

Mancaruri specifice la Timisoara, Beregsaul mare si mic, Bucuresti si Haifa

De Rolla Laszlo



Dupa matura chibzuinta am ajuns la concluzia ca cea mai indragita mancare timisoreana a mai tuturor generatiilor este... painea cu unt cu ardei verde. Niciun ardei verde de pe mapamond nu are un gust atat de placut ca cel de la Timisoara si nu cred ca exista vreun copil timisorean care sa nu fie dispus sa inghita, oricand, un sandwich cu paine cu unt si mult ardei verde. Pentru Vera, fiica mea mai tanara, cand vine la noi pe nepregatite si o intreb ce vrea sa manance, imi raspunde, putin agasata : Paine cu unt cu ardei, ai uitat ? Este adevarat ca bucuria noastra la strand era sa ne deschidem pungulita cu mancare in care erau 4 felii de paine (doua cate doua) cu unt si ardei.

Ce mancam noi acasa cand eram copii ?

Supe de rosii, de pui, de vaca, de zarzavaturi ; papricas ; sarmalute in foi de vita si sarmale din varza acra ; galuste cu prune sau cu caise ; taietei cu varza calita, vinete cu mici chiftelute, chiftele cu sos de rosii, ardei umpluti, mancare de macris, de spanac, de fasole verde, macaroane cu branza. Dar fericirea noastra, a copiilor, era ficatul de gasca pregatit in untura de gasca bine condimentat si papanasi cu branza dulce. Mancam mult *ghiveci* acasa si il pregatesc si acuma, caci imi place mult.

Din mancarurile unguresti mi-am amintit de "*tepertös pogacsa* ", un fel de aluat cu jumari de porc sau de gasca, (*pogăcele* în română – n.n. S.V).

Doboş este numele cofetarului ungar care a pregatit prajitura prima oara pentru imparatul Franz Josef si cum Inaltimea Sa s-a dovedit incantat,

prajitura s-a popularizat rapid. Aici, in Israel, numai cofetarii unguri stiu sa o pregateasca cum trebuie.

"Beigele" s-a nascut in Silezia si este cunoscut in multe tari europene. Ce dulciuri mancam ? Taietei cu zahar si nuci (cred ca tot de origine ungureasca, am mancat des la Budapesta), baclava (de origine turceasca, aici numai arabii o pregatesc, dar este prea dulce si nu o mai mananc, cu toate ca in copilarie imi placea grozav cum o pregatea mama mea. Gris cu lapte dulce cu putina marmelada, placinta cu mere cu aluat sau cu foi, clatite cu gem, orez cu lapte la cuptor.

« Clatite frantuzesti » se numeau in Romania, o crema de clatite pregatita cu multe oua, patru, 50g. zahar, un pahar si jumătate de lapte, 120gr. faina, putina coaja de lamaie. Galbenusurile de ou se bat bine cu zaharul si untul, se adauga laptele si la sfarsit se amesteca cu albusurile de ou bine batute. Se prajesc in putin ulei ca orice clatite, dar numai pe o singura parte, asa ca raman moi ca o crema gustoasa. Ungurii le numesc "csusztatot palacsinta ", adica „clatita alunecata”. La noi, in copilaria mea, era o zi mare cand se pregateau si mie imi placeau grozav si azi le fac, cand vreau sa-mi rasfat cate un musafir de vaza.

Ce s-a schimbat cand am plecat la Bucuresti si ce s-a schimbat in timp?

Au apărut greutatile de aprovizionare. Mancam des mamaliga cu branza si smantana, uneori carne de porc, caci era mai accesibila, cateodata pui (cand reuseam sa gasim), cartofi sub diverse forme (mergeam la tara sa ne aprovizionam), fierti si pregatiti cu unt si patrunjel, tocanita care se deosebea de papricasul banatean, caci era mai putin condimentat si mai putin gras.

Ce mi se pare specific pentru mancarea din Banat ?

Ca sa-ti raspund corect la intrebare, m-am situat in memorie intre anii 1951-54, cand eram medic de circumscriptie rurala la Sacalaz (sat german), Beregsaul Mic (sat sarbesc) si Beregsaul mare (sat romanesc tipic banatean). Sediul circumscriptiei se afla la Sacalaz si acolo mancam la cantina, iar la moasa cu care am lucrat la Beregsaul Mare, mancam uneori, dar eram invitati toata familia la ea la masa, cu ocazia sarbatorii numite "rugă", cand ea se pregatea intens, caci ii plăcea sa aibe "gosti" (Gäste in germana, „musafiri”), iar noua ne placea atmosfera de la tara si caldura cu care ne primea. Ruga era la sfarsitul primaverii.

La masa mancam supa de gaina cu galuste de gris, friptura de pui, de porc, multe feluri de mezeluri si carnati fripti de la porcul taiat in urma cu cateva luni. Desert: diverse prajiturele (cornulete cu magiun), strudel cu mere.

La cantina imi placea mult supa de fasole alba (uscata) cu carne afumata si chiar neafumata, mancare de cartofi cu putin sos si putina carne, varza cu putina carne.

Pe ce as pune accentul ca mancare specifica banateana ?

Pe supa de fasole alba cu carne afumata si carnati.

O mancare pe care eu am mancat-o numai in Banat e "tarhana", cred ca era din faina si ou si se trecea aluatul printr-o sita speciala si se obtineau o multime de bucatele mici de aluat rotund gustos.

Mancaruri evreiesti

Nu ti-am scris inițial despre mancarurile evreiesti, caci am crezut ca nu se incadreaza in subiectul propus de tine, cu toate ca am fost tentata sa descriu anumite mancaruri clasice pe care le iubeam in copilarie. Un alt motiv care m-a impiedecat sa le pomenesc este ca noi care eram de rit spaniol aveam cu totul alta bucatarie decat ceilalti de rit neolog (cum se numeau in urbea in care am crescut). Erau, deci, evreii sefarzi (originari din Spania) si askenazi (originari din Germania). La noi se manca mult mancare cu "*bame si arbondigas cu miringena*", adica mancare de vinete cu chiftelute mici, si *pastel* "un aluat fin umplut cu carne, servit taiat in patratele ; *frijalda* acelasi aluat sau foi de placinta cu branza si spanac (era tare gustos). Askenazii mancau mult "solet", fasole alba cu carne de vaca sau gasca cu diverse condimente, fiarta bine si tinuta la cuptor toata noaptea la temperatura nu prea mare. Mancarea asta traditionala se mananca si azi, in fiecare sambata, de Shabat. Aici se numeste "ciulent", numele polonez, sau "hamin", numele marocan.

Ce mananca Askenazii: "gefilte fish", adica pielita de peste umplută cu peste tocat, sau chiftelute de peste tocat, - mancare obligatorie de doua ori pe an, de Paste, "Pesah", si de Anul Nou "Rosh Hashana". Cred ca este de origine poloneza. Noua ne place aceasta mancare pe care am cunoscut-o aici si o amica ne-o aduce de 15 ani la fiecare sarbatoare.

Supa de gaina cu galuste de matza de Pesah este de asemenea obligatorie si la noi si la ei. De Paste cand nu se mananca paine, la cei care tin acest obicei se pregatesc chiftelute din cartofi rasi cu oua si faina de matza prajite in ulei (*hremzli*) sau painisoare din faina de matza, placintute umplute cu varza (de origine maghiara, cred eu), supa de peste, gulas unguresc, orez cu prune uscate. Eu pregatesc des carne de curcan cu diferite feluri de fructe uscate si cu putina scortisoara, nu stiu cine a inventat-o, dar eu am invatat-o aici.

Rolla Laszlo, n.1926, Craiova, a raspuns prin e-mail la intrebarile Smarandei Vultur, conferentiara la Universitatea de Vest Timisoara. Rolla trăiește la Haifa în Israel unde a emigrat în 1978. A trăit la Timișoara și apoi la București.