

RALUCA COSTAȘ¹, ROMÂNIA

Rețete de pe vremea bunicii

Sarmale

În Maramureș, sarmalele sau piroștele îs de două feluri: de dulce sau de post. Înt' acele de dulce îi musai să pui carne de porc, pă când cele post să fac cu păsat or' cu ciuperci. Apoi, aci pă la noi, la piroște le mai zâce și găluște sau cureti umplut. Da', vezi tu, și curetiu' aista poate hi de două feluri: crud or' murat.

Tăt în Maramu', când gospodina-i avută și face piroște de-acele mari, la acelea li să zâce pumni.

Așe că, dragă călătorule, de-i vini în Maramureș și te-a 'ntreba oaricine "da-ți-oi vro doi pumni?", fă bine și nu fuji, că nu-i căpăta de bătut ci îi hi ominit.

Pită de casă

În Maramureș pita de casă îi sfântă! Adică îi musai de făcut pântru că nicio altă pită nu-i ca acee'. Ș-apăi, cum altfel dacă nu după ce' mai veche rețetă, care-i și ce' mai simplă. Mai întâi îți scoli bărbatu' și-l pui să-ț' facă foc afară în cuptior. Iară tu te duci în casă, ici covata de lemn și-ncepi să pui fărină de grâu, drojdie, un mnez de sare și-o cană de apă proaspăt scoasă din fântână. Apa îi musai să hie călduță, nu hierbinte.

Pita trebe frământată până ce nu mai stă legată de dejetele de la mânuri. Tătă plămădeala aiasta o lăsăm la dospit cam un ceas de vreme, să-și spuie rugăciunile. Apoi, unji tepșa cu oloi și pui aluatu'n ea. Da'nainte de-a o băga-n bloder, o încrestezi ca să nu crepe când să coace. Pă când îi gata, amu că-i post, o unjem cu păsulă frecată și-i punem deasupra ceapă roșie or' ceapă de apă. Când nu-i post, o mâncăm cu tăte bunătățurile ... mai puțân cu mămăligă ... da' cel mai bine cu groștior.

Turtă de mălai ca în Maramureș

În Maramureș la turta cu mălai îi mai zâce și mălai dulce și să face în tare multe feluri, da' ce' mai bună îi aceie din Țara Lăpușului.

În plămădeala de mălai dulce, lăpușencele pun ouă tumna adusă din cuiabar, zahăr și

¹ Consilier superior dr., Consiliul Județean Maramureș.

un vârf de cuțat de sare. Tăte aiestea să bat spumă ca să sporească. Apoi să adaugă fărina de mălai, laptele bătut, oloiu' și laptele proaspăt muls. 'Nainte de a se băga în bloder să întâpă cu furculița. C-atunci, s-a coace și n-a crepa.

Când să pune turta de mălai pă masă, n-a hi bai de-i căpăta pă lângă ea și-un borcan de dulceață și-un blid de groștior or' un păhar de lapte cald.

Gulaș ca în Maramureș

Amu, că-i cald afară, la noi în Maramureș, îi musai să facem un gulaș la ceaun. Mai întâi facem foc în vatră sub ceaun. Apoi unjem ceaunu' pă dinafară cu oloi ca să nu-i sară jumalțu' pă când s-a iuți focu'. Cu oloi, nu cu slană! Că dacă-l unjem cu slana numa' ațățăm câinii și-apoi mnică nu mai putem lucra de ii.

Pă când focu' arde bine de tăt, punem unsoare în ceaun și călim carnea tăietă coscuță. Carnea poate hi de vițal or' de purcel. Principalu-i să hie carne! Și-amu, ca la tocăniță, pă când carnea-i fain rumenită o scoatem înt'un vailing mare.

După ce mai punem lemne pă foc, punem în ceaun ceapa tocată și aiu' zdrobit și amestecăm cu lingura ce' de lemn. Apoi tăiem ardei, gogoșari, morcodi, țalină și porodici. Când tăte vorbesc laolaltă, răsturnăm carnea 'napoi în ceaun.

Amu-i momentu' să punem sarea, tiperiu', poprica afumată și frunzăle de dafin. Până hierbe tăt amestecu', avem timp să curățăm și să dărăbim picioicile. Și le slobozăm în ceaun când carnea-i aproape hiartă. Picioicile să pun ultimile pântru că ele hierb cel mai cu spor. Când luăm ceaunu' cu gulaș de pă foc, țapăm în el un pumn mare de frunză de petrinjei proaspăt mânântâte.

Ciorbă de văcuță ca în Maramureș

În Maramureș, oamenii harnici și gospodari nu țan numa' porci, ii cresc și vaci. Și vacile aieste nu-s țânute numa' pântru lapte. De la ele avem carnea pântru ce' mai bună ciorbă: ciorba de văcuță!

Amu, după ce am făcut focu' în sobă, să pune carnea de vită la hiert. Carnea îi musai să hie macră și tăietă coște. În timp ce hierbe carnea, c-o lingură să tăt țapă spuma de pă ea că să iasă ciorba limpede și să nu hie turbure.

După ce carnea o hiert batăr un ceas, să domolește focu' și să pun în ceaun legumele mânântâte: ceapă, morcodi, ardei grași, petrinjei, păstârnac, țelină, păstăi, mazăre, picioici, curechi și porodici or' bulion. Sarea și tiperiu' să-i puie gospodina după gust.

Tăte aiste tră' să hiarbă macăr tri ore. Și la final să adaugă frunză de petrinjei, de leuștean și de mărar. Apoi, să mai dă înt'un clocot și să traie de pă șpori. Ciorba de văcuță să mânâncă din blid făcut din pită de casă și musai cu groștior proaspăt făcut, da' și-o ciușcă mere numa' bine.



Pregătirea cinei; foto: Felician SĂTEANU

Supă de pui

La supa de pui, în Maramureș, îi zâce supă de tăiețai. Șî pântru supa aiasta îi musai să trimăț' bărbatu'n în curte să taie un pui de-acela gras. Dacă puiu'i gras șî supa a hi plină de mărjele galbâne.

După ce am tăiet puiu' șî l-am jumulit de pene îl pârlim pă vata cu spirt la care i-am dat foc. Șî numa' dup-acee' îl punem la hiert în oala în care deja hierb morcodii, petrinjeii, țelina șî păstâracu'.

Separat să hierb tăiețaii de casă. Da' să pot face șî găluște de griș. Când supa-i gata, să traje oala de pă sobă șî să țapa în ea frunză de petrinjei mânântată. Apoi să pune în blide șî tătă lumea s-așază la masă.

Atenție! În supa de tăiețai, șî numa'n supa de tăiețai, NU să pune groștior.

Zamă de șalate

Primăvara, de cum ies șalatele în grădină, gospodinele din Maramureș iute șî fac o zamă de șalate. Prima șî prima dată să călește ceapa până să topește șî-i ca sticla. Ca să aibe

gust bun șalatele să hierb în lapte acru or' în zăr de lapte de oaie, iar ca să iasă zama groasă să face și un mnez de răntaş cu fărină adusă de la moară. Și ca să hie și galbână, la sfârșit să bat bine de tăt gălbănușuri de ouă cu mult groștior și să toarnă 'n oală.

Ceia harnici de' o tăiet porc, de bună samă că o făcut și slănină. Mno, din slănina aiasta îi musai de topit jumări și de pus în zama de șalate. Pântru cine îi flămând tare, gospodina, care-i de treabă, țâpă-n zamă și niște ouă hierte.

Înainte de-a o lua de pă fiteu, zama de șalate poate hi aită or' acrită, după gust. Odată pusă în blid, să poate mânca cu pită dimnicată, făcută din grâu or' mălai.

Mămăligă în pături ca în Maramureș

Mămăliga în pături sau tortă de mămăligă e o rețetă tare veche p-aci p'în Maramu' și îi mâncarea de bază a ciobanilor, da' nici domnii nu să dau în lături de la ea.

Pântru mămăliga în pături să pune la hiert mălaiu' înt'o căldare mare. După ce mămăliga s-o îngroșet și îi numa' bună de-ntins în tepșe, să așază în felu' următor: o pătură de mămăligă și o pătură de brânză păste care să presară din belșug jumări de slană, prăjite-n lepede. Ș-ăpi, o luăm de la început: o pătură de mămăligă și o pătură de brânză păste care să presară din belșug jumări.

La final să bagă-n bloder tumna cât s-așază masă. Care nu-i jingaș la mață îi musai să-și puie păste mămăliga în pături și câteva linguri bune de groștior. Iară care-i flămând rău își poate sparje niște ouă, ochiuri, în lepedea în care o fo' prăjită slana și să și le puie deasupra pă torta de mămăligă.

Tocăniță ca în Maramureș

În Maramureș, pântru tocăniță ce' mai bună carne îi pulpa de porc, da' să poate face și cu carne de pui, de vită or' de oaie.

Mai întâi să pune carnea tăietă coște înt'o tepșe cu oloi încins și să amestecă până să rumenește. Apoi, carnea să scoate înt'un blid. Să toacă ceapa mânântăl, să zdrobește bine de tăt un cățal de ai și să pun tăte la călit în zama de la carne, la foc domol.

Când ceapa-i transparentă ca sticla, să sloboade carnea-napoi în tepșe și să tomnește gustu' cu sare, tiper, poprică, bulion, ardei grași, foi de dafin și să pune apă cam un lat de palmă.

Să lasă tăte la hiert pă șpori, până ce carnea să-nmoaie. Când începe-a clocoti să pune ș-un mnez de vin de-acela roșu. De te păzăști, fă bine și-i pune un căpac. Că hierbe mai iute. La final să pune un pumn zdravân de frunză de petrinjei.

Amu, încă nime' nu ști' precis cu ce-i mai bună tocănița. Cu mămăligă ... or' cu picioici ... or' cu rișcaș?



Arome; foto: Felician SĂTEANU

Hrenzăle

Cine are musafiri neanunțați și vre' să facă o mâncare ce-i gata iute, îi musai să facă hrenzăle. Aiasta îi o mâncare de cartofi, la care în Maramu' li să mai zâce piccioci, barabule ori corompei.

Hrenzălele să fac în felu' următor: să ieu corompeii și să spală bine de molu' din grădină, să curăță de coajă și să dau pă rașca ce' mare. Apoi, se amestecă cu câteva mânuri de fărină, ai mărunțat, un vârș de cuțat de broză, sare și tiper. Cui îi place verdeața, în tăt maglavaisu' aista pântru hrenzăle, poate să puie frunze de petrinjei or' de mărari, ... detilin. La prăjit să pun în lespede și numa' când oloiu'i încins de-a binelea.

Dacă pă călindaru' de la beserică nu scrie anume că-i zî de post, corompeii răzăliți să pot amesteca și cu ouă și lapte acru, iară hrenzălele să pot mânca înmuiete în groștior.

Varză călită cu carne de porc

În Maramureș, muierile, da' și bărbații să întrec în a face varză călită la care îi zăce „cureti călit în bloder”.

Curetiu' poate hi crud or' murat. Dacă-i crud să dă pă jilău și să lasă la-nmuet cu un mnez de sare. Dacă-i murat, tăt pă jilău să dă, da' nu-l mai lăsăm la-nmuet.

Mai întâi să călește o ceapă în oloi și-apoi să pune carnea de porc tăietă coște. După ce și-o schimbat carnea culoarea, să traje oala de pă șpor.

Apoi, să adaogă curetiu' în oală și să cuștulește cu sare, tiper, poprică și bulion. Și nu să pune apă! Că să lasă să hiarbă în zama lui, în bloder, la foc moale.

Când îi gata, curetiu' călit să pune în blide de-acele mari de lut și să mănă cu ciușcă, cu groștior, cu pită de casă și mai ales cu lingura mare.

Cozonaci

În Maramureș, cozonacii îs de tăte felurile: cu nucă, cu mac, cu stafide și să fac după rețetele cele vechi învățate de la bunici și străbunici.

De ai familie mare și-i vre' a face cozonaci după tăte mofturile îi musai să te scoli 'nainte de a cânta cocoșu' pântru că, așe să știți, cozonacii să fac cu răbdare multă.

După ce s-o amestecat zahărul cu ouăle să pune fărina ce' de grâu, untura de porc, nu margarină, și laptele proaspăt muls. Aluatu' să frământă jingaș. Nuca și macul să-ndulcesc cu un mnez de zahăr și-apoi, de bună samă, să hierb în lapte. Umplutura să pune în cozonaci cu dărnicie.

După ce cozonacii o dospit bine or' și'-o spus rugăciunile, cum să zăce pă la noi, să ung cu gălbănușuri de ou până ce sclipesc așe ca auru'. Apoi să bagă în bloderu 'ncins bine și să coc la foc domol.

Fata care-i de măritat poate face din aluatu' de cozonac o turtă cu mac or' cu linte și să-și cheme drăgutul' pă uspăț. Și-apoi vorba cântecului: ”*Datu-mi-ai turtă cu mac/Și m-ai 'nebunit de cap/Datu-mi-ai turtă cu linte/Și m-ai 'nebunit de minte*”.

Turte coapte pe lespede

În Maramureș, la plăcinte li să zăce și turte coapte pă lespede. Iară pântru turtele aieste ne trabă fărină de grâu, drojdie, zahăr și sare numa` câte un mnezuc, lapte căduț și oloi.

După ce să amestecă tăte la un loc, să frământă aluatu' și să lasă la dospit. Apoi să umplu turtele cu lobodă, brânză sărată, mărar și cozi de ceapă verde or' cu brânză dulce. La casăle de boieri, în cele cu brânză dulce să pun și stafide. Apoi, la tăte casăle, să coc pă lespede în oloi încins. Dacă-i post, turtele să fac cu varză or' cu cartofi.

Turtă cu mere

În Maramureș, nu există masă în familie fără prăjitură. Iară turta cu mere îi una dintre cele mai bune. Avantaju' cel mai mare la turta aiasta îi că merele să gășăsc tăt timpu' anului. Baiu' îi că tare repide dispare turta din blide.

Ca să iasă turta faină să ieu ouă de la găinile cele roșii, că alea au gălbănușurile mai mari și faine, și se amestecă într'un vailing cu fărină de grâu și zahăr cu scorțâșoară. Ca să sporească aluatu' de turtă, să pune un vârș de cuțat de boză.

Găzdoaia ce vre a mādări oaspeții poate face o beze' mare și puhabă, care să răstoarnă pă turta cu mere hăpt înainte de-a hi băgată în bloder. Când îi aproape coapă, turta trebe împunsă cu furculița și lăsată la foc domol ca să să pătrundă bine și să nu rămâie aluatu' crud de la zama merelor.

Brânzoaice

La noi în Maramureș, brânzoicile au mare trecere! Pântru o porție sănătoasă de brânzoici, ne trabă fărină de grâu, ouă de casă, unt, lapte, drojdie și zahar. Tăte să frământă și să lasă la dospit. Între timp, nu stăm dejaba. Facem umplutura din brânză, ouă, stafide și zahăr. Amestecăm bine până să topește zaharu'.

Înainte de a să băga în bloder, brânzoicile să ung cu ou ca să crepe. Iară că să facem lucru' aista îi musai să avem niște pene faine de găscă pă care le legăm c-o sfoară să steie laolaltă. După ce-s coapte și bine rumenite, le punem zahăr pudră pă deasupra și-apoi hai, cu ele pă dinaintea oaspețelor.

Gogoși

În Maramureș, la gogoși li să zâce pancove. Și ca să ne iasă cele mai bune pancove, ne trebe fărină, gălbănușuri de ouă, lapte de vacă, vanilie, zahăr și drojdie. Cam așe ca la plăcinte.

Tăte aieste să amestecă într-un vailing, iară aluatu' framântat bine să lasă la dospit sub un prosop curat și musai apreat. Apoi, aluatu' să-ntinde pă masă și să taie cu păharu'. Pancovele să coc numa' când oloiu-i încins în teșe. Când să pun pă masă trebe date cu zahăr pudră. Pancovele aietea pot hi și de-acele alintate. Adică umplute zdravăn cu dulceață de care-ț' poftește sufletu' sau ... de care-i găsi-n cămară.

Alte bunătăți

Vine toamna! Bine-mi pare!
Când cămara-i plină tare,
Io n-am nicio supărare.
De-amu iarna de-a vini,
Io de foame n-oi peri.

Amu, dacă-i toamnă, îi musai de pus pă iarnă de tăte. Și gospodinele din Maramureș nu să dau la o parte când îi vorba de așe ceva.

Sorgoșite tare, ele împlu cămările cu tăte cele: zacuști, murături, dulcețuri, siropuri, zarzavaturi pântru ciorbe, bulion. 'Mnică nu lipsește din nicio cămară.

Ș-apoi, poate vini iarna, că nu-i bai. Om mai și șide blânzi ș-om mânca că pre' am robotit tăt anu'.

Dulceață de prune

Dacă ați crezut că pă la noi în Maramureș din prune să face numa` horinca, vă spui io că nu-i așe. Din prune să face dulceață la care îi zăce silvoiață, majun or` lecvar.

În Maramu`, lecvaru` să face în felu` următor: să spală bine de tăt prunele și să aleg care-s mai mândre și mai coapte și să dejdioacă apoi să pun cu zahăr înt-o căldare. Să hierb vreo șasă ceasuri, timp în care să amestecă c-un liguroi mare de lemn să nu să prindă de căldare.

Cât îi hierbinte, silvoiața să pune în borcane care să dustulesc în bloder. Apoi, borcanele să lasă la răcit sub perini și plăpumi.

Majunu` aista să poate pune în prăjituri, în cornulețe or` să unje pă pită de casă. N-ar strâca un păhar de lapte proaspăt muls.

Zacuscă

Amu toamna, în Maramureș, tăte gospodinele pun pă iarnă zacuscă. Zacusca aiasta îi tare bună în zălele din Postu' Crăciunului.

Zacusca să face din ardei, gogoșari de-aceia grași, vinete, ceapă, porodici și ca să nu-ți cadă greu la rânză să pot pune câțva morcodi. Tăte aiestea să prăjesc pă șpori când focu' s-o potolit și-i numa' jaratec. Apoi să curăță de scoarță.

După ce să dau tăte pân mașina de tocat și să pun la hiert cu un mnez de oloi. Pântru cuștiuletiu' cel mai fain să pune ai tocat mărunț, frunze de dafin, sare și tiperi. Cine vre' să hie aspru tătă iarna a pune și ciușcă de-aia iute ca focu'.

În zacuscă, în loc de vinete, să pot pune boabe de-acele grase de păsulă albă or'

ptitai cărnoși. Totu' să pune în borcane opărite bine și să lasă la dustulit în bloder.

În Postu' Crăciunului, să desface câte un borcan de zacuscă și să unje pă ptita de casă care-i proaspăt coaptă de numa' scoate aburi când îi rumpe din ea.

Pască

Pântru moroșeni, Paștile îi cel mai important praznic creștin din tăt anu'. Șî de acee' în fiecare casă, în Sâmbăta Mare, să face pască.

Pasca noastră să face din aluat de cozonaci. Ș-atunci, merem mai întâi la cuiabar și-i musai și neapărat să luăm ouă de la găinile cele roșii. Pântru că găbânușurile lor fac aluatu' galbân și fain.

Într-o covată mare de lemn, amestecăm ouăle, zahăru', fărina de grâu și laptele în care-am sfărâmat drojdia. Apoi, frământăm cu multă dragoste și acoperim plămădeala c-un prosop ca să poată dospî în tihnă, batăr un ceas.

Da' ceasu' aiesta nu te gândeai că-i pântru hodină. Amu, trebe să facem umplutura de brânză, amestecată cu ouă, zahăr și stafide.

Când bloderu-i încins cu tătu', punem aluatu' în tavă, peste el punem umplutura, iară pă deasupra ornăm pasca frumos cu o cruce mare făcută din aluat răsucit și pă margini îi punem floricele, tăt din aluat.

Dacă am avut spor la frământat și-o mai rămas plămădeală, până ce să coace pasca, putem face și-un cozonac. Amu, că-i pască or' cozonac, tâte trebe unsă cu gălbânușuri de ouă ca să iasă rumene și să nu crepe când să coc.

Când pasca îi fain rumenită, o lăsăm să-și zăcă rugăciunile. După acee' o tăiem felii și-o punem în coșarcă pă cel mai mândru fătoi de masă, lângă ouăle împistrite și lângă drob. Nime' nu s-atinje de bunătățile pântru masa de Paști numa' după ce ducem coșarca la sfințat la beserică, în Noaptea de Înviere.

Drob

În Maramureș, pă când sărbătorim Paștile Domnului, îi musai să facem drob de miel sau de ied. Șî-l facem în Sâmbăta Mare ca să hie proaspăt.

Pântru drob ne trebe tâte măruntaile de la miel or' de la ied: ficat, inimă, rinichi, splină și plămâni. Să pun la hiert înt' o oală mare pă șpori în apă cu sare. Înt'un vas separat hierbem câteva ouă mari aduse pă loc din cuibaru' găinilor.

Între timp spălăm bine de tăt prapuru cu apă rece și-l tomnim în tepșa. Tepșa îi musai de uns cu oloi mai întâi. Tăt așteptând să să hiarbă măruntaiele putem pregăti buruienile. Adică, om tăie mărunț cozi de ceapă verde, frunză de petrinjei și leuștean.

După ce-o gătat de hiert măruntaile, le tocăm mărunț cu cuțātu' cel mai bine ascuțat

și le azvârlim într'un vailing mare. Aci le-amestecăm cu buruienile, cu tiper, cu poprica și dacă mai trebe mai putem pune un mnez de sare. Ca să să lege bine între ele, spargem batăr două ouă crude și le mai învârtim în vailing de câteva ori bune.

Când le-am amestecat cum să cade, punem jumate din plămădeală în tepșe peste prapur, apoi așezăm ouăle hierte, pe care neapărat le-am curățat înainte, iară punem plămădeală și la final învâlim tătu' cu marjinile de la prapur, special lăsate pă dinafara tepșii. Amu să poate băga în bloder cam un ceas or' două, depinde cât îi de mare.

Dacă îi fain și bugăt de rumenit și bine copt, îl scoatem și-l lăsăm la răcit. După acee' îl tăiem felii și-l punem în coșarcă pă cel mai mândru fățoi de masă, lângă ouăle împistrite și lângă pască. Nime nu s-atinje de bunătățurile pântru masa de Paști numa' după ce ducem coșarca la sfințat la beserică, în Noaptea de Înviere.



Prânzul; foto: Felician SĂTEANU