe care le întâlnim pe tot teritoriul românesc.

Accentul cade pe cărnurile pregătite cu pricepere prin procedeul marinării, urmat de uscare şi uneori de afumare: pastrama destinată grătarului. Alături de acestea vin preparatele din carne desăvârşit obţinute la foc deschis şi ciorbele acre, foarte consistente, cu arome locale.

- **Pastramă de oaie** (Dârvari)

Pentru un kilogram de carne se pregătesc: o linguriţă de coriandru, o lingură mare de sare, o lingură de cimbru, o linguriţă de boia iute, piper măcinat. Trebuie amestecate ingredientele şi făcută o pastă de usturoi cu o jumătate de pahar de apă şi un pahar de ulei. Amestecăm compoziţia: se face ceva omogen, subţire. Carnea de oaie trebuie feliată în bucăţi subţiri. Se unge bine, se freacă pe ambele părţi, se pune într-un vas, se dă la rece vreo două săptămâni maxim. După trei zile începe să-şi tragă aromele. Se poate pune la grătar, de poftă, după trei zile, dar trebuie lăsată să-şi ia aromele.

- **Pastramă de capră** (Isverna)

Capra e cea mai bună de pastramă. După ce se sacrifică animalul, se lasă la întuneric o zi. După aceea se pune la saramură trei săptămâni, deci douăzeci și una de zile. Se face un baiț de apă cu sare, piper, dafin. Şi busuiocul e bun, dar cel mai mult la noi se folosesc mirodenii din astea, pătrunjelul, mărarul, piperul.

Saramura asta, când se pune peste carne trebuie să fie rece: nu se pune caldă. Se prepară puțin în apă caldă, cum e apa de pâine, apoi se lasă de se răcește și se pune peste carnea asta și se ține trei săptămâni. La o cantitate de cinci până la zece kilograme de carne, se toarnă până se acoperă carnea. După ce ai scos-o de la saramură, după douăzeci și una de zile, se agață undeva să se scurgă, tot la întuneric. Acum mulți o preferă cu boia, alţii, fără boia. După ce s-a scurs, se dă un fum. Fumul, de obicei,trebuie să fie din lemn de cireș, prun mai puțin. Alții mai fac și cu prun, dar lemnul de cireș e cel mai bun, că e lemn dulce și îi face și o culoare roșie, plăcută. Trebuie să fie uscată foarte bine și apoi se consumă cu vin, de fapt cu must mai mult.

Dacă e pregătită și se respectă foarte bine rețeta, carnea rezistă mult. Trebuie în așa fel: după ce stă douăzeci și una de zile, să stea la scurs vreo trei zile la vânt sau, eventual, într-o cameră care are ventilație, să se usuce bine, să nu mai fie în ea decât aromele. Când e uscată foarte bine, se dă un fum; la fum nu trebuie să stea mult de o zi.

- **Iepure de câmp la ceaun** (Dârvari)

Tranşez iepurele, îl pun într-un vas în untură încinsă. Când prinde un pic de culoare, se pun patru-cinci cepe tăiate. Când capătă un pic de culoare şi ceapa, se pune apă. Se fierbe până se înmoaie carnea, să cadă de pe os. Se pune o cană de bulion. Putem pune şi ciuperci, condimente, după gust. Se pregătesc câţiva grăunţi de usturoi pisaţi şi un pahar de vin. Se pun la final, când e aproape gata. Se face la ceaun pe foc de lemne.

- **Ciorbă de bureţi** (Prejna – Balta)

La *ciorba de maţe* şi de burtă de miel i se spune „de bureţi”. Le curăţăm toate bine, le frecăm cu mălai şi sare ca să iasă mirosul din ele, le lasăm un ceas şi mai bine în apă rece cu oţet. Pe urmă, le scurgem şi le punem la fiert. O ciorbă iese bună dacă ai multe maţe şi burtă. Unele le taie bucăţi

late de două degete sau mai mărunt, fâşii, noi întâi le fierbem, apoi le tăiem. Le punem la fiert în apa care a dat în clocot şi lasăm mult, până putem înfige furculiţa în ele. Atunci le scoatem şi le scurgem şi le tăiem cât vrem pe tocătorul de lemn, pe urmă le punem la loc în zeamă. Între timp, am curăţat zarzavat şi ceapă şi le-am tocat mărunt, ca pentru orice ciorbă, le-am pus şi pe ele la fiert şi am adăugat sare cât e nevoie. Punem bureţii să fiarbă împreună. Când e aproape fiert zarzavatul, adăugăm orez ca doi pumni la o oală de patru litri, pe urmă, ca la ciorba de burtă de vacă: oţet, cu un ou bătut cu smântână, o dregem adică. Când ducem la masă, presărăm mirodean tocat mărunt.

- **Poprică de oaie** (Prejna)

Era nelipsită la nunţi, la petreceri demult: astăzi, nu mai place nimănui carnea de oaie ca odată! O făceam din carne macră, nu prea slabă pentru că întâi o puneam în căldare (ceaunul de tuci) să se frigă în grăsimea ei. Luam din grăsime dacă era prea multă şi puneam ceapă multă tăiată felii, cu ardei gras. Punea cine avea şi boia de ardei dulce. Când erau gata distuite (dar să nu fie arse, rumene doar, că-şi schimbă gustul), puneam şi apă şi lăsam să fiarbă mult. La urmă, puneam bulion, roşii tocate cât să acopere carnea şi iar lăsam să fiarbă. Adăugam, care vream, cimbru, frunză de dafin, usturoi. La foc de lemne se face, pentru că numai la foc de lemne, pe perostrii şi-n tuci, se face bine poprica!

Ciumarca, nedeia şi patronul casei

Ciumărcile sunt sărbători locale impuse de Biserica Ortodoxă cu peste şase veacuri în urmă, la îndemnul Sf. Nicodim de la Tismana. El a rânduit câte o vinere din an fiecărui sat mehedinţean pentru rugăciuni şi ofrande destinate să alunge Moartea Neagră. La sărbătoarea numită azi şi Vinerea Ciumii se prepară bucate de post în majoritatea aşezărilor, cu excepţia celor în care ziua aleasă se află în intervalele de harţi dintre Crăciun şi Bobotează, în prima vinere din Triod (după Duminica vameşului şi fariseului).

Tocmai de aceea preparatele se constituie într-un festin rafinat şi elaborat, care tinde să pună în valoare măiestria gospodinelor şi destoinicia bărbaţilor cultivatori de pământ şi crescători de animale.

Tot prilejuri de reuniune şi ospăţ sunt nedeia (hramul bisericii) şi cinstirea patronului casei la sârbi.

- **Fasole bătută** (Godeanu)

Se fierbe fasolea, separat se călește ceapa până devine rumenă. În timp ce se bate fasolea cât e caldă adăugându-se ulei cu boia de ardei şi usturoi pisat, după gust. Când s-a sleit, se pune în castroane şi se serveşte cu ceapă prăjită.

- **Inie (Iahnie) de fasole** (Eşalniţa)

Se pune fasolea la fiert, după ce s-a lăsat la umflat o noapte. Se ia o oală, se pune puțin ulei și se așază un strat de legume și zarzavaturi tocate (ceapă, țelină, morcovi, păstârnac). Apoi se pune un strat de fasole gata fiartă, apoi iar un strat de zarzavat și ultimul strat de fasole. Se adaugă apă, foi de dafin, sare. Se lasă să fiarbă fără a amesteca straturile. Se scutură şi se roteşte oala din când în când. La final se pune puțin bulion de casă. Inia de fasole se mănâncă împreună cu sarmalele cu nucă.

- **Ciorbă de fasole verde** (Şviniţa)

E cam ultima mâncare de fasole verde care se face pe vară, pentru că după acestă dată fasolea începe să îmbătrânescă și nu se mai culege, se lasă să se usuce. Ciorba de fasole verde este nelipsită de la masa svinicenilor în ziua de Sf. Petru pe rit vechi (12 iulie).

Se pune apă cu sare la fiert. Când fierbe apa, se pun fasolea, ceapa, ardeii, morcovii, toate tocate. Când e fiartă fasolea, se adaugă roșii decojite și tocate și se pun câteva bucăți de brânză tăiate cuburi. Se trage de pe foc și se pune treptat ou întreg bătut, astfel încât să nu se facă zdrențe.

- **Sarmale cu nucă** (Eşalniţa)

Se distuie ceapă tocată în puțin ulei, se adaugă o cană de orez, piper, sare și puțină boia. Se ține pe foc până când orezul începe să se umfle. Se trage de pe foc și, când se mai răcește, se pun cinci-șase linguri de nucă măcinată, deoarece nuca pusă în compoziția caldă se înnegrește. Se învelesc sarmalele în foi de varză murată și se așază în oală, pe un strat de varză tocată. Printre ele se pun foi de dafin și mărar uscat. Deasupra se pune varză tocată (sau foi de varză) și bulion de casă. Se acoperă cu apă și se pun la fiert.

- **Ardei umpluţi cu orez** (Gheorgheşti – Ponoare)

Ardeii umpluţi de post se fac mai ales vara şi se consumă atât calzi, abia scoşi din cuptor, cât şi reci. Orezul spălat se pune la fiert într-un vas larg cu apă doar cât să-l cuprindă; se dă un clocot-două, nu se fierbe complet, se scurge şi se lasă să se răcorească bine. Separat, se călesc în untdelemn bun ceapa tăiată mărunt şi zarzavatul (morcov, ţelină, păstârnac, după gust); se adaugă sare, piper, boia sau bulion de casă. La cinci sute de grame de orez se pun două-trei cepe şi câte o rădăcină de zarzavat. Cu cât este ceapă mai multă, cu atât compoziţia va fi mai dulce. Când

ceapa s-a distuit (a devenit sticloasă) iar zarzavatul s-a înmuiat, se trage de pe foc şi, după ce s-a răcorit, se adaugă, amestecând uşor, în orez. Amestecul trebuie să fie omogen pentru a-şi lăsa toate aromele. Cu el se umplu ardei graşi sau capia, dinainte curăţaţi şi spălaţi. Umplutura nu se îndeasă pentru a lăsa loc orezului "să înflorească". Se unge o tavă cu untdelemn şi se aşază pe rânduri, în picioare, cât mai strâns pentru a nu se înclina. Se dau la cuptorul bine încins, la foc potrivit, nu iute, unde se ţin aproape două ore.

- **Mâncarea de prune** (Isverna**)**

La un kilogram de prune ai nevoie de o cană de zahăr tos, patru-cinci linguri de untdelemn bun şi patru-cinci linguri de făină de grâu. Dacă sunt prune mai puţine, pot fi înmulţite cu sos mai mult şi mai gros. Se face rentaj din ulei şi făină și se stinge cu apă fiartă; se amestecă tot timpul, apoi se arde zahărul și se pune puțină țuică peste el ca să-i dea gust. Se amestecă treptat cu rentajul să nu facă cocoloaşe și se pun prunele peste. Prunele pot fi înlocuite cu poame (fructe de toate felurile tăiate felii şi uscate pe leasă, la întuneric, mai multe săptămâni).

- **Supă şi rasol de găină** (Eşalniţa)

Găina opărită, curățată și porționată se fierbe cu morcovi, ceapă și păstârnac întregi. Se pun sare și piper după gust. După ce au fiert carnea și zarzavatul din supă se scot și se pun tăiței de casă (preparaţi din apă, făină, ou și praf de sare) și la final verdeață, pătrunjel și frunze de morcov. Legumele și zarzavatul din supă se manâncă ca fel principal, cu sare, sos roșu sau sos alb. Sosul roșu se face dintr-un rântaș de făină și ulei, se stinge cu apă, se adaugă sare, piper și bulion de casă. Sosul alb este tot aşa, un rântaș din făină și ulei, care se stinge cu lapte și la care se adaugă mărar verde tocat. Alături de carnea de găină, legumele fierte în supă și cele două sosuri se mai mănâncă și cartofi fierți întregi.

- **Pui cu orez copt în ţest** (Prejna – Balta)

Primăvara, la măsurişul oilor, se întrecea care mai de care ce să ducă acolo la câmp: care ducea coastă, care pecie, care trandafiri, plăcinte de toate felurile... Două zile ţinea acolo, sus, petrecerea: într-o zi duceai ceva, dar într-alta trebuia altceva să faci: era ca o întrecere. Mai făceam şi pui (sau găină, dacă nu era aşa bătrână, sau cocoş, dac-aveam mai mulţi). Puiul îl spălam, îl dregeam, scoteam tot din el, îl crăpam în două, îl săram bine şi-l puneam într-un castron de pământ. Deasupra puneam orezul spălat bine, mai puneam şi o ceapă dată-n două ori în patru, să-i dea dulceaţa aia. Turnam apă şi dădeam cu el sub ţest. Ţestul îl încingeam bine înainte. Lăsam acolo să se facă puiul şi să înflorească orezul; mai ridicam câte o ţâră să nu sece prea tare. Pe urmă, când era gata şi-l scoteam de sub ţest, puneam mirodean şi piper, puţină boia sau roşii, să capete culoare, să facă faţă. Avea alt gust decât la cuptor, că se aburea sub ţest şi-n castronul ăla tot gustul rămânea: fierbea înăbuşit în grăsimea aia, se cocea şi rămânea tot fraged. Nu prea se mai face acuma! Acum fac fel de fel de mâncări noi, de mode de-astea...

- **Meșpais necrescut** (Eşalniţa)

Meşpaisul necrescut este un fel de cozonac pe care nu-l lăsăm la dospit ca pe celălalt. Se face din: cinci sute grame făină, un pachet margarină sau două sute cincizeci grame de untură, două sute mililitri de lapte, drojdie, mac, ou. Se freacă făina cu untura și un gălbenuș de ou, se adaugă laptele, puțină sare și zahăr și un cub de drojdie. Se amestecă, se face o cocă care se împarte în patru și se întinde și se umple cu mac. Macul se macină, se amestecă cu lapte și zahăr. După ce se întinde umplutura se rulează foaia de aluat. Din aluatul pregătit ies patru astfel de cozonaci. Nu se lasă deloc la dospit, se rulează și se pun într-o tavă unsă cu untură unde încap toți patru, unul lângă altul. Deasupra se ung cu gălbenuș de ou și se bagă la cuptor. În loc de mac se poate pune

și nucă (amestecată cu lapte și zahăr), dovleac ras cu scorțișoară, rahat, magiun de prune sau halva.

Ciumarca (Godeanu)

- **Jerbo (prăjitură cu nucă)** (Eşalniţa)

Aluatul se prepară din: o jumătate kilogram de făină, o cană de lapte, patru ouă, drojdie, untură. Se împarte în patru părți. Se întinde prima foaie, se pune peste ea gem de prune, apoi se presară nucă, apoi zahăr. Se pune deasupra cea de-a doua foaie, și peste ea se pune tot așa, dulceață, nucă și zahăr. Și tot așa până la a patra foaie. Se bagă la cuptor și după ce se coace se face pe foc o glazură din zahăr, cacao și puțin ulei care se toarnă deasupra.

Saramură de pui (Salcia)

Ciorbă de fasole verde (Şviniţa)

Ardei umpluţi cu orez
(Gheorgheşti – Ponoare)

Ciorbă de bureţi (Prejna – Balta)

Osânză legată (Godeanu)

Crăciunul, sătulul

Bucuria sărbătorilor de trecere dintr-un an într-altul este precedată de sacrificarea porcului, care a fost şi rămâne principala sursă de îmbunătăţire a hranei tradiţionale şi de variaţie. În Mehedinţi, porcul se despică „ţărăneşte" (pe spate), mai rar „domneşte" (pe burtă). Acest fapt indică ponderea consumului cărnii proaspete în intervalul festiv în raport cu cea deţinută de carnea preparată şi conservată.

Prin urmare, chiar dacă apar numeroase reţete de mezeluri – multe influenţate de învecinarea cu Banatul – accentul cade pe preparate tradiţionale cu caracter general care au ca bază carnea proaspătă însoţită de zarzavaturi şi legume. Unele sunt consacrate de perioada dintre Crăciun şi Bobotează, în care abundenţa avea conotaţii auspiciale şi augurale, de asigurare a belşugului în noul an: sarmalele, friptura, piftiile.

Astăzi, procedeelor de mai sus adăugându-li-se congelarea, carnea este păstrată mai mult timp fără alte adaosuri şi intervenţii, eliminându-se practic păstrarea în saramură şi cea în untură, care modificau sensibil gustul şi proprietăţile, fără a fi cu desăvârşire eficiente.

- **Sacrificarea şi pomana porcului** (Isverna)

Porcul se desface pe spate, stă pe burtă, fără picioare, îi desfacem întâi picioarele, se face o cruce după cap, îl tămâie, se ciocnește un pahar cu băutură atuncea.

Carnea de porc, după ce se desface, dacă vrei o ții la sare un pic, două saptămâni, paisprezece zile. Șunca își ia sare cât îi trebuie, dar pecia (muşchiul), dacă îi pui sare multă, iese prea sărată de aceea mai mult de două săptămâni nu trebuie ținută. Și apoi se scoate la uscat la vânt, să fie scursă, și la fum. La fum, dacă ai sărat-o bine și ai scurs-o, rezistă. Și în special la întuneric să fie, la întuneric, asta contează mult. Și pastrama la fel, la întuneric n-o bâzâie muscă.

La pomana porcului se face mămăligă cu carne friptă. Mușchi, șunculiță, ce are în oala aia mare; numai la foc, nu la aragaz.Se mai face și la aragaz, dar mulți numai la foc, în ceaun. Alții, după ce o prăjesc, mai pun și ceapă în ea, ceapă nu sosuri, că îi dă un gust, alții o prăjesc așa

perfect, fără ceapă, și se consumă atuncea cu mămăligă. Să fie mămăliga fierbinte și varza murată, acră. Varza să fie tocată ori cu boia, ori cu un pic de ulei cu boia, dacă nu, fără boia, dar să fie varză murată. Mulți au pretenția asta. O gătește familia sau cel care ajută. Când începe să tranșeze, noi alegem carnea care trebuie pentru: mușchi, șuncă... Șoric mai puțin, că ăla se mănâncă atuncea copt.

- **Morândău** (Isverna)

Când tăiau porcul bunicii mei, oprea un pic de sânge de la porc și punea plămâni și ficat, inimă, rinichi, gârbiță (ceafă). Pe toate le punea într-o oală și le fierbea și când era gata, punea usturoiul. Până să-l ia de pe foc punea un pic de făină de grâu amestecată cu sângele ăla și mai fierbea un pic. Îl lua de pe foc și punea usturoiul și-l mâncam. Se spunea că nu există Crăciun fără morândău. Acum nu mai mănâncă nimeni sânge de la junghiat!

- **Osânză legată** (Godeanu)

Se ia osânza de la porc, se întinde, se sărează bine. Se aduc capetele spre mijloc, în interior ca să nu curgă sarea, și se împachetează ca o ruladă. Apoi se leagă bine cu sfoară de cânepă și se pune agățată la afumat. De acolo se taie bucăți și se pun la fasole verde și uscată și la ciorbe de vară.

- **Untură legată** (Puținei)

După ce se tăia porcul, se punea carnea cu sare cam trei zile. Untura legată se făcea după ce trecea Craciunul, dacă porcul se tăia de Ignat. Se întindea osânza luată de pe burta porcului, se punea sare, se așezau pe ea bucăți măricele de cârnați trandafir, mușchi și șuncă (slănină). Toate acestea se împachetau bine în osânză și se legau cu sfoară, la fel ca un colet. La final arăta ca un

mic geamantan îmbrăcat într-o plasă cu ochiuri mari, facută din sfoară de cânepă. Sfoara se lega formând ochiuri de maxim cinci centimetri. Apoi se punea la afumat. Se mânca mai târziu, din aprilie încolo. Se tăiau felii din ea și se puneau la mâncăruri și ciorbe. Avea un miros de nu se poate descrie!

- **Cârnaţi trandafiri** (Puținei)

Se pregătesc mațele, se spală în apă cu sare, ceapă și usturoi și se rad. Se toacă carnea cu barda sau toporul și se amestecă cu sare, usturoi zdrobit, piper, cimbru și sfandoc (schinduf, molotru). Se umplu mațele cu mâna, ținând mațul desfăcut la gură cu ajutorul unei nuiele de alun. După ce se umplu mațele, se leagă la capete și se țin în casă, la căldură, până se scurg. Apoi se scot afară la vânt până se usucă după care se pun la afumat. După aceea se puneau la cantă, în untură. La zece metri de mațe intră carnea de la o pulpă. Se mai poate pune și carnea de deasupra coastelor.

- **Taltabos/caltaboş** (Prejna – Balta)

Se făcea mai demult şi cu sânge, acum nu se mai face. Să oprea sânge de la zunghiat într-un castron şi se punea în maglavaisul ăla cât credeai. Dar ieşeau prea negri. Aveau gust, să legau bine, dar erau prea negri. Acum facem din ficatul negru şi din ăla alb, splina aia o punem, mai luăm de la guşă carne din aia mai grasă, le tocăm din bardă, numai din bardă, ca să iasă bun. Punem piper, sare, cimbru puţin, să nu ia gust amar, orez, ca să-l lege. Mai demult, când nu era, făcea lumea şi cu arpacaş. Umplem maţul gros şi fierbem pe plită, la foc mic, potolit să nu crape. Unii îl afumă întâi, dar nu toţi, că afumate vin celelalte: slănina, coastele, trandafirii.

La ospăţul vecinilor

Judeţul Mehedinţi se plasează între Orient şi Mitteleuropa nu numai prin influenţe şi interferenţe datorate contactelor şi plasării geografice, ci şi prin însăşi compoziţia multietnică. Şi cum alimentaţia este una dintre emblemele identitare care asigură vizibilitatea unui grup etnic, am inclus aici o serie de reţete prin care modelul alimentar al albanezilor, turcilor, pemilor (cehilor) şi sârbilor se deosebeşte şi se armonizează totodată.

Acestea sunt fie secrete culinare de familie, fie amintiri nostalgice ale vieţii într-o patrie pierdută, fie bucate cu gust inconfundabil, păstrat ca o marcă a acceptării convieţuirii.

Delicii albaneze

- **Bragă**

Într-un cazan de cupru se pun la fiert, cu apă și puțină drojdie de bere, un amestec de făină de mălai și făină de grâu cu tărâțe în proporție 2:1. După două ore, se ia cazanul și se pune pe jar, în cuptor, și se mai ține la copt încă două-trei ore. Apoi se ia conținutul cazanului (care are consistența unei turte) și se amestecă cu apă. Se face o maia destul de groasă care se frământă până devine o pastă omogenă. Se lasă la fermentat douăsprezece-paisprezece ore. Apoi se strecoară prin sită și se mai lasă o zi (sau o jumătate de zi) la limpezit și se adaugă zahăr. Timpii de fermentare diferă în funcție de temperatura mediului ambiant. Când este cald afară fermentează mai repede, când este mai răcoare, procesul durează mai mult.

- **Halviță**

Se pune într-un vas la foc mic zahăr cu puțină apă. Se amestecă până se omogenizează și se topește tot zahărul, devenind o pastă sticloasă. În paralel, se bat bine albușuri de ou cu zeamă de

ciuin (odogaci, săpunariţă). Se amestecă albușul de ou bătut spumă cu zahărul topit, treptat, amestecându-se constant. Acest amestec se pune la cuptor în cazan două-trei ore, până capătă consistența care trebuie. Apoi se ia, se pune între foile de napolitană într-o tavă de lemn și se dă la rece, până a doua zi, când se taie în bucăți. Dacă se dorește, în compoziție se pot adăuga diverse arome, semințe și fructe uscate.

Rețete turcești de pe Ada-Kaleh

- **Ciorbă de oaie dreasă cu iaurt**

Se pregătește carnea de oaie (în principal picioare și gât dar și bucăți mai bune, din pulpă, dacă se dispune) și se pune la fiert. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă legumele tăiate în bucăți potrivite (cartof, dovlecel, bame, vinete) și zarzavatul tocat mărunt. Nu este obligatoriu să se pună toate legumele menționate, dar se poate pune oricare dintre ele. Dacă se pun roșii, acestea se adaugă spre final, decojite și tocate. După ce au fiert legumele, se dă oala de pe foc, se amestecă două gălbenușuri cu iaurt și se toarnă în ciorbă după ce s-a mai răcit puțin. Se adaugă verdeață de care este în casă, pătrunjel, țelină sau mărar.

- **Musaca de vinete**

Se spală patru-cinci vinete și se taie felii cu grosimea de un centimetru. Se dau cu un praf de sare şi se lasă la scurs. Se distuie ceapa, se pune carnea tocată de oaie, circa cinci sute de grame, sare, piper și mărar. Între timp se dau vinetele prin făină și se prăjesc. Când sunt gata, se aranjează în tavă. Se pune un strat de vinete, peste ele se pune un strat de carne (distuită cu ceapă și mirodenii), se adaugă un strat de roșii tăiate felii. Apoi iar strat de vinete, carne, roșii și deasupra, vinete cu un strat de roșii. Se toarnă puțină apă și se bagă la cuptor. Este gata când a

prins coajă deasupra. Dacă se dorește, când e aproape gata se poate turna deasupra ou bătut sau parmezan ras.

- **Geagik**

Acest preparat este un sos care se poate consuma cu diverse mâncăruri. Se curăță de coajă o jumătate de kilogram de castraveți, se toacă mărunt, se sărează şi se lasă să se scurgă (sau chiar se storc). Se amestecă cu cinci sute de grame de iaurt, usturoi zdrobit și mărar verde tocat.

- **Baclava**

Prima dată se face siropul: se pune la fiert o cană de apă, se adaugă două căni de zahăr şi se amestecă până se dizolvă. După ce începe să fiarbă, se adaugă zeama de la o lămâie, se mai dă un clocot-două și se ia de pe foc. Într-o tigaie se pune la topit unt. Se pregătesc foile de plăcintă (un pachet) şi se ung cu untul topit. Se unge tava cu ulei și se așază foile de plăcintă, una peste alta. Când stratul de foi a ajuns la jumătate, se pune un strat de miez de nucă măcinată iar peste el se continua cu celelalte foi. Înainte de a se băga la cuptor, se porționează cu cuțitul, dar nu de tot, doar primele foi, pentru că după ce se scoate e mai greu de tăiat, se poate fărâma. Se bagă la cuptor. Când foile sunt coapte, se scot și se toarnă peste ele, fierbinți, siropul rece, făcut în prealabil. Se lasă să stea cu siropul cam două zile și abia apoi se consumă. Baclavaua este un desert nelipsit din meniul turcilor.

Bragă

Musaca de vinete

Bramborak

Rețete sârbești din Şviniţa

- **Macanie**

Se pun bucăți de slănină în tigaie și se lasă până încep să se rumenească. Apoi se adaugă ceapă tocată, fâșii de ardei gras și bucăți de brânză. La final se adaugă ouă crude și se amestecă toate în tigaie.

Pentru varianta fără slănină se frig bucăți de brânză în tigaie cu puțin ulei. După ce se rumenesc, se scoate brânza și se pun la prăjit fâșii de ardei. Se pune apoi brânza peste ardei și se adaugă două-trei ouă crude. Se amestecă pe foc până sunt coapte. Se mănâncă cu mămăligă caldă.

- **Ciorbă de roșii**

Se pune ceapă la călit cu puțin ulei și apă. Se toacă morcov, ardei, albitură (păstârnac, pătrunjel, țelină) și se pun peste ceapă. Se adaugă apă și se lasă să fiarbă. Când sunt fierte, se pun roșiile decojite și tocate. La final, se adaugă câteva bucățele de brânză și pătrunjel verde, se mai lasă câteva clocote, apoi se ia de pe foc. Se bate un ou întreg și se toarnă treptat, agitând repede cu furculița, astfel încât să nu se facă zdrențe.

Milița Darinca Novac spune: „Bătrânii noștri ziceau: aia nu e noră care nu știe să bată oul în ciorbă.” Să pui ou bătut întreg (albuș şi gălbenuș) în ciorba abia trasă de pe foc și să nu se facă zdrențe este o dovadă de virtuozitate gastronomică.

- **Ciorbă de miel**

La ciorba de miel se folosesc coastele, plămânii și ficatul tăiate bucăţi. Se fierbe carnea cu sare, se spumează, se adaugă legumele tăiate: ceapă verde, pătrunjel, țelină, păstârnac, sare. La

final, se adaugă oțet sau zer de oaie și se mai lasă câteva clocote. Se pune pătrunjel verde, se ia de pe foc și se adaugă treptat ou bătut întreg, astfel încât să nu se facă zdrențe.

- **Plescăviţă**

Plescăvița este un preparat din carne tocată, coaptă pe grătar. Se călesc două cepe tocate în puțin ulei. Se iau de pe foc și se lasă să se răcească. După răcire, se amestecă într-un vas cu un kilogram de carne tocată (porc, vită sau oaie), usturoi zdrobit, sare, piper. Carnea, ceapa, usturoiul şi restul condimentelor se frământă până devin o pastă omogenă. Se pune apoi aluatul de carne în frigider la macerat până a doua zi. Compoziția se porționează în bucăți cu greutate variabilă, în funcție de cât de mare se dorește să iasă porţia. Se ia cu mâna din compoziție ca pentru o chiftea mai mare, se rotește între palme formânde-se niste bile care apoi se aplatizează cu mâna și se pun pe grătar. Plescăvița poate avea grosimea între 0,5-1 cm iar diametrul poate varia între 10-20 cm. Se poate servi cu garnitură de cartofi prăjiți tăiați rondele și felii de ceapă crudă sau se poate pune între două turte coapte, numite *pogăcele*, preparatul având astfel aspectul unui hamburger. În aluatul de carne se mai pot pune și alte condimente, în funcție de gusturi (cardamon, nucșoară).

- **Patrunike**

Varianta cu lapte: se pune laptele la fiert. Separat se amestecă făină de grâu cu apă, bătându-se bine cu furculița. Apoi se toarnă în lapte făcându-se ca niște zdrențe. Se pune zahăr, fiind un preparat dulce.

Varianta cu apă: se pune apă la fiert cu puţină sare. Separat, se pune într-un vas făină cu apă şi se freacă bine, compoziţia făcându-se un aluat fărămicios, mai subţire, ca nişte zdrenţe. Aluatul se ia cu mâna şi se pune în apa clocotită ca să fiarbă. În altă cratiţă se face o prăjeală (*zaprjotak*)

din ulei şi puţină făină albă stinsă cu apă, care se toarnă în oala în care fierb *pătrunichele*. Când se servește, se rade brânză deasupra.

- **Plăcintă cu mere sau brânză**

Se amestecă făina cu douăsprezece linguri de apă, douăsprezece linguri de ulei, un ou și sare și se frământă. Se întinde aluatul, se face o foaie, se unge cu untură și se împăturește de trei ori. Apoi iar se întinde, se unge cu untură și se împăturește de trei ori. Se pune o oră la rece. După ce se scoate, se împarte aluatul în două și se fac două foi.

Varianta cu mere: Se rad un kilogram de mere, se călesc cu zahăr (după preferințe). Când se schimbă culoarea merelor, se adaugă o linguriță de scorțișoară.

Varianta cu brânză: Se folosește caș de vacă, se rade și se amestecă cu ou și coajă de lămâie.

Se așază prima foaie în tavă, se pune umplutura (merele sau brânza), se pune a doua foaie și se împunge cu furculița. Se coace în cuptor cu gaz la 180°C timp de 30-35 minute.

- **Găluște cu smochine**

Se fierb un kilogram de cartofi și se fac piure. Se amestecă cartofii zdrobiți cu două-trei linguri de făină, sare și trei gălbenușuri de ou. Se adaugă apoi albușurile bătute separat spumă. Între timp se pune apă la fiert. Când apa fierbe se ia din compoziție cu lingura, se pune în palmă, se pune smochina și se îmbracă în aluat cu mâna. Apoi se pune la fiert. Când se ridică deasupra apei, se scot cu strecurătoarea. Se pregătește pesmet amestecat cu zahăr și scorțișoară, se iau găluștile și se dau prin el.

- **Dulceață de smochine**

Pentru dulceață smochinele nu trebuie să fie foarte coapte pentru că sunt prea moi. Se culeg smochinele, se spală foarte bine, se taie codițele și se pun în apă cu bicarbonat de sodiu bine dizolvat și se lasă să stea două ore. În acest fel, fructele nu se sparg la fierbere. În timp ce smochinele sunt ținute în apă cu bicarbonat, se face pe foc un sirop din zahăr și apă. Proporțiile sunt cam așa: la zece kilograme de smochine se face un sirop din șapte-opt litri de apă și cinci kilograme de zahăr. După cele două ore, se iau smochinele cu strecurătoarea și se pun în siropul deja pregătit pe foc. Se lasă să fiarbă două ore apoi se adaugă în dulceață două pliculeţe de sare de lămâie și o lămâie tăiată felii. Apoi se mai fierb cam o jumătate de oră. Se ia de pe foc, se pune în borcane și se lasă până a doua zi să se răcească, fără capac, doar acoperite cu ziar. A doua zi se închid borcanele și se depozitează în cămară sau pivniță.

Rețete cehești din Eibenthal

- **Supă de usturoi**

Se face un rântaș din făină și ulei. Se adaugă apă, un cartof fiert, zdrobit în prealabil, și boia. Se amestecă și după ce se leagă, se pune usturoi zdrobit și pătrunjel. Se ia de pe foc și se pregătesc crutoanele. Se prăjește pâine tăiată cubulețe în tigaie uscată (fără ulei) până se rumenește. Când se servește, se pun crutoanele în supă.

- **Supă de chimen**

Se face rântaș din făină și ulei, se adaugă doi litri de apă și se lasă la fiert cu o lingură de chimen. Când fierbe, se adaugă sare după gust si o lingură de mărar verde tocat, ținut în prealabil

în oțet. Apoi se bat două ouă, se amestecă cu câteva linguri de smântână și se drege supa. În paralel, se pregătesc crutoane din pâine rumenită pe plită sau în tigaie (fără ulei). Când se servește supa se adaugă și crutoanele calde în ea.

- **Bramborak**

Se curăță cartofii, se dau prin răzătoarea mare, se amestecă cu o lingură de făină, usturoi pisat, un ou, sare și piper. Se ia cu lingura din compoziție și se pune în tigaie, în ulei încins. Se nivelează cu lingura astfel încât să nu iasă prea groase. Se fac niște plăcințele cu diametrul variabil (între zece-cinsprezece centimetri). Se pot consuma cu lapte bătut (mic dejun) sau ca fel principal cu carne, mujdei sau varză acră.

Varianta mai veche a bramborak-ului (care se pare este adus mai recent din Cehia) este *toci***.** *Toci*-ul este tot din cartof ras, spălat, amestecat cu sare, puțină făină, smantână. Acest amestec se pune într-o tavă și se băga la cuptor. Se consumă ca fel principal, cu carne friptă.

- **Fljcky (varză dulce cu tăieței)**

Se călește varza dulce în ulei cu sare. Se fac tăieței lați sau pătrățele din aluat. Se fierb, se strecoară și se amestecă cu varza dulce călită. Se poate mânca simplă, vinerea când se ține post, sau cu carne.

Geagik

Koláče

Supnudle

- **Supnudle**

Este un preparat din aluat de cartofi care se consumă în diverse combinații. Se fierb două kilograme de cartofi, se zdrobesc și se amestecă cu patru ouă, o suta de grame de pesmet, praf de copt şi făină „din ochi”. Se întinde aluatul și se rulează formându-se un baton lung şi subţire. Se taie bucăți de 5 cm, se fierb în apă cu sare și se pune unt peste ele. Se poate mânca cu lapte acru, cu smântână și zahăr sau se poate pune în gulaș sau tocăniță. Vinerea, când este post, se mănâncă cu cartofi fierți si ceapă călită pe deasupra.

- **Knedljky (găluște pe abur)**

Se face aluatul ca de pâine, se lasă la dospit. După ce începe să crească, se pune o oală de patru litri cu doi litri de apă la fiert. Deasupra se leagă oala cu un tifon ce, în prealabil, a fost uns cu ulei. Se ia cu lingura din aluat, se pun pe tifon câte două-trei găluști sau câte au loc, astfel încât să nu se lipească între ele. Se acoperă cu un capac care nu trebuie să le atingă. Se țin cinci-zece minute timp în care găluștele se înfoaie. Este o variantă de pâine. Se mănâncă cu carne, varză acră, tocăniță, gulaș sau smântână cu dulceață.

- **Tasky (Țigle)**

Se face un aluat din ou, făină, apă sare și puțin ulei (la fel ca cel pt tăieței). Se întinde o foaie subțire (doi milimetri) și se împarte în două. Pe prima jumătate se pune cu lingura, din loc în loc, gem de mure. Se așază apoi și cealaltă jumătate astfel încât gemul să fie între foi. Se decupează *țiglele* astfel încât fiecare să aibă în interiorul ei un cuib de gem. Se presează bine marginile ca să nu iasă gemul și se pun la fiert în apă. Se scot, se lasă să se scurgă, se pune untură peste ele și se presară deasupra brânză dulce de vaci, smântână, zahăr și scorțișoară.

O variantă este cea cu aluat din cartofi fierți. Se fierb două kilograme de cartofi, se amestecă cu patru ouă, o sută de grame de pesmet, praf de copt și făină cât cuprinde, să se lege aluatul.

- **Koláče**

Acești *colaci* arată de fapt ca niște brioșe, întrucât în limba cehă *koláče* înseamnă „plăcintă”.

Se amestecă drojdie cu puțin lapte și zahăr. Se pregătește un kilogram de făină în care se pun două gălbenușuri, 500 ml de lapte călduț și drojdia. La final, după frământare, se pune un pumn de ulei. Se face o foaie mare de aluat, groasă cam de un centimetru și cu un pahar se decupează *colacii*. Se așază în tavă unul lângă altul, fără să se atingă dar nici prea distanțaţi. În tavă se pune ulei. Apoi, cu două degete se apasă mijlocul fiecărui *colac*. Se pune gem de prune în adâncitura făcută și peste gem se așază brânză. Pe deasupra se pot presăra nucă, stafide sau mac. Se ține cam jumătate de oră la cuptor. Pe vremuri se făceau în cuptorul încălzit pentru pâine. Se servesc ca desert sau la micul dejun, cu lapte.

Brânza dulce se face în casă din lapte bătut, pus la încălzit la foc mic pe sobă. Se încălzește până la 60°C. Se ia de pe foc și se lasă o jumătate de oră să se așeze. Apoi se strecoară și se lasă cam jumătate de zi la scurs. Brânza rezultată nu este legată (dacă se leagă e greșită, înseamnă că e prea fiartă). În această brânză se adaugă zahăr, scorțișoară, cuișoare și cele două albușuri rămase care leagă brânza.

CERCETĂTORI:

Narcisa Alexandra Ştiucă
Florica Mihuţ
Bogdan Andrei Chivereanu
Luminiţa Ciobanu
Lucia Paraschivescu
Florentina Pleniceanu
Darie Silviu Flocea
Silvia Valentina Zamfir

LOCALITĂŢILE CERCETATE

Branișteа
Cerneți, com. Șimian – Mănăstirea Sf. Treime
Ciochiuța, com. Strehaia
Crivina, com. Burila Mare
Dârvari
Drobeta Turnu-Severin
Dubova
Eibenthal, com. Dubova
Eșelnița
Gârla Mare
Gheorgheşti, com. Ponoare
Godeanu
Isverna
Jiana Mare, com. Jiana
Noapteșa, com. Șișești
Obârșia de Câmp
Orșova
Prejna, com. Balta
Puținei, com. Izvoru Bârnzii
Știucani, sat Gîrbovățul de Sus, com. Căzănești
Şvinița

LISTA INTERLOCUTORILOR

Achim Cornelia, 55 de ani
Ahmet Mioara, 72 de ani
Alexandra Dediu, 50 de ani
Baicu Doina, 59 de ani
Bărăitaru Lilica, 65 de ani
Benedict Ştefan, 75 de ani
Butărița Nicolița, 45 de ani
Buzuriu Gheorghe, 71 de ani
Calciu Carmen, 40 de ani
Cercel Elena, 85 de ani
Chimigeriu Stana Dorina, 72 de ani
Cioabă Gheorghe, 65 de ani
Cioabă Ionica, 56 de ani
Curici Nicolae, 58 de ani
Curici Veta, 58 de ani
Drăgan Maria, 55 de ani
Drăgan Pavel, 53 de ani
Drăguța Carolina, 81 de ani
Dumitrescu Elena, 81 de ani
Dumitrescu Eleonora, 75 de ani
Dumitrescu Maria, 49 de ani
Duncea Camelia, 46 ani, Prejna
Epure Margareta, 56 de ani
Florentina Pleniceanu, 44 ani
Gâdea Domnica, 84 ani
Ghegea Maria, 70 ani
Gheorghescu Ioana, 49 ani
Gheorghiescu Ancuța, 76 ani
Gheorghiescu Maria, 67 ani
Gîrbovan Livia, 45 de ani
Ică Eugenia, 80 de ani
Iovanovici Leoniza, 54 de ani
Jarcu Florentina, 39 de ani
Low Camelia, 52 de ani
Maica Teodora, 45 de ani
Nicola Florian Sorin, 39 de ani
Nicola Ionelia, 36 de ani
Nicola Maria, 38 de ani
Nicolicescu Maria, 81 ani
Nistor Maria, 43 ani
Novac Floarea Țveta, 76 de ani
Novac Milița Darinca, 56 de ani
Obârșeanu Ana, 56 de ani
Obârșeanu Nicolae, 62 de ani
Petrovici Katița, 68 de ani
Pîrvu Valeria Daniela, 55 de ani
Pospișil Augustina, 38 de ani
Rabonțu Vasilica, 71 de ani
Răceanu Angela, 66 de ani
Răceanu Simona, 48 de ani
Sima Niculina, 73 de ani
Sîrbescu Dana, 52 de ani
Sîrbescu Ecaterina, 70 de ani
Socareva Elena Raluca, 43 de ani
Sporea Golubița, 83 de ani

Stoican Eugenia, 89 de ani
Stoican Maria, 66 de ani
Surdea Constanta, 66 de ani
Surdu Maria, 49 ani
Tudor Victoria, 66 de ani
Turturea Ana, 58 de ani
Vărgatu Elena, 60 de ani
Vărgatu Maria, 27 de ani
Vucescu Domnica, 77 de ani

Mulţumim tuturor celor care ne-au primit cu ospitalitate în gospodăria şi la masa lor, furnizându-ne preţioasele informații cuprinse în această carte.

Întreaga noastră gratitudine autorităților locale care ne-au sprijinit și îndrumat către cei mai buni interlocutori.

Cuprins

Cuvânt înainte 5

Demult, mălaiul era la putere …… 10

Brânza-n bucate ……..... 12

Delicii ţărăneşti ……..... 15

Posturi şi dezlegări 18

Mese în familie 23

Hrana la câmp 27

Când fierbe mustul 31

Ciumarca, nedeia şi patronul casei 34

Crăciunul, sătulul ……..…….. 40

La ospăţul vecinilor ……..... 43

- Delicii albaneze ……..……... 43
- Rețete turcești de pe Ada-Kaleh ……..…….. 44
- Rețete sârbești din Şviniţa 47
- Rețete cehești din Eibenthal ……..... 50

Această culegere de rețete este unul din rezultatele proiectului cultural „**Gust și Estetică Tradiționale – GET**”, cofinanțat de **Administrația Fondului Cultural Național.** Proiectul a fost implementat de **Asociația SINAPTICA**, în parteneriat cu Universitatea din București, **Facultatea de Litere, Departamentul de Studii Culturale** și cu **Primăria Isverna** din județul Mehedinți.

Sinaptica
Eliberează resursele

PROIECT CO-FINANȚAT DE:
Administrația Fondului Cultural Național

1863
FACULTATEA DE LITERE

*„Proiectul nu reprezintă în mod necesar poziția **Administrației Fondului Cultural Național**. AFCN nu este responsabilă de conținutul proiectului sau de modul în care rezultatele proiectului pot fi folosite. Acestea sunt în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării.”*

ISBN 978-606-94512-1-2