

Camelia Repede

BOBUL MĂCINAT
ȘI
BUCATELE DE PE MASĂ



BOBUL MĂCINAT
ȘI
BUCATELE DE PE MASĂ



Camelia Repede

Editura ASTRA Museum, 2024

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
REPEDE, CAMELIA

Bobul măcinat și bucatele de pe masă / Camelia Repede ;
il. de Adrian Stoia. - Sibiu : Astra Museum, 2024

ISBN 978-606-733-362-6

I. Stoia, Adrian (il.)

908



DTP: Octavian Repede

Corectură: Adriana Avram

Ilustrații: Adrian Stoia

Familiei mele

Motto:

La moară se macină grânele și visele...

DIN SAT ÎN SAT, DINTR-O AMINTIRE ÎN ALTA...

Dacă m-ar întreba cineva cum arăta o zi de când eram copil, mi-aș închide ochii și m-aș vedea la bunici. În satele acelea aflate la 5 km depărtare unul de celălalt, atât de mici, că nici pe hartă nu sunt trecute. Acolo, aproape de Tulcea. În Dobrogea, țara morilor de altădată. Și-l văd pe bunicul meu, morarul Ștefan, nins de făină de la pălărie la ghete, cum ține sacul în moara gălăgioasă. Eu sunt urcată pe alți saci, în căruța cu roți de lemn, și cânt, ca de obicei, așteptând să plecăm acasă. În jur miroase a făină de mălai proaspăt măcinată. Îmi gândilă nările și-mi face poftă nebună de o măămăligă cu varză murată. Deschid ochii. Bunicul s-a evaporat, căruța s-a stricat, sacii de făină au fost probabil roși de șoareci într-o iarnă și moara nu mai e în picioare de mult. Aș mai închide o dată ochii, dar euforia momentului a trecut.

În fiecare an îmi petrec câteva zile în satele bunicilor mei și îmi caut copilăria pe ulițe. Ca un om mare ce sunt, nostalgic după vremuri trecute. Sunt muzeograf acum, desemnat până

acum chiar cu sectorul Morărit la Muzeul ASTRA, și mă bucur nespuse de mult că, dacă bunicul meu a fost morar, eu pot să cercetez și scrie despre această îndeletnicire.

În anul 2019 am stat chiar o săptămână în acele sate dobrogene în care am rădăcini. Sunt ambele în comuna Topolog. Aproape de Dunăre, aproape de mare, aproape de Deltă și de Munții Măcin. Dar zona e specială, pur și simplu, pentru mine, deoarece la începutul verii miroase îmbietor a floare de tei de la pădurile din împrejurimi. Tata îmi tot spune că am moștenire o mică pădure, la marginea unei mănăstiri, și îmi place să cred că pe acea limbă de pământ sunt și câțiva tei și un cerb lopătar își are pe acolo adăpostul.

Satul Topolog a fost o așezare turcească numită Topal Ak. În 1573, în Defterul Otoman, se menționa că localitatea era formată din Topal-Ak dar și din Topal-Ava, Topologul român.



Comuna Topolog, arhiva personală Mihai Silivestru

După războiul Crimeii din 1855, satul a fost populat masiv cu români din Transilvania, Moldova și sud-estul Munteniei. Numărul familiilor românești a crescut de la un an la altul, astfel că în 1940 se înregistrau 285. Aceștia li s-au alăturat, în urma strămutărilor din perioada 1882-1898, un număr însemnat de români din părțile Râmnicului Sărat. Chiar și bunicii mei se trag de la Râmnic, din familiile Chiujea și Crișan. De-a lungul timpului, turcii au emigrat și comuna este acum în întregime românească. Azi mai sunt aici 4500 de suflete.

În prima zi a șederii mele era zi de târg. M-am dus să îmi cumpăr o mătură de sorg și să mă las pierdută printre trufandale, mirosuri de mâncăruri și chilipiruri. Un moment bun de socializare, mă voi vedea cu toată lumea, m-am gândit eu!

Topolog a fost mereu un pol de dezvoltare regională, având rolul unui târgușor, în care încă se cultivă cereale și plante tehnice. De aici și multitudinea de instalații în domeniu, consemnate în zonă: darac de lână, piuă, mașină de tors lână, uleiță, presă de ulei. Pentru uleiță, materia primă consta în floarea soarelui sau rapiță. Presa de ulei se pune în funcțiune manual, iar presiunea se făcea cu așa-zișii berbeci, forțați de penele de lemn. Semințele sparte se introduceau în cilindri din tablă de cupru, care se învârteau deasupra unei flăcări.

Cei mai mulți meșteșugari în sat au fost fierarii, dulgherii, constructorii de case și rotarii. Ion Streteanu a fost cel mai renumit rotar, una dintre realizările lui putând fi văzută

în Muzeul în aer liber din Dumbrava Sibiului în cadrul Pavilionului de transporturi. În sat au existat, potrivit Anuarului Muzeului Marinei Române din 2016, zece ateliere de fierărie, o moară cu motor, o fabrică de lână, o fabrică de ulei și un darac de lână. Un loc aparte l-au avut și atelierelor de făcut obiecte din nuiele.

În târg am găsit însă, făcute de localnici, doar măturile, preșurile de zdrențe și câteva coșuri din nuiele. Restul erau produse cu influență urbană. Culmea, nu m-am întâlnit cu nimeni cunoscut. S-au uitat câțiva mai lung la mine, dar nu m-au întrebat de-a cui sunt eu. Că le spuneam! Că bunicii din partea tatălui au fost apicultori, printre altele! Că bunica Lenuța țesea la război și spăla morții din sat (de aceea avea mereu un dulap plin cu săpunuri, lumânări și prosoape)!

Că bunicul Gheorghiu era fierarul satului, chiar aici, pe strada asta cu târgul! Că bunicii din partea mamei erau din Sâmbăta Nouă! Că bunicul Ștefan a fost morar și că bunica Maria a fost foarte frumoasă și a murit de tânără în data în care eu am născut, pe 8 martie, de Ziua Femeii. Și câte le-aș mai fi spus! Și mai ales despre toate coincidențele frumoase, emoționante, șocante sau triste din viața mea!

M-am întrebat atunci ce mai țin minte oamenii din sat despre vremurile de altădată. Și cât de mult mai privesc în trecutul lor. Așa că, a doua zi, l-am căutat pe vechiul meu prieten de familie, Nelu Trofin.

Din pasiunea acestui fost pădurar, satul Topolog are din 2017 un muzeu etnografic aflat în curs de acreditare. La baza constituirii acestuia a stat colecția particulară a lui Nea Nelu,

realizată pe parcursul a 45 de ani.

Muzeul cuprinde peste 400 de piese aranjate meticolous. Categoriile de obiecte includ, dar nu se limitează la: cele din lemn (sărăriță, linguroi, piuă de sare, piuă de legume, instrumentar pastoral, leagăn de copil, război de țesut datat 1917, obiecte de iluminat - candelabre sculptate, opaițe); piese metalice (găleți de muls, clește pentru scos dinții de către felcer); obiecte ceramice (vase, amfore, vase); textile diverse și piese vestimentare (haine preotești, mostre de borangic-mătase, ștergare, preșuri țesute la război, preșuri din cârpe, opinci din cauciuc, opinci pentru horă); instalații (batoză acționată prin curea), obiecte gospodărești (recipiente diverse, armane, tâlvuri); materiale documentare (fotografii, monografii ale satelor din jur, cărți religioase, certificate de naștere, de deces, titluri de proprietate); tablouri pictate, chiar și trofee de vânătoare (coarne de cerb, gloanțe, craniile de șacali).



Nelu Trofin, arhiva personală Mihai Silivestru

Cel mai mult din muzeu m-a emoționat, subiectivă fiind de data aceasta, păretarul în culori vii țesut la război de bunica mea din partea tatălui, Lenuța C.

Un alt obiect interesant pentru mine, aflat în colecție, este și *Carnetul cetățeanului* iscălit de Nea Dumitru, cu morții satului din ultimii 25 de ani. Un nod în gât am avut și eu când i-am găsit și pe bunici acolo. Lista s-a terminat la Nea Dumitru. Pe acest nume din urmă l-a scris o nepoată.

Cu Nea Nelu poți vorbi ore în șir și nu te saturi, de aceea îmi place compania lui. Și-l zgândăr de câte ori am ocazia și el îmi povestește cu emoție în glas.

L-am rugat de data aceasta să îmi spună toate câte știe despre morile satului. Și iată ce a grăit:

Cele mai multe instalații în sat au fost morile, de toate felurile. Moara lui Baltag, Moara lui Ion Costea, Moara lui Milian Costea, Moara lui Gică Mocanu, zis Burduf (poreclit așa pentru că mai cânta din armonică), au fost mori de vânt. Cea mai importantă însă a fost moara de vânt a lui Chiujdea Niculae, prima moară din sat. A existat începând cu anii 1880-1885, când au început să se așeze pe aceste locuri primii români ardeleni. Martoră și azi a acestei mori este jumătate din piatra morii, împinsă înspre pârâul Topolog, undeva pe marginea locului viran dintre proprietățile din zonă.

Moară acționată de forța apei este cunoscuta Moară a lui Dumitru Butoi, zis Mertic (mertic însemnând măsura pentru luatul uiumului de la cei care veneau la moară). Amplasată pe cursul pârâului Topolog, în dreptul locuinței sale, a fost

prima moară cu zbatouri din sat. După dispariția primului proprietar, pe locul acesteia a funcționat Moara lui Vasile Butoi și apoi Moara lui Dăianu.

O altă moară de apă a fost moara lui Stan Mocanu și a funcționat în zona casei lui Vrânceanu Brânduș. Barajul de apă a fost în dreptul casei lui Cojanu Titi; de acolo apa era dirijată pe canal, prin grădinile învecinate, până la zbatul morii.

Mai era și moara lui Smădu, amplasată în dreptul casei sale, în apropierea izvorului existent de lângă ulicioară. A avut moară și Ghiță Marinescu, și lângă aceasta exista un heleșteu de pește. Moara a fost incendiată de un tânăr îndrăgostit de fiica lui Marinescu, care mai apoi i-a devenit ginere. Ca să vezi cum ți-e lumea!

Au apărut în timp și mori acționate de motor cu abur sau Diesel. Moara lui Constantin Butoi era acționată cu motor pe bază de abur, tip locomotivă. A fost construită în anul 1924. Motorul a fost cumpărat din orașul Izmail și adus cu vaporul la Tulcea, iar de acolo transportat cu șapte perechi de boi pe roțile proprii, care erau de înălțimea unui copil de 14 - 15 ani. Oamenii care veneau la moară aduceau lemne, paie ori buturugi pentru întreținerea focului.

Apoi s-a ridicat Moara lui Andrei Scorțea și a celor trei frați ai lui: Ioniță, Nicolae și Dumitru. Motorul era cu transmisie la moară prin curea. A funcționat în grădina actualei casei parohiale, a fostului preot Popescu. Moara avea un motor puternic pentru acele timpuri, funcționa ziua și noaptea; plata pentru măciniș, uiumul, era de până în a zecea parte din

cantitatea adusă de cel ce dorea să macine. A funcționat până în anul 1947, când a fost desființată de comuniști, iar motorul dus la moara lui Iatan Ion.

Aceasta din urmă era amplasată în centrul satului, i se spunea moara mare. Prima a funcționat cu motor Diesel, pornit pe bază de aer comprimat. După un timp, era pornită cu doi cai. De volantă se lega o funie, de care trăgeau caii, astfel pornea motorul. În perioada comunistă a fost electrificat cu motoare de 55 Kw. După 1989 moara a fost privatizată, iar acum a ajuns o ruină.

Râșnițe manuale aveau gospodării precum Neagu Anton, Butoi Dumitru-fiul și Tănase Vasile, cea din urmă acționată prin angrenaj mecanic, cumpărată în 1947 din Luncavița pe 4 saci de grâu.

Povestea morilor satului, așa cum a fost ea redată de Nea Nelu, m-a făcut să îmi dau seama de bogăția istoriei și istoriilor locului care se pot pierde odată cu cei care mai știu să le redea.

* * *

A treia zi dimineața, îl sun pe tata:

- Tată, mă gândesc să scriu un material despre morile din comuna Topolog, tu îți mai aduci aminte detalii despre morile la care ai mers?

Tata, ușor încurcat, nu se aștepta să-l abat de la dialogul scurt și clasic de tipul: „Toate bune? Bine, pa!”, stă puțin și-mi zice:

- Eu am să-ți spun cum mergeam cu Bună Dimineața la Moș Dăianu! Moara de apă a lui Moș Dăianu era mare, poziționată pe râul Topolog, spre Calfa. Avea scoc și o roată de lemn cu diametrul de aproximativ doi metri. Construcția morii era din lemn de stejar și părțile componente din ulm și frasin. Moara era înconjurată de gutui. Când mergeam cu Bună Dimineața în Ajunul Crăciunului, morarul mic de statură cu ochi albaștri ne servea doar cu gutui. Ca și copil, nu am uitat detaliul ăsta. Mi-l aduc aminte pe morar și cum stătea pe bancă citind mereu ziarul, asta când nu avea de măcinat. Ne tot spunea că așteaptă americanii. Măcina un sac, doi pe zi, când se strângea destulă apă. Moara a dispărut o dată cu moartea morarului, prin anii '68 adică. E bine, tu, copilă? Venim mâine și noi în sat și vorbim atunci mai multe!

- E bine, tată, pa!

Entuziasmată de povestea tatălui meu, ies din curte cu reportofonul, aparatul foto, carnețelul și pixul (îmi aduc aminte de vremea când eram jurnalist în presa scrisă) și mă gândesc să vizitez rudele și vecinii, în primă fază, să văd ce mai descopăr.

Noi jos, la moara lui Iatan mergeam, că era cea mai apropiată de casa noastră. Puneai în față grâul sau porumbul și în spate moara avea darac unde scărmănam și lâna. Era interesant cum se pornea cu ajutorul cailor. Roțile cu curelele late de 20 cm erau impresionante, moara asta era ceva special. Nu măcinam multe grâne. În zonă se făcea porumb, dar maxim 4 tone la hectar, și grâul abia 2-3 tone, îmi spune tanti Oana, vecina din dreapta casei bunicilor.

De la Casa nr. 78, unde stă Nea Mihai, aflu despre achiziția pietrelor de moară: din carierele aflate în zona localității Greci, din Munții Măcinului, se extrăgea piatra foarte bună pentru construirea pietrelor de moară, cu care se măcinau cerealele. Aici erau pietrari italieni renumiți (veniți și stabiliți în Dobrogea odată cu construirea podului de la Cernavodă în anii 1890-1895), dar și piatră bună pentru morărit. Pietrele se făceau rotunde, la un metru și zece centimetri diametrul și 20-25 centimetri grosime. Din Greci se aduceau pietrele în satele din comuna Topolog cu boii sau cu caii. Erau foarte grele, aveau aproximativ 300 de kg. Un set de pietre de moară rezista chiar și douăzeci de ani.

Și pentru că Nea Mihai are treabă în Sâmbăta Nouă, nu ratez ocazia și merg cu el. Deplasarea are loc într-o șaretă spectaculoasă, verde, cu roți de cauciuc și trasă de un cal sur, pe nume Gică. Tot drumul, aproximativ 20 de minute, mă uit silențioasă la dealurile liliputane, la turmele de oi și la eolienele care sunt peste tot. Mă gândesc la morile de vânt din trecut și zâmbesc trist gândindu-mă la schimbările tehnologice și la necesitățile oamenilor din ziua de azi.

Peisajul acesta îmi place și nu prea, dar mă bucur când văd plopii aliniați pe șosea, ca niște soldați pregătiți de luptă, anunțând că imediat vor apărea și primele case din Sâmbăta. Nea Mihai mă lasă la Tinel, ce stă la primele case din sat. Acesta îmi transmite succinct situația morilor din sat:

Moara CAP-ului a fost închisă la Revoluție. Din anii '90 a funcționat până anul 2015 o moară electrică privată, situată la marginea pădurii, care asigura măcinatul pentru întreaga comună. În Cerbu, Făgărașul Nou, Măgurele, Luminița și Calfa, sate mici aflate în vale, nu au existat mori de niciun fel, localnicii apelând la morile din Sâmbăta, Topolog sau de mai departe, la Casimcea.

Merg mai departe, la tanti Rodica și după ce mă tratează cu o înghețată de vanilie cu lapte de oaie îmi spune de moara lui Matei Cojocar:

Când eram copil de grădiniță, prin anii '60 adică, educatoarea Liseanu Vasilica ne-a dus într-o zi pe dealul Osâdei, lângă Sâmbăta Nouă. Și acolo, în vârful dealului, lângă o pădurice, exista o moară de vânt: moara lui Matei Cojocar. Și am văzut prima oară în viața mea cum funcționa instalația! Avea niște pietre mari înăuntru, pe care le punea în funcțiune cu o roată mare care era afară. Și roata avea niște secvențe din niște lemne așa, prin care intra vântul și o rotea. Și am văzut acolo cum se măcina făina pentru mălai, mălaiul din care lumea făcea mămăligă. Construcția era din lemn și mare cât o cameră. Huruia și trebuia să fugi de acolo că venea praful ăla subțire pe care, ne-a zis educatoarea, nu aveai voie să-l inhalezi.



Mori de vânt dobrogene, arhiva Muzeului Satului Topolog

Și au dărâmat-o prin 1962 pentru că au apărut morile electrice și aceasta nu a mai fost utilă.

Ajung și la tanti Maria, care e surdă și trebuie să țip, să repet cuvintele rar, pe silabe, ca să înțeleagă ce vreau. Stăm pe bancă, în fața casei. Își așază meticolous baticul înflorat și începe să îmi spună despre o râșniță de mână:

De mică am văzut pe beci moara construită deasupra bucătăriei, cu ușa inclusă în polată. Într-un colț era zidită o râșniță cu o piatră de moară mică cu diametrul de 70 cm. Aceasta era așezată pe un soclu zidit și avea în jur o bandă metalică și la mijloc un gol pe unde turnai grâu sau porumb. Ca să o miști, avea o bară de lemn montată în piatră și prinsă de sus, de acoperișul odăii. Măcinai pentru pâine, pentru animalele din curte. Pășatul se prelingea pe gura râșniței într-un săculeț mic prins de ea.

Trebuia să ai forță să miști, toți copiii numai priveau la părinți. Uneori mămica primea comandă de la C.A.P. să mărunțească piatra vânăță cu care era stropită vița de vie.

Rămân peste seară în casa mătușii mele, la tanti Ana, și îi povestesc cum bunicul Ștefan m-a provocat, fără să vrea, să fac o cercetare amănunțită despre morăritul din zonă. Mă ia de mână și mă duce pe beci unde mătușa a păstrat ustensilele de morărit și hainele de lucru ale tatălui ei, bunicul meu, agățate într-un colț. Ca și cum în orice clipă Nea Ștefan ar apărea și s-ar pregăti să plece la moară. Izbucnesc în plâns. Zeci de amintiri mă copleșesc. Îmi văd frații și verișorii cum ne zbenguim prin curte. Văd chiar și lada de cereale în care eram pusă, când eram mică tare, ca să stau locului. Și aud vocea bunicului care îmi spune că sunt veselă ca un pițigoi care sare prin zăpadă. Mă bag în pat sub plapuma groasă de lână (casa de chirpici e răcoroasă vara) și pentru prima oară după mult timp nu mai vreau să știu de nimeni și de nimic.

În dimineața următoare, apar și părinții mei. După ce se odihnesc puțin și termină de vorbit toate noutățile de la oraș cu mătușa Ana, o iau de mână pe mama și mergem la leagănul de sub agud. Pornesc reportofonul și o rog să îmi spună tot ce vrea despre tatăl ei, Ștefan.

Tatăl meu, născut în 1922, în Murgeni, județul Vaslui, a plecat în armată voluntar, un an mai devreme de data când trebuia. Și a ajuns pe front luptând la ruși și acolo a fost luat prizonier. A stat în lagăr un an și jumătate, în zona carboniferă Donbas. Când s-a întors de acolo, în Moldova, în satul lui nu mai era nimic

din ce fusese înainte, toate proprietățile lui erau confiscate. Și, neavând unde să lucreze, a plecat în Dobrogea. Aici a ajuns la Mangalia, zonă unde era cultivată viță de vie, și un prieten l-a adus după aceea în satul Sâmbăta Nouă. Acolo a întâlnit-o pe mămica, care era văduvă cu trei copii; soțul îi murise pe front în Munții Tatra. Și s-a căsătorit cu ea și au mai avut împreună trei copii, printre care și eu. Mămica avea o casă veche cu stuf, au dărâmat-o și au construit în 1962 o casă nouă, frumoasă. Partea din spate, polata, a construit-o mai mult tatăl meu singur, că era foarte priceput la toate; a construit chiar și un beci și o baie rusească cu aburi.

Când s-a înființat C.A.P.-ul a lucrat ca încărcător la grâu când se culegeau roadele. Vâzând că în curtea C.A.P.-ului a început să funcționeze o moară care era pusă în funcțiune de un tractor, s-a dus acolo și din curiozitate. Și pentru că era priceput la toate a fost angajat imediat să lucreze acolo. Pe urmă s-a construit o clădire pentru moara C.A.P.-ului și tăticul a fost numit acolo morar. Se curățau știuleții de boabe și apoi se măcinau boabe de porumb amestecate cu boabe de grâu, adică uruiala pentru animale.

I s-au dat apoi și alte sarcini, să răspundă de Castelul de apă care era încărcat cu apă tot așa, cu un motor electric. Și tăticul avea cheile de la moară, de la castel, ba și cheile de la iluminatul public. Avea un mănunchi mare de chei. Lucra nonstop, nu avea zi liberă. Și duminica lucra. Și a lucrat acolo toată viața, până la pensie. Când a ieșit la pensie, dacă se strica moara, tot pe el îl chemau să o repare.

Mă chema tata uneori să-l ajut, mai ales cu știuleții. Îi aruncam pe un gemuleț din incinta morii. Și moara avea o cupă unde răsturnai porumbul și după aceea intrau pe o bandă și avea o parte metalică construită în sus și de acolo curgeau numai boabele într-un fel de burlan gros, de care era prins în sac. Și în sacul acela cădeau boabele. Dar pe lângă toate acestea era praf și trebuia să stea cu ușile și geamurile deschise. Moara era din fier toată și era mare, zgomotoasă, electrică. Băgam în priză și făcea zgomot mare când funcționa.

El era singur, băga știuleții la măcinat și repede se ducea și să colecteze și să dea la o parte sacul care-l vedea că se umple. Și-l lega la gură cu niște ațe. Sacii erau din cânepă, așa mari, în care încăpeau 100 kg de boabe. Și îi trăgea la o parte și făcea loc pentru următorii.

Și după ce a trecut o perioadă, C.A.P.-ul a primit o moară complexă pe care au montat-o în a doua magazie. Și moara aceea avea valțuri, era moară adevărată, mare, numai că măcina pentru animale, nu pentru oameni. Era mare de jos până sus, cât era clădirea și avea foarte multe utilizări. Măcina separat pentru vaci, pentru oi, pentru cai. Trebuia să ai grijă că avea multe site și multe programe pe care tata le schimba în funcție de ce fel de mălai vroia să obțină. Trebuia să fie atent să nu fie prea fin mălaiul, uruiala, că nu era bună pentru animale, dacă era prea făinoasă. Și era un zgomot puternic, nu te auzeai om cu om, te umpleai tot de praf că totuși praful nu pleca pe coșul acela de reziduri pe geam, mai rămânea și în sală.

Și bineînțeles că tăticul avea întotdeauna o uniformă, niște

haine speciale pentru morărit și totdeauna pălăria lui era albă, fața era albă. Cum sunt morarii. Venea medicul veterinar de la Topolog, doctorul Burilă, cu o căruță cu vizitiu, să controleze uruiala pentru animale ca să vadă dacă animalele primesc mâncare făcută corect. Și trebuia să aibă grijă să nu fie boabele stricate sau umede, răspundea de calitatea acestora. Era greu, că nu avea nicio zi liberă. Tăticul era totdeauna la moară. Și pentru că stătea aproape de moară, când venea acasă din pauza de masă, îl strigau oamenii: <<Nea Ștefane, am venit după mălai!>> Și fugea imediat înapoi. Și nu lucra cu orele, lucra până se termina tot ce era de măcinat. De dimineața până seara târziu. El a fost morarul satului nostru!

Dar hai să îți mai spun ceva despre el: în lagăr și-a cumpărat o lădiță cu ustensile pentru tuns și bărbierit și acolo a învățat să le folosească. A purtat lădița aceea a lui din lemn, dreptunghiulară și vopsită în verde, peste tot. Aici în sat era și frizerul bărbaților. Tundea franțuzește, avea el un stil special de tuns, era foarte frumoasă frizura. Când îi bărbierea, ne trimitea pe noi copii din calea lui să nu stăm când vorbeau cei mari de-ale lor. Acolo se dezbătea viața satului. La el veneau toți oamenii din Sâmbăta: și profesori, și elevi, și ciobani, și tineri, și bătrâni. Și colegii mei de școală veneau la nea Ștefan să se tundă! (râde).

Când oamenii nu aveau tot timpul bani la ei, cei care veneau, ziceau că se tund pe datorie. Tăticul le ținea evidența într-un vocabular, în care scria cu un creion cu un capăt roșu și unul albastru. Care își mai aducea aminte mai aducea banii la tunsul următor, care nu, tăticul se plictisea și îi ștergea în anul următor din carnețel.



Săteni din Topolog - 1918, arhiva Muzeului Satului Topolog

* * *

CUPTORUL DE PÂINE, CEL DE TOATE ZILELE DE JOI

Următoarele zile mi le petrec pendulând prin ambele sate, căutând în continuare povești cu și despre mori. Ele se estompează în intensitate dar îmi atrag atenția detaliile cu mâncăruri gătite cu grânele proaspăt măcinate.

Prima oprire savuroasă este la tanti Dorina, care îmi arată cuptorul de lut din curte unde încă mai face, ocazional, pâine. Povestea facerii pâinii începe cam așa:

La moară se mergea în timpul săptămânii pentru măcinatul grâului și porumbului. Cu făină proaspăt măcinată se făcea în principal pâine. Ziua de copt pâine în sat era joia. La cuptorul din curte, realizarea pâinii avea un ritual urmat cu strictețe de către gospodine. Rar interveneau bărbații în facerea ei.

Pâinea se dospea cu drojdie de casă făcută dintr-un colăcel pe care nu-l lăsa să se coacă: o pâinică mică, ce avea înăuntru cocă crudă. Se amesteca împreună cu mălaiul și se făcea o pastă vâscoasă. Se strângea apoi în mână și i se dădea formă de pară. Drojdia se usca pe scânduri, și apoi se ținea atârnată într-un săculeț de pânză, în cui.

În cămară, pe un scaun cu picioarele în sus, se ținea copaia. Copaia în care se făcea pâinea, tot în ea se ținea pâinea și după ce era scoasă din cuptor. Copaia care era realizată din

lemn de plop, era aleasă pentru mărimea cuptorului: dacă cuptorul era mare, trebuia să fie și copaia mare, cât să intre opt-nouă pâini în ea. Când se știa că se face pâine, se începea cu datul făinii din pod jos - măsura era două lighene - și apoi se cernea. Tărăța era lăsată pentru mâncarea porcilor.

În copaie se începea plămădeala cu trei bucăți de drojdie, nu înainte să se înmoaie într-un castron cu apă caldută. Pe urmă, plămădeala stătea în copaie până dimineața.

La capul copăii se mai puneă un lighean de făină, necesar la frământat. Se acoperea copaia cu un gârduț de lemn și cu o pânză și un sac. Dimineața se dădeau la o parte și se pregătea apa în care se topea puțină sare. Trebuia să fii pregătită pentru făcutul pâinii, să fii odihnită, să nu te deranjeze nimeni, că nu puteai să ieși cu mâinile din aluat. Când făceai pâine, dacă te ajuta cineva și îți dădea cu ibricul apă, bine, dacă nu, îți luai tu apa singură și spălai după aceea coada ibricului.

Și frământai până se termina făina. Frământarea se făcea cu pumnul peste tot, luai capătul din stânga și-l duceai spre dreapta iar cel din dreapta spre stânga, de la marginea asta la astalaltă și invers. Și să simți copaia curată, că aluatul era închegat dar nu prea vâcos. Acopereai cu puțină făină, făceai la mijloc semnul crucii și nu mai puneai gârduțul, așezai numai pânza și sacul, sau o haină groasă și veche pe copaie. Copaia trebuia să fie sprijinită cu ceva, ca să nu alunece la vale, de regulă pe proptele din lemn.

După ce creștea bine aluatul, se dădea focul la cuptor. Lemnele alese erau lungi, uscate, groase ca mâna; cele subțiri erau puse în față. Uneori se puneau și ciocani de porumb. Se

verifica apoi hornul să fie în regulă, să se vadă că iese fumul pe horn. Se ținea ușa cuptorului deschisă să aibă aer, se pregătea lopata numită dârg și propteaua numită dunț, care se punea la gura cuptorului. Începeai să pui tăvile unse cu untură sau ulei pe masă iar pe o alta făceai pâinea.

Adăugai făină, te uitai cam în ce tavă vrei să pui pâinea pe care o faci și știai din ochi cât să măsoari, cât să iei în plame și o făceai rotundă sau lungă și o așezai frumos în tavă; și când erau toate gata le ungeai cu ulei; cine își permitea, le ungea și cu ou. Mai creșteau în tavă și când focul era gata trecut, când nicio flacără nu mai era, trebuia să vezi că s-a albit podul cuptorului. Trăgeai cu dârgul cu o coadă lungă jarul, așteptai să treacă văpaia aia puternică, acopereai jarul cu tabla - jarul era tras pe pragul din fața cuptorului - și făceai așa loc ca să poți să treci cu lopata.



Femeie cu covată, arhiva Muzeului ASTRA

Puneai pe lopată tava aceea cu pâine, sau o puneai direct pe vatră, după preferințe.



Cuptor de pâine, arhiva Muzeului ASTRA

După aceea, așezai tăvile una câte una: fiecare avea locul ei în cuptor. Știai că în spate încap două rotunde, după aceea știai că era mai lat cuptorul și puneai două rotunde și una lungă între ele și tot așa. În față îți rămânea loc pentru colăcei sau pupeze pe care le așezai direct pe vatră și la urmă puneai tabla.

Te uitai la ceas cât este ora, așteptai câteva clipe și pe urmă puneai duțul, deci îmfundai gaura aia pe care o avea cuptorul în față. Aveai grijă să nu lași lopata pe tablă că se ardea. Pe urmă o scoteai; tot așa, dârgul era tras și dacă ți se părea că n-ai nimerit bine focul, că era moale, unele femei luau tabla și mai împingeau puțin jar.

După miros îți dădeai seama că s-a copt pâinea. Dădeai tabla la o parte și începeai să le scoți cu lopata și le așezai pe pământ - la noi la sat în bucătărie nu era nimic pe jos, decât pământ. Și când terminai, de erai o singură persoană, luai pâinile una câte una și le așezai în copaia care fusese răzuită cu lingura, uscată afară la soare și așezată la locul ei în cămară, pe scaunul cu picioarele în sus.

Luai pâinea; întâi o așezai pe masă pe un sac și o înveleai, și când se răcea pâinea o duceai în cămară, ca să nu o pui transpirată în copaie, cam după jumătate de zi o puneai în cămară unde era un gemuleț deschis și o puneai deci în aer curat.

Dacă mai rămânea niște aluat, era prelucrat la urmă, făcându-se din el niște colăcei. Apoi se curăța copaia. Din acest aluat clisos, numit raz, se făcea pentru câine un colăcel, ori pupeze pentru copii: se tăiau două dreptunghiuri, unul mai lung și unul mai scurt. Cel lung era corpul cu cap, pe celălalt se puneau în cruce și reprezentau aripile. Și partea de jos se despica să fie ca două picioare și se dădeau cu cuțitul niște linii pe picioare și la aripi la fel. La cap se făcea un cioc din aluatul rămas și se puneau doi cărbuni mici în loc de ochi. Pupezele și colacii erau primele scoase din cuptor. Se scuturau cu o cârpă pe spate să le cadă cenușa și se așezau în cărpe, la fel și pâinea. Pupezele numai ușor călduțe se puteau mânca. Erau folosite la prima mâncare, la masa de seară. Nimeni nu mânca cocă proaspătă, exista mitul că se lipește de buric.

Treaba nu se termina aici. La urmă se trăgea cenușa din

cuptor, într-o găleată. În gospodărie și cenușa avea rolul ei, fiind folosită la curățatul cotețului la găini și ce mai rămânea, iarna era împrăștiată în grădină, ca îngrășământ.

Și alte bunătăți...

- „Mucenici” oare se făceau în zonă? Îl întreb pe poștașul Nae, întâlnindu-mă întâmplător cu el, întoarsă în satul Topolog.

- Da cum nu! În 9 martie mama mea pregătea un aluat de post cu făină, ulei, zahăr și drojdie. După ce creștea, aluatul era tăiat în 40 de bucăți prelucrate prin rularea pe masă pentru obținerea unor bastonașe. În mâna mamei acestea se transformau în opturi. Se coceau în cuptor și când erau rumeniți le scoteam de acolo și îi ungeam cu sirop din miere de albine și apoi presăram pe deasupra nucă mărunțită. „Mucenicii” se așezau pe o tavă mare și erau împărțiți la vecine sau la oamenii care treceau pe drum. Tot în 9 martie, se fierbeau boabe de porumb și de grâu care mai întâi fuseseră înmuiate în apă 24 de ore. Când boabele erau fierte, se turna zahăr. Trebuia să ai grijă ca fiertura să aibă de la început apă multă ca să rămână și zeamă. Aceasta era turnată în castroane de pământ și se mânca cu lingura de lemn.

Triste sau nu...

În Dobrogea, în acele zile multe când bate vântul tare, gospodinele vântură boabele de grâu. Boabele sunt spălate

bine în șapte ape, apoi scurse și zvântate, alese de impurități, apoi zdrobite ușor în zdrobitorul de metal, pentru a se putea lua coaja de pe ele. Tanti Romica, pe care o găsec în fața bisericii, îmi povestește cum face ea coliva:

Boabele se pun la fiert între patru și cinci ore, la foc domol, într-un ceaun. În timpul fierberii, nu se mestecă în fiertură. Se verifică dacă s-a înmuiat bobul de grâu și dacă a scăzut apa de tot. Se lasă fiertura să facă o pojghiță. După 12 ore se trece la prepararea colivei. Se dă pojghița la o parte, se adaugă zahăr, arome (coajă de lămâie, vanilie, rom), biscuit simplu pisat, nucă mărunțită, bomboane mărunte. Această compoziție se pune pe un platou, se acoperă cu un strat de biscuiți și zahăr tos. Cine are tipar de carton, îl folosește la realizarea crucii. Dacă nu, crucea este alcătuită din bomboanele mărunte. Coliva este nelipsită la înmormântări, parastase, pomeniri ale celor morți. Este ridicată la veșnica pomenire alături de o sticlă de vin roșu. Din ea, servesc obligatoriu toți participanții la pomană.

Și Tanti Romica mă ia de braț și mă duce la cea mai bătrână femeie din sat, la Mama Liliana, ca să aflu din gura ei cum se face cel mai bun cozonac:

Se aduce făina din pod în casă seara și stă toată noaptea la căldură. La fel și copaia, gârduțul, pânzătura, lopățica, pătura, zahărul, mirodeniile, tăvile de copt spălate și uscate, uleiul. Dimineața devreme se cerne făina prin sită deasă, aproximativ 6 kg, adică pentru opt tăvi. Se plămădește cu drojdie proaspătă, lapte puțin călduț, un praf de zahăr. Toate

se amestecă cu făină. Se acoperă copăia cu gărduțul, cu pânzătura și cu pătura. În casă trebuie să fie cald. Peste o jumătate de oră se înmulțește aluatul adăugând făină, puțin lapte, un ou bătut bine. Se acoperă iarăși totul. Se lasă aluatul la crescut și după o altă jumătate de oră se adaugă ouăle bătute (20 de bucăți) cu zahăr ușor încălzite la foc domol.

Se sprijină copăia cu niște scândurele să nu joace pe pat; se suflecă mânecele și cu mâinile spălate și șterse și apoi înmuiate în ulei se începe adăugarea ingredientelor, a uleiului, a făinii, și 1,5 litri de lapte cald. Se unge copăia cu ulei până la marginile de sus. Frământarea cere efort prin amestecarea, plimbarea aluatului de la un capăt la altul al copăii, apoi ruperea și trântirea de sus a bucăților din aluat, apăsarea cu pumnii închiși, până ies bășici din el.

Aluatul obținut este fin dar nu moale. Se adaugă coaja de lămâie și portocale rasă, esența de rom și zahărul vanilat. Când se lucrează aluatul, se gustă dacă e dulce. Se spune că atunci e gata frământat când asudă grinda. De fapt transpiră gospodina! (râde). Se desprinde puțin aluatul de pe marginea copăii, se întocmește să stea ca un cocon și se face semnul crucii la mijloc. Se învelește fără gărduț, numai cu o pânzătură specială și cu pătura.

Se face loc pe o masă dezgolită și se pune un fund mare de lemn, dreptunghiular. Aici se vor forma cozonacii, după ce au stat la dospit o oră și jumătate. Acum e timpul să se dea și focul la cuptor. Se pregătesc lemne uscate, unele grosuțe, altele subțiri, și un lighean de coceni de porumb.

Tăvile sunt unse cu untură și așezate la îndemână. Se începe

porționarea aluatului și se întoarce o bucată cu mâinile pe fundul de lemn uns cu ulei. Se poate umple după preferință cu nucă măcinată, cu cacao, cu rahat sau stafide. Se rulează apoi ca să stea umplutura înăuntru și se așază cu dibăcie în tavă. Între timp, se trage jarul cu dârgul. Dârgul este o unealtă din tablă cu o coadă foarte lungă din lemn, nelipsită din casele dobrogene.



Gură cuptor de pâine, abiva Muzeului ASTRA

Aduci tăvile aproape de cuptor. Cu lopata de lemn potrivești tăvile începând așezarea lor din spate spre gura cuptorului. Cu o hârtie prinsă într-un băț lung de lemn, probezi dacă cuptorul pârlște. Se trage ușa cuptorului și după cinci minute se pune donțul - un dispozitiv ce acoperă gura de aerisire a cuptorului. Deja miroase a cozonac în casă, în curte și la vecini!

Păzești cuptorul cu grijă timp de 45 de minute. Între timp, copăia a fost dusă în curte, spălată și uscată. Pe o masă în casă se așază o pânzătură și începe scoaterea cozonacilor copti.

Care trebuie să fie ușori, pufoși și rumeniți. Se pun departe unul de celălalt pe masă și se învelesc cu o pătură ușoară. Se preparau la Crăciun, Sfânta Maria, Rusalii și Paște.

Și, la urmă de tot, o plăcintă dobrogeană...

Aflu de la vecina Ștefania rețeta atât de des gătită și de mine:

Părinții mei făceau mereu joia pâine la cuptorul de lut din curte. Puneau mereu și o tavă cu plăcintă. Dar se făcea și la Revelion, când se punea un bănuț între foi. Cine-l găsea, era bogat tot anul, așa se zicea la noi. Rețeta e ușoară, aluatul este asemănător cu cel de pâine. Se amestecă jumătate de cub de drojdie proaspătă cu puțin zahăr și cu apă caldă. Se adaugă peste 100 de grame de făină, pusă într-un lighean. Se lasă ligheanul acoperit o jumătate de oră. După aceea se înmulțește aluatul: se frământă 700 grame făină cu apă caldă și puțină sare, un ou bătut și 100 ml ulei, care se încorporează treptat. Se lasă la crescut aluatul cel puțin o oră. Brânza de vaci proaspătă (250 grame) cu brânza telemea răzuită (500 grame) se amestecă cu patru ouă bătute cu furculița. Pentru foaia de plăcinte se golește masa, se presară făină și se întind două foi cu vergeaua. Se stropesc cu ulei, iar tava se unge, de asemenea. Se pune compoziția pe jumătate de foaie și cu cealaltă jumătate se acoperă. Se încrețește, se lungeste și se fășonează marginile ca să nu iasă umplutura. Se rulează și se așază în tavă, tăindu-se în bucăți potrivite. Se unge pe deasupra cu o pană de găscă cu un gălbenuș de ou bătut cu apă. Se lasă la cuptor aproximativ 40 de minute.

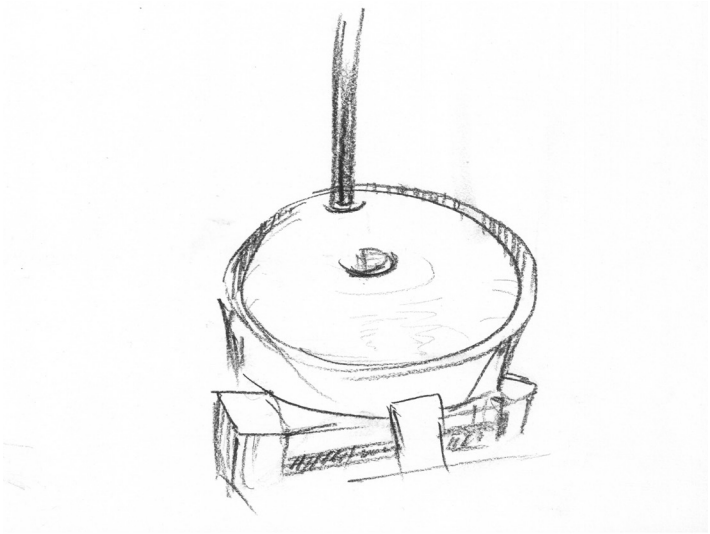
După șapte zile pline de relatări, date, cifre, amintiri, plec spre casa mea de la Sibiu. Nu știu sigur ce voi face cu tot materialul acesta, dar mă simt oarecum împăcată că am adunat câteva informații. Și da, dacă m-ar întreba cineva cum arăta o zi când eram copil, mi-aș închide ochii și m-aș vedea la bunici. În satele acelea aflate la 5 km depărtare unul de celălalt, atât de mici că nici pe hartă nu sunt trecute. Acolo, aproape de Tulcea. În Dobrogea, țara morilor de altădată.

* * *

Mulțumiri (informatorilor):


Familia Albu, Familia Cosma, Familia Crișan, Familia Diță, Cătălin Dumbravă, Familia Ghinoiu, Marcela Ieremia, Familia Neagu, Familia Oltean, Familia Pandrea, Mibai Silivestru, Ecaterina Stodulcă, Familia Trofin

Fotografii din arhiva Muzeului Satului Topolog, arhiva personală Mibai Silivestru și arhiva Muzeului ASTRA.







The background is a textured watercolor wash in shades of blue and teal. In the bottom left corner, there is a small, detailed illustration of a traditional wooden cart or sled, possibly used for transporting goods like grain or lumber. The cart has a wooden frame and a canopy.

„Dacă m-ar întreba cineva cum arăta o zi de când eram copil, mi-aș închide ochii și m-aș vedea la bunici. În satele acelea aflate la 5 km depărtare unul de celălalt, atât de mici, că nici pe hartă nu sunt trecute. Acolo, aproape de Tulcea. În Dobrogea, țara morilor de altădată. Și-l văd pe bunicul meu, morarul Ștefan, nins de făină de la pălărie la ghetete, cum ține sacul în moara gălăgioasă. Eu sunt urcată pe alți saci, în căruța cu roți de lemn, și cânt, ca de obicei, așteptând să plecăm acasă.“