

Scris de newsreporter pe 24 decembrie 2020, 11:32

Cum era o masa de Craciun la marile case boieresti

Mai intai, in Ajun se mergea obligatoriu la colindat, baietii (feciorii) strangandu-se in cete de colindatori. Seara, la Masa Craciunului, in Casa Cetei, dupa ce popa sfintea bucatele, toti feciorii cetei se cinsteau cum se cuvine. Pe masa erau, pentru inceput, insirate blide incarcate cu racituri: toba (cas de cap, cum i se spune), caltabos, carnati afumati, piftii, chisca si jumari printre sticle de rachiu si cepe rosii, lucind in otet. Dupa racituri urmeaza ciorba de carne de porc afumata, cu tarhon si otet, sa dreaga. Masa de colndat continua cu o friptura de carne de porc, cu un carnat prajit, langa ceva cartof si castroane cu muraturi. Urmeaza vinul, fiert si dulce, dupa care sarmalele, uriase, cu smantana, cu mamaliga si ardei iute. La final, cozonacii, cu nuca si cu mac. Dar asta e nimic pe langa dezmatul ce urma in Ziua lui Craciun, scrie Hotnews.



”Am gasit, intr-un vechi ” carnet de bal ” lista pentru masa de Craciun, anul 1937, lista facuta de dom’ Pascale , negustor si meserias cinstit si stimat din Obor si de doamna sa Uta , bacanita cu marfa buna si ieftina dar si proprietara a multor terenuri din jur, aflate pe foaia de zestre – de pe Masina de Paine , numarul 52, langa Fabrica de sifoane, la bariera Oborului.

Caci asa era obiceiul boieresc: Trimiteai odata cu invitatia si lista completa cu ce se va manca si se va bea!...”, scrie Ion Coja pe blogul personal.

Pe la ora 13, in ziua de Craciun , se strangeau musafirii: d’alde Malaxa, Asan si Predoleanu, boierii Serbanescu, Florescu si Stefanescu, generalul Petroff, avocatul Petrovicescu, ambasadorul X si consul Y.

intai se servea domnilor care se asezau la masa uriasa de 24 de persoane, cu farfuri de portelan de Bavaria cu doua spade, albastre incrucisate, si tacimuri de argint sterling englezesti, se serveau alune sarate si tuica de Valeni. Doamnele se invarteau pe la bucatarii, „isi pudrau nasul” iar copiii deschideau cadourile aflate sub Pomul de Craciun. Apoi doamnele, vesele si foarte bine dispuse cu mastică de Chios – incepeau sa umple masa.

Oua umplute, cu o pasta al carui secret s-a pierdut, dar cred ca era pe baza de ficat de pasare, unele poate si cu ansoa, decorate cu frunzulite de patrunjel sau muraturi, rosii umplute cu branza de vaci de la olteni , mezeluri, neaparat salam de Sibiu, ghiudem , babic , kaizer , trei-patru feluri de branzeturi , cascavaluri , Camembert . Totul asezat pe platori mari de alpaca argintata ! Masline naturale marinate , nu din cele negre . Se aduceau sticlele de tuica , neaparat de Valeni si Pitesti .

Apoi venea marea salata de beuf , facuta din maioneza pregatita in casa cu oua de la Sarulesti si cu un ulei special adus din Albania , nu, nu ulei de masline, altceva, dar nu se mai stie calitatea in ziua de astazi ! Cu o cruce mare, rosie, din muraturi rosii, gogosari, peste maioneza stralucitoare. Paine alba si neagra, de pe Lizeanu.

Erau la rand, tremurand de nerabdare, piftia de porc si de curcan cu muraturi si felii de ou in aspic . Apoi se facea o mica pauza, domnii vorbeau de afaceri, politica si curse de cai, iar doamnele despre moda, copii si actori.

Iarasi doamnele se ridicau de la masa, evacua farfuriile si platourile folosite, ca sa apara cu alte bunatati: icre si pescarie.

Icre de Manciuria si Beluga (negre) si autohtonele icre de stiuca . Cu lamaie frumos taiate, in spirale si la icrele negre se mai adauga unt de Sinaia si galbenus tare de ou. Paine prajita, de la cuptorul de pe Zece Mese .

Apoi urmau salau cu maioneza in sos alb de lamaie si somn la gratar . Se servea un vin alb sec , Feteasca .

Se mai facea o pauza, barbatii jucau table sau stos, iar doamnele isi scoteau pantofii inalti ca sa incalze papuci de blana , de la Brasov .

La un moment dat gazda intreba: „Mai baieti, dar voua nu va este foame?” Semn pentru aducerea celor trei sute treizeci si trei de sarmale ,cu mamaliguta facuta cu lapte din malai de moara de piatra si smantana tot de la olteni . La sarmale mai apareau pe masa si doua-trei feluri de mustar, hrean si alte mirodenii de dres gustul, dupa pofta. Cine voia putea lua, inaintea sarmalelor, o ciorbica de perisoare sau o supa de pui.

Apoi fara intrerupere, apareau fripturile de porc , curcan si vanat , cartofii prajiti pai-frantuzeste , muraturile de multe feluri, gogonele, castraveti, gogosari. Apoi mici bucatele de carnat , ficat , rinichi , sorici , lebar , caltabos , mititei , POMANA PORCULUI ! Doua feluri de vin rosu sec , Babeasca si Pietroasele .

Pentru copii se facea un meniu separat, cu piure si snitel vienez !

Cine voia, comanda o cafea , facuta neaparat din cafea braziliana de la ” Armeanul ,, Doamnele preferau o ciocolata calda cu frisca atunci batuta !

Se mai sta si se mai discuta pret de la vreo ora, se puneau la cale logodne si incuscri , calatorii si vacante . Undeva, in salonul mic, se auzea un PATEFON , iar domnii invitau doamnele la DANS !

Apoi incepeau sa fie aduse fructele si dulciurile , toate odata , ca sa aleaga omul si sa se sature numai vazandu-le ! Portocale, mandarine, banane, ananasi, mere, pere si un... pepene !

Urmau cozonacii , imensi, parfumati, plini de nuca, stafide si de cacao . Rahat nu se punea pe atunci ! Vinul se schimba cu dulcele Cotnari !

Fursecuri de multe feluri si marimi, prajituri facute numai in casa, cu gust fantastic, cum nu se mai fac, doua torturi , mereu doua . Un tort pentru Prunc si unul pentru Mama Lui, Fecioara Maria !

Apoi urma dansul, „konga” in toata casa, cadourile trznite pe care si le faceau unul altuia mesenii, jocuri de societate, glume, bancuri, pacaleli, „mima” etc. Oamenii chiar se distrau cat puteau si radeau in hohote ! De Craciun nu se bea sampanie... doar de Revelion !

Pe la ora zece noaptea se aducea o a doua cafea (sictir caffe) , semn ca musafirii trebuie sa se cam duca pe la casele lor.

A doua zi, prin curier, dom' Pascale si conita Uta primeau cartile de vizita ale mesenilor cu cate o scrisoare de multumire in care se arata cat de bine s-au simtit...”.

• Colacii si Craciunul

Ceremoniile culinare de Craciun sunt legate in primul rand de colaci. Painea de zi cu zi e sarbatoreste impletita si impodobita; devenind un simbol venerat. Privilegiat de datina, si, bineinteles, mai ingrijit si mai indelung muncit decat painea, colacul se incarca cu emotia si speranta innoirii, cu bucuria sarbatorii. De Craciun, in Valahia se face si o turta care aminteste oarecum de anafura de Pasti.

Ca si bucatia de paine cu sare oferita oaspetilor, colacul si turta de Craciun poarta in ele mesaje de bunavoie, de schimbare, de promisiuni fericite. Colacii de Craciun sau Craciunei, alimente sacre, se fac din aluat dospit si sunt mancati la mesele si ospetele rituale, daruiti colindatorilor si, prin pomana, spiritelor mortilor. Pot avea forme de cerc, potcoava si stea, inchipuind Soarele, Luna si stelele de pe Cer, de papusa si cifre (care reprezinta trupul diuinitatii indo-europene si crestine), de cerc umplut, fara gaura la mijloc (reprezentand divinitatea neolitica geomorfa) si de diferite animale si pasari sacre (taurul, pupaza etc.).

in raport de forma, denumire si ornamente, de momentul oferirii, de perioada pastrarii si contextul rito-magic al folosirii, Colacii de Craciun reprezinta sacrificiul spiritului graului, jertfa divinitatii care moare si t renaste, impreuna cu timpul, la Anul Nou, ocupatia, varsta, sexul si statutul social al celui care ofera sau primeste colaci, finalitatea activitatilor agrare sau pastorale ale gospodarului, prefigurarea belsugului etc. Prepararea, urarea si primirea colacului, ruperea si utilizarea acestuia sunt momente ceremoniale de adanca traire spirituala, incarcate de numeroase practici si credinte preistorice. Prepararea Colacilor de Craciun este unul dintre cele mai stabile si mai respectate obiceiuri romanesti. Turtele de Craciun sunt un aliment sacramental reprezentand spiritul graului. Se fac in sudul si estul Romaniei. Asemnatoare azimelor, au o compozitie simpla: faina de grau amestecata cu apa calduta si sare, fara utilizarea fermentilor. Aluatul se intinde in foite rotunde cu mana sau cu facaletul (sucitorul) si apoi se coace pe plita sobei sau, ceremonial, pe fierul plugului incins pe jaratec. in anumite zone, se coace un Colac de Craciun antropomorf, de forma cifrei 8 (care reprezinta in bucataria populara divinitatea). Nu se mananca de Sarbatori ci se pastreaza pana la Macinici, la Pornirea plugului. Atunci se pune in bارسa plugului sau in coarnele boilor inaintea primei brazde si se mananca in tarina de gospodari si de vitele de munca. (dupa Ion Ghinoiu – „Obiceiuri populare de peste an“)

TURTA DIN FAINA DE GRAU

- 500 g faina • sare • apa cat primeste un aluat (de-i vartos ori moale, puterea casei decide) • Faina se cerne, se framanta cu apa si un pic de sare pana nu se mai lipeste de degete • Se rup bucati de aluat, se rotunjesc si turtesc (desigur!) si se pun pe vatra sau intr-o tava presarata cu faina, in cuptorul incins sau sub test; cand li s-a intarit coaja sunt gata Paranteza de expedit la alte capitole: de aici incolo incep adaosurile in grasimi, branzeturi, oua, smantana, desigur si alte bunatati ce schimba viata si chiar si numele turtei, indepartand-o intrucatva de rolul primar religios caruia fusese destinata.

TURTELE DE AJUN

Iata un prim exemplu: ce fac moldovencele pentru noaptea de Ajunul Craciunului. Aluat: • 800 g faina • apa, sare

- ulei de uns tava • Se framanta un aluat ce se poate intinde foaie subtire (muchie de cutit) • Se taie cu paharul turtite • Se unge tava cu putin ulei (se poate si fara, presarand doar faina) • Tava se pune pe foc si se coc turtitele repede, pe o parte si pe alta, apoi se lasa sa astepte • Se inmoaie turtitele-n sirop, se tavalesc prin nuca sau mac si se presara cu zahar pudra

CALTABOSI

- Niste mate groase (bine spalate in apa rece) • maruntaie – inima bojoci, ficat, splina – cam 1,5 kg • 500g carne foarte grasa de la gat • 2 cepe (cui ii place) • 0,5 kg sorici (sau cat s-a adunat) • sare, piper, ienibahar, maghiran (dupa gust) . • 500 g orez fiert cat sa ramana tare (pentru cine vrea),

bine spalat • Se fierb inima plamanul, ficatul, splina si carnea in apa cu putina sare, se toaca (eu personal, sunt pentru satar si cutit, sa simta omul ce mananca bob cu bob; altii prefera masina, ca da pasta ca de pateu • Se prajeste ceapa tocata, se scurge bine • Se amesteca totul – tocatura ceapa orezul cu o parte din zeama de la fiert, se pun si sarea, condimentele, mirodeniile – pana ajunge ca o colesla care curge incet • Se umplu matele, se leaga la capete, se fierb un sfert de ora la foc mic (in zeama in care au fiert maruntaiele)

CALTABOSI MOLDOVENESTI

Nu se fac din maruntaie, ci numai din carne! E o chestie mai ciudata, cu stafide, ceapa. Nici nu stiu de ce le spune caltabosi! Pare mai degraba un fel de carnat balcanic...: • 1 Mos (mat gros de porc) grijit bine Umplutura: • 2 cepe
• 3 linguri stafide • 1 pahar orez • 2 linguri untura sare, piper, coriandru, cat ziceti • 1 kg carne de porc mai impanata (piept, ceafa) . Zeama: • Apa cata trebuie ca sa-l acopere si chiar mai multa, parfumata cu foi de dafin, ienibahar, boia • 1 pahar supa de oase • 1 lingura zahar • Ceapa maruntita bine se pune la calit in untura • Carnea se toaca cat se poate „din satar“ • Se amesteca toate, carne, ceapa, orez, stafide, sare, piper, coriandru • Se umple „mosul“ (dar nu se-ndeasa) se leaga la capete (in anumite sate se inchide ca sarmalele, infundand pielea matului) se inteapa, sa nu crape, si se pune la fiert, acoperit, 1 ceas, pe foc mic • Se mananca pe loc, zeama si carnat, cu lingura, ca o ciorba fierbinte, adaugand eventual un pic de otet sau lapte acru si un ardeias iute

TOBA

• 2 picioare porc • 2 urechi • 2 rinichi • 1 limba • 1 inima • 1 jumatate cap porc • 100 g soric • 2 capatani usturoi
• 3 foi dafin • sare, piper • 1 basica porc sau mat gros de vita • 500 g carne slaba porc (cazaturi) • Se pune seara basica sau matul la muiat in apa rece • Se spala intens rinichii, se lasa in apa cu otet peste noapte • Capul, picioarele, urechile si inima se fierb in apa – o parte carne doua parti apa – cu ceva sare, foi de dafin si piper, pana se desprinde carnea de pe oase • Limba, rinichii, soricul si carnea se fierb 1 ora, sau mai mult, pana se-nmoaie • Se curata limba de pielita • Trebuie sa scada, sa ramana cata carne atata zeama (ba chiar si mai putina zeama) • Se piseaza bine usturoiul • Se taie toata carnea feliute, bucatele, dar cat mai lunga, sa dea bine la taiere, si se freaca, cat e calda, cu usturoi, piper, sare, dupa gust • Se umple basica (bine curatata si spalata cu apa si otet) cu carnea taiata si zeama ingrosata • Se coase bine si se pune la fiert in apa sarata un sfert de ora • Se raceste putin, se pune intre doua scandurele, sa ia forma (de toba!) eventual se afuma

TOBA DE ARDEAL

• 1 burta de porc • 1 limba • 500 g carne (fleica) • cateva fasii de sorici • 2 rinichi • 2 urechi (varfuri) • 1 lingura sare • 1 varf cutit piper macinat • 1 lingurita paprica • 200 g slanina (o bucata lunga cat burta) • Se taie toata carnea, limba si slanina, fasii, se da cu piper, boia si sare, se pun la fiert in apa putina, cat sa le acopere • Se grijeste burta • Se umple burta bine, punand pe cat posibil fasiile de carne, limba si slanina pe lung; se coase des, se inteapa sa nu crape • Se pune din nou la fiert in apa rece (sa fiarba 1 jumatate de ora de la primul clocot), dreasa cu 1 ceapa, 3 foi de dafin, 1 pahar vin, 1 lingurita boabe de piper • Se preseaza o zi inte doua funduri de lemn, e gata de

Craciun

Surse utilizate: Radu Anton Roman: Bucate, vinuri si obiceiuri romanesti, Bucataria romaneasca de sarbatoare, blogul lui Ion Coja, Anton Bacalbasa - Bucurestii de alta data, Constanta Vintila-Ghitulescu, Patima si desfatare, Evgheniti, ciocoi, mojici: despre obrazele primei modernitati romanesti - 1750-1860

[Hotnews](#)

ADRESA: <http://crct.ro/nx8U>