

## MĂMĂLIGĂ PE PĂTURI

*În Maramureș, „Mămăliga pe pături” este una din bucatele de sărbătoare cele mai răspândite și mai înghițite de urmașii dacilor liberi (decebal- Traianii înmulțindu-se, zice-se, mai în sud). E ușor de făcut, gustoasă și spectaculoasă. Are numeroase variante, fiecare sat și chiar fiecare stână având rețeta proprie de „foi” de mămăligă și umpluturi, ba, câteodată, chiar și alt nume, tocană de mămăligă ori mămăligă umplută. O să vă prezint deci, pe rând și pe ici pe colo, câteva posibilități de bază, una mai atrăgătoare ca alta, de la care s-o luați razna prin gastronomie (ce ziceți de ideea de gastronomie? dar de aceea, irreverentioasă de-a dreptul, de... **gast-România?**) cum vă taie capul și vă îmburdă creativitatea.*

1 KG MĂLAI  
3 L APĂ  
1 LINGURĂ SARE  
100 G UNT  
200 G URDĂ  
400 G CAȘ DULCE  
300 G BRÂNZĂ BURDUF  
200 G SMÂNTÂNĂ  
400 G CAȘ COVĂȘIT SĂRAT (UN DĂRAB SAU O CRESTĂ, CÂT TAIE O BRIȘCĂ IUTE ȘI FLĂMÂNDĂ)

### EVENTUAL:

200 G CAȘ SAU CAȘCAVAL AFUMAT  
(ȘI-AM AJUNS ÎN ARGEȘ !)

**Mămăliga trebuie să fie ceva între pripită și bolovănoasă, așa că, pentru început, se pun la fiert 3 litri de apă și o mână de mălai, chiar în ceaunul în care se va coace minunea finală**

**Când apa începe să fiarbă se pune sarea și apoi se varsă mălaiul (nu trebuie din cel prea cernut și nici fin măcinat), puțin câte puțin, și musai să-l amestecați, până-ncepe să se închege și nu mai sunt cocloașe**

**Se lasă cât de cât să se răcească, se răstoarnă și se taie felii – de-a latul – cu sfoara**

*Când mămăliga se taie în două pe masă, te călătorești. Încotro este crăpătura, într-acolo ai să pleci. (Gorovei)*

**Mai întâi curățăm lună tuciul, apoi îl ungem cu unt, dar bine de tot, așa cum acoperim ființa iubită de reproșuri și numeroase pupături**

**Încingem ceaunul: când untul curge și a bălțit, adăugăm primul strat de mămăligă, sub 2 centimetri gros (dar e mai bine să fie de 1 cm)**

Apoi se întinde, moale și nevinovat, un strat de caș dulce  
Apoi iar mămăligă (acum nu trebuie să fie mai gros de 1 cm!)

Urmează caș sărat, bine mărunțit (de-acum încolo e telenovelă, totul e previzibil: mămăligă, urdă, mămăligă, brânză burduf, mămăligă, iar caș (eventual cașcaval, dacă nu mai suntem pe Iza, unde telemeaua – adică brânza murată – și cașcavalul sunt necunoscute, ci pe Vâlsan) și smântână („groscior” i se spune în Maramu). Și hopa!)  
Toată chestia asta se dă la cuptor (ori la jar) vreun ceas, la foc mic, să se topească încet brânzeturile, să se pupe cu mămăliga și să se rumenească

*Ciobanii brăneni, când fac minunea asta, îi întind (un strat jos și unul la suprafață) și niște caș sau cașcaval, afumate, să se bucure tare și nările, nu numai ochii și gura.*

*Dacă cineva e vătămat de **Sân Toader** – zi cu virtuți magice excepționale – vrăcița face nouă turte de mălai, le tipărește cu o potcoavă, le descântă și le lasă la hotarul dintre două sate, să le mănânce cine le găsește că omul se va vindeca. (Gorovei)*



## MĂMĂLIGUȚĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

*Un moft și-un răsfăț de pe la oras, de altfel gustos, care-mi aduce aminte de avocați pledând restituiri silvico în costume răzeșești și de fetele de la Locanda lu' tanti Elvira mergând la biserică în rochiile albe, de mireasă.*

*La Făgăraș, când se făcea târg – la noi în fiecare vineri, la voi când a venit ciobănimea din concediu (adică niciodată) – un obicei de-al casei (mamei!) noastre, răspândit de altfel în întreg orașelul, statornicise să fie stână pe masă. Așa că, în dimineața aceea, lăptăreasa aducea, pe lângă obișnuitul litru de lapte gros de bivoliță, și o cântiță cu brânză de vaci și o ulcică cu smântână (îndepărtându-ne de bucățița de carne încropită de mama în celelalte zile și apropiându-ne astfel, nițel, de ideea de post).*

*Noi, pruncii, priveam cu rânjet disprețuitor și oarecum mirat la mărunțișul blidelor de Hurez scoase – era singura ocazie! – de prin cufer prăfuite, la ceremonia discutabilă a ceaunului cu mămăligă, ba chiar ne exprimam fătis, prin mârâieli de lup, nemulțumirea de carnivori și așa permanent frustrați (erau vremuri grele). Primeam fiecare vineri cu otărel și bufne, ca pe un fel de zi a pedepselor.*

*Dar era doar o ipocrizie copilărească, una din acele vechi strategii infantile de culpabilizat și manipulat părinții. În fundul sufletului abia așteptam vineri, pentru a ne lăsa luați de un (bine temperat) val sărbătoresc, căci vineri era ziua în care redeveneam posesorii unor comori incomparabile ale vacanței (încă îndepărtate). Din căldura mămăligii, din strălucirea smântânii și a brânzei, imaginația noastră smulgea povestea și amintirea unei lumi feerice: mirosul de rășină și brânză dospită de la stână, izul crunt de sudoare și fum din sarici, joaca cu dulăii, alergatul după păstrăvi prin torent, gustul brutal al mămăligii din ceaun, al avalanșelor de brânzeturi, sămătișuri și grosicioare din putini, mersul găfâit cu turmele și ciobanii pe pajiștile înalte, printre creste.*

*Ne prefăceam perfect, mimam de fiecare dată același compromis dureros, cu bunăvoință și înțelegere pentru efortul naiv al unor părinți (altfel destul de drăguti), și într-un târziu mâncam. Mămăliga, vai, era doar o mămăliguță pripiticică, brânza dulce era, asta e, dulce, iar smântâna, of, era puțină, fiind prea scumpă... Dar aduceau cu ele, o zi, semne miraculoase, singura bucurie adevărată a copilăriei, iluzia libertății sălbatice.*

**Ce rețetă? Se alătură mămăligă, brânză de vaci și smântână și se mănâncă.**

*Să nu-i dai brânză cu smântână cuiva, că-i rău. (Gorovei)*



## BALMOȘ

150 G UNT  
2 LITRI SMÂNTÂNĂ  
1 LINGURIȚĂ SARE  
1 KG MĂLAI  
1,5 LITRI LAPTE ACRU

*Sinteză a tot ce e mai bun la un moment dat într-o stână, balmoșul exprimă ospitalitatea ciobănească și ideea de sărbătoare. Se face rar, numai la ocazii.*

*Se fierbe în multe și diferite lăptării, în funcție de obiceiul locului, al stânii sau numai și numai al baciului (dacă baciul nu știe găti, îl lasă ciobanul și hălăduiesc la alte stâni).*

*Pe lângă mălai, smântână, lapte, brinză, un balmoș poate cuprinde și ciuperci, și slănină și cârnați afumați, și ouă, dacă se întâmplă să se găsească stâna mai jos, spre poala pădurii, și au măgarul cum ajunge și găinile unde dormi fără frica vulpii.*

*Balmoșul e lucru greu și nici prea ușor de făcut nu e, dacă mă gândesc că trebuie unt și smântână, mălai și lapte covăsit iar pe lângă asta mai trebuie timp – că graba lângă balmoș e ca fetia lângă fătălu – și mai ales trebuie vlagă multă, că la câte învățături vor face mâinile baciului, poți opinti o microcentrală de municipiu!*

**Porumbul** s-a introdus la noi în Muntenia sub Șerban Cantacuzino (1678-1688), iar în Moldova sub N. Mavrocordat, tot deodată.

*La 1686 stăpânirea a interzis în Transilvania de a se planta agrul de grâu cu porumb, fixind o pedeapsă de 6 florini. (dr. Crăiniceanu)*

Întâi se pune untul în ceain să se topească la foc mic

Apoi se adaugă smântâna și sarea, la fier, amestecându se des și conștiincios

Când astea s-au încins se adaugă mălaiul (ca la o mămăligă ciobănească ce este, adică o parte „farină” la trei și chiar două părți „zamă”)

Se amestecă și se tot amestecă și iar se amestecă, – de parcă viața ar depinde de asta! – până răzbește la suprafață untul, ca niște bălțițe de primăvară pe pământul mănos al mămăligii. Acu se mai lasă o țără în spuză încinsă, să prindă coajă – la cuptor e și mai bine, că prinde crustă și sus și jos

Dacă s-a rumenit – și nu se poate să nu se fi făcut roșu frumos ca un miez de lemn de salcâm – balmoșul e pus – cu ceain cu tot – pe „cârpătorul” din mijlocul mesei, lângă blidul adânc și larg cu lapte covăsit (laptele acesta nu poate lipsi de lângă balmoș cum nici ceapa de lângă ciorba de fasole – boabe! – sonda de petrol de lângă Golful Persic și nașa Virginica de lângă suferința așteptării soțului Gogoșă!)

*Iar dacă mâncați balmoș înseamnă că ați pornit neînfricat la drum tare anevoios, unde e totuși bine și înțelept să nu pleci singur, ci înarmat cu o glajă de țuică vânoasă de prune bistrițe, din Siriu. Sau, de ce nu, dacă ajungem la o stână argeșeană ori făgărășeană (că și la stânilile din lezer ori Negoiu e balmoșul balmoș) cu o damigenuță de vin de mere de Sălătruc, zis cidru la mama lui galică – proaspăt și pișcăcios la limbă, ce ușurează, răcorește și curăță.*

*Balmoș se mai poate chema și mămăliga – câte bordeie atâtea vorbe ce zboară ca fluturii – care se fierbe în alte lăptării, mai ușoare decât „grosiorul”, ca jintița și zerul. Nu-s de lepădat! Din contra, e o altă minunăție, numai și numai a stânei românești.*

*Italianii fac „polenta” în orice, mai ales în supe, în creme de legume, în ciorbe. De ce nu? Ce poate fi rău într-o mămăligă (nu prea întărită), fiartă în bulion de roșii sau împănată, ca un minestrone, cu bucățele de slănină afumată, brânză, omletă, zarzavaturi?*

*Așa că nu e cu supărare dacă severinenii de Cerna și oltenii de Gorj fac mămăligă în jintiță, cu caș și unt, și tot balmoș îi spun.*

**Moșii de Sâmburi** e ziua de pomană pentru morți în sâmbăta dinaintea Rusaliilor sau în sâmbăta dinaintea Sâmedrului, când se dăruiește un fel de mămăligă preparată din porumb râșnit (păsat) fiert în apă sau în lapte și amestecat cu untură sau cu brânză. (Ghinoiu)



## Cuprins

### I

#### Vegetale gătitе românește

*mămăligă / vinete / varză*

*ciuperci / cartofi / țelină*

|   |    |
|---|----|
| Mămăligă pe pături .....                | 7  |
| Mămăliguță cu brânză și smântână .....  | 9  |
| Balmoș .....                            | 11 |
| Găluște de mămăligă ca-n bucovina ..... | 13 |
| Vinete umplute .....                    | 15 |
| Salată de vinete .....                  | 16 |
| Șnițel de varză .....                   | 17 |
| Varză clujască .....                    | 18 |
| Varză umplută .....                     | 20 |
| Varză cu mărar .....                    | 21 |
| Ciuperci murate .....                   | 23 |
| Ciuperci ciobănești .....               | 23 |
| Tocmăgei umpluți .....                  | 25 |
| Chiftele de cartofi .....               | 27 |
| Cartofi noi cu mărar .....              | 28 |
| Cartofi țărănești .....                 | 29 |
| Țelină cu măslinе .....                 | 29 |
| Flori de bostan umplute .....           | 31 |

### II

#### Feluri din carne gătitе românește

*porc / vită / miel /*

*rață / oaie / pui*

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Mușchi împletit de Câmpulung .....  | 35 |
| Mușchiuleți umpluți de Lipova ..... | 36 |
| Tocană țărănească de purcel .....   | 37 |

|   |    |
|---|----|
| Mâncărică țărănească .....              | 39 |
| Purcel la cuptor .....                  | 40 |
| Purcel umplut .....                     | 41 |
| Carne în untură .....                   | 42 |
| Pastramă de mânzat .....                | 43 |
| Friptură de vită (ca pe Mureș) .....    | 45 |
| Saramură de pui .....                   | 47 |
| Pui țărănesc cu roșii și smântână ..... | 48 |
| Puicană umplută .....                   | 49 |
| Pui de Voinești .....                   | 51 |
| „Găină pe Șoancă” .....                 | 53 |
| Pui mânăstiresc .....                   | 55 |
| Rată pe varză .....                     | 57 |

### III

#### Bucate balcanice cu accent românesc

*musaca / borș / sarmale /*

*tocănițe / murături*

|  |    |
|--|----|
| Musaca de țelină .....                     | 61 |
| Musaca de varză .....                      | 63 |
| Musaca de dorna .....                      | 64 |
| Musaca de post .....                       | 65 |
| Musaca de vinete .....                     | 66 |
| Musacale, alte musacale .....              | 68 |
| Borș românesc .....                        | 69 |
| Borșul .....                               | 71 |
| Borș de urzici .....                       | 72 |
| Borș moldovenesc de găină .....            | 73 |
| Borș de ciuperci .....                     | 75 |
| Borș pescăresc de perișor .....            | 76 |
| Borș pescăresc „de casă” .....             | 77 |
| Borș de icre .....                         | 78 |
| Borș de chitici .....                      | 79 |
| Borș pescăresc .....                       | 81 |
| Borș pescăresc cu albitură .....           | 83 |
| Borș pescăresc cu „fructe de dunăre” ..... | 83 |
| Borș cu tocmăgei .....                     | 85 |
| Borș de curpeni .....                      | 87 |
| Sărmăluțe în foi de viță .....             | 89 |
| Sarmale din pește .....                    | 90 |

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Sarmale de post .....              | 91  |
| Sărmăluțe cu ghiză (urdă) .....    | 93  |
| Tocană de mămăligă cu jumeri ..... | 95  |
| Tocană haiducească .....           | 96  |
| Ostropel de pui .....              | 97  |
| Burtă de porc umplută .....        | 99  |
| Tuslama regală .....               | 101 |
| Chifteluțe de burtă .....          | 102 |
| Ghiveci măcelăresc .....           | 103 |
| Murățuri – principii de bază ..... | 105 |
| Murățuri în oțet .....             | 106 |
| Varză murată la butoi .....        | 107 |
| Ardei umpluți cu varză .....       | 109 |
| Castraveți murați de vară .....    | 109 |
| Sos românesc .....                 | 111 |
| Sos de mărar .....                 | 111 |
| Găluște cu prune .....             | 113 |
| Pârjoale moldovenești .....        | 115 |
| Icre .....                         | 117 |
| Saramură de burtă de crap .....    | 119 |
| Plachie de crap .....              | 120 |
| Turtă cu icre negre (proboi) ..... | 123 |
| Storceag .....                     | 124 |
| Imam baialdî .....                 | 125 |
| Muhalebiu de must .....            | 126 |

## IV

### Bucate pentru sărbători creștinești

*Paște / Crăciun*

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Pasca .....                        | 129 |
| Pască bucovineană .....            | 131 |
| Pasca moldovenească .....          | 134 |
| Căpităreasa sau prescurărița ..... | 135 |
| Drob de miel .....                 | 137 |
| Drob în aluat .....                | 139 |
| Ciorbă de miel .....               | 141 |
| Stufat de miel .....               | 143 |
| Oaie la groapă .....               | 145 |
| Miel haiducesc .....               | 148 |
| Miel la tavă .....                 | 149 |

|   |     |
|---|-----|
| Sarmale muntenești .....                              | 151 |
| Sărmăluțe la bostan .....                             | 153 |
| Sarmale ardelenesti .....                             | 155 |
| Sărmăluțe moldovenești .....                          | 157 |
| Cuiburi de cinci .....                                | 159 |
| Burtă de porc pe varză .....                          | 161 |
| Hânzobi de păstrăv afumat („păstrăvi la cobză”) ..... | 163 |
| Praznicul porcului .....                              | 165 |
| Tochitură moldovenească .....                         | 166 |
| „Măi tătucă” .....                                    | 167 |
| Purcel umplut ardeleneste .....                       | 168 |
| Caltaboși (traista lui Crăciun) .....                 | 169 |
| Caltaboș cu sânge .....                               | 171 |
| Caltaboși moldovenești .....                          | 172 |
| Cârnați .....   | 173 |
| Sângerete (cuc) .....                                 | 177 |
| Tobă (caș de cap) .....                               | 179 |
| Tobă cu sânge .....                                   | 179 |
| Toba de ardeal .....                                  | 181 |
| Drob de crăciun .....                                 | 181 |
| Piftie de porc .....                                  | 182 |
| Untură .....  | 183 |
| Turte de ajun .....                                   | 185 |
| Cozonac .....   | 187 |
| Cozonac bucovinesc .....                              | 188 |
| Cozonaci moldovenești .....                           | 189 |
| Alți cozonaci moldovenești .....                      | 190 |
| Colaci de Sfântul Paște ori de Crăciun .....          | 191 |

## V

### Bucate pentru ceremonii sacre

*hram / nuntă / botez /*

*în mormântare*

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Hramul – la masă cu divinitatea ..... | 195 |
| Nunta, azi .....                      | 197 |
| Țâpău .....                           | 200 |
| Nunta, mai demult .....               | 205 |
| Plăcintă de nuntă .....               | 209 |
| Praznicul împăcării cu soarta .....   | 209 |
| Colivă pentru cei pribegi .....       | 213 |
| Măcinici .....                        | 215 |

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Măcinici moldovenești ..... | 217 |
| Măcinici muntenești .....   | 218 |

## VI

### Vinuri, țuici și alte finețuri românești de băut

|  |     |
|--|-----|
| Vin pelin .....                          | 221 |
| Țuică fiartă .....                       | 226 |
| Vișinată, vutci și altele asemenea ..... | 227 |
| Vin fiert .....                          | 228 |
| Socată .....                             | 233 |
| „Vin” de fructe .....                    | 235 |
| Sirop de brad .....                      | 236 |

## VII

### Dulce popular

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Plăcintă pripită .....                | 239 |
| Plăcintă bucureșteană cu brânză ..... | 240 |
| Plăcintă creață .....                 | 241 |
| Plăcintă bucureșteană cu mere .....   | 242 |
| Plăcintă cu dovleac .....             | 243 |
| Plăcinte românești dulci .....        | 244 |
| Poale-n brâu .....                    | 245 |
| Turtă dulce de Brașov .....           | 246 |
| Turtă dulce ardelenescă .....         | 247 |
| Pită dulce .....                      | 247 |
| Prăjitură cu fructe ca la banat ..... | 249 |
| Clătite cu ce-o fi .....              | 249 |
| Mere moldovenești .....               | 250 |
| Turte de mălai .....                  | 251 |
| Papanași muntenești .....             | 252 |
| Scovergi .....                        | 253 |