

Cap de primăvară

Pe data de 24 februarie, în aceeași zi în care creștinii ortodocși sărbătoresc Aflarea Capului Sfântului Ioan Botezătorul, se sărbătorește și Drago-betele, simbolul iubirii, dar și al tinereții și revigorării naturii. În satele din România, de Drago-bete se obișnuia ca fetele și băieții să se îmbrace în haine de sărbătoare și să pornească în grupuri către lunci și păduri, în căutarea primelor flori de primăvară. În această zi, fetele culeg ghiocei, viorele și tămâioase pe care le pun apoi la icoane. Florile sunt păstrate astfel până la sărbătoarea de

Sânziene, când sunt aruncate în apele curgătoare. Tot în dimineața zilei de Dragobete, fetele și femeile nemăritate strângeau zăpada proaspătă, o topeau și se spălau pe cap cu apa obținută, pentru a avea părul lucios și atrăgător pentru băieți. De Dragobete, tinerii satului se adunau mai mulți într-o casă și „își făceau de Dragobete”, adică se veseleau și petreceau împreună. Erau convinși că astfel vor fi îndrăgostiți tot anul, până la Dragobetele de anul viitor. Există și obiceiul ca băieții să meargă și la petrecerile din satele vecine. Tot de Dragobete, tinerii se întâlneau pentru a-și face jurăminte de prietenie și pentru a deveni frați de cruce.

Se spune că dacă în această zi ai norocul să auzi pupăza, vei fi harnic tot anul.

Tradiția spune că cei care se sărutau în această zi erau meniți să rămână împreună tot restul anului.





Unde fugim de-acasă? La iarbă verde!

GRĂTARUL

(Concept și paradigmă)

Într-o țară fundamental carnivoră ca România, grătarul (barbecue-ul?) joacă nu numai un rol alimentar ci și un rol social excepțional (îmi dau lacrimile de emoție și bucurie când citesc – la alții! – asemenea fraze inteligente).

Nu iese bine soarele primăverii că românul țuști, la iarbă verde, să picnic-eze fericit, cu toată familia și toată berea din frigider.

Țigănind în jurul focului, regăsindu-și o vână primitivă (nu prea profundă!) lăfăindu-se

într-un amniotic miros de fum și în simplitatea grosolană și despovărătoare a mâncatului fără etichetă, mioriticul pare a-și regăsi copilăria ori inocența pierdute pe lângă fleicile aruncate pe jar.

Exorcizant, enorm, festiv, exotic, grătarul se practică în curte, în fundul grădinii, în poiană, pe marginea șoselei, chiar și în balcon.

Nu e român care, dacă îi permite cât de cât buzunarul, să nu iasă la iarbă verde, să nu evadeze deci, într-o solidaritate emoțională, chiar dacă temporară, cu izvoarele, nu prea îndepărtate, ale propriei condiții. Sătui și binevoitori, toleranți, reconciliați în sfârșit cu natura care i-a abandonat și pe care au distrus-o, valahul, moldoveanul și ardelenul fac din grătar un fetiș.

În ziua de Sf. Gheorghe încep unii a mânca carne de miel, iar nu la Paște. (Ispirescu)

• 1 kg ceafă sau fleică de porc (sunt cele mai bune de fript)

• 1 linguriță piper măcinat

• 1 lingură ulei

• 1 linguriță cimbru măcinat praf

• 1 linguriță sau câtă vă place de sare (la sfârșit de tot!)

• 2 brațe voinicești de bucăți nu prea groase de fag uscat

• 1 braț de copil nevinovat cu așchii și scândurele de brad uscat

• ziare, chibrituri, un pic de motorină (eventual) (chiar dacă folosiți cărbuni din comerț, vă trebuie totuși un braț de lemn de brad uscat, ca să-i aprindă)

• Focul se face pe loc uscat și ferit, înconjurat de pietre și cât mai departe de holde, case, păduri, că bate vântul și se duce, Doamne ferește, vreo scânteie aiurea (unele grătare au vatra metalică, ceea ce limitează enorm riscurile incendiilor)

• Focul se face ca mai jos, respectând proporțiile:

• Se mototolesc câteva ziare mai citite, să iasă de un mușuroi

• Se îmbracă mușuroiul în aşchii subțiri de brad, piramidă, apoi în lemnișoare mai groase, cât să se-adune de-un stup de albine

• Se stropește căpița asta mititică cu motorină, dacă n-avem încredere în uscăciunea bradului

• Se dă foc ziarelor, printre zăbrelele de lemn

• Dacă o cam pâlpâie, se mai toarnă nițică motorină, până o ia! Dacă n-o ia, ori mergeți la drăgostit țigănci, ori e lemnul ud de-a binelea și atunci fuga la brânză și salam, că foc n-o să iasă

• Când a luat-o temeinic, se pun toate lemnele de fag, tot piramidă, să fie gata tot jarul deodată

• S-a făcut jarul?! Urraa!! Urmează carnea!

Cine vrea să știe greutatea unui porc, să-i cântărească numai capul; restul de carne va fi de zece ori mai greu decât capul. (Pamfile)

- Se taie carnea în felii de-un deget (da' nu degețel de domnișoară baletistă, ci de om bine hrănit)

- Se freacă feliile cu piper și cimbru, se unge cu ulei, se lasă în așteptare (merg și alte mirodenii la carne – rozmarin, busuioc, chimen, ienibahar, boia etc; se mai poate pune o oră carnea la marinat, în vin alb cu felii de măr, apoi se scoate, se șterge bine, se unge cu ulei; se mai unge și cu zeamă deasă de usturoi)

*În dimineața de **Sângeorz**, doi feciori holtei urcau în pădure însoțiți de alți tineri și pe la ora opt, nouă coborau mascați în sat. Unul se îmbră-*



Cuprins

Cap de primăvară	5
Unde fugim de-acasă? La iarbă verde!	9
Brânzeturi carpatine	37
Țările țuicii și ale vinului	61
Dulciuri	117