

HRANA TRADIȚIONALĂ A SLOVACILOR DIN ROMÂNIA

Pavel ROZKOS

După cum este cunoscut în literatura de specialitate, pe la finele secolului XVIII-lea și în prima jumătate a secolului al XIX-lea un mare număr de populație slovacă din Slovacia a fost colonizată în așa-numitele „Ținuturi de jos“ („Dolna zem“), care astăzi aparțin în parte Ungariei, în parte României și în parte Iugoslaviei.

De la bun început trebuie subliniat că această populație slovacă provenea mai cu seamă din regiunile mai sărace — îndeosebi din satele de munte ale Slovaciei Centrale — așa că și aici în „Ținuturile de jos“ ea și-a păstrat și și-a dezvoltat caracterul său agrar și ulterior și meșteșugăresc. Din cauza izolării sale relative față de Slovacia, mai cu seamă din punctul de vedere al limbii, și-a păstrat un pronunțat caracter arhaic, ceea ce se reflectă parțial și în modul lor de viață, de asemenea, în cadrul diferitelor obiceiuri de familie, în grijurile lor ș.a.

Și din acest punct de vedere viața slovacilor din „Ținuturile de jos“ a avut și are atât în trecut, cât și în prezent un caracter ciclic: primăvara, vara, toamna, iarna și apoi totul de la început...

Atât din motivele obiective, cât și din cauza sărăciei crunte, dar mai cu seamă datorită unei modestii și chibzuințe înnăscute și naturale, parcă ereditare, moșii și strămoșii noștri au dus o viață foarte cumpătată. Acest lucru se oglindește foarte bine mai cu seamă în diferite mâncăruri vechi tradiționale ale Slovacilor din regiunile „Ținuturilor de jos“, despre care va fi vorba, pe scurt în cele ce urmează.

Printre aceste mâncăruri un loc preponderent îl ocupau făinoasele și diferite specialități din făină, apoi leguminoasele, rădăcinoasele și fructele. Carnea și produsele de carne se considerau în trecut ca un fel de lux și se mâncau doar odată-de două ori pe săptămână, mai cu seamă cu ocazia diferitelor sărbători religioase ori altor evenimente importante de familie (nuntă, botez, ș.a.).

În schimb *pâinea*, pâinea cea de toate zilele nu lipsea de pe masă nici la cele mai sărace și nevoiașe familii de slovaci. Pâinea aceasta se făcea exclusiv acasă, din făina de casă de cea mai bună calitate, deseori făina „nulaș“. Pâinea se cocea în cuptoarele de casă din lut sau zidărite, așa-numitele cuptoare țărănești. Coptul pâinii reprezenta pe vremuri un întreg ceremonial, care dura o noapte întreagă și aproape toată ziua următoare: făcutul aluatului pentru a crește pâinea și pentru a dospi cu ajutorul drojdiei, apoi încălzitul apei cu cantitatea necesară de sare, apoi dimineața devreme amestecatul și frământatul aluatului, tot dimineața încălzitul cuptorului, așezarea aluatului în forme, verificarea temperaturii din cuptor, așezatul în cuptor, scosul pâinii din cuptor, gustatul pâinii proaspete... Trebuie amintit în această ordine de idei că pâinea cândva, niciodată nu se făcea acasă în zilele de sâmbătă spre duminică sau de duminică spre luni, și nici în alte zile de sărbătoare. Căci pentru munca aceasta erau

suficiente celelalte zile ale săptămânii... Pâinea ce se cocea o singură dată ar fi trebuit să ajungă în familii normale de mari pentru o perioadă de două săptămâni.

Legat de coptul pâinii erau și alte activități interesante, mai cu seamă în vederea îmbogățirii meniului familiei pentru următoarea perioadă mai scurtă sau mai lungă de timp.

Din aluatul de pâine se făcea „*lepnika*“ (un fel de „lipie“). O bucată de aluat de pâine s-a întins într-o formă rotundă mai groasă și când cuptorul era deja suficient de încins, se puneau pe o lopată din lemn întinsă și se introducea în cuptor lângă flacăra și jar, pentru a se coace, prima dată pe o parte, apoi și pe cealaltă. După aceea lipia se ungea cu puțină untură sau ulei, eventual se freca cu usturoi și se mânca imediat, caldă, îndeosebi de copiii veșnic flămânzi.

Din aluatul de pâine se făcea și „*posucha*“, dar acest aluat se întindea de câteva ori, după care se împăturea, se presăra cu brânză sărată, încă odată se împăturea, se așeza într-o tavă unsă puțin, pentru ca aluatul să nu se prindă, după care se cocea tot în cuptor în fața flăcării. Produsul așa obținut se tăia în bucăți și se servea, de asemenea, cald, eventual cu lapte dulce, lapte acru sau covăsit.

Tot din aluatul de pâine se făceau și „*opekance*“. Se lua o bucată de aluat, se făcea din el prin răsucire o bucată lungă și subțire, ca o frânghie, se îndoaie în două sau în patru, se așeza pe o lopată largă de lemn și se introducea în cuptor în fața flăcării și acolo, în câteva minute, se cocea pe o parte și pe cealaltă. Produsul astfel obținut se ținea câteva zile într-un loc uscat, după care se tăia în bucăți mici de doi-trei centimetri și în cursul săptămânii, mai cu seamă în ziua de miercuri aceste bucăți de aluat se opăreau cu apă fierbinte, după care se clăteau cu apă rece, se ungeau puțin și se serveau cu brânză sărată sau dulce, cu mac, cu nucă măcinată și alte bunătăți, ca mâncare principală, după supă.

Tot din aluatul de pâine se făcea și „*kapusnika*“ (un fel de plăcintă cu varză). O bucată de aluat de pâine se întinde rotund, într-o jumătate se pune un strat de 7-8 milimetri varză călită, puțin îndulcită și condimentată cu piper măcinat, apoi se îndoaie partea goală peste varză, se lipește prin apăsare pe margini, se introduce cu ajutorul unei lopeți late din lemn în cuptorul încins în fața flăcării și se coace pe ambele părți. După ce s-a copt, se scoate din cuptor, se unge puțin și se servește cald în loc de mic dejun.

„*Tarhona*“ („tarhană“) este un produs din aluatul de făină cu ouă de casă făcut mai tare, pentru a se sfărâma mai bine. Aluatul se freacă printr-un ciur mai rar, bucățelele mici de aluat care trec prin găurile ciurului se pun la uscat, după care se pun pentru un an întreg la păstrare într-un loc uscat. La prepararea mâncării, după ce se pune puțină ceapă la prăjit, se toarnă puțină apă rece, se pune un pumn-doi de tarhană uscată, un cartof-doi. Dacă se dorește supă de tarhană, se mai toarnă puțină apă, dacă se vrea tarhană mai deasă, se lasă așa până se fierbe. Pentru îmbunătățirea gustului mâncării, în tarhană se pot pune câteva bucăți de cârnați de casă.

„*Siflike*“ („lăscuțe“) se făceau dintr-un aluat special cu ouă, aluat care se întindea subțire, se lăsa puțin la uscat, după care se înfășura sul și se tăia subțire în

niște romburi neregulate. După o uscare de câteva zile se pune la păstrare și se adăuga la diferite supe sau ciorbe, eventual în lapte fiert.

„*Rezance*“ (tăieței) se făceau din același fel de aluat, însă după răsucire în sul se tăiau mai subțire și nu se făceau romburi. În mod asemănător se și uscau și se adăugau mai cu seamă la supele albe (de pasăre, de vită, de porc ș.a.)

„*Brdovce*“ se făceau de obicei cu ocazia unor evenimente de familie mai importante (nuntă, botez ș.a.). Se făceau dintr-un aluat asemănător cu cel pentru tăieței, însă aluatul întins se tăia în pătrățele mici de aproximativ patru ori patru centimetri. Aceste pătrățele se dădeau apoi peste un obiect cu încrețituri, care le dădea o formă specifică. „*Brodovce*“ se uscau la soare și în caz că nu se consumau imediat, se păstrau pentru o perioadă mai lungă într-un loc uscat și se adăugau la supe speciale de sărbătoare.

Una din mâncărurile cele mai specifice ale Slovacilor Nădlăcani este „*kysnutie haluske*“. În unele locuri ale „Ținuturilor de jos“, de exemplu, la Tótkomlós sau Békés Csaba, acestea poartă denumirea de „*nadlackie haluske*“, respectiv, la Stará Pazova din Iugoslavia ele se numesc „*nadlacke*“. Se prepară dintr-un aluat care se face mai moale, apoi se întinde pe masă și cu ajutorul unei forme sau cu ajutorul unui pahar cu fundul în sus, se face niște „pogăcele“ rotunde. Acestea se așează într-un vas tuci nu prea mare, al cărui fund se unge puțin pentru ca aluatul să nu se prindă, apoi se așează „pogăcelele“ din aluat una lângă alta și un strat deasupra celui alt. Fiecare strat se unge tot pentru a nu se prinde între ele. După ce se umple vasul de lut cam până la jumate, se toarnă puțină apă rece și se acoperă ermetic, după care se fierbe la un foc mic. După ce se evaporă apa turnată, „*kysnutie haluske*“ sunt gata fierte, mai precis, au dospit și au fiert în abur (asemănător ca și „*knedle*“). O gospodină bună, cu experiență știe după sunetul care indică felul în care se prăjește stratul din jos în vas și după mirosul care iese din vas, momentul când mâncarea este terminată. „*Kynutie haluske*“ se scot apoi bucată cu bucată într-un vas mai mare, se unge puțin, după care se presară cu brânză sărată sau dulce, cu mac, cu nuci măcinate ș.a. Se servesc ca mâncare principală după vreo supă, sau numai singure. Nu se știe din ce cauză, poate doar datorită respectării ciclității, la Nădlac „*kynutie haluske*“ mai demult se făceau aproape în exclusivitate doar sâmbăta.

„*Krájanie haluske*“ (tăieței de casă — un fel de „spagetti“) se făceau dintr-un aluat asemănător ca și „*kisnutie haluske*“. Aluatul întins subțire se făcea sul și se tăia subțire, în felii de o jumătate de centimetru. Tăieței așa obținuți se fierbeau în apă clocotindă, după care se scoteau cu o strecurătoare, se clăteau cu apă rece, se ungeau puțin și se serveau cu brânză sărată sau dulce, cu mac, cu nucă măcinată, cu scorțișoară ș.a. (la fel ca și „*kysnutie haluske*“) ca felul principal de mâncare, asemănător cu „spagetti“ italienești de astăzi. După faptul că se făceau „*krájanie haluske*“, la Nădlac se știa că este ziua de miercuri. Legat de această mâncare, aici la Nădlac persistă diferite credințe și superstiții locale din obiceiurile calendaristice, așa că de Crăciun, în Ajun se tăiau în așa fel să iasă cât mai lungi ..., pentru că așa stăpânului îi va crește cânepa cât mai înaltă...

„Pita“ este o prăjitură cu gust dulce, se cocea în cuptor sau în sobă. Aluatul se făcea din făină albă, se adăuga puțin zahăr și lapte proaspăt, colectat după ce a fătat vaca. Nu se știe din ce cauză, datorită caracterului simbolic pe care îl avea „pita” se anunțau vecinii și neamurile, când stăpâna le ducea câteva bucăți să guste și ei, pentru ca în casa aceea în viitor va fi de găsit lapte proaspăt și alte produse lactate proaspete. Denumirea acestei prăjituri este, pare-se, de origine română, căci prin acest cuvânt „pită” în unele graiuri românești din vestul României se denumește noțiunea de „pâine”, în general.

Probabil sub influența populației românești din jur, cu care au conviețuit decenii întregi, la slovacii „Ținuturilor de jos” din România s-a încetățenit și prepararea unor mâncăruri din făina de porumb, așa zisa mămăligă sub diferitele ei aspecte.

„Kasa” („mămăliguță”) se fierbea din făină de porumb, dată printr-o sită mai deasă, pentru a se înlătura cojile de la boabele de porumb. Apoi „mămăliga” se fierbea în apă sărată, după fierbere se ungea, eventual se îmbunătățea cu jumări, cărnați prăjiți sau alte bunătăți, eventual „mămăliga” se mânca cu brânză ori smântână.

„Karimáska” se prepara asemănător ca și „kaša”, din făina de porumb, eventual puțin mai moale, însă după ce a fiert, se turna peste ea lapte dulce sau lapte covășat, se amesteca bine și se mânca cu lingura ca felul principal de mâncare sau ca desert.

„Gerhena” se cocea din aluatul făcut din făina de porumb, mult mai fină, aluat care se făcea mai tare, apoi cu o lingură de lemn se așeza pe tavă, unsă puțin în prealabil pe fund pentru a nu se prinde. Arăta de parcă ar fi fost așezate pogăcele nu prea mari de culoare aurie, care apoi se coceau în cuptor la o temperatură nu prea înaltă. Aceste „gerhene”, având un gust dulce, se serveau îndeosebi ca desert.

„Mále” se făceau tot din făină de porumb în așa fel că se amestecau cu apă mai multă, după ce se amesteca bine, se turna într-o tavă în prealabil unsă puțin, pentru ca această compoziție, aproape lichidă (pe jumătate) să nu se prindă pe fund. Tava se introducea în cuptorul potrivit de încins și se lăsa acolo până se rumenea la suprafață. Apoi se scotea din cuptor, se tăia în pătrățele mai mari și se servea ca o prăjitură, căci avea un gust dulce. Pentru ca mále să iasă cât mai gustoase și cât mai dulci, la Nădlac bunăoară, li se descânta în felul următor: „Hop-cup, mál’e, vintrtál’e, po ul’ici vezú (nesú) med...”

„Skorce” se făceau tot din făină de porumb. După ce se fierbea într-un vas mai mic, puțin mai tare, cu ajutorul unei linguri de lemn se făceau bucățele mici ca niște „pișărăi”, apoi se așezau într-un vas mai întins; după ce s-a așezat un strat de „skorce”, se ungea puțin deasupra și se presăra cu (brânză) telemea sfărâmată, urmând încă alte două trei straturi puse în mod asemănător. Apoi vasul cu „skorce” se punea pentru o jumătate de oră în cuptor, după care se servea ca mâncare de bază după supă sau ca singurul fel de mâncare la prânz sau la cină.

Dintre leguminoase cea mai răspândită la slovacii din „Ținuturile de jos” a fost fasolea, care se consuma atât uscată cât și verde. Fasolea verde se prepara exclusiv ca supă sau ciorbă, iar cea uscată — mai cu seamă îmbunătățită cu carne de porc afumată (șirea spinării) sau cu șuncă. Fasolea uscată se gătea în special vineri.

Mazărea se consuma în exclusivitate verde, sub formă de supă de mazăre. În supă deseori se puneau guluște din făină sau din gris, eventual îmbunătățită cu puțină

carne de pui sau de porumbel.

Mai rar decât fasolea ori mazărea se gătea supa de *linte*, tot așa îmbunătățită cu carne afumată sau cârnați de casă. Dintre celelalte alimente era de neconceput mâncare fără *cartofi*, care se preparau în cele mai multe variante, feluri: fierți (și în coajă), prăjiți, fripți (și în coajă) etc.

Toamna, împreună cu cartofii, fiecare familie se aproviziona cu cantitățile necesare de *ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, țelină, păstârnac* și cu un butoi de *varză* murată. Din varza acră prin murare se făcea nelipsita „kapustnica“, supă acră de varză din Ajunul Crăciunului sau din Ajunul Anului nou.

Dintre fructele cele mai îndrăgite au fost *merele, perele, vișinile, cireșele, caisele, piersicile, nucile*, dar și *prunele*, atât proaspete cât și uscate, eventual sub formă de compot, dar mai cu seamă sub formă lichidă de „pălincă“.

Chiar dacă am spus mai înainte că mâncăruri cu carne se preparau la slovacii noștri mai cu seamă cu ocazia diferitelor sărbători sau a diferitelor evenimente de familie, totuși trebuie să amintim în acest context una din specialitățile Nădlăcanilor. Este vorba de *cârnat* (salam) de Nădlac, foarte gustos, puțin cam iute din cauză că aici conservantul de bază este boiaua de ardei și piperul, așa că acest produs este extrem de picant și se asortează perfect cu cunoscuta pălincă de prune de Nădlac.

LA NOURRITURE TRADITIONELLE DES SLOVAQUES DE ROUMANIE

Résumé

Selon le titre, le sujet de l'ouvrage c'est l'alimentation traditionnelle chez les communautés Slovaques de la Roumanie. On mange spécialement du pain, des pâtes alimentaires, des plats préparés avec de l'haricot, du pois, de la lentille et de la viande. En automne chaque famille fait des provisions de pommes-de-terre, d'oignon, d'ail, de légumes et de choucroute.

Les fruits préférés — frais, desséchés ou conservés ou bien utilisés pour obtenir l'eau-de vie — font partie de la nourriture fondamentale des Slovaques de Roumanie.

Renommé pour son goût délicieux, le saucisson de Nădlac est reconnu comme étant une spécialité remarquable de l'art culinaire des Slovaques de Banat.

