

Bogățiile județului Mureș:

LOCALNICII DIN SÂNPETRU DE CÂMPIE, PREGĂTIȚI SĂ DESCHIDĂ PUNCTE GASTRONOMICE LOCALE, DUPĂ SUCCESUL MEDIATIC AL RUȘCUȚEI

Localnicii din comuna Sânpetru de Câmpie sunt pregătiți să deschidă puncte gastronomice locale, după succesul mediativ pe care îl înregistrează ghegheții, cum îi mai spun localnicii, floare identificată de specialiști ca fiind ruscuța sau ruscuța de primăvară (Adonis vernalis), care atrage tot mai mulți turiști în zonă.

Ruscuța sau ruscuța de primăvară este o plantă erbacee perennă, cunoscută sub mai multe denumiri populare, cum ar fi ghegheți, ghegheți, floarea-Pastelui, bulbuc, buruiana-calului, buruiana de talian, deditei galbeni, scânteiță etc., și impresoară, an de an, Dealul Clejei din Sânpetru de Câmpie, spectacolul galben fiind deliciul publicului de doi ani încoace.



Întrucât mulți turiști ar dori să petreacă măcar o zi în zonă, oamenii au anunțat că își vor deschide casele pentru cei care doresc să mănânce tradițional, mai ales că efortul nu e unul deosebit, întrucât săptămânal cuptoarele localnicilor produc sute de palanețe, un produs extrem de popular în zonă, dar și pâine pe vatră și numeroase mâncăruri tradiționale.

„E un loc binecuvântat de Dumnezeu și oamenii de aici au de toate. Palanețul este un simbol local. Avem și un sat care are o afinitate deosebită față de el, Tusin, căruia i se mai spune Satul Palanețului. Cred că e un punct de sprijin a ceea ce înseamnă autenticitatea și tot ceea ce ține de amprenta noastră. Putem ieși în evidență față de alte comunități. Cu pâine și cu sare îi primim aici, dar mai ales cu palanețe. Palanețul trebuie să aibă o umplutură bună, se face și rapid, iar calitatea mâncării făcută la noi e una net superioară față de ce găsim în altă parte. Și militez mult pe circuitul scurt, adică ce producem aici, carne, brânză, legume să le putem desface aici. Cred că asta e viitorul satului românesc și cu siguranță lucrurile merg într-o direcție bună”, a declarat primarul din Sânpetru de Câmpie, Spiru Șerban Crăciun.

Edilul spune că palanețul de aici nu poate fi comparat cu nimic altceva, fiindcă făina din grâul care se cultivă pe aceste terenuri este mai aparte de grâul cultivat în alte zone, iar laptele din care se face brânza este ecologic.

„Grâul nu poate fi comparat cu al altui sat, iar vegetația pășunilor noastre duce la un lapte de foarte bună calitate, atât al vacilor, cât și al oilor, așa că avem și o brânză de bună calitate. Grăsimea brânzei pătrunde în moleculele de aluat și de acolo vine unicitatea unui palaneț de Sânpetru. Deci e ceva specific din punctul ăsta de vedere și este ceva al nostru, nu ni-l poate lua nimeni”, a arătat Spiru Șerban Crăciun.

El spune că un profesor din sat lucraște la culagera unor povești despre ghegheții care impresoară în fiecare primăvară anumite pășuni, că au fost făcute primele demersuri pentru înființarea unei rezervații naturale de «bujori galbeni de stepă», cum îi numește el, după modelul celei de la Zău de Câmpie, unde bujorul de stepă, de culoare roșie-sângerie, a devenit celebru în lume.

Până atunci însă, ne spune primarul, turiștii vor putea vizita ghegheții și vor avea ocazia de a savura gastronomia locală, întrucât femeile din Sânpetru de Câmpie sunt mari gospodine.

„La Tusin, dar și în celelalte sate, cum e Dâmbu, Sângeorgiu de Câmpie, Bârlibaș sau Satu Nou, palanețele se fac atât de des pe cât se spun rugăciunile, adică zilnic. La noi se fac palanețele doar pe vatră, sunt umplute cu brânză de vacă, urdă sau varză călfită. De când sunt primar, muți au venit cu tot felul de idei, cu trasee de bicicliști, spidermeni și mascați. Însă noi ne-am gândit să punem în valoare oamenii locului și să arătăm frumusețea celor care vor să ne calce pragul.

Avem un cojocar care face cojocace de ciobani, care încă muncește, avem stâne cu oi, unde se prelucurează laptele în mod tradițional, avem ghegheții sau bujorul galben de stepă, cum îl alintăm noi, pe care alții nu-l au, avem bucătăria noastră, adică palanețele, pâinea pe vatră, zacusca și tot ce ține de cultivarea pământului nostru, fiindcă suntem în Câmpia Transilvaniei și Dumnezeu ne-a dat în dar cel mai bun teren agricol”, a afirmat primarul.

Pentru a intra în contact cu ospitalitatea din Sânpetru de Câmpie am optat în satul Dâmbu, la familia Gheorghită, care s-a arătat dispusă să înceapă demersurile pentru deschiderea unui punct gastronomic local și să primească turiștii.

Aici, Ioan Gheorghită își ajută soția, Elena, care tocmai scotea palanețele din cuptor și pregătea, în paralel, o tocană tradițională de găină, care se servește, obligatoriu, cu mămăligă și castraveți murăți. La reușita acestei mese pentru turiști - care nu avea nimic în plus față de modul tradițional în care familia servește masa - contribuia și sora lui Ioan Gheorghită, Olimpia Suciachi (de 78 de ani), și două nepoate.

Fiește că, pe lângă bucatălele tradiționale puse pe masă, familia Gheorghită își încântă



oaspeții cu amintiri despre satul de altădată, despre copilărie și tradiții, dar nu înainte de a rosti rugăciunea „Tatăl Nostru”, în semn de recunoștință pentru masa bogată.

„La palanețe folosim doar atât făină, drojdie, sare și apă și le umplem cu varză, ceapă prăjită - atunci când le facem de post -, le mai umplem cu brânză sau cu o combinație de brânză cu ceapă verde sau cu urdă. De exemplu, astăzi, am frământat la o oră mai târziu. Dar când facem pentru Paști, frământ la ora 6.00 dimineața, iar până la 7.00, până dospescse aluatul, e gata și cuptorul. Contribuie și bărbatul, eu am noroc că e acasă fiindcă e pensionar. Când frământ pentru palanețe, bărbatul mai adaugă apă, iar până sunt gata pregătite palanețele, el merge și arde cuptorul. Coacem în cuptor în fiecare săptămână, indiferent că-i spre sfârșitul săptămânii sau în cursul săptămânii. Fac o pâine mare și două palanețe. Dacă-i miercuri sau spre vineri, le fac de post”, ne spune Elena Gheorghită.

La fel ca familia Gheorghită, și alți localnici fac săptămânal pâine și palanețe în cuptorul cu lemne, întrucât, ne spune Olimpia Suciachi, majoritatea au copii la oraș și obișnuiesc să îi răștețe cu bucată tradițională.

GAZDELE noastre ne spun că, potrivit tradiției, tocana de găină sau de pui se făcea înainte doar sâmbăta, pentru a fi servită duminica, după slujba de la biserică, atunci când se făcea mămăliga proaspătă.

Inclusiv servirea acesteia la masă împunea niște reguli: jumara mai mare (bucata mai sățioasă și bogată din carnea puinului sau găinii - n.r.) îi era pusă în farfuria bărbatului, fiindcă el făcea treburile grele ale gospodăriei. Apoi urmau bătrânii, copiii, iar cele mai mici și mai puțin suculente pătri, cum ar fi labele sau aripile, îi reveneau gospodinei și asta doar dacă fiecare copil avea deja jumara lui în farfurie.

Elena Gheorghită ne spune că tocana de găină nu mai e tocană autentică dacă îi adaugi smântână la sos, „fiindcă smântâna îi schimbă gustul”, așa că e obligatoriu ca sosul să fie făcut cu lapte, dacă dorești o tocană gustoasă.



Profesorul Mihai Teodor Nașca, care ne-a însoțit, crescut în satul vecin, la Bârlibaș, unde avea și bunicii, a precizat că, în ciuda devotațiunii gospodinei - care nu percepea deloc ca pe un sacrificiu faptul că ea se mulțumea cu labele piciorilor, ci, dimpotrivă, privea că pe o binecuvântare faptul că mâncarea a ajuns la întreaga familie - bucuria cea mare a copiilor era sosul tocanei. Un sos făcut din lapte și o lingură de făină, care lua gustul găinii și al pătrunjelului proaspăt, adăugat chiar la final.

Secretul unei tocănițe de găină cu un gust extraordinar, ne spun gazdele noastre, este urtura de porc în care se căleşte ceapa, după care urmează să fie pusă carnea de găină. Membrii familiei Gheorghită din satul Dâmbu susțin că tocana de găină poate fi servită și cu pâine de casă, fiindcă e la fel de gustoasă, mai ales că sunt persoane care „se feresc să mănăce mămăligă”.

Profesorul Mihai Teodor Nașca, un pasionat culegător de folclor, a precizat că la Sânpetru de Câmpie se mănâncă bine și gustos, fiindcă oamenii au moștenit o tradiție culinară deosebită.

„Duminica se mai pregătea hurez, o supă din pui sau găină, la care se adăuga «pătură de casă» - paste făinoase făcute în casă - tăiată în pătrățele mai mici. Felul doi se servea foarte rar și consta, de regulă, din carne fiartă sau friptă, la care se adăuga o garnitură de cartofi și sos făcut din suc de roșii. Sau tocana de găină. Tot la noi se mai făcea borșul de casă, care se prepara în felul următor: se lua o oală din lut în care se puna o cupă de tărfățe din grâu, peste care se turna o anumită cantitate de apă călduță. În câteva zile această compoziție fermenta și putea fi folosită la prepararea diferitelor ciorbe. La una sau două săptămâni, tărfățele fermentate, numite și huște, erau înlocuite, borșul fiind improspătat. Huștele mai erau folosite ca și medicamente în cazul unor luxații”, a spus Mihai Nașca.

Iarna, spune profesorul, se serveau de obicei două mese, deoarece și ziua era mai scurtă: prima la orele 9.30-10.00, iar a doua la orele 16.00-17.00.

„Alimentul de bază era mămăliga, care se servea cu lapte, brânză, papă, fasole frecată, silvoiz (dulceață de prune - n.r.), tocană de cartofi cu carne de porc. Se consuma, de asemenea, păsat cu lapte sau cu brânză. În zilele de post se prepara compot din prune uscate sau corobețe - bucăți de mere înșirate și uscate de vară. Mâncatul slăninii începea odată cu cântatul cucului, adică primăvara, slăcina fiind consumată cu precădere la munca câmpului. Majoritatea gospodărilor tăiau un singur porc și foarte rar câte doi”, a mai arătat Mihai Teodor Nașca.

Postul Crăciunului sau al Pastelui se ținea cu unul sau doi litri de ulei, oamenii mâncând mult mai ecologic și dietetic decât în zilele noastre.

„Astăzi, mâncarea procesată și semiprocăsată, aditivii alimentari sau sosurile au pătruns în bucătăria tradițională alături de legume mai puțin uzitate și au denaturat un pic gătitul natural și gustul natural al mâncării. Însă există familii care nu au abandonat tradiția culinară și gătesc așa cum o făceau părinții și bunicii lor”, a precizat el.

În județul Mureș există acreditate doar două Puncte Gastronomice Locale, unul la Ibănești Pădure, în Munții Gurghiu, pe traseul Via Transilvanica, și unul la Vișoara, în zona care era cândva populată de sași, iar din acest motiv, cel puțin două comune de pe Câmpia Transilvaniei, Sânpetru de Câmpie și Răciu, au început demersuri pentru promovarea gastronomiei locale. (Agerpres)