Dr. Rusalin Iştănoni

ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ LA PĂDURENI

Pădurenii foloseau trei tipuri de instalații pentru prepararea hranei: **căloniul**, cuptorul și țestul. Elementul principal din interiorul casei tradiționale pădurenești îl constituia **căloniul**, așezat întotdeauna într-un colț al casei, de obicei alăturat peretelui unde era ușa. El avea rosturi multiple: preparatul mâncării, încălzitul, iluminatul încăperii dar și zvântatul îmbrăcămintei: **tolobonii**, obiectele, opincile. Căloniul era o vatră deschisă, ridicată la înălțimea de 40-50 cm (**pomnol**), deasupra căreia se afla **băbura**, un coș piramidal construit din împletitură de nuiele lipite cu un strat de pământ gros sau din lespezi de piatră care, la capătul de sus, ieșea în pod. Fumul și scânteiele captate de băbură ajungeau în pod unde dădeau de un alt coș semicilindric (**capră**), asemănător coviltirului, lung de cca 1,20 m, cu diametrul de jumătate de metru, format din aceleași materiale ca și băbura, ca un jgheab, fixat cu gura în jos. Ele preluau toate scânteile care. Astfel, nu mai apucau să iasă în podul casei, a cărei învelitoare era din paie, realizând o ciudat de simplă și eficientă protecție contra incendiului. Fumul ajuns în pod, se răspândea peste tot, ajungându-se, cu timpul, ca pe suprafața interioară să se formeze o pojghiță de duritatea sticlei. Aici, în pod, își ținea gospodarul unele alimente: pe jos, fasolea, nucile porumbul în știuleți, oala cu magiun, sus, atârnate de căriori, erau ținute la afumat o lună, două, pe timp de iarnă, produsele de porc ce urmau a fi consumate în timpul anului: slănina, cârnații, oasele cu ceva carne de porc, alături de capul și picioarele acestuia.

La tipul acesta de instalație, de vatră deschisă (căloni), focul bătea lateral în oala cu mâncare, gospodina având mereu grijă să întoarcă permanent oala ca focul s-o încingă pe toate părțile. La începutul secolului al XX-lea, acest tip de instalație cu vatra deschisă a fost înlocuit cu un altul, mai evoluat, soba de cărămidă cu plită, numită șpoar sau **ploatăn**. Odată cu renunțarea la arhitectura veche a casei tradiționale s-a renunțat și la căloni. Casele ridicate între cele două războaie mondiale, mai evoluate atât din punct de vedere al planului cât și al elevației, au ca instalație de preparare a hranei și încălzit șpoarul, care, după 1950, în încăperile destinate dormitului, este înlocuit cu soba de teracotă.

Cuptorul (**cuptori**), folosit pentru coptul pâinii și **colacilor**, are forma unei calote, fiind realizat din piatră și pământ, iar mai târziu din cărămidă, și era ridicat într-o construcție anexă numită **cuptori**, folosită și ca bucătărie de vară. Pereții construcției, din lemn rotund îmbinat la colțuri în **cheotori**, erau lăsați netencuiți. De asemenea, nu avea tavan pentru a fi un curent perment care să împrăștie fumul. În fața cuptorului, pe **pomnol**, se prepara mâncarea pe timp de vară.

Țestul se folosea, de obicei, atunci când gospodina nu pregătea o cantitate mai mare de pâine. El era pus la copt pe vatra încinsă pentru asigurarea coacerii uniforme. Putea fi folosit atât în casă pe vatra **căloniului** cât și pe **pomnolul** din fața cuptorului. Sub țest pădureanca cocea numai câte o pâine o dată. Totodată aici se cocea **mălaiul** sau **lipiniul**.

Pâinea (**pita**) era unul din produsele de bază ale alimentației pădureanului. Ea se putea face din făină de grâu, de secară sau de orz. Ca alternativă era folosit **mălaiul, lipiniul** și mămăliga. Mămăliga se consuma din porumb și din orz. Cea din orz se numea **mandră**. Mămăliga se consuma frecvent cu tot felul de mâncăruri gătite dar, cel mai adesea cu lapte, brânză, ouă, varză călită, bureți fripți. În timpurile cele mai vechi, se mânca și **pogacea**, păstrată astăzi numai ca aliment ritual, la **masa ursitoarelor**. Existau două tipuri de pită: pentru ritual și pentru consum. Forma acesteia din urmă era rotundă, plină. Pâinea pentru ritualul precreștin era **colacul**, având o formă ovală, de cerc sau în „8". Pentru sărbătorile creștine, pita avea denumiri speciale: **păștița** pentru **Paști** și **crăciunița** pentru **Crăciun**. La slujbele de pomenire ea se numea prescură și colaci de pomană. Pita specifică obiceiurilor cu ritual mai vechi era folosită la unele sărbători de peste an și în obiceiurile familiale: **colacul** pentru colindători, pentru oaspeții de la nedeie, **colacul de nuntă** pentru cinstea mirelui sau a miresei, **țipăii** la masa de nuntă, **colacul** pentru **păpușa lui Sântion** și **colacii** pentru însoțirea (împrietenirea) tinerilor de **Sântoader: pupezele, brăduleții.**

Ca peste tot în spațiul ortodox, era o distincție netă între mâncarea **de frupt** („de dulce") și cea **de post**. De asemenea, hrana era de două feluri: gătită și rece. Alimentul care făcea diferența dintre mâncarea de frupt și cea de post era untura de porc (**unsoarea**), folosită la rântașul (**dires**) pentru ciorbă (**zamă**). **Zama,** mâncarea cea mai consumată de pădureni, indiferent de anotimp, avea ca legumă principală fie cartoful, fie fasolea. Doar duminica sau în zilele cu oameni la lucru se adăuga și carne de porc, miel sau oaie. După jumătatea sec. al XX-lea, în bucătăria pădurenească își face loc, sub influența orășenească, supa de pasăre (**zupă, leveș**).

Dintre mâncărurile gătite de frupt, menționăm toate tipurile de zamă, gătite cu unsoare, și leveșul. Leveșul era nelipsit la toate mesele festive. Specifică primei părți a verii era salata fiartă în lapte la care se adaugă, după ce se pune pe masă, lapte prins. Cartofii se foloseau intens sub denumirea de **crumpeni fripți** obținuți prin prăjirea inițială în unsoare și adăugare de multă apă, puțin bulion și boia de ardei, totul lăsat pe foc până la evaporarea apei. Varza (**curechi**) era întrebuințată pur și simplu fiartă, cu carne (porc, oaie) sau la sarmale (**curechi cu pere**). Sarmalele erau umplute cu **păsat** (porumb măcinat mare) în loc de orez. Fasolea (denumită local **mazăre**) se gătea sub formă de zamă, de boabe

sau păstăi, care la rândul lor pot fi proaspete sau uscate. Se cultiva frecvent în fiecare gospodărie, atât în satele de culme cât și în cele de vale. Păstăile puse la păstrat pentru iarnă se uscau în cuptor sau la soare, după ce erau opărite, putând fi păstrate astfel unu sau doi ani. Răciturile (**aitele**) erau nelipsite în anotimpul friguros, mai ales între Postul Crăciunului și cel al Paștilor, când era și perioada nunților. Aitele și curechiul cu pere constituiau mâncarea tradițională pentru masa nunții și făceau parte din cinstea mirelui și a miresei. Tot iarna, se mânca tocană cu carne de porc cu mămăligă.

Între preparatele tradiționale (**cocături**) gătite cu **tiganea**, servite drept felul al doilea, după zamă, arareori la felul trei, deci la desert, menționăm: plăcintele, **păriciorii, pancovele și scoverzile**. Primele trei sortimente se făceau, ca și acum, din cocă obținută din făină de grâu, spre deosebire de scoverzi care se făceau și din făină de orz, atunci când gospodina nu avea în casă făină de grâu. În alte zone, în special în cele agricole, de la câmpie, orzul era folosit doar ca furaj pentru vite sau, industrial, la fabricarea berii. Plăcintele se făceau doar în zilele de frupt, pe când păriciorii, pancovele și scoverzile se găteau și în zilele de post, atunci când nu erau făcute cu unsoare, nefiind umplute cu nimic, eventual coca era îndulcită cu miere sau, în zilele noastre, cu zahăr. La începutul sec. al XX-lea, acestor sortimente li se adaugă și **ștrudelul**, căruia pădurenii îi spun **ștrul**, sau mai simplu, **pup**.

În a doua jumătate a sec. al XX-lea, sub influența orășenească, pădurencele adoptă ca desert, cozonacul cu nucă, cornulețele și rulada umplută cu marmeladă sau cremă, apoi tortul, căruia îi ziceau **turtată** și un impresionant număr de sortimente de prăjituri. Blatul de tort a pătruns puternic în obiceiul nunții fiindcă se preta la obținerea unor modele (miel sau pește), după forma vasului de copt. Abia ulterior au fost adoptate, până la exces, și cremele specifice acestui desert. Nunta a fost cea care a constituit prilejul cel mai des folosit pentru această adevărată demonstrație de măiestrie gastronomică.

Totuși locul de frunte deținut de plăcintă în bucătăria pădurenească nu a fost amenințat de nici un alt sortiment de cocături. Gustul lor, deosebit de apetisant, este dat atât de calitatea materialelor din compoziție, cât și de modul de preparare. Coca plăcintelor se obținea dintr-un amestec de făină de grâu, lapte, smântână, drojdie și sare. Umplutura, sau scrobul, era un amestec de brânză dulce de vacă (**zămătișă**), eventual și puțină brânză de oaie, ouă, smântână, puțină făină de porumb și mărar verde tocat. Coapte pe ambele fețe, într-o tigaie rotundă, de preferință din fontă, a cărei coadă ajungea la aproape un metru lungime, ca să nu se frigă gospodina, plăcintele fierbinți erau așezate una peste alta pe un **tăneri** (farfurie) de lățimea tigăii, obținându-se în final, un „stog" înalt de 15-20 cm. Se consumau, de preferință, calde. Nota specifică a plăcintei pădurenești este forma hexagonală.

Toate pădurencele se străduiesc să facă plăcinte



Plăcinte pădurenești
(Foto: Nicu Jianu)

cel puțin odată pe săptămână, mai ales sâmbătă seara. Ele se mai prepară și în alte zile, cu excepția zilelor de post, mai ales în pragul sărbătorilor sau cu alte prilejuri festive, când la masă se află oaspeți. Plăcintele sunt servite, adesea, și la masa lucrătorilor chemați la clacă pentru secerat, cosit, ridicarea unei construcții noi etc. dacă se întâmplă ca într-o anumită perioadă a anului o gospodină să nu dispună de lactatele necesare pentru prepararea plăcintelor (vacă înțărcată), atunci vecinele îi oferă cu generozitate cele necesare. Îmi amintesc foarte bine cum sora mea spunea că tocmai în perioadele când vaca nu avea lapte, fiind înțărcată, primea de la vecinele ei o cantitate foarte mare de produse lactate, ce depășea necesarul. Plăcintele fiind foarte gustoase, sunt așteptate cu nerăbdare de toți membrii familiei, una, două fiind date de pomană drumețului ce se întâmplă să treacă prin fața casei. Fiind atât de apetisante, toată lumea simțea nevoia să mănânce mai mult decât una, două cât era o porție normală. De unde și zicala: „Nu-i prost cine mănâncă șapte plăcinte, îi prost cine i le dă!"

Mâncărurile gătite de post sunt și ele foarte variate. **Tambura** (fiertură din semințe de dovleac) se obținea astfel: se pisau semințele de dovleac în piuă după care se cernea și se obținea făina. Aceasta se umezea cu apă caldă, se bătea bine apoi se punea în apă clocotită, după care se consuma cu lingura. **Cirul** era o fiertură de cocoloși obținuți din făină de grâu umezită cu apă. Se utiliza sub formă de fiertură simplă sau, cine dorea, adăuga **direseală** (rântaș). **Cocânțăul** era o fiertură din apă, sare, ceapă și făină de grâu. Cartofii (crumpeni) erau foarte folosiți în post: fierți sau copți. Chisălița (**cisăliță**) era o fiertură de măcieșe sau prune care se consuma cu mălai sau mămăligă. Cisălița de tărâțe era obținută din fierberea tărâțelor la care se adăuga puțină sare. **Papa de moare de curechi** (zeama de varză) se obținea din zeamă de varză fiartă peste care se punea făină de porumb și se consuma cu mălai sau mămăligă. **Zama de oțet din pădurețe** era o fiertură de oțet în care se adaugă făină de grâu. **Zama de poame** era o fiertură de poame uscate sau afumate. **Mojdeiul de usturoi** era cunoscutul mujdei de usturoi consumat cu mămăligă.

Moarea era un aliment folosit frecvent: zeama de varză mâncată cu mămăligă sau mălai. **Liparii cu mălai** era magiunul de prune muiat cu apă , servit cu mălai. **Sălvăișul cu mălai** era o altă denumire a aceluiași fel de mâncare de post. Copiii consumau magiunul și cu crumpemi, fierți sau opți.

Între mâncărurile reci de frupt sunt toate produsele din carne de porc, precum și produsele lactate. Dintre produsele obținute din carne de porc menționăm: pecinea, cârnații, măietecii (măieșii), sângeretele, slănina, aitele. Dintre produsele lactate se utilizează cel mai mult brânza de oi, mai puțin cea de vacă. Din laptele de vacă se prepara zămătișa, smântâna, laptele prins, untul. Laptele se consuma ca atare cu mămăligă. În general, laptele dulce constituia hrana copiilor.

Cu toate că dețineau un număr important de vite (cornute mari și mici, porcine), carnea nu constituia un element de bază pentru pădureni. În gospodărie nu se tăiau viței pentru consum propriu, doar miei câte unul, doi, pentru Nedeie, obiceiu tăierii mielului de Paști fiind adoptat relativ târziu, spre mijlocul sec. la XX-lea, abia toamna se tăia câte o oaie a cărei carne se prepara cu varză sau cartofi. Găina se tăia foarte rar, de obicei duminica și pentru unele mese festive: când mergea moașa cu spenea la nepoată, când se făcea omenia copilului, eventual atunci când era bolnav vreun membru al familiei. Găina se fierbea în supă și carnea se servea fiartă, fără a mai fi prăjită.

Pe primul loc printre mâncărurile reci de post este mazărea bătută (fasole frecată). Apoi grâul fiert cu miere, mierea propriu-zisă și agurii, merele, perele, liptariu (sălvăișul) cu mălai, nucile, cisălița de măciește sau de prune, mujdeiul de usuroi cu mămligă.

Pădurenii își păstrau mâncărurile reci în pimniță, în podul casei sau al șurii și în cămară. În pimniță păstrau crumpenii, morcovii, cada cu curechi, găleata cu castraveți murați, găleata cu pecine, ceapa, aiul și butoiul de vinars. În podul casei se ținea vasul cu fasole boabe, porumbul împrăștiat sub formă de coceni, nucile, vasul cu liptari. Slănina și celelalte produse din porc, se țineau în pod doar pentru perioada afumatului (una, două luni, după care erau duse în podul șurii). În podul șurii, acoperită cu paie, chiar sus, la îmbinarea căpriorilor, se ținea agățată slănina după afumat, tot restul anului. În șură se țineau, de obicei, recipientele cu cereale: **humbarul** cu cereale, eventual butoiul cu vinars. În cămară, gospodina ținea găleata cu brânză, oala cu liptari, ouăle, smântâna, untul, pita.

Este foarte interesantă soluția găsită de pădureni pentru păstrarea brânzei, fără să se altereze, în găleata de lemn ținută în pivniță, cămară sau șură. După aducerea cașului de la stână, acesta se lăsa la dospit trei zile, se spăla găleata cu urzici și apă fiartă, apoi se frământa cașul adăugându-se sare cât trebuie. În găleată se punea câte un strat de brânză frământată, gros de 15-20 cm, presat foarte bine, după care se punea alt strat, și tot așa până se umplea găleata. Deasupra, pe brânză, se așeza, fundul (capacul) de lemn iar pe el se punea o piatră de aceași greutate cu brânza din găleată. Totul era lăsat trei săptămâni, după care zerul ieșit din brânză era aruncat pentru a nu căpăta brânza miros. Apoi se făcea o saramură care se turna în găleata cu brânză, peste care se puneau frunze de hrean sau de vișin, fiind pus din nou fundul de lemn și piatra. Din când în când, capacul (fundul) de deasupra trebuia curățat și spălat pentru a nu prinde miros. Pentru a fi consumată, brânza se scotea treptat prin răzuirea cu ajutorul unei linguri, urmărindu-se ca întotdeauna suprafața peste care urma să fie pus din nou fundul să fie permanent curată și netedă. În felul acesta, brânza pusă la păstrat vara, ajungea să fie gustoasă până în vara următoare când se aducea de la stână alt caș din care se făcea altă brânză. Brânza astfel pregătită era mâncată ca atare cu pâine, mămăligă, mălai, sau pusă în compoziția umpluturii plăcintelor. Brânza pregătită pentru a fi dată în satele de la șes, în schimbul cerealelor, era pusă și transportată în **șafuri** (ciubere) cu carul.

Merele și perele erau păstrate în otava și fânul din podul șurii. Ulterior au început să fie depozitate și în beciul (pimnița) casei. Mărul era fructul cel mai des consumat de către copii. El era, în același timp, și darul oferit familiei cu copii sau unui om bolnav, atunci când se mergea în vizită.

Pădurenii nu erau niște gurmanzi. Dacă urmărim ponderea anumitor alimente consumate, putem să-i considerăm pe pădureni mai degrabă niște lacto-vegetarieni. De fapt, mâncarea nu deținea un loc fruntaș printre plăcerile locuitorilor satului tradițional pădurenesc așa cum era plăcerea pentru dans, cântec și îmbrăcăminte. Versurile unui cântec cules în 1980 de la Grunețan Cornelia (gruni însemnând vârf de deal, munte) din Sohodol (n. 1910), sunt relevante: *„Cu bărbatu', nalt ca bradu' / Vai ce foame-a dracu-i tragu' / Și de foame-aș mai răbda / Dar n-am cu ce mă-ncălța! / Și de foame-aș mai împinge / Dar n-am cu ce foc mă-ncinge!"*