

VALENTIN MUNTEANU – RROMANO CHEF RAFFAEL

Rromano hamos
Arta culinară în cultura romilor



VALENTIN MUNTEANU – RROMANO CHEF RAFFAEL

Rromano hamos **Arta culinară în cultura romilor**

Studiu despre gastronomie în cultura romilor

Ediție bilingvă română – romani

Traducere în limba romani de Tache Lepadatu



**Editura Centrului Național de Cultură
a Romilor „Romano Kher“**

București, 2017



Centrul Național de Cultură a Romilor Romano-Kher

SPLAIUL INDEPENDENȚEI NR. 202 A, ETAJ 9, SECTOR 6, BUCUREȘTI, ROMÂNIA

secretariat@cncr.gov.ro

021-313 52 11, www.cncr.gov.ro



Editura Centrului Național de Cultură a Romilor

Director: MIHAI NEACȘU

Traducere în limba rromani: PROF. TACHE LEPĂDATU

Prefață: LECTOR DR. DELIA MĂDALINA GRIGORE

Foto: STELUȚA POPESCU

Coordonator: PETRICA BADEA

Machetare: GABRIEL IONESCU

Mulțumiri pentru consultare în realizarea materialului
doamnei lector DR. DELIA GRIGORE.

© Editura Centrului Național de Cultură a Romilor , 2017

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

MUNTEANU, VALENTIN

**Rromano hamos = Arta culinară în cultura romilor : studiu
despre gastronomie în cultura romilor** / Valentin Munteanu -
Rromano Chef Raffael. - Ed. bilingvă română-romani. - București
: Editura Centrului Național de Cultură a Romilor, 2017

ISBN 978-606-94348-1-9

316

ISBN 978-606-94348-1-9

Prefață

Arta culinară în cultura rromani – o carte despre gastronomie și comensualitate

Studiul exploratoriu despre gastronomia în cultura rromilor realizat de maestrul bucătar *Valentin Munteanu* – după numele său profesional *Rromano Chef Raffael* –, este o premieră atât pentru etnologia rromă, cât și pentru gastronomia din România.

Culturile tuturor popoarelor, așadar inclusiv cultura rromani, așează, la loc de cinste, riturile alimentare, care, departe de a fi exclusiv nutriție, fie ea mai mult sau mai puțin sănătoasă, cuprind, alături de ritualistica alimentară și comensualitate, arta culinară, acestea evoluând într-o semantică lent transformațională dinspre tradiție spre modernitate.

Oamenii mănâncă în context cotidian și în context ceremonial, la toate riturile de trecere (naștere, căsătorie, funerare) și la toate sărbătorile calendaristice. Spațiul casei în care se petrece cel mai mult timp din zi este organizat în jurul mesei sau în concordanță cu masa, care este prima așezată, urmând ca toate celelalte obiecte de mobilier să fie plasate în raport sau în funcție de aceasta. Obiceiurile alimentare, cele mai conservatoare în context cutumiar tradițional, transcend elementul gastronomic și ajung în zona comportamentului ritualic, acolo unde nimic nu este întâmplător, totul este atent și ancestral gândit, urmând modele vechi de practică intracomunitară. Ne aflăm, plenar, în inima semioticului, așadar tot ce ține de pregătitul și luatul mesei are performeri cu roluri prestabilite, semne care provin din arborele gestual, din așezarea la masă, din ordinea servirii, din aspectele temporale, din organizarea spațiului, din interdicțiile și recomandările rituale, din relațiile sociale create, stimulate, periclitare sau chiar distruse de statul împreună la masă. Etnologia se interesează de straturile cutumiare succesive: selectarea și tabuistica alimentelor, pregătirea mesei sau gătitul, luarea și servirea mesei. Ne preocupă toate detaliile care populează mentalul colectiv și sunt generate de psihologia hrănirii, de comportamentul alimentar și comensual, de cutumele legate de masă: ce trebuie și ce nu trebuie să mâncăm, cu cine (în compania cui) este bine și cu cine nu este bine să mâncăm, cum trebuie și cum nu trebuie mâncăm, când este potrivit și când nu este potrivit să mâncăm, unde mâncăm și unde nu mâncăm.

În același spirit, cultura rromani acordă valoare simbolică pregătitudinii și luatului mesei. Se stă la masă în cadrul tuturor ritualurilor de familie (botez sau alte cutume referitoare la integrarea în comunitatea spirituală; căsătorie: pețit, logodnă, rachiu, nuntă, masă de *pakiv*; înmormântare, pomenire, comemorare, praznic sau alte ritualuri funerare) și în cadrul tuturor sărbători calendaristice (Crăciun, Gurban, Anul Nou, Paște, Lăsata Secului, Hâdârlezi/Păștele spoitoresc, Joia verde etc.).

Gastronomia și comensualitatea fac parte din etnotipul rromano, definesc morfologia ritualisticii alimentare și sintaxa societății rrome tradiționale și nu numai. Ne aflăm în spațiul bine delimitat al paradigmaticului arhetipal, în care individul este protejat, dar și controlat de legile nescrise.

Trăită ca eveniment major al majorității complexelor cutumiare, masa este o experiență cognitivă și multisenzorială, dar, dincolo de aceasta, oferă prestață etno-culturală unor elemente pregnante ale mentalului colectiv rrom: *ujipe* (puritate), *phralipe* (frăție), *pakiv* (respect, încredere, onoare, credință).

Pentru conservarea purității rituale și pentru evitarea impurității (rr. *mahrime*) există o grijă deosebită pentru vasele în care se gătește sau din care se mănâncă: acestea se spală și se usucă la soare, nu se șterg cu vreun material, pentru că acesta este susceptibil de a fi fost atins de impuritate. Fiecare tip de mâncare își are, de regulă, propriul vas, așadar nu se frământă aluat și nu se fierbe lapte în vasul în care a fost carne, tot din considerente de curățenie rituală. Paharul din care se bea sau vasul din care se mănâncă nu se așează niciodată pe jos pentru a nu se spurca, deci tot din rațiuni de igienă rituală.

La mese legate de anumite sărbători, de pildă la masa de Hâdârlezi sau Paștele spoitoresc, care consacră sacrificiul mielului păstrării sănătății sau însănătoșirii unui membru al familiei, așadar are rol apotropaic sau reparatoriu, este tabu să folosești miei care au vreun betșug sau au pete pe corp din rațiuni ale perfecțiunii rituale, echivalentă cu puritatea. Organizarea spațiului mesei respectă regulile purității și onoarei rituale pentru a nu-i pune în situații jenante sau precare pe meseni, în special în cele de tipul proximității excesive a genurilor diferite, de aceea, în trecut, se practica și o separare de gen la masă: femeile stăteau pe o parte a mesei, iar bărbații pe cealaltă sau chiar se așezau la mese diferite.

Una dintre manifestările culturale ale fraternității și ale onoarei în cultura tradițională rromani este statul la masă împreună – acel etern și de neprețuit „*te has ai te pias khetanes*” (rom. să mâncăm și să bem împreună), semn de încredere, respect reciproc și împărtășire a destinului. De fapt, la masă nu hrănirea este fundamentală, ci statul de vorbă, dezbateră problemelor, împărtășirea necazurilor și identificarea de soluții prin consens. Chiar și potențialele conflicte se pot acutiza, dar se și rezolvă în timpul mesei luate împreună.

La masă se stă cu oameni de onoare (rr. *pakivale rroma*), cu cei pe care îi respecti, cu cei în care ai încredere sau în raport cu care vrei să-ți construiești încrederea și respectul. Astfel, masa este o modalitate de întărire a legăturilor între oameni în contextul semiotic al relațiilor sociale intra și extra-comunitare.

Ritualul de luare a mesei definește rolul și statutul fiecărui membru al familiei. Așezarea la masă și ordinea servirii urmează rolurile societății patriarhale, în care reprezentantul este *pater familiae* (rom. tatăl familiei), iar seniorii sunt respectați în mod deosebit: pot sta în capul mesei și sunt primii serviți bărbatul, bărbatul cel mai bătrân sau femeia cea mai bătrână.

Desigur, dacă în trecut, interdicțiile rituale aveau statut de tabu-uri, factorii de control social având și rolul de a sancționa devianța, în prezent acestea au devenit mai ales recomandări ale poliției rituale.

În ceea ce privește obiceiurile alimentare rrome ancestrale, trebuie să ținem cont de faptul că rromii au fost, multă vreme, un popor nomad, chiar dacă nomadismul le-a fost, de cele mai multe ori, impus de societatea nerromă, care i-a marginalizat și i-a exclus, drept pentru care gastronomia tradițională rromă s-a circumscris culturii vânător, așadar a avut o predilecție pentru carne și pentru mâncărurile cu carne. În același context, al vieții nomade, vechii rromii nu au dezvoltat o gastronomie tradițională complexă, ci mai degrabă una simplă, esențializată, adaptată modului de viață iti-

nerant. În acest sens, mâncărurile tradiționale rrome erau mai ales preparate la grătar, fripte, coapte sau prăjite („*mas peko*“ – „carne friptă“; „*goia peke*“ – „cârnați fripți“; „*itzale peke*“ – „ardei copți“; „*lole peke*“ – „roșii coapte“) sau mâncăruri de tipul tocănițelor preparate la ceaun, la foc, pe pirostrie („*șah thai mas*“ – „varză cu carne“; „*șah thai goia*“ – „varză cu cârnați“; „*lapato*“ – „tocănița de ștevie“; „*bakrorro hăvitzasa*“ – „tocănița de berbecuț cu mămăliguță“; „*borândău*“ – un fel de tocană-tobă din intestine de porc, vită sau oaie fierte, tocate și amestecate cu mălai măcinat mai mare).

Cu toate că rădăcinile artei culinare rrome se află în nomadism, așadar în spațiul acelor feluri de mâncare ce presupun un tip de bucătărie itinerantă sau „de campanie“, odată cu procesul de sedentarizare și modernizare a rromilor, gastronomia rromă s-a schimbat, aceasta preluând elemente de nișă din gastronomiile de contact și dezvoltându-le în spiritul imaginației fiecărui maestru bucătar.

Arta culinară rromă a devenit complexă, a creat spații noi de exprimare și dezvoltare, dar continuă să cont de vechile și nemuritoarele valori culturale fundamentale: gătitul acasă și statul la masă împreună înseamnă împărtășire, comunicare, respect, curățenie rituală și educarea copiilor în spiritul susținerii reciproce (oricât de precară ar fi masa, oricât de simplă și puțină ar fi hrana, aceasta trebuie împărțită cu frații, iar frații nu sunt numai aceia de sânge).

În acest sens, cartea „*Arta culinară în cultura rromani*“ ne introduce în semantica gastronomiei rrome în drumul dinspre tradiție spre modernitate, fără a omite însă valoarea culturală a unor ingrediente și a unor metode și stiluri de gătit, precum și recomandările și interdicțiile rituale legate de acestea, pe care cititorul le poate observa în însăși prezentarea rețetelor.

Urmând filonul rrom autentic, autorul cărții creează și experimentează rețete de mâncare, dar nu uită să solicite sprijinul etnologului pentru interpretarea ritualisticii legate de mâncărurile pe care le gătește. Autoarea prefetei este onorată pentru că a reușit să ocupe modestul loc de sfătuitor în această direcție. Astfel, rețetele aduc aduc în fața cititorului și importante elemente de cultură rromani tradițională care țin de interdicțiile și recomandările rituale, de pur și impur, de respect și încredere, altfel spus – de *Rromanipen*-ul culinar.

Dezvăluind cititorului o mică parte din tainele gastronomiei rrome, cartea demonstrează valoarea artei culinare în cultura rromani, ca formă de educație pentru nutriție. Aceasta pentru că, în contextul globalizării alimentare și a *fast-food*-ului ucigător, dar trimfător, autorul ne învață să gătim acasă, în liniștea și armonia familiei și ne arată cum să gătim bine, sănătos și gustos. De aceea cartea sa este primul ghid de *slow-food rromano*.

Și totuși autorul ne spune că se află, în continuare, în plin proces de căutare și de creare de noi rețete din arta culinară rromă. Nu putem face altceva decât să-i urăm mult noroc și putere în căutarea sa și să așteptăm cu sufletul la gură și înghițind în sec noi comori ale gastronomiei rrome!

DR. DELIA GRIGORE

I kiravlinaqi käl anθ-i rromani kultūra Jekh lil pala o kirvlipen aj i komenswalitèta

Kadawa p-o šart rodimos, vipares o kiravlipen anθ-i rromenqi kultūra, kerdo e kiravutnesθar mastero o Valentin Munteanu (pala lesqo pešvarno anav Rromano Chef Raffael), si jekh angläripen vaš i rromani etnologija, tha vi vaš o kiravlipen anθar Rumunija.

Il kulture savorre themenqe, kadä ke vi i rromani kultūra, thon mulane thanesθe, e xabenipnatenqe ačhara, save, nič θar duräl, nič den duma numa vipares e nutricijaθe – var sar avela woj maj but vaj maj xanci satevesti. Kana phenas xabenipnatenqe ačhara, phenas trin bukä: e xabenipnatenqe ačhara, i komenswaliteta, e kiravlinaqo käl. Să kadala višaja gele angle karing jekh semantica so cirdel te pharuvel-pes poxales, teläridojo kaθar o ačharutnipen karing o adivesutnipen.

E manuša xan anθ o divesutno präseg (**h. context**), tha vi anθ-o ačharutno präseg să e nakhipnasqe saskera (**h. rituri**) (*e biandipnasqe, e prandipnasqe, e meripnasqe*) aj savorrenθe kalndaristikane bare gësa. O thuro (**h. spațiu**) e kheresqo, anθ-e savo bešel-pes e maj but vaxt anθar o gës, si ozanime trujal i meseli vaj pala o than e meseläqo: maj anglal arakhel-pes o than e meseläqo; pala kadaja, savorre il kolaver bukä anθar o kher si thode anθe jekh than savo si atrat (**h. în funcție de**) e thanesθar e meseläqo.

E xabenipnatenqe ačharimata, so si maj but phangle e ačharipnasθar, nakhen inkäl e kiravlinesθar tätavo (**h. element**) aj aresen anθ-o thur e saskerosqo phiravipen, othe kaj khanč na si songës (**h. la întâmplare**), să si cîntaça gîndime, e purane phure-purenθar, gelindon pala purane andrutne udhara (**h. modele**) so inkeren jekhe anubhāθar (**h. experiență**) anθräl- komunitetkani.

Arakhas-amen savoripnasθe anθ-o ilo e semiotikanipnasko; kadä ke, să so inkerel e tojaripnasθar e meseläqo aj aj e xamasθar e meseläθe si-les nište performerja so si-len d'anglal phende rolurä, sar avelas-pes si-la ćixre (**h. semne**)/ pritaka (**h. simboluri**) save cirden-pen anθar o zestvalo rukh, anθar sar bešel-pes e meseläθe, anθar e vaxtutne päxula (**h. aspecte**), anθar o ozänipen e thanesqo, anθar e ritwalutne nišidrä (**h. interdicții**) aj sifärsä (**h. recomandări**) vipares e sočjalutne phandipnata: kerde, bärhavutne (**h. stimulate**) vaj thode ksantär (**h. periclitare**) e bešipnasθar khetanes e meseläθe. I etnologija pučhel-pes karing e pärta (**h. straturi**) e ačharutnenqe krisutne manka (**h. norme**) so avile jekh pala avresθe: o alosaripen aj tabujstikanipen e xabenqo, o tojaripen e xamaturenqo, o tojaripen e meseläqo, o xamos e meseläθe, o vazdipen e meseläqo. Ame sam thode p-i buki te arakhas să e päxula (**h. detalii**) so arakhen-pen anθo-o šero e savorenqo aj save si telärde e xabenutne psixologijaθar, e xabenutne aj komenswalutne phiravipnasθar, e ačhar-krisutne mankenθar: so si aj so nič perel-pes te xas, kaça si aj kaça na-i mišto te bešes e meseläθe, kana si aj kana na-i anuknes (**h. potrivit**) te xas.

Sa p-i kadaja rig, i rromani kultūra del pritakno (**h. simbolic**) valo e tojarpnasqe aj e bešipnasqe e meseläθe. Bešel-pes e meseläte e să pärivutne (**h. familiare**) saskerenθe (**h. ritualuri**): (o boldipen

vaj aver achar-krisutne manka vipares o šamil (**h. integrare**) anθ-i mantrikani (**h. spiritualitate**) komuniteta: **prandipen** (o mangipen prandimasθe, i logonda, o rakijo, o bjav), **pakivipnasqi meseli** (o praxomos, i pomàna, ipomàna vaš e andipnasqo gogï e mulesθar, i pomàna vaš e andipnasqo gogï e vaxtesθar θar kana mulàs khoniva, vaj aver mulipnasqe ačhara), **bare kalendaristikane gësa** (o krëcùno, o Gurban, o Nevo Berś, i Läsata Sekului, o Xirdelezi / i spoitorikani Patradï, Joja verde etc.)

O kiravlipen thaj i Komensualiteta (*te xas khetanes*) inkeren e rromane etnotiposθar/e rromane višajütnesθar (**h. specific**), den tärh (**h. definesc**) e morfologijaqe e xabenipnasqe ačhara, e sintaksaqe e ačharutnäqe rromane socijeteta aj na numa. Arakhas-amen p-o mišto nidando (**h. stabilit**) than e arhetiposqi paradigma, anθ-e savi o manuś si răzhardo (**h. apărat**), tha vi rodo e bi-likhanutneθar krisa.

Živisardi sar jekh baro răvaś e maj butenqe kutumjarutne pećidă (**h. complexe/ stări de neîncredere**), i am (**h. masa de oameni**) si jekh žanipnasqi priog aj e butenqi akăripnata, tha, inkāl kadalaθar, del jekh etno-kukturalni găbhir (**h. prestanță**) jekhe dikhlutneqe tătave e rromane khetanutnesqo vičar (**h. mental**) e lumjaqo: *ujipe* (puritate), *phralipe* (frăție), *pakiv* (respect, încredere, onoare, credință).

K'as te inkerel-pes o sakerutno užipen aj te talarel (**h. e evita**) o maxripen si jekh bari činta karing e tučüră aj e čharre anθ-e save kerel-pes xabe vaj anθar save xal-pes: kadala xalaven-pen, šukăren-pen khamesθe, nič khosen-pen išeča so pala kasθe pakāl-pes ke si dino dab e maxrimasθar. Savkes čhand xamasqo si-les, ačharutnes, , pesqo tučō lesqo; kadă ke: nič frămintil-pes o alwato aj kiravel-pes o thud anθ-o tučō savo sas kerdo masēsθar! – sa anθar văzaxanθe (**h. considerente**) telărde saskerutne užipnasθar. O taxtaj anθar savo pël-pes, čharro, anθar savo xal-pes, njekhvar nič thol-pes telal, k'as te na maxril-pes ... sar avel-pes, telăridoj sa sămăzăθar (**h. rațiune**) te arakhel-pes i ritualutni/ saskerutni safaj (**h. igienă**).

E meselănθe phangle jekhenθar bare gësa, sar si: i meseli de Xirdelezi vaj i Patragï e spojoterenqi, save phenen ke o čhindipen e bakhrorresqo si kerdo k'as te inkerel vaj te anel o sastimos jekhesqe manuś anθar i familija; Kadă ke să kadala buki si-la jekh apotropajkano vaś lačharipnasqo res, kodolaθar ke avel tabujkanes te lipares bakhrorren saven na-i len nijekh betešugo vaj na-i len daga (**h. pete**) p-o lenqo bădan, numa telerăndoj e vāzaxenθar e jekhjaqi utmanutnăqi (**h. perfecțiune**) sasker, barabar e užipnača. O ožanipen e thanesqo e meselăqo phandel-pes e užipnasqe aj mulanipnasqe ritualunenθar njama, k'as te thol e manuśen so bešen e meselăθe anθ-e selčiune (**h. jenante**) vaj ksatărune (**h. precare**) xalură, maj but anθar kukola e njamunosqe (**h. de tipul**) jekhesqo but baro pašipen maškar ververutne linga; ita sosθar maj anglal, e meselăθe sas jekh linganutno ulavipen: e žüvlă bešen as p-i jekh rig e meselăqi, aj il **murś p-i kolaver rig, vaj, vi maj but: thonas-pen e ververutne meselănθe. !!**

Jekh anθar e kuturalne prădiša (**h. manifestări**) e phralipnasqe aj e mulanipnasqe anθ-i ačharutni rromani kultūra si o bešimos khetanes e meselăθe – kodowa nitajutno (**h. etern**) aj bimulanutno „*te xas aj te pias khetanes*“ (rom. Să mâncăm și să bem împreună), i priman (**h. dovadă**) e pakăjpnasqi, pakivipnasqi aj e kamnipnasqo e baxtaqo. Čăcipnasθe, kana beśes e meselăθe, na i buki ke te xas si măxtavni! But maj măxtavnes si te des дума, te vičares (**h. a dezbate**) e prešnă (**h. probleme**), te phenel-pes il pharipnata aj, khetanes, te arakhel-pes soča te aven xalkerde (**h. a soluționate**). Vi il vivada (**h. conflicte**) šaj d'astin te maj barōn, tha vi kadalenqe, sa p-o vaxt e bešipnasqo e mesălăθe, arakhel-pes khetanes xalkerpnasqe čhanda. E meselăθe bešel-pes e pakivale rromenca (rom. *Cu oameni de onoare*), kukolenča saven des-len pakiv, kukolenča anθe-save thos tirro pakăjpen, vaj kukolenča so kames te phandes jekh amalipen adhărime (**h. fundamentat**) p-o pakăjpen aj p-o

pakivipen avile jekh-avresθar. Ita kadă i meseli avel sar jekh čhandipen k’as te aven zurărde sa il sevgă (**h. relațiile**) phangle maşkar e manuša, anθ-jekh semjotikano kontexto e soćjaluntnenqo sevgă vi anθrutne, vi avrutne e komunitetaqe.

O saskeripen te beşel-pes e meselăθe, del tăr̥x (**h. definineşte**) e bhumikasqe (**h. rol**) aj e njamosqe (**h. statutului**) e savesqo manuś anθar i familija. O čhand pala sar thol-pes e meselăθe, o šart pala savo si-tuqe thodo te xas, să kadala peren pala tărtivă e patrjarxalutniăqi soćjeteta, anθ-e savi o prithan (**h. representant**) si *pater familiae* (rr. o dad e familijaqo), thaj il phuren si-len dino jekh murvăjatno pakiv: won d’astin te beşen anθ-o šero e meselăqo, lenqe thol-lenqe maj anglal te xan: maj anglal e maj phuresqe murś vaj e maj phurăqe zuvli.

Čačes si ke: kana maj anglal să il saskerutnăn nişidrăn sas-len jekh tabujkano njam, sar avel-pes e rodipnasqe (rom. *de control*), e soćjalutnen tăla (**h. factori**), sas-len bhumik te sazaren i xăt̥ni (**h. deviere**), akana să kadala aresle te aven maj but sar avenas nişte safarsă e ritualunăqi şişti (**h. politeţe**).

Anθ-e so dikhel-pes il but d’anglal-purane xabenipnatenqe ačhara e rromenqe, kana si te das duma anθar lenθe, avel te inkeras xisav (**h. cont, seamă**) ke e rroma, but vaxt sas jekh gumano popòro, puć ke lenqo gumanipen sas dino e gazŭtnăθar soćjeteta, savi dăs-len rigaθe aj čhudăs-len avri. Ita sosθar i rromani ačharutni kiravlin şamildăs-pes (**h. s-a încadrat/circumscris**) anθ-i kultŭra anăvdi “şikar” (**h. vânător**); sar vavel-pes, lenqo kamnipen gelo karing o mas aj e masesqe xamatură. Sa kadalaθar ke ingerdine jekh gumano zivipen, il d’anglal rroma nići d’astisarde de vazden i ačharutni kiravlin, k’ as te avel maj ververutni. Kadă ke i rromani kiravlin, maj sigo, aresli te avel jekh sadutni, esencijalizime, dini pala o gumano zivipen: te les maj anglal so si măxtavno. Anθ-e kadawa manaj e rromane ačharutne xamatură sas: kerde e grătarosθe ((„*mas peko*” – „carne friptă”; „*goia peke*” – „cârnaţi fripţi”; „*itzale peke*” – „ardei copti”; „*lole peke*” – „roşii coapte”), kerde e čăunosθe jagaθe, p-il piroştră („*şah thai mas*” – „varză cu carne”; „*şah thai goia*” – „varză cu cârnaţi”; „*lapato*” – „tocăniţa de ştevie”; „*bakrorro hăvitza*” – “borindăv” – sar avelas jekh tokănica kerde anθar pora balesqe, gurumnăqe vaj bakhrăqe, avindon kirade, xurdes chinde aj xămisarde melăça maj bares măćinime)

Puć ke il darina e rromane kiralivnăqe kăl arakhen-pen anθ-o gumanipen, sar avel-pes anθ-o thur e kodolenqo xamatură so mangel te avel jekh pă pândënθe kiravlin, vaj „kampanjaqi kiravlin”, jekhvar so maladăs e mudam (h. proces) e thodipnasqo e rromenqo penqe khereθe aj o mudam e nevăripnasqo e rromenqo, vi i rromani kiravlin pharuvdăs-pes, maladindoj te lel taksune (h. de nişă) tătave e kiralivenθar soça maladine-pen, aj, pala, te aven lačharde pala sar ingerdăs-les o šero savkes kiravno majstoro.

I rromani kiravutni kăl aresli te avel maj ververutni, kerdăs neve thura k’ as te sikavel-pes aj te nevărel-pes, tha vi inkerel gogăθe e bimulutne aj măxtavne rromane kulturalne vale: o kerimos e xamasqo anθ-o kher aj beşimos khetanes e meselăθe, kadala avindoj te măt̥laven (**h. să însemne**): te phenes kő gĩ, te phenes aj te thos kan e kolavresθe, te des pakiv, te arakhes o saskerdo uzipen, te inkers-tuθ e şukar barăripnasθar e čhavorrenqo karing i gogĩ te inkeren jekh- avresθe, aj te den-pen vast, kodolaθar ke: puć te avela kodowa xabe: čorro, sado vaj xanci, kodowa xaben perel-pes te avel xalo phralikanes: o xaben si dino anθ-e maj but riga, k’as te astaren savorre anθar lesθe; kana si pră xanci e maj bare phrăl den anθar penqo xamos e maj tiknorre phralenqe. Čăćipnasθe: e phrala na si numa kukola so cirden-pen anθar jekg rat!

Anθ-e kadawa manaj, o lil „E kiravlinaqi kăl anθ-i rromani kultŭra” čhol-amen anθi semantika e rromani kiravkinaqi so arakhel-pes p-o drom kaθar o ačharutnipen karing o adivesutnipen , bi te bistrel o kulturalno valo e ingredjensureqo aj jekhe dăngenqo (**h. metode**) aj stilurenqo keripnasqe

o xamos, sar vi il njama aj il nišidra phangle lenθar, saven o päthak d' aštil te dikhel-len anθ- il dine nuksă.

Gelindoj pala o éacutno thav, o lekhan e kadasqo lil kerel aj prjogarel (**h. experimentează**) xamasqe nuksă, tha nič bistrel te mangal vast e etnologosθar, k' as te daštil te del manaj e saskertunaqe phangle e xamaturenθar so wov kerel-len. I lekhan kadasqo anglolil si but mulanime, kodolaθar ke areslăs te bešel p-o biuco than e salakăresqo (**h. sfătuito**), p-o kadawa drom. Numa kadă, il nuksă anen *păthavnesqe* (**h. cititor**) măhtavne tătave anθar i acharutni rromani kultura so inkeren e ritualunenθar nišidra aj sifărsă (**h. recomandări**), e užipnasθar aj e maxripnasθar, e pakivipnasθar aj e pakajmasθar, aver-čandesθe phendo: kiravlinesθar RRomanipen.

Dindoj e pārhavnesqe jekh cīkni rig anθar il garavipnaθa e rromane kiravlinaqe, o lil sikavel o valo e kiravlinaqo kăl e rromenqi, sar jekh sărpo (**h. formă**) vaś e nutricjaqo edukacijă. Kadaja kodolaθar ke: anθ-o konteksto xabenutne globalizacijăqo aj e mundarnesθar fast-food tha prasutno, o lekhan sikavel-amen te keras khere o xamos, anθ- i šijt (**h. liniște**) aj o bār x amarre familijăqo aj sikavel-amen sar te keras xamos: mišto, satevesto aj junzalo. Kodolaθar lesqo lil si o jekh to *slow-food rromano*.

Firbhi (**h. totuși**), o lekhan phenel-amenqe ke sa arakhel-pes p-o drom e rodipnaqo aj e kerpnasqo neve nuksă karing i rromani kiravlin kăl. Na-i amen aver iși te kera, ke sar ke: te phenas-lesqe te avel-les but baxt aj sastimos anθ-e pesqo rodipen aj te aštărs e ileça e mujesθe neve avlina e rromane kiravlinaθar.

Dr. Delia Grigore

Arta culinară în cultura romani.

Studiu exploratoriu despre gastronomie în cultura romilor

Povestea acestui studiu exploratoriu despre gastronomia în cultura romilor a început în bucătăria mamei mele, unde am învățat bazele artei culinare, mama mea fiind o maestră a gătitului pentru familie. Tot în familie am învățat ce important este pentru noi, romii, statul la masă împreună, semn de încredere și respect reciproc și am înțeles că ospitalitatea romă pornește din dorința de a-l cunoaște pe celălalt în ceea ce are mai curat și mai intim.

Povestea cercetării mele despre arta culinară în cultura romani este, de fapt, povestea vieții mele.

M-am născut pe 14 martie 1973, în Constanța, într-o familie de romi. Copilăria mi-am petrecut-o în Bârlad, o zonă de o frumusețe rară pentru mine și datorită varietății neamurilor de romi: pletosii/căldărarii, ursarii, argintarii, dar și romii de vatră, așa-numiții „kaştalii“, care, sub imperiul asimilării culturale, și-au pierdut limba și tradițiile, inclusiv portul.

Am numai surori, iar eu sunt singurul băiat și cel mai mic de vârstă, așa ca am fost mereu cel mai protejat și cel care a stat cel mai mult lângă părinți, în special lângă mama și lângă surorile mele. Îmi amintesc de zilele când eram copil și mama ne gătea, ca mai apoi să ne cheme la masă. Chemarea mamei și imaginea părinților și surorilor mele în jurul mesei îmi este și acum vie în memorie, de parcă ar fi fost ieri. Poveștile cu tâlc ale mamei mele și ale tatălui meu, deseori spuse la masă, poveștile acestora despre viață, siguranța din sânul familiei, sentimentul unic că nimic rău nu ni se poate întâmpla atâta vreme cât suntem laolaltă sunt tot atâtea motive pentru care gătitul și statul la masă împreună sunt foarte importante pentru familia de romi. La fel de vii în amintire îmi sunt mirosurile și gusturile mâncărilor și dulciurilor preparate de mama – ciorbele, tocănițele, sarmalele! Fiind mezinul familiei, am zăbovit mai mult pe lângă mama, care gătește extraordinar de bine și am reușit să învăț de la ea fundamentele gastronomiei. Simplitatea și ușurința cu care prepară mama mâncarea sunt pentru mine aproape de neînțeles! O simplă ciorbă de cartofi, care are în spate sute sau poate mii de astfel de ciorbe gătită cu multă dragoste, pare, în mâinile mamei, o joacă, rezultatul fiind un gust fără seamăn. Astfel am ajuns să mă îndrăgostesc de bucătărie, de preparatele mamei, de ideea de a experimenta în bucătărie, de lucrurile magice care se petrec la masă, de poveștile și de atmosfera unei mese pline de iubire în familie.

Prima mâncare pe care am gătit-o singur a fost tocănița romani, rețeta mamei, cu multă carne, ardei gras, roșii și mirodenii meșteșugit adăugate.

După cum se poate observa, folosesc, de regulă, câteva „ingrediente“ de succes: familia și masa, la care, pe baza experienței mele de viață și în bucătărie, aș mai adăuga unul: etnia mea – „Me sem rrom“. Din perspectiva mea de rom, pot spune că masa familiei este locul în care timpul și spațiul parcă rămân nemișcate, neafectate de lucrurile din jur, astfel că mâncatul împreună, ceea ce presupune și împărtășirea poveștelor, devine sacru.

Cultura romilor, ca, de altfel, oricare altă cultură, este și cultura artei culinare, așadar, păstrând în minte această idee esențială, mi-am început incursiunea în diferite comunități de romi și am pornit să învăț despre mâncărurile rome și, odată cu acestea, despre valoarea culturală dată anumitor ingrediente și despre recomandările și interdicțiile rituale legate de acestea, pe care le veți observa în însăși prezentarea rețetelor.

Romii s-au format ca popor nomad, așadar, inițial, și gastronomia romă s-a adaptat modului de viață care presupune deplasarea pe spații largi. Ulterior însă, arta culinară romă s-a schimbat, a devenit complexă, mai variată. Dacă, în trecut, romii nomazi preferau carnea friptă „la țepușă” sau în jar sau prăjită în ceaun, de cele mai multe ori cu mămligă fiartă în tuci, legumele fiind mai puțin prezente între felurile lor de mâncare cel mai des întâlnite, astăzi a apărut un echilibru între carne și legume, deși carnea a rămas o valoare gastronomică apreciată de cultura tradițională romă.

Romii din neamul pletosilor au, ca fel de mâncare predilect, cartofii aruncați întregi pe jar, apoi puși în farfurie alături de carnea de pui prăjită sau friptă. Ursarilor le place foarte mult carnea prăjită cu mămligă și usturoi. Și acestea sunt numai câteva exemple. Rețetele care urmează vă vor prezenta mult mai multe.

Călătoria mea prin arta culinară romă a explorat și alte spații culturale, unul dintre cele mai importante fiind acela al Greciei. Am ajuns pe țărmuri elene pe insula Sifnos, dar, inițial, nu ca bucătar, ci ca lucrător pe un șantier unde erau foarte mulți romi, din diferite țări, dar și români. Nu mă pricepeam prea bine la munca în construcții, nefiind pregătit profesional în acest sens, deci am încercat și am reușit să-i conving pe șefii și pe colegii mei de șantier că utilitatea mea acolo ar putea fi alta: că le pot găti o mâncare bună, așa, ca la mama acasă – ba o ciorbă, ba o mâncare de cartofi, ce să mai zic de varza calită sau de sarmalele fierte într-o oală improvizată în loc de tuciul tradițional și cu niște cărămizi în loc de piostrii. Observând toate acestea, patronul nostru a gustat și el din preparatele mele și a fost încântat, drept pentru care mi-a făcut propunerea să merg să lucrez la restaurantul fratelui său de pe o insulă. Am acceptat fără prea multe ezitări și, de îndată, viața mea s-a schimbat. Am devenit băiatul care curăță legume într-o bucătărie profesională, apoi încet, încet, cu răbdare și multă muncă, am ajuns ajutor de bucătar, bucătar și, după ceva vreme, am atins performanța să conduc un important restaurant din Grecia. În Grecia am cules rețete culinare din familii de romi și de greci și am început să fac o sinteză între ceea ce știam deja de la diversele neamuri de romi din România și ceea ce întâlneam în spațiul elen.

Dupa specializarea obținută în Grecia cu susținute eforturi de practică în arta culinară, mi-am continuat cercetarea gastronomică în alte spații culturale (Marea Britanie, Paraguay, Spania, Turcia, Franța) pentru a lucra, pentru a învăța din tainele bucătăriilor rome locale și ale altor bucătării și pentru a căuta noi rețete culinare, în special în familie de romi. M-am împrietenit cu multe familii de romi, mergeam în casele lor, le găteam, observam cum gătesc ei și găteam împreună. Am învățat enorm în acea perioadă. Am observat similitudini și deosebiri între felurile de mâncare preponderente, între combinațiile de ingrediente, între modurile de introducere a diferitelor mirodenii și între stilurile de a găti, dar și una dintre cele mai importante valori comune ale tuturor romilor, indiferent de neamul din care fac parte și de țara în care trăiesc, anume prețuirea imensă pentru familie și pentru statul la masă împreună, acel nemuritor și minunat „te has khetanes”.

Scopul principal al cărții de față este acela de a dovedi că arta culinară romă, atât cea tradițională, veche de sute de ani, cât și cea modernă, cu schimbările și îmbunătățirile aferente, merită un loc de cinste între artele culinare ale popoarelor lumii. Cu atât mai mult cu cât trăim în era globalizării și a vitezei, în care preparatele de tip fast-food au preluat conducerea în topul preferințelor oamenilor în detrimentul gătitului acasă și al meselor în familie. În acest sens, cartea se vrea

VALENTIN MUNTEANU — ROMANO CHEF RAFFAEL



a fi și o invitație să gătim și să mâncăm împreună, în familie, cu bunicii, cu părinții, cu copiii și cu nepoții și să gătim romanes pentru a nu uita să fim romi.

În cele care urmează vă prezint câteva rețete din gastronomia rromă tradițională și modernă pe care, în urma cercetărilor de teren realizate până în momentul de față, le consider a fi unele dintre cele mai reprezentative pentru arta culinară rromă. Rețetele vă propun să cunoașteți câteva secrete ale combinării mirodeniilor în stil romano și unele elemente de cultură romani tradițională care țin de modelul de gândire rom în relația cu familia și cu legile nescrise ale acesteia: reguli și tabu-uri din bătrâni.

Însă incursiunea mea în arta culinară romă abia începe, iar povestea acestei frumoase căutări continuă...

VALENTIN MUNTEANU – RROMANO CHEF RAFFAEL

Rromano xamos

E kiravlinaqi käl anθ-i rromani kultūra P-o śart rodipen karing i kiravlin anθ-i rromai kultūra

I paramisi kadalesqi p-o śart rodimos – karing i kiravlinawqi käl anθar e rromenqi kultūra – maladās anθ-i kiravlin mirre dejaqi. Khaθe areslem me te zanav so mangel-pes, mai anglal aj maj anglal savorrenθar, te janēs so si te avel-tuθ, k’as te d’aśtis te keres jekh lačo xamos te zāl-tuqe ilesθe. Aj, ćaccipnasθe, sas-man kasθar te siklāv: mirre gule dejaθar, jekh maestra e keripnasqo xamos vaś pesqi pārivarī (*h. familie*). Anθ-i miri pārivarī, sikilem so de măxtavno (*h. important*) si te avel te beşes tirrenča savorre e meselāsθe; kadaja avelas-pes sar ke te sikavas jekh avresqe ke si-amen pakājmos aj pakiv jekh anθ-e avresθe. Sa anθ-i mirri pārivarī areslem te akārav ke i rromani mexendarī (*h. ospitalitate*) so telārel e ićāθar te prinzāres e kolavres, anθ-e so si-les maj užo aj maj but ćutino anθre pesqe ilesθe.

I paramisi mirre rodimasqe vipares pala sar kerle-pes jekh lačo xamos amenθe e rromenθe, si ćaciponasθe i parmisi mirri zivipnasqi.

Me sīm bjando anθ-o 14 (deśuśtar) trintonaj e berśesqo 1973 (jekh mīja enā śela eftavardeś aj trin), anθ-i Konstanca, anθ-e jekh pārivarī rromenqi. Sā mirro ćhavorripen naklem-les k-o Bârlad, anθar manθe jekh than kadā śukar sar na butivar arakhes, pakāv ke vi kodolaθar ke othe ziven verver nāmura rromenqe: pletosa/ kikavără, rićhinără, rupunără, tha vi roma thanesqe, kukola anavārde kaśtale, save tala o dăbavo (*h. presiune, apăsare*) te den-pen pesqe zivipnaça pala o zivipen avrenqo; aj ita kadā xasardine penqi ćhib, penqe aćhara, tha vi penqo xurāvipen.

Si-man duj pheja, aj me sīm o korkorro ćhavo mirre dadenqo, tha vi o mai cikno berşenqo. Kadā ke me sīmas o kukowa savo sa sas inkerdo pă vastenθe savorrenθar, tha vi o kukowa savo beślo e maj but paśa mirre dada aj paśa mirre pheja.

Anav-manqe gogī e gēsenθar kana me simas ćhavorro: mirri dej kerelas o xamos aj, pala, akharelas-amen te xas. Sar delas muj amenθe mirri dej... aj sar beśenas mirre dada aj mirre pheja trujal i meseli, vi akana inkerav-len gogī anθ-o mirro śero!: te phenes ke dikhav-len anθ-e mirre jakha!... te phenes ke sas sar iz!

...Lenqe paramisā pherde tılko (mirre dejaqe aj mirre dadesqe), phende butivar e meselāθe, lenqe sikavipnata phende karing amenθe, vipares (*h. cu privire*) e sosθe kam dasa-amen il śereça anθ-o amarro zivipen, kodoja te akāres-tuθ sar anθ-o bārξ tirre pārivarāqo, kodoja te akāres-tuθ ke na-i sar te avel vo jekh nasulimos pă tuθe, kodolaθar ke dikhes-tuθ anθ-o maşkar e savorre kirenqo – el!: sa kadala si sa kadikita prićine te pakāv ke: o kerimos e xabenqo anθ-e tirro kher, anθar savorre tirre, aj kodoja te beşes lenča e meselāθe si duj bare kadāsave bukă, anθar jekh rromani pārivarī/

familija. Sa kadăa dă zurales avel-manqe anθ-i gogī il il šukar sungimata aj o gunž e xamaturenqo aj e guglimatenqo kerde mirre dejaθar! Laqe šukle zumă, laqe tokănice, laqe sarmale kerde laqe vastenθar, n'aštiv te bistrav-len!

Kodoja ke sīmas o maj cikno beršenqo anθar mirri päriveri, kana rodesas-man, arakesas-man paša mirri dej. Čalelas-man kana dikhawas sar kerel mirri dej o xamos, žālas-manqe ilesθe! E, tha nič bešawas numa te dihav! Maj tholas-man mirri dej te dav-la vastesθe jekh čhuri, jekh čharo..., lon vaj aro.. , na ke sas-laqe pharo te lel-len woj, tha čalelas-la ke dikhelas ke me malademas te akārav kana si te thol vo iši, aj so, anθ-o xamos, k'aš te inklel maj lačo. Woj kamelas te del-man gī te sikōav kadă mištoraš aj po xanci-po xanci, sar kerel-pes jekh xamos anθar savorre tirre. Me pakāv ke woj dikhelas-man anθ-e pesqe gogaqe jakha, ke sīm prandime, ke si man mirri rromni aj mirre čavorre aj, sar avelas-pes, me perelas-pes te kerav, anθa mirre, lače xamatură: pesemne, sas o Baro Gēs vokh jekhesqo!

E, čhava!len, sa bešindoj me paša mirri dej, areslem te zanav but anθar sar phenel-pes e garavimata e kiravlinaqe. Kadă sadikanes, aj bi te mudarel-pes but, kerelas mirri lači dej jekh xamos, ke me, vi akana, n'aštiv te dav-manqe la gogača! Numa jekh zumi pičōženqi, savă šaj avelas-la, anθ-e laqe pikhē, but milă kasave zumānqe, kerde laqe vastenθar but gulimača anθar amenθe, laqe čavorre, falas anθ-e laqe vast sar jekh khelipen čavorre! Aj te phenav-tumenqe savo sas o xalo kadale khelipnasqo? Mišto: jekh gunž, tha lipilas-pes ke ilesθar!

Ita kadă, čhava!len, areslem me: te avav mulo pala i kiravlin, pala il xabe mirre dejaqe; ita kadă, čhava!len, areslem me te avav phanglo e gogaθar te kerav prioga (**h. experimente**) anθ-i kiravlin; ita kadă, čhava!len, areslem me te avav phanglo e kušalimasθar jekhe meselăqo, savorrenča tirre, phendindon paramisă, anθ-e jekh gulo päriverno xavo.

Kana kamen te žānen, čhava!len, o jekhtho xamos mirro, kerdo manθar, sasa jekh tokănica rromaī, pala jekh nuksi (**h. rețetă**) mirre dejaqi: but mas, pravarde icale, porădičă aj sunga (**h. mirodenii, mirosuri**), opral thodine, šereča.

Pala sar dikhel-pes, labărăv, acharutnes, kikiva “bukă” k'aš te avel-man pras: ipäriveri, i meseli, aj, kadalenθe, maj thovav – p-o adhir (**h. baza**) mirre živipnasqo prjog – vi mirri etnija: Me sīm rrom! Telārindoj kadala bukăθar, kadaja ke sīm rrom, d'aštiv te phenav ke i meseli mirri päriverăqi si o than anθ-e savo o vaxt aj othur (**h. spațiu**) achen bičhalutne, bi te aven krintome e bukănθar trujal; numa kadă o xamos savorrenča mire – buki so kamel te phenel ke e meselăθe denpen vi il sikavipnata/povece – aresel te avel devlikano.

I rromenqi kultūra, sar varesvi kultūra, astarel vi i kultūra e kiravlinaqi kāl (**h. artă**). Kadă ke avinoj-man anθ-i gogī kadaja kadāsavi gogī, maladem te žāv anθ-e verver komunitetură rromenqe aj maladem te sikōav pala il rromane xabe aj, sa kadja, vipares o kulturalno valo (*valoare culturală*) dino jekhe ingredienturenqe, tha vi vipares so si mišto aj so na-i, pala e živipnasqi kris e rromenqi, o RRomanipen! Me puchle-man lenθar aj won dine-man angle. Sa so pende-manqe e rroma ke si mišto vaj na-i, kam te arakhen anθ-il nuskă (**h. rețete**) so avel te sikavav-tumen-qo-le'.

E rroma pala lenqo zenomo si gumane (**h. nomazi**), kadă ke vi lenqo čhand te keren o xamos aj te akāren lesqo gunž gelo dās-pes vi wov pala lenqo xalo živipnasqo: kadaja ke sas te mukinpen anaθar jekh than anθ-e aver, pala sar žalas-lenqe maj mišto. O mukimos lenqo artavelas (**h. presupunea**) lunzi droma, aj but vaxt k'aš te areses khaθar ži okothe. Jekhvar e nakhimača e vaxtesqo, i e kiravlinaqi kāl pharuvdās-pes vi woj, areslindoj te avel maj ulžali (**h. complexă**) aj mai ververutni. Kana, anθ-o nakhlo vaxt, e gumanen rromen čalelas-len te xan, anglal savorrenθar xabe, mas peko „kerdo p-i raj“ vaj anθ-o žaro, vaj prăžiime anθ-o ceaono, butivar xāvicača kerdi anθ-e tučosθe. Atunča, il legume nič pră arakhenas-pen mașkar lenqe rromane xamatură! Agēs,

d'aștil te phenel-pes ke ivisaj-lo jekh barabar mașkar: o mas aj il legume, puç ke, anθ-i rromani kiravlin, sa e masās si-les maj but valo dino e ačharutnăθar rromani kultūra!

E rromen anθar o nămo e pletošenko/kikavărenko si-len jekh xamos savo călel-len e maj but: piçöžă čhudine, kadă sar sî, p-o žaro, pala aven thode anθ jekh talero paša o mas khajnăqo prăžime vaj kerdo p-o žaro. E rromen ričhinară čalel-len maj but te xan mas prăžime xāvicaça aj sîrăça mardî. Kdala si numa kikiva misala. Il nuksă so si te aven maj tele avena te mothol-tumenqe maj but. Mirro drom kerodo anθ-o thuro (**h. spațiu**) e kiravlinako kâl rromaî, ingerdăs-man vi anθ-e aver kulturalne thure, jekh anθar e maj măxtavne avindojo o kukowa e Grećijaqo.

Areslem p-il elenistikane thana, p-i insula Sfinos, na sar kiravno, tha sar bukărno p-o jekh šantjêro kaj kerenas buki but rroma anθar ververutne thema, tha vi rakhle. Niç akărăwas-man me pră but mišto e bukănθe so kernas-pen p-o kodowa šantjêro, kodolaθar ke niç simas tojarime butrikanes anθ-e kadawa mătlav (**h. sens**). Kadă ke maladem te phenav mire šerutnenqe aj e manušenqe so kerawas buki lença p-o šantjêro ke me d'aștiwas te avav maj lačho othe aver išeça. Phendem-lenqe ke d'aștiv te kerav anθar lenθe jekh lcho xamos, sar avelas kerdo e vastenθar e dejaqe: jekh zumi, jekh xamos piçöezenqo, so te maj phenav anθar jekh šax kâlime, vaj anθar niște sarmale kiravde anθ-jekkh varesavi piri (anθ-o than e ačharutne tuçösqo) thodi mišto pā niște kărămide, anθ-o than e pirostrjenqo. So te phenav-tumenqe: thodine kan manθe, pakājne-man, aj phende pala manθe. Maladem te kerav xamos, e bukărnen čalās-len aj xaline. Kana dikhlās kadă, amarro patrōno lās vi wov anθar mirre xamatură aj pakāv ke gelās-lesqe ilesθe. Phenav-la me kadaja, kodolaθar ke sigo pučhlās-man kana me kamav te žav te kerav buki e restaurantosθe lesqe phralesqo so sas-les p-i aver insula. Pā thanese pučhlās-man, pā thanesθe dem-les anglal, pā thanesθe pharuvdăs-pes mirro živipen!

E restaurantosθe areslem o čhavo savo užarelas il legume anθ-jekh butrikani kiravlin; pala, poxales, poxales aj birales, aj bute bukăça, areslem de dav vast e kiravlines, aj na pa but vaxt areslem kiravlin. Maj nakhlās iși vaxt aj astaredm o baro mačho: areslem te avel-man dino pā mirre vast jekh baro reastaurănto anθar i Grećia.

Anθ-i i Grećia. Kidem kiravlinenqe nuksă e pārivărănθar rromane aj grećikane, aj, pala, maladem te thovav šero-șersθe so žănawas e verveverenθar nămură rromenqe anθar i Rumunîa e soça arakhlem anθ-o elenistikăno than.

Pala i višosi (**h. specializare**) so lem-la anθ-i Grećia pal but buki so kerdem p-o umal e kiravlinaqo kal, gelem angle mirre kiravlineça rodipen anθ-e aver kulturalne thure: I Bari Britaniă, Paragvaj, Spanîa, Turćia, Franca. Anθ-e kadala thema vi kerdem buki, vi sikilem anθar il garavipnaθa e thanutne kiravlinanqe, tha vi rodem neve kiravlinaqe nuksă, maj but aj mai but a pārivarenθar rroma. Kerdem-manqe amala anθ-e but rromane pārivără. Žawas lenθe khere, kerawas-lenqe xamos vaj kerasas xamos khetanes, aj me, sa vaxt, čhawas mirre jakha te dikhav sar keren. Sikilem but-but, anθ-o kodowa vaxt, kodolaθar ke d'aștisardem te dav-manqe la gogăça butenθar kola pē maj but riga:

- save sî il mjazutnimata aj il bi-mjazutnimata mașkar il xamatură amarre aj il xamatură kerde lenθar;
- save sî il mjazutnimata aj il bi-mjazutnimata mașkar amenθe aj won, kana si te xamisares khetanes viște (**h. anumite**) ingrediëntură;
- save sî il mjazutnimata aj il bi-mjazutnimata mașkar amenθe aj won, kana si te čhos anθ-o xamos verver sunga;
- save sî il mjazutnimata aj il bi-mjazutnimata mașkar amarro čhand e keripnasqo xamos aj lenqo;

Sači (**h. sigur**), ke nić sas te bistrăv i maj măxtavni rig: te dikhav me mirre jakhanća, aj te akărav me mirre ileća o maj gulo valo savo arakhes-les savorre rromenõe, puć ke si anθar aver nămo, puć ke si anθar aver them: So but inkeren e rroma, kana si te xan, te aven savorre e părivărăqe, e meselăõe. Čăćes si ke: khaõe das дума anθar kodowa gulo aj bimerutno zësto e rromenqo: “te xas khetanes”.

O kadăsavo res kadale lilesqo si te sikavel ke i kiravlinaki kăl e rromenqi, vi kukoja i ačharutni, purani θar śela berśenqi, tha vi kıkaja anθar amarre gësa, e pharuvdimatenća aj e lačharimatenća săkhste (**h. de rigoare**), perel-pes te avel-la laqo mulano than maşkar e kiravlinaqe kăla e themenqe pa sã-i phuv! Kadaja vi mai but, akana, kana zivăs anθ-jekh vaxt e globalizaciĵaqo aj e sigăripnasqo, vaxt anθ-e savo e xabe *fast-food*, aresle te aven von mangle maj anglal, e manuşenθar pa sã i phuv (maj but te astaren penqi bokh lenća), anθ-i pofida e xabenqo kerde khere aj e kodolaqo ke te xas savorrenća tiree e meselăõe, e xamasqo “în familĵe”, sar phenel-pes. Anθ-e kadawa mătlav, kadawa lil kamel te avel sar jekh akharimos karing savorrenõe: Ajde te keras-amenqe xamos anθ-e marro kher, aide te xas khetanes anθ-i amarri familĵa, amarre phurenca, amarre çhavenća, amarre čhavenθar (nepotură), ajde te keras rromanes o amarro xamos, k’as te na bistrăs ke sam rroma!

Anθ-e so si te avel, kamav te thwav-tumenqe anglal e jakha kikiva niksă cırde anθar i rromani kiravlin: ačharutni aj gësutni! Kadala niksă inkliste pala mirre thanutne rodinata – kerde manθar, p-o umal e kiravlinaqo, zi anθ-o gës d’agës – me inkerav-len sar avenas e maj vişoşutne (**h. reprezentative**) vaş e kiravlinaqo kăl - e rromenqi. İl niksă anen tumare prinzarimasõe kikiva anθa-il garavipnata e xamisarimasqi e mirosureqe anθ-jekh xalo rromano thaj vi jekhe tătave (**h. elemente**) / anθar i rromani ačharutni kultūra so inkeren e xalosθar manaipnasqo rromano, vipares e familĵaõe, e bilikhavdenõe krisa laqe: njama (**h. reguli**) aj tabúură θar phurenθar.

Tha kamawas te zănen ke mirro drrom p-o umal e kiravlinaqo kăl, zise (**h. de abia**) malavel, thai i paramisi kadalesqi şukar rodipen zal angle...

VALENTIN MUNTEANU – RROMANO CHEF RAFFAEL





Arta culinară în cultura romilor / Rromano hamos

Ciorba de legume I zelenimatenqi zumi

LA ROATA CĂRUȚEI
E VURDONESQE TRUJAŌE



VALENTIN MUNTEANU – ROMANO CHEF ROMÂNIA

CÂT TIMP ÎȚI IA

1 oră

CE-ȚI TREBUIE

- 4 cartofi
- 1 ceapă
- 2 morcovi
- 1 rădăcină pătrunjel
- 1 păstârnac
- 200 g țelină
- 2 dovlecei mici
- 1 cutie roșii în bulion
- pătrunjel tocat
- sare
- untdelemn

SO DE VAXT LEL-TUQE

jekh éaso

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUŌ

- 4 pićŃă
- 1 purum
- 2 morkoja
- 1 darin pătrunze-losqi
- 1 păstîrnako
- 200 g țelină
- 2 cikne dudumorre
- 1 kutîja buliono
- Pătrunźelo tokime
- lon
- uloj

CUM FACI

Iată-ne iarăși adunați cu toții în jurul oalei de rromani zumi sau ciorba rromilor, ca să înțeleagă și gajeii, fiindcă și ei sunt poftiți la masa noastră! Facem o oală mare de ciorbă, să ajungă pentru toată lumea – și neamuri, și prieteni, și vecini și să rămână și pentru cine se nimerește să vină mai târziu sau să treacă întâmplător pe la noi, pe-acasă!

Ai grijă: alege, curăță și spală bine de tot legumele și taie-le bucățele nici prea mărunte, nici prea mari. Cartofii taie-i mai măricei, să se simtă când îi mănânci. Pune în oala de ciorbă ceapa și morcovul și călește-le în untdelemn. Când s-au muiat morcovii așa, nu chiar de tot, cam cum se face arama în para focului, pune și pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și țelina și mai lasă cam 3 minute, dar deschide ochii bine: amestecă mai tot timpul ca să nu se lipească. Dacă se lipește e jale, prinde gust rău, de afumat, amar ca fierea și trebuie să arunci mâncarea! Pune în oală și cartofii și adaugă atâta apă cât este nevoie ca să arate mâncarea a ciorbă, dar nici prea multă, să fie consistentă, nu zeamă goală. Sare pui cât vrei și lași oala la fiert până sunt gata legumele-astea din pământ, adică rădăcinile. Acum nu sta degeaba: taie mărunț pătrunjelul și roșiile în bulion. Cam cu 10 minute înainte să stingi focul pune dovleceii și roșiile în bulion mărunțite bine, iar, după stingi focul, presară în ciorbă pătrunjelul tocat și mai mărunț.

S-a dus mirosul ciorbei până peste vale, tocmai la râu, de-au ieșit peștii și stau cu gurile căscate de parcă le-ar fi și lor poftă! Haideți la masă că-i sănătate curată și-i bun și pentru când ținem post!



SAR KERES

Ita ke fir kidilăm savorre trujal e pirăqi pherdi *rromani zumi* vaj i cõrba e rromenqi, k'as te akăren vi îl gaze so čhando xamasqo si!, kodolaθar ke vi von si mišto avile amarre meselăθe!

Keras jekh bari pirri zumăqi, k'as te aresel savorrenqe: vi nămură, vi amala, vi večină, tha vi te ačhjel anθa vo jekh so avela maj zăbovime vaj nakhela kadă amenθar kheral.

Dikh ke mangel-pes te alosares aj te xalaves mišto să îl legumură! Kadala čhin-len anθ-e kotoricenθe save te aven nič pră bare, nič pră cîkne! Îl picõză čhin-len maj barõrrë, te akăres-len kana xas-len! Tho anθ-i i piri e zumăqi i purum, o morkoj aj kălisar-len anθ-e ulojese! Kana îl morkoja kovlile jekh piko kadă, kam sar kerel-pes i xarkum anθ-i para la jagaqi, tho vi i darin e pătrunzelosqi, o păstîrnăko aj i celina; mekh-len kadă vo 3 minutură, tha dîskăr mišto îl jakha, ke si te sa xamisares-len sa o vaxt, k'as-te na lipin-pen! Kana lipina-pen, si dukh bari, kodolaθar ke o xamos malavel te khandel thuv aj lesqo gunz avel kerko sar i xolin, ta na ačhel-tuθ aver ii kerimasqo ke sar te čhudes-les.

Tho anθ-i piri vi îl picõză, aj tho kadikita paj kiki te sikavel o xamos ke si jekh zumi, tha na pră but, te sikavel a nangî zumi, te vel jekh piko maj thulõrrî! Lon thos kiki kames, pala sar čalel-tuθ, aj mekhes i piri la jagaθe zi kana să îl kadala andrutne phuvăqe legumură, îl darina, si mišto kerde.

Akana, na beš îl vastenca anθ-o bārħ: čhin xurdes o pătrunzelo aj îl poradičă bulionosθe! Kam 10 minuturenča anglal te mudares i jag, tho îl dovlečeja čhinde mišto xurdes aj pala mudares i jag. Čhu oprăl i zumi pătrunzelo xurdes tokime. Akana te dikhes sar geloθar o sung e zumăqo zi anθ-i xar, taman e pajeste kaj thapdel, ta inkliste îl mačhe ta bešen îl muječa porado, sar avelas-lenqe vi lenqe te xan anθar amarri zumi. Ajden la meselăθe ke kadawa xamos, čăces ke si lačho sastimos, kana si te na xas gulimasqo!

Borşul de fasole I fäsujesqi şukli zumi

LA CEAUNUL RROMILOR
E RROMENQE KİKAVÄÖE



CÂT TIMP ÎȚI IA

1 oră și 30 de minute

CE-ȚI TREBUIE

- 6 pahare apă
- 500 g carne de porc
- 1 pahar fasole albă
- 2 linguri pastă de roșii
- 4 cartofi
- 1 ceapă
- 1 morcov
- o jumătate rădăcină pătrunjel
- o jumătate rădăcină țelină
- 2 roșii
- 2 linguri untdelemn
- 2 pahare borș de casă
- 2 foi de dafin
- sare
- piper negru boabe
- 1 fir leuștean
- pătrunjel tocat
- mămăligă
- ardei iuți

SO DE VAXT LEL-TUQE

jekh éaso aj 30 minutură

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 6 taxtaja pherde pajeça
- 500 g mas balesqo
- 1 taxtaj pherdo fäsuj
- 2 roja buljòno
- 4 picôză
- 1 purum
- 1 morkoj
- Jekh epas darrin pătrunzelosqi
- jekh epas celinaqi darrin
- 2 gogoş lole/porădică
- 2 roja uloj
- 2 taxtaja pherde khereso borso
- 2 dafinosqe patrina
- lon
- kale piperosqe kukă
- firo leuštăno
- pătrunzelo tokime
- xăvic
- icala ucıme
- cimbro

CUM FACI

Dacă vrei să mănânci un borș de fasole ca la mama acasă, la rromi îl găsești, zumi făsuiaki cum spunem noi în limba rromani! Alege fasolea cu mare grijă, să nu aibă nici urmă de pietricică, spal-o în trei ape să fie curată și albă ca laptele și pune-o la muiat cam 2-3 ceasuri. Ca să ai răbdare să se moaie bine fasolea, între timp fă-ți câteva treburi importante prin casă, apoi vino înapoi în bucătărie. Taie mărunț, dar nu chiar să nu se simtă, ca să știi ce mănânci, morcovul, rădăcina de pătrunjel și ceapa și prăjește-le în untdelemn. Cartofii taie-i felii nici prea mari, nici prea mici. Taie carnea în bucăți cam de-o porție de mari, pun-o în ceaun și las-o să fiarbă până se devine moale de s-o poți rupe cu lingura fără să mai fie nevoie s-o tai cu cuțitul. Curăță roșiile de coajă și taie-le bucățele. Fasolea fierbe-o în alt ceaun, mai mare, ca să ajungă la toată lumea, nu numai familiei și oaspeților, ci și celor care trec pe la casa noastră fără să știm și pe care, de cum îi vedem, îi poftim la masă cu noi, c-așa este la noi bine și frumos. Pune repede pasta de roșii la fiert și, deoparte, pune și borșul la fiert, c-acum vin oamenii la noi! În pasta de roșii clocotind pune cartofii tăiați felii, morcovul, rădăcina de pătrunjel și ceapa prăjite și bucățile de roșii și fierbe-le cam un sfert de ceas la foc mic. Cam cu 5-7 minute înainte să fie gata, adaugă fasolea, sare și piper – după cum îți place, un fir de leuștean, borșul fiert, pătrunjelul tocat și două foi de dafin. Borșul de fasole trebuie să fie mai mult gros decât subțire, așa, ca o mâncare serioasă, nu ca o zeamă lungă! Ita, au și sosit copiii la masă! Gata masa! Pune-le borșul în străchini de lut și presară-le deasupra pătrunjel proaspăt tăiat cât de mult le place, că-i face gustul așa de bun, încât sigur nu va unul care să nu mai ceară încă o strachină. Și la borșul ăsta de fasole merge mămăligă, dar știi deja cum s-o faci, de la mâncarea de mai înainte, așa că nu-ți mai spun și-aici! Și nu uita de ardeii cei iuți ca focul, că merg grozav de bine la borșul de fasole!

SAR KERES

Kana kames te xas jekh bôrso făsujesqo, sar khere tirre dejaθe, arakhes-les e rromenθe: *zumi făsujesqi*, sar phenas ame, anθ-i rromani čhib.

Dikh, alosar mišt-mišto o făsuj!, te na ašel nić đira barorăsqi! Xalav-les anθ-e trin paja, k'as te avel uzo aj parno sar o thud aj tholes pajesθe te kovlöl sar 2-3 časură. Să kadawa vaxt, k'as te mudares tirro vaxt, aj te na xasares tirri biral, maj ker-tuqe po isi anθ-o kher, aj, pala, av parpale anθ-i kiravlin. Chin xurdes (tha na pră but xurdo, k'as te na akăres so xas!): o morkoj, i pătrunželosqi darin, i purum, aj prăžisar-len anθ-e ulojosθe. E pićöză xălčisar-len e čhurăça nić pră thules, nić pră sanes. Čhin o mas anθ-e bare katora kabor jekh porčia, tho-les anθ-o čăðno aj mekh-les te kiröl ži kana aresel te avel kovlo ta d'astis te čhines-les la čhurăça. Užar il porădićă aj čhin-len anθe kotorănθe cikne. Il făsujes kirav-les anθ-e aver čăðno maj baro, k'as te aresel savorrenqe, na numa e manušenqe e familijaqe, tha vi amare mexendarenqe (h, *oaspeți*), save nakhen amarre kheresθar bi te žanas, tha saven, sar dikhas-len, akharas-len e amarre meselăθe, ke kadă kerel-pes amenθe e rromenθe k'as te avel mišto aj šukar.

Tho sigo o buljono te kiröl aj, anθ-e aver čharo, tho vi o bôrso te kiröl, ke nić žănes kon avel amenθe! Kana o buljono del vrăs, tho il pićöză, o morkoj, i pătrunželosqi darin, i prăžime purum aj e porădićenqe katora; să kadawa xamipen tho-les te kiröl cikne jagaθe, sar jekh sfërto čăsosqo; anglal fo 5-7 minuturença, te avel gata; tho o făsuj, lon aj pipero – pala sar čalel-tuθ –, jekh firo leuštăno, o kiravdo bôrso, o tokime pătrunželo aj duj dafinosqe patrina

O bôrso făsujesqo perel-pes te avel maj but thulo, dă sar sano kadă k'as te mjal xamos na lungi zumi!

Ita ke avile-θar vi-il čhavorre! Gata i meseli! Tho-lenqe o bôrso anθ-e străkinenθe phuvăke, čhu-lenqe opral, so dë but čalel-len niște pătrunželo čhindo, ke kerel o gunž kadă laćho, ke saći, jekh nić aćhela te na maj mangel jekh strakina! Aj, kadalesθe bôrso, te žănes ke perel laći jekh xăvic! Tha , akana, žănes sar te keres-la, ke sikadem-tuθ e niksăθe maj anglal; kadă ke nić maj phenav-tuqe vipares laθe, vi khaθe. Aj na bistre e ucalenθar icale sar i jag, ke peren mišto e bôrsoθe e făsujesqo!

Mâncarea de varză acră cu carne O şukle şaxăsqo xamos e masăça

ÎN JURUL FOCULUI
TRUJAL E JAGAŢE



CÂT TIMP ÎȚI IA

1 oră și 30 de minute

CE-ȚI TREBUIE

- 600 g carne porc afumată
- 600 g varză murată
- 150 ml pastă de roșii
- o jumătate linguriță boia dulce
- sare, piper
- 2 linguri untură
- 300 g mălai
- ardei iuți

CUM FACI

Noi îi spunem felului acestuia de mâncare, în limba rromani, şukli şah ai mas – este cel mai cunoscut și unul dintre cele mai vechi din gastronomia rromă tradițională. Rromii noștri obișnuiau, încă din vremurile nomade, să afume carnea de porc și să pună varza la murat pentru a le păstra mai multă vreme. Varza murată cu carne de porc nu este deloc greu de făcut și iese o bunătate de mâncare de se ling pe degete și rromii, și gajeii. Mai înainte de orice altceva, să ascuți bine toporul și cuțitul pe-o piatră tare, păstrată tocmai pentru această treabă, fiindcă ai nevoie și de

SO DE VAXT LEL-TUQE

jekh éaso aj 30 minutura

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 600 g mas balesqo thuvărdo
- 600 g şax murime
- 150 ml buliòno
- jekh epas rojorri
- bujawa icalesqi
- lon, pipèro
- 2 roja cikân
- 300 g melă
- icale
- cimbro
- ardei iuți

SAR KERES

Ame phenas kadale éhandosqe xamasqo, anθ-i rromani éhib, *şuklo şax aj mas*. Si jekh anθar e maj prinzarde aj mai purane éhanda xamasqe, anθar i ácharutni kiravlin rromaí. Amarre rroma sas sikavde, θar e gumane vaxta te thon o mas balesqo e thuvesθe aj te thon o şax te şuklöl, k'ás te inkern-len but vaxt. O şuklo şax masăça balesqo na sî phares kerimasqo aj inklel jekh xamos ta éarân-pen p-il naja, or kon avena te keren-les: rroma vaj gaze. Maj anglal savorrenθar si te skucos p-o jekh zuralo bar o toveric, k'ás te d'ástis te éhines il kokala, aj i éhuri, k'ás te d'ástis te éhines laça o

topor, ca să tai oasele, și de cuțit, ca să tai carnea.

Taie carnea, cu os cu tot, în bucăți mai mici, în așa fel încât o bucată să ajungă unui om când mănâncă o dată. Bucățile de carne trebuie să fie cu os cu tot, ca să-i dea gust și să mai aibă, pe ici, pe colo, și câte-o bucată de șorici dintr-ăla moale, așa cum este când tocmai ai tăiat porcul. Prăjește bucățile de carne în untura topită, la foc repede, până se rumenesc ușor și-și schimbă culoarea într-un maroniu de frunze uscate, din acelea care foșnesc toamna târziu pe drum, sub copitele cailor. Taie varza mai mare sau mai mică, după cum îți place mai mult s-o vezi în ceaun, arunc-o peste carne și călești-o cam 10 minute, amestecând mai tot timpul ca să nu se prindă. Acum este vremea să presari piper negru măcinat, puțină boia dulce și sare. Pune apă și pastă de roșii, amestecate, peste varză, atât cât s-o acopere. Ai grijă să amesteci bine! Acoperă ceaunul cu capacul și fierbe varza cu carne cam o jumătate de ceas. Clocotește niște apă în alt ceaun. Din când în când umblă la ceaunul cu varza și, dacă a scăzut prea tare apa, toarnă apă fierbinte din celălalt ceaun.

În vremea asta, pune de mămăligă: fierbe apa cu sare și, când dă în clocot, toarnă mălaiul în apă ca într-o ploaie de primăvară și fierbe bine de tot mămăliga, cam o jumătate de ceas, amestecând mai tot timpul ca să nu se facă cocoloașe (o să te cam doară mâna, dar așa se face ca să iasă bine!). Amestecă mămăliga cu o lingură de lemn, cioplită cu scoaba de rudarii noștri, apoi răstoarn-o pe un fund de lemn, dintr-acela lat și gros, cioplit tot de rudari. Mare lucru lingura și fundul de lemn, fiindcă rudarii noștri sunt cei mari meșteri în cioplit lemnul! Mâncarea este gata când mămăliga stă răsturnată pe fundul de lemn și luminează ca un boț de aur curat, iar varza și carnea sunt bine făcute și moi, de să le poată mânca și ai bătrâni, care nu prea mai au dinți în gură. Și la bunăta-tea asta de mâncare merg grozav de bine câțiva ardei iuți ca focul ce arde sub ceaun. Și uite-așa ai în strachină toate cele gusturile cele bune: acrișor de la varza murată, dulce-amar de la carnea de porc afumată și iute de la ardeii de foc.

mas. Kana chines o mas, chin-les te avel-les vi o kokalo! Chin-les anthe- kotoranthe maj cikne, tha kada sar ke jekh kotor te bastal-lesqe jeke meselathe! E kotoren e masesqe si te avel-len vi kokola anthe- lenthe, kodolaθar ke o kokalo si kukowa kaj del o gunz! Mišto si te maj thos kothe aj o kothe p-o jekh kotor cambesqo maj kovlorro, kada sar si, kana taman chindan il bales. Prăzisar mišto e kitora e masasqe anthe- cikanesqe bilado, juto jagaθe, zi kana rumenin-pen xanci, kadikita kiki te pharoven penqo rang anthe- jekh maronio patrango suke, kodolenθar kaj fošnin anthe- zabado e angloivendesqo p-o drom tala i kopita il Grastesqi, chin o šax maj bares vaj maj ciknes, pala sar čalel-tuθ te dikhes-la anthe- ceaono, chude-les opral o mas aj, pala, kalisar-la sar fo 10 minutura, sa xamisarindoj-la, k'a s te na astarel-pes. Akana avilo o vaxt te šos opral xanci pipero kalo ikhardo, xanci gugli bojawa aj lon. Xamisari o buljono xanci pajeça aj, pala, chor-les opral o šax, kiki te te inklel opral pa lesqe! Dikh te xamisares mišto! Tho o talzero opral o čaono aj kirav o šax sar jekh epas časo! Kirav niște paj anthe- aver caono zi kana del vrăs! Kana aj kana, phir anthe- čaono il šaxaça aj, kana xancilo pra but o paj, čhu pai tato anθar o kolaver čaono!

P-o kadawa vaxt, tho xavico: kirav o paj loneça, aj kana del vrăs, čhu i meli anthe- o paj, sar avelas ke del brišind melaçã, aj kirav mišto-mišto i xavic, sar jekh epas časo, sa xamisarindoj-la, k'as-te na kerel kokolwaše! (kam te dukhal-tuθ o vast, tha kada si mišto te keres, k'aste inklel i xavic lachi). Xamisar mišto i xavic jekhe rojaça kaštesqi, čöplime e skwabaça e amarre rudarenθar, ai, pala, de-la pa šeresqe pa jekh fundo kaštesqo, kukolesθar thulo ai buflo, čöplime sa rudarenθar. ...E, i bari buki si i kaštesqi roj aj o kaštesqo fundo!, kodolaθar ke amarre rudarã si e maj bare butrikane anthe- čöplimos e kaštesqo!

O xamos si gata kana i xavic bešel p-o kaštesko fundo aj dudarel sar jekh uzo boco sumnakajesqo aj kana o šax aj o mas si mišto kerde aj kovlorre, ta d'astin te xal-len vi il phure so nič pra si-len danda!

Aj, ita kada, si-tuθ anthe- i strakina/ anthe- čharro să il lache gunza: šuklorro e šaxastar murime, gulo-kerkišorro e masasθar e balesqo thuvardo, aj ucalo, e jagalenθar icale.

Mâncarea de ștevie
O lapatosqo xamos

VERDE-N STRACHINĂ
ZÈLENO AND-O ĆARO



CHEF RAFAEL

VALENTIN MUNTEANU – ROMANO

CÂT TIMP ÎȚI IA

1 oră

CE-ȚI TREBUIE

- 2 legături ștevie uscată
- 2 cepe medii
- 150 g pastă de roșii
- 5 linguri făină
- sare
- piper
- untdelemn

SO DE VAXT LEL-TUQE

jekh ćaso

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 2 phandá lapatosqe (števījaqe)
- 2 maškarutne puruma
- 150 g buljono
- 5 roja aro
- lon
- pipèro
- uloj

CUM FACI

Iarna-i lungă și grea și n-ai de unde să faci rost de verdețuri, dar tare-ai mânca ceva bun și ușor, așa, mai fără carne! Nimic nu-i mai bun ca lapato sau mâncarea de ștevie, mai ales că am avut grijă, astă primăvară, să adunăm ștevie, s-o împletim și s-o agățăm la uscat la grindă! Ia vreo două legături de ștevie uscată din cele mai mari și ține-o în apă vreo oră ca să învie, să fie iarăși frunză, nu uscăciune!

Pune apă la fiert într-o oală mare și, când clocotește, opărește ștevia. Ai grijă, scoate-o repede din oală, n-o lăsa să se moaie de tot, că nu mai alegi nimic din ea. Taie ștevia feliuțe, dar vezi să nu te opărești, așa că las-o puțin să se mai răcorească înainte s-o tai. Toacă bine două cepe mărișoare și pune-le la călit în untdelemn. Când cepele s-au rumenit puțin, pune peste ele, la călit, ștevia tăiată fâșii. Amestecă ștevia cu ceapa și lasă-le la călit cam atâta vreme cât se pornește calul cu căruța peste punte. Încearcă ștevia să vezi dacă este făcută. Amestecă pasta de roșii și făina cu puțină apă caldă și pune-le peste ștevie. Sare și piper pune cât vrei, dar ai grijă: dacă verși piper pe jos, e semn de ceartă, așa că pune repede sare deasupra ca să se înmoaie cearta.

Lasă mâncarea la fiert până se leagă făina și se-ngroașă sosul cam atât cât argintul topit pentru lipit cercei. Bună-i mâncarea de ștevie, parcă te curăță pe dinăuntru și te simți mai ușor în mijlocul iernii în care mănânci mai mult carne prăjită! Și ce bine c-ai pus ștevie împletită la uscat pentru iarnă!



SAR KERES

O ivend si lûngo aj pharo aj na-i tuθ kaθar te keres ròsto zelenimatenθar! Tha but mangel tirro ilo te xas isi te avel lacho aj te na perel-tuqe phares; kadaja avelas ke te xas isi maj bimasasqo. Khané na-i te avel maj lacho, ke sar o lapato vaj o števojaqo hamos, murväjat (**h.** *în special*) ke: o jekhto milaj so nakhlo, sas-amen anθ-o sêro te kidas lapato, te keras-les phanda aj te thovas-les opre la grindaθe te šuköl.

Akana, le-tuqe othar fo duj phanda lapatosqe šuko, anθar e maj bare, aj inkerlen anθ-e pajesθe, sar jekh căso, k'as te avelpesqe aj te sikavel sar patrin, na šukimos!

Tho o paj te kirol anθ-e jekh bari piri aj, kana del vrăs, čhu o lapato k'as te opărilpes. Inker gogî: ñkalav sigo o lapato, othar, ke, pale, nič maj alosares khaçi anθar lesθe! Chin o lapato anθ-e cîkne xălćjuce, tha dikh te na opăris-tuθ, kadă ke maj mekhla xanci, te maj šudröl, anglal te čhines-la!

Tokisar mišto duj purima aj tho-len te kălisaren-pen anθ-e ulojesθe. Kana i purum rumenisardăs-pes xanci, tho oprăl, k'as te kălil-pes vi vov, o lapato čhindo xălci/ fišii. Xămisar o lapato e purumaça aj mekh-len kălimasθe kam kiki pornil-pes o grast e vurdoneça oprăl i phurt. Zumav o lapto aj dikh kana si kerdo. Xamisar o buljono aj o aro hanci pajeça tato aj tho-len oprăl o lapato. Lon aj pipero tho kiki kames, tha dikh ke: kana čhordes o pipero, telal, kadaja avelpes ke si te xas-tuθ khanikaça, kadă ke na maj astar: čhu sigo lon opră pa lesθe, k'as te kovlöl i gîlcăva!

Mekh o xamos te kirol zi kana phandel-pes o arro ta thulöl o sòso aj sikavel sar o kham sar o bilavdo rupun k'as te lipis leça zлага.

Lacho si o xamos lapatosqo, fal-tuθ ke użarel-tuθ anθrăl aj ni maj akărestuθ pharo, anθ-o maşkar e ivendesqo, kana xas maj but mas prăżime. Ita so mišto si ke kidăntuqe lapato, phanglăn-les aj thodăn-tu-qo-les šukimasθe te avel-tuθ p-o vaxt e ivendesqo pharo.

Muşchiul de porc în sos
O balesqo pešo e sososøe

BUCURIA FAMILIEI ÎNAINTEA CORTULUI
O FAMILĂQO LOŞALIPEN ANGLAL I CAXRA



VALENTIN MUNTEANU – ROMANO CHEF PENTRU FAMILIE

CÂT TIMP ÎŢI IA

1 oră şi 30 de minute

CE-ŢI TREBUIE

- 1 kg muşchi de porc afumat
- 250 g ceapă roşie
- 250 g ardei dulce roşu
- 250 ml suc de roşii
- sare
- 1 ardei iute roşu
- untdelemn
- cimbru
- oregano
- coriandru boabe
- pătrunjel tocat

SO DE VAXT LEL-TUQE

jekh éaso aj 30 minutură

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 1 kg thuvalo peş/ muşkö balesqo
- 250 g loli purum
- 250 g lolo icalo guglo
- 250 ml buljono
- lon
- 1 ucalo icalo lolo
- uloj
- éimbro
- oregano
- kukă korăndrosqe
- tokime pătrunželo

CUM FACI

Mai bine nu se poate decât să ai în jurul mesei toată familia, cu ai bătrâni, părinți, nepoți, cumetri și să te bucuri împreună cu ei de o mâncare bună, făcută după învățătura de demult, așa cum este și aceasta: kovliardo balano mas! Înainte să te-apuci de treabă, adună dinaintea ta, pe talgerul de aramă încrustat cu păuni și flori de mierea ursului, câteva legume de culoarea focului – ceapă roșie și ardei roșu: și din cel dulce, și din cel iute.

Toacă mărunț de tot cam o jumătate din ceapă și o jumătate din ardei și dă-le la călit în untdelemn, la foc moale. Amestecă ușurel cu lingura de lemn, aceea rudărească, de-ți povesteam de ea mai-nainte, apoi pune sucule de roșii, boabele de coriandru și mai lasă tigaia pe foc vreo 5 minute să se pătrundă bine sucule de roșii cu ceapa și ardeiul. După asta dă sosul la umbră să se răcească, dar ai grijă să pui un copil să-l păzească să nu se bage vreo mână la el. Nu cumva să stai și tu la umbră, că nu este încă timp de odihnă, fiindcă abia ai pornit să faci de mâncare, iar copiii și nepoții bat deja cu lingurile în străchini de foame ce le este! Taie rondelele ceapa și ardeiul care ți-au rămas. Taie și mușchiul de porc afumat, așa, felii mai groase, cam cât două degete una. Ia un vas mai mărișor și pune, pe fundul vasului, un rând de ceapă, câteva linguri din sosul pe care l-ai făcut înainte, feliile de mușchi, ardeiul, presară cimbru, oregano și tot așa, în straturi, până se termină mușchiul. Dă la cuptor cam un ceas, la foc domol și este gata.

Scoate vasul din cuptor și presară pătrunjelul tocat pe deasupra. Dar ai grijă: nu chema încă lumea la masă, fiindcă trebuie să lași friptura să se odihnească o jumătate de ceas ca să capete gustul care te face să nu-l uiți și să-i înveți și pe cei tineri să gătească mâncarea asta ruptă din rai. Secretele, la mâncarea asta, sunt mirodeniile și răbdarea!

SAR KERES

Mai mișto, nică ke d'aștil-pes!, ke sar ke te avel-tuθ trujal i meseli să tirră familija – il phure, il dada, il nepotură, p-o jekhvar vi il kirive – aj te loșares-tuθ lença jekhe xamosθar lacho, kerdo pala o sikavipen d'anglal, kadă sar si vi kadawa: *kovlārdo balano mas!*

Anglal te astares-tuθ bukăθar, kide anglal tuθe p-o xarkumaqo talzero înkrustome paujença aj lulgânça “ i abgin e ričesqi” kikiva legumură rangosqe sar i jag: loli purum, lolo icalo., vi kokolesθar gulo, vi kukolesθar ucalno. Chin numa xurdes sar jekh epas purum aj sar jekh epas icalo aj tho-len te kălin-pen ulojosθe, jagaθe kovli. Xamisar poxales e rojaça kaštesqi, kukoja rudărikani, ta phendem-tuqe maj anglal laθar, aj, pala, tho o buljono aj il kukă e kolăndrosqe; maj mekh i tigaja p-i jag sar vo 5 minutură , k'as te čhöl-pes anθre, mișto, o buljono, i purum aj o icalo. Pala kadaja, de o soso uchalăθe, k'as te šudröl, tha te avel-tuθ anθ-o šero te thos jekh čavorro te arakhelles, te na del fo jekh bili il nkăça anθ-e lesθe. Te na, kumva, te beșes vi tu uchalăθe, ke na si tuθ vaxt te čirdes kô gî, kodolaθar ke zise thodăn-tuθ te keres xamos, aj: il čavorre aj il tikne nepotură maladine te gilaban aj te maren e rojanca anθ-il străkini, kadikiθar bokh so si-lenqe!! Tho-tuθ aj chin i purum aj ker-la numa trujšwoarre aj sa kadă vi o icalo so acilăs-tuθ. Chin o thuvalo peš (**h. mușhi**) e balesqo anθ-e xălčenθe thule kabor duj naja, jekh. Le jekh tučô maj baro (piri vaj tigaja) aj malav θar telal te thos anθ-e lesθe: jekh rig purum, kikiva roja soso so kerdăn-les maj anglal, xălči pešosqe, icalo aj oprăl čhude cimbro, oregano; ker maj but riga kadalenθar zi kana nică maj ačhel mas. Tho o tučô anθ-o bov aj mekh-les othe, jagaθe kovli, sar jekh căso. Înkalav o čharro anθar o bov aj čhude oprăl o tokime pătrunželo. Tha, av-tuθ anθ-o šero: Na akhar khanikas la meselăθe!, kodolaθar ke si te mekhes o tojarime mas sar jekh epas căso, k'as te lel pesqe gunž, o kodowa gunž savo na-i bistărimasqo. Vi maj but: te sikaves vi e ternen te keren kadawa devlikano xamos phaglo anθar o răjo. O skepsis kadale xamasqo bešel anθ-e: il sunga aj anθ-o biral.

Mușchiul rromano O rromano pešo

ÎN CĂPĂSTRUL CALULUI
E GRASTESQE SALIVARESQE



CÂT TIMP ÎȚI IA

5 zile

CE-ȚI TREBUIE

- 1 kg cotlet de porc
- 1 kg ceafă de porc
- 2 l lapte dulce
- 50 g sare
- piper roșu
- cimbru
- ienibahar
- coriandru
- foi de dafin
- boia iute și dulce
- rozmarin
- 2 căpățâni de usturoi
- 2 cepe

CUM FACI

Mușchiul rromano sau mas phanglo doriașă, cum se spune în limba rromani, este treabă grea și lucru mare și numai ai mai bătrâni îi mai știu secretul. Cum stam eu așa, pe-o buturugă, pe malul râului scăpat din chingile stâncii și mă pregăteam să pun ceaiul pe foc, m-am gândit să-ți spun povestea mușchiului rromano. Înainte de orice, îți trebuie multă răbdare, fiindcă această bunătate este gata abia după câteva zile de așteptare.

Întâia și-ntâia dată alege, cu mare grijă, un cotlet și o ceafă de porc dintre cele mai frumoase. Curăță și toacă mărunț usturoiul și ceapa. Toarnă laptele într-un vas larg și

SO DE VAXT LEL-TUQE

5 gësa

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 1 kg balesqo kotlêto
- 1 kg căfa balesqi
- 2 l gulo thud
- 50 g lon
- Lolo pipèro
- cimbro
- Jenibahar
- korăndro
- patrina dafinosqe
- ucali aj gugli bujawa
- rozmarino
- 2sîrăke kăpăcîni/gotha
- 2 puruma

SAR KERES

O rromano peș/ muškô vaj *mas phanglo dorăça*, sar phenel-pes anθ-i rromani čhib, si bari aj phari buki! aj numa kukola il phure maj zănen lesqo răxspo (**h. taină**)!

Aśunen kîta: Sar beśawas me p-i jekh buturuga, p-o malo il pajesqo, zîse xastrado anθar il petă (**h. chingi**) e stîнкаqe aj tojarăwas-man te thovav o căuno p-i jag, avilăs-manqe anθ-o šero te phenav-tumenqe i paramisi e rromane pešosqo/ muškôsqo.

Inker i išta kîta: Anglalsavorrenθar si te mothwav-tuqe ke perel-pes te avel-tuθ but biral, kodolaθar ke kadawa lačhipen si-lo tejar (**h. gata**), zîse pala kikiva gësa aštărimasqo.

amestecă în lapte sarea și mirodeniile (piper roșu, cimbru, ienibahar, coriandru, foi de dafin, boia iute și dulce – după gust și rozmarin). Pune cotletul și ceafa de porc în baițul de lapte și mirodenii, în așa fel încât laptele să acopere de tot carnea și lasă-le 3 zile la umbră, într-un loc răcoros. Când s-au terminat de marinat scoate bucățile de carne, scutură-le bine și așează-le pe frunze de brusture. Taie cotletul și ceafa în lung, pe calea fibrei, unește câte bucată de cotlet cu una de ceafă și leagă-le strâns cu sfoară. Ia seama bine ce sfoară alegi: să fie groasă, tare și umblată, adică din ghemul ei să mai fi fost de folos și altă bucată de sfoară, fiindcă numai așa o să iasă mușchiul rromano cum trebuie și o să-ți poarte noroc la masă. Atârnă mușchiul la zvântat 3-4 ceasuri, la vânt și răcoare, apoi dă-l la fum tot cam pe-atât. Ai răbdare cu carnea și mai las-o vreo 2 ceasuri să doarmă atârnată de sfori în locul unde-a stat la fum. Pune apa la fiert în ceaun. Leagă apoi sforile cu mușchi de căpăstrul celui mai puternic și mai curat armăsar (să fie fără pată și fără beteșug), leagă căpăstrul de buza ceaunului plin cu apă clocotind, în așa fel încât carnea să stea cu totul în apă, dar să nu atingă fundul ceaunului.

Lasă mușchiul să fiarbă cam un ceas, apoi scoate-l, freacă-l cu mirodeniile rămase de la baiț și atârnă-l la umbra unui copac cu frunza bogată să-l bată vântul ca să-i dea tărie de fibră și putere de păstrare. Abia a doua zi poți chema să-l guste pe cel mai bătrân din neam și pe cel mai tânăr băiat care merge pe picioare ca să le poarte noroc tuturor celor care vom mai mânca din el. Dacă n-ar fi familia mare și mușchiul rromano o nebunie, ar ține și un an!



Maj anglal aj maj anglal, alosar bare jakhança, jekh kotlêto balesqo aj jekh căfa balesqi anθar e maj úkar. Úzar aj tokisar xurdes i síri aj i purum. Čhor o thud anθ jekh buflo čharro (h.vas de bucătărie) aj xămisar, anθ-o thud, o lon aj il sunga (lolo pipèro, címbro, ienibaxar, korăndro, patrina dafinosqe, ucalni bujawa vaj guli – pala sar čalel-tuθ – aj rozmarino). Tho o kotlêto aj i căfa anθ-o bajco kerdo anθar thudesθe aj sunga, anθ-e kadă čhand sar ke o thud te inklel oprăl o mas; mekh-len trin gësa učalinaθe, kana agorisardi-lo o marinimos, înkalav să il kotora masesqe, skuturisar-len aj tho-len mišto pe brusturosqe patrina. Čhin o kotlêto aj i căfa pă lengo lungimos (za e čhurăça pala lenqi fibra/ lenqo thav), tho anθ-iekh tan keh kotor kotletosqo avreça čăfaço, aj phandelen sfwaraça, Dikh so sfwara alosares: te avel thuli aj zurali, tha vi te avel phirdi laθe, adikă, anθar laço gëmo te mai sas lino, aver jekhvar, vo'kh kotor sfwaraço, kodolaθar ke numa kadă inklel o rromano muškô lačo aj te anel-tuqe baxt kana xas-les! Atîrnisar mišto o muškô kaj si varval aj údrimos, k'as te zvîntol-pes fo 3-4 čăsură, aj pala, sa kadikita vaxt, de-les thuvesθe. Si te avel-tu biral e masăça!, kadă ke maj mekh-les sar fo 2 căsură te sovel atîrnime e sfwaraθar anθ-o than kaj bešlo thuvesθe. Tho paj te kirol anθ-jekh čaono. Pala, phande il sfwre e muškôsqe e kăpăstrosθar e maj zuralo aj e majužo armăsari; kana phenes užo jekhe armăsaresθe, phenes te n-avel-les pàta vaj betesugo. Phande o kăpăstro e ustesθar e čăonosqo savo si pherdo pajęa dino vrăs. Anθ-e kadawa, čăono o mas si te bešel să anθ-o paj, tha te te na del dab o fûndo e čăonosqo! Mekh o muško te kirol sar jekh časo, pala, înkalav-les, mor-les e sungança so ačhile anθ-o bajco aj umblav-les e učalăθe jekhe rukhesqi; o rukh si te avel pherdo patrina, ke, kana marela-les i barval te zurărel i fibra e muškôsqi aj te del-les zor te inkerel maj but vaxt. Taman o dujto gës d'ástis te akhares jekhe phures, o maj phuro anθar să o nămo, aj jekh terno, o maj terno anθar savorre terne: jekh tikno čhavorro so zal pă pîndrenθe. Kadaja kerel-pes te avel-len baxt savorren so xana anθar lesθe.

...Te na avelas i familîja bari, vi o rromano muškô: dilimos baro: inkerelas vi jekh berś!

Berbecuțul la proțap O bakrorro e kilosœ

OSIA CĂRUȚEI
O VURDONESQO JAĆHO KOKALO



CÂT TIMP ÎȚI IA

3 zile

CE-ȚI TREBUIE

- 1 berbecuț
- 500 ml untdelemn
- 5 căpățâni de usturoi
- cimbru
- oregano
- măghiran
- nucșoară
- boia de ardei iute
- boia de ardei dulce
- piper negru boabe
- vin roșu sec
- sare grunjoasă
- busuioc

CUM FACI

Berbecuț la proțap sau bakrorro kileste nu faci oricând, ci la sărbători mari, mai ales de Paștele spoitorilor sau Hădârlezi și se menește pentru sănătatea familiei sau pentru însănătoșirea unui om din neam care este bolnav. Prima și prima dată se merge în satul

SO DE VAXT LEL-TUQE

3 gës

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 1 bakhrorro
- 500 ml uloj
- 5 căpățâni sîrăqe
- ćimbro
- oregano
- măghirano
- nukšwara
- bujawa ucalenqe icale
- bujawa guglenqe icale
- kukă kale pipe-rosqe
- Loli mol sek/šukli
- Grunžoso lon
- busujoko

SAR KERES

O bakrorro procaposœ vaj bakrorro kileste nić keres varekana, maj but gësenœ bare, murvajtnes, e Patragăœ e spojtorenqi, o Xidîrlezi; kadawa xamos avel sar jekh žertfa kerdî vaş o sastimos e pârivărăqo/ familîjaqo vaj o sastâripen jekhe manușesqo – nămo.

rudarilor și se cumpără o covată din lemn, destul de mare ca să încapă berbecuțul întreg în ea. Vezi că, dacă te tocmești cum trebuie cu rudarii, lasă din preț și n-o să-ți pară rău! Din satul de după deal, de la fierari, ia și-o “osie de căruță”, adică un proțap din fier cam de lungimea osiei, bine făcut și cu înțepătura zdravănă ca să țină cu putere berbecuțul. Și rudarii pot să-ți facă proțapul, dar din lemn de fag, așa că poți să ți-l cumperi pe care-l vrei. Alege un berbecuț fără nici un fel de betșug și cu lână fără pată. Tocmește lăutari, adu-i să-i cânte și dă-i berbecuțului să bea vin ca să se-nvesească și să vină singur la tăiere, fiindcă așa trebuie să fie la jertfa pentru Dumnezeu.

Când îl taie, adu un vas nou să-i curgă sângele în el ca să nu cadă picătură de sânge pe pământ să nu se spurce. Spală berbecuțul în apele unui râu repede și curăță-l bine. Pune vinul, untdelemnul, usturoiul și mirodeniile în covată și berbecuțul în baie. Ține-l acolo 2 zile, dar, din când în când, mai întoarce-l ca să se pătrundă. A treia zi sapă o groapă cam de-o jumătate de metru adâncime și lungă cât să ajungă pentru proțap. Adună lemne de fag și aprinde foc mare în groapă ca să se facă jar mult, cât îi trebuie berbecuțului să se facă bine. Scoate berbecuțul din covată, crestează-i carnea și pune în creșături usturoi și mirodenii din baie, apoi freacă-l cu sare grunjoasă.

Aprinde lumânări la capul berbecuțului, ca de jertfă, pune-i în gură un fir de busuioc, spune-i la ureche descântecul cu menirea, apoi leagă-l de proțap. Întoarce-l încetișor și, din când în când, mai unge-l cu baiful din covată. Berbecuțul este gata cam în 10 ceasuri. Câtă vreme se frige berbecuțul, spune rugăciuni cu menirea ce i s-a dat. Ca să-și împlinească menirea, berbecuțul la proțap se dă în întregime de pomană. Familia noastră o să mănânce de la altă familie care, la rândul ei, dă de pomană.

Maj anglal zăl-pes anθ-o gav e rudarenqo, aj kinel-pes jekh kovata kaštesqi, kadă bari, te d’ástil te inkäpil anθ-e laθe jekh bakhrorro să. Dikh ke , kana tokmisares-tuθ mišto, e rudară mekhen-tuqe anθar il love, aj nić kam te fal-tuθ nasul! Anθar o gav tala i plajn, e saträrenθar, le vi jekh osija vurdunesqi, sar avel-pes, jekh procăpo sastresqo lūngo kabor i osija, mišto kerdo aj zdravăno pusavipnaça, k’as te inkerel zurales e bakhrorres. Vi il rudară d’šatin te keren-tuqe o procapo, tha von keren-les anθar fagosqo kašt; kadă ke d’ástis te kines e savesθar kames. Alosar jekh bakhrorro saves te na avel-les nijekh betșugo aj i pošom te n-avel pherdi khanćesθar, te na avel-la nijekh pàta! Tokmisar-tuqe lăutară, an-len te bašaven-tuqe aj de il bakhrorres te pël mol, k’as te lošarel-pes aj te avel korkorro čhindimasθe, kodolaθar ke kadă perel-pes te avel i žertfa anθar o Del.

Kana chinel-pes o bakhrorro an jekh nevo čharro, anθ-e kasθe te thapdel o rat, tha na p-i phuv, te na maxril-pes. Xalav e bakhrorres anθ e jekh paj so thabdel sigo aj uzar-les mišto. Tho i mol, o uloj, i sir aj il sunga anθ-i kovata aj il bakhrorres tho-les anθ-o bajco. Inker-les othe 2 gës, tha, kana aj kana, maj risar-les te astarel-les j jag mišto. O trinto gës xunav jekh xiv savă te avel-la o xoripen sar jekh epaš metrosqi aj lūngo te avle kiki te te thos anθ-e laθe o procapo. Kide kašt fagosqe aj ker anθ-i xiv jekh bari jag , k’as te kerel-pes but žaro – kiki si te aresel te kerel-pes o bakhrorro mišto rumenime. Inkälv e bakhrorres anθar i kovata, krestosar lesqo mas aj tho kaθar nakhläs i čhuri siri aj sunga anθar o bajco. Pala kadaja, mor-les loneça grunžoso. Astar momelă e šeresθe e bakhrorresqo, sar e žertfaθe, tho anθ-e lesqo muj jekh firo busujoko aj drabar-lesqe il kanesθe i **bhagī** (**h. soartă**), aj, pala, phandele e procaposθar. Poxales, poxales aj kana aj kana, maj makh-les bajcoça anθar i kovata. O bakhrorro si tejar kerdo sar anθ-e 10 časură.

Anθ-o vaxt so o bakhrorro kerel-pes la dogorrăθe e žarosqi, de cānga e Devlesθe aj phen i rugăcună e bhagăça so dās-la lesqe o Del. K’as te pherel-pes lesqi **bhagī** (**h. soartă**), o bakhrorro procaposθe del-pes să bhijk (**h. de pomană**). Amarri familija kam te xal avre pärivărăθar, savi vi woj del bhijk.

Găina pe jar cu ardei copti și cu turte sau mămăligă

MASĂ ÎNTRE FRAȚI

I khajni opral-i xoveli e pekë icalănça

XAMOS MAŠKAR-İL PHRALA

aj e pekë bokolănça



CÂT TIMP ÎȚI IA

3 ore

CE-ȚI TREBUIE

- 1 găină tânără
- sare
- piper verde
- măghiran
- șofran
- 5-6 căței de usturoi
- 500 g ardei gras roșu și verde
- 1 kg făină neagră
- 50 g drojdie proas-pătă
- 2 lingurițe de zahăr
- 500 ml apă caldută
- 1 linguriță de sare
- 2 căni de untde-lemn

CUM FACI

Cheamă-ți frații, cumnații, cumetrii și pe toți vecinii la masa asta, că o să ai toate bucatele de soi pe masă: și savoarea găinii fripte, și dulceața ardeiului copt, și pofta turtelor coapte – rromanes: terni khaini italianța ai bokolianța. Alege-o, dintre găinile crescute la roata căruței, pe cea mai tânără, mai sănătoasă și mai grasă, fără doar și poate curată, adică fără beteșug. Mergi la fierar și ia câteva țepușe de fier și o tablă mărișoară. Ți le dă fără să plătești, mai ales că este Paștele

SO DE VAXT LEL-TUQE

3 căsură

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 1 terni khaini
- lon
- zeleno pipèro
- măgirano
- 5-6 sîrăqe kăceja
- 500 g icale: zeleno aj lolo
- 1 kg aro binakhlo anθar i sîta
- 50 g cajko
- 2 rojorra zaxaroça
- 500 ml tatorro paj
- 1 rojorri lon
- 2 cuća ulojoca

SAR KERES

Kadale meselăθe akhar-tuqe tirre phralen, tirre devaren (**h.** *cumnați*), savorren tirre pașosă (**h.** *vecini*), k'as te xan jekh anθar e maj laçe xamatură, k'as te na aven anupskerde (**h.** *lipsiți*) e mazlăθar (**h.** *savoare*) jekhăqi peki khajni aj jekhesqop icalo peco, tha vi e kušalipnasθar te xan peke bokolă! Sar avel-pes rromanes, akhar-len te xan: *terni khajni icalenca aj bokolănca!*

Alosar e maj terni khajni anθar e khajnă barârde e rotaθe e vurdonesqi; te avel

blajinilor și dă și el de pomană și fiindcă știe că faci masă mare și-l chemi și pe el împreună cu familia lui. Freacă găina cu sare și cu mirodenii (piper verde, măghiran, șofran), tai-o în bucăți nici prea mici, nici prea mari, înfinge bucățile de carne pe tepușe și frige-le pe jar pe-o parte și pe alta. Ai grijă ca jarul să nu fie nici prea mare, că arde carnea, nici prea mic, c-o lasă crudă!

După ce-ai fript carnea, coace ardeii, tot pe jar, dar pune tabla luată de la fierari sub ei. Când sunt gata, curăță-i și toacă-i mărunț. La fel toacă și usturoiul. Amestecă bucățile de găină fripte cu tocătura de ardei copti și de usturoi. Stai așa, că nu-i gata! Minunăția asta merge cu turte din făină neagră, așa că trebuie să le faci și p-astea! Ia de la rudari o covată pentru aluat. Și ei ți-o vor da fără bani, ca și fierarul. Pune drojdia într-o cană cu apă caldă, cu o lingură de făină și cu cele două lingurițe cu zahăr, amestecă bine și o las-o să se dizolve și crească puțin. Pune o linguriță de sare în făină, amestec-o și fă-i un locaș la mijloc. În locaș pune drojdia crescută. Toarnă, puțin câte puțin, apa caldă și una dintre cările cu untdelemn. Frământă aluatul până nu se mai lipește de mâini, adică în jur de 20 de minute. Dacă mai este nevoie, mai poți să adaugi făină, apă sau untdelemn peste cât era la început. Când aluatul este gata, acoperă covata cu un ștergar și lasă-l la dospit cam un ceas. Când a crescut destul, rupe bucăți cam de mărimea copitei unui cal și modelează-le ca niște turtițe, pune-le pe fundul de lemn, acoperă-le cu ștergarul și lasă-le la dospit și pe ele.

Când sunt destul de crescute, coace-le pe tablă sau prăjește-le în ceaun, în cana de untdelemn rămasă, dar și o mămăligă este potrivită pentru această rețetă! Merg grozav de bine la mâncarea asta de găină cu ardei copti și usturoi. Abia acum este gata mâncarea și-ți poți chema frații, cumnații, cumetrii și pe toți vecinii la masa ta!

sastestevi aj maj pravardi; zanel-pes ke si te avel uži, sar avel-pes, te n-a avel-la betesugo. 3ă e sastrăresθe, le kikiva căpușe sastresqe aj jekh tinikăwa maj barōrri; del-len tuqe bi lovenqo, visajes (**h. în special**) ke si i patragi e mulenqi! Del vi wov **bhik** (**h. pomană**), kodolaθar ke zănel ke tu keres bari meseli aj kam te akhares-les vi les pesqe pārivārāça.

Mor mišto la khajnă loneča aj sunganča: zeleno pipero, măgirano, sofrano; chin-la anθe kotoranθe nič pră bare, nič pră cikne, čhu o mas anθ-il căpușe aj pekh-len p-o žaro, kana p-i jekh rig, kana p-i kolaver rig. Dikh sar ke o žaro te n-avel pră baro, ke thabărel o mas; tha nič te avel pră cikno, ke inklel o mas: ivand! Pala so peklăn o mas, sa p-o žaro, pekh vi il icale, tha numa te thos tala lenθe i tnikăwa kaj lăn-la e sastrăresθar. Kana si-len **tejar** (**h. gata**), uzar-len, tokisar-len xurdes; sa kadă tokisar vi i sir. Xămisar il katora masesqe khajnăqo e tokăturaça e icalenqi aj e tokăturāça e sirăqi.

Beș ke na-i tejar!: kadaja **čemtăkar** (**h. minunăție**) zal bokolănca kerde anθar arosθe bidino anθar i sița, kadă ke si te keres vi kadala. Le il rudarenθar jekh kovata; vi won kam te den-la tuqe bi lovenqe, sar o sastrări. Tho cajko anθ-e iekh kući pajesa tatorro, jekh rojorri aroča aj duj rojoră guglimača; xămisar mišto aj mekh te gulnărel-pes (**h. să se dizolve**) aj te barol xanci. Tho jekh rojorri loneča, xamisar-la aj ker-laqe anθ-o mașkar jekh thanorro; khaθe tho o cajko kaj vazdăspes. Tho hanci po hanci paj tatorro aj jekh kući uljoča. Găvarisar (**h. a frământa**) o alwato zi kana nič maj lel-pes pil vast, sar avel-pes fo 20 (biș) minutură. Kana maj mangel-pes, d'ăstis te maj tos aro, paj vaj uloj, oprăl so thodăn anglal. Kana o alwato si tejar, tho oprăl i kovata jekh dikhlo aj mekh o alwato te phukol sar jekh časo. Kana o alwato vazdilo došta, čhin les katora kabor i kopita e grasteqi, aj tiklujasar anθar lenθe niște bokolōrră; tho-len p-o jekh fūndo kaštesqo, tho opră pa lenθe jekh dikhlo aj mekh-len te phukon. Kana si došta phukle, prăžisar-len anθ-o căono, e uljoča so maj ačhilăs-tuθ anθ-e jekh kući: 3an but mišto kadale xamaça khajnăqo icalenca pekē aj siri! 3ise akana, si o xamos tejar aj d'ăstis te akhares tirre phralen, devaren, kireven aj sa tiren pašoēn, tirre meselăθe!

Tocana de berbecuț O bakhrorresqo échinårdo xamipen

Focul viu
I 3ivdi jag



VALENTIN MUNTEANU – ROMANO CHEF RAFFAEL

CÂT TIMP ÎȚI IA

1 oră și 30 minute

CE-ȚI TREBUIE

- 1 kg de pulpă de berbecuț
- 1 cană untdelemn
- 1 cană de vin alb demi-sec
- 2 cepe
- 2 morcovi
- 1 ardei roșu
- 1 căpățână de usturoi
- 200 g pastă de roșii
- 1 legătură de pătrunjel
- sare, piper
- mămăligă

SO DE VAXT LEL-TUQE

1 (jekh) časo aj 30 (trånda) minutură.

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 1 (jekh okawa): pulpă bakhrorresqi
- 1 (jekh) kući; uloj
- 1 (jekh) kući: mol parni epaş-guli
- 2 (duj) puruma
- 2 morkoja
- 1 lolo icalo
- 1 gotha sir
- 200 g buljono
- 1 phand pătrunze-losqi
- Lon, pipèro
- xàvic

CUM FACI

Cea mai gustoasă tocană de berbecuț cu legume – rromanes: *bakroro zelenimatența* – știu s-o gătească rromii noștri încă de pe vremea în care mergeau pe drumuri cu căruțele. Dar n-avem acum vreme de povești, le-om rosti mai târziu, când s-o amurgi. Haide-acum la treabă, că ne plâng copilașii de foame! Alege pulpa din spate a unui berbecuț gras și frumos, cu lâna fără pată și fără beteșuguri. Pulpa trebuie să fie mărișoară, ca să ajungă tuturor și să aibă ceva grăsime, pentru că tocana iese mai gustoasă dacă este carnea grasă.

Pune untdelemn în tuci și așează-l cu grijă pe pirostrie. Taie carnea bucăți și, când s-a încins untdelemnul, arunc-o în tuci. Dă cep la butoiul cu vin alb și toarnă cam o cană. Stropește carnea cu vin. Așteaptă să se rumenească frumos carnea, de să se facă de culoarea aramei vechi din care fac căldărarii noștri cazane de țuică, ibrice și tipsii și le vând gajeilor. Scoate carnea din tuci și pune la călit ceapa tocată mărunt, ardeiul roșu tăiat cubulețe și morcovul tăiat rondele. Amestecă domol, să nu se sfărâme legumele și când sunt bine călite, pune carnea înapoi în tuci, adaugă pasta de roșii și lasă să fiarbă până se face carnea fragedă ca urechiușele puiului de urs proaspăt venit pe lume. La sfârșit pune usturoiul, pătrunjelul, sarea și piperul.

De mămăligă nu-ți mai spun, că știi deja cum s-o faci, așa că mănâncă tocana cu mămăliguță caldă, de să se topească berbecuțul în gură și să te facă gusturile amestecate ale legumelor să le faci poftă și pirostriilor de sub ceaun, care parc-ar vrea să prindă viață și stea la masă cu tine.



SAR KERES

E maj gunzali bakhrorresqi tokana zelenimatența – rromanes: “*zelenimetența bakhrorro*” – e amarre rroma zănen te keren-la 0ar o vaxt kana zănas p-0l droma e vurdonența. Tha akana, na si-amen vaxt parmaisaripnasqo, kadaja keras-la maj zabad, kana rak0la.

Akana, ajde te thowas-amen buk0e, ke rroven amarre 0have bokha0ar:

Alosar jekh pala pulpa jekhe bakhrorresqi pravardo aj 0ukar, te na avel pherdo p-i po0om aj te na avel-les bete0ugo. I p0lpa perel-pes te avel bari, k’as te aresel savorrenqe aj te avel i0i pravardi, kodola0ar ke i tokana avel maj gunzali, kana si o mas prăvardo! Tho i pulpa an0-e tu00s0e aj tholes i0ta0a p0l piro0tre. 0hin o mas kotora aj, kana o uloj lăs te thabol, 0hude-les an0-o tu00. De 0epo 0l butojesqe molă0a parni aj 0hor sar jekh ku0i mol. Chude mol p-o mas aj a0ăr te rumenil-pes 0ukar, te kerel-pes sar i purani xarkum, an0a savi keren amarre kăldărara kazaă rakiosqe, ibri0ă aj tipsi aj bikinenlen e gazenqe. 0nkalav o mas an0ar o tu00 aj tho an0-e les0e, te kălil-pes, i purum tokime hurdes, o lolo icalo chindo kubulece aj morkoj 0hindo trujl0rre. Xămisar poxales, te na ikhăren-pen 0l săbză (**h. legume**), aj, kana si mito kălime, tho o mas parpale an0-o tu00, pala, tho buljono aj mekh te kirol, zi kana kerel-pes sar 0l kanorre e ri0hinorresqe akana bjando. K-o agor, tho i 00r, o pătrun0elo, o lon aj o pipero.

Vipares e xăvica0e ni0 maj phenav-tuqe, ke, akana, zănes te keres-la. Kada ke xa i tokana xăvica0a tati, te bilavel-pes o mas e bakhrorresqo an0-o k0 muj! Aj 0l xămime gunza e săbzănqe aresen te keren p0fta vi e piro0trenqe tala o 0ăono, save fal ke kamen vi won te xan, tu0a e meselă0e!

Tocănița cu de toate

LA UMBRA COVILTIRULUI

O činārdo xamipen pherdi savorrenča ANO-I UČHALIN E VURDONESQE ČHATLESQI



CÂT TIMP ÎȚI IA

1 oră și 30 minute

CE-ȚI TREBUIE

- 500 g carne de porc tocată
- 1 ceașcă untdelemn
- 2 frunze de dafin
- cimbru
- piper roșu, negru și verde
- 1 dovlecel
- 1 vânată
- 2 cepe medii
- 2 ardei grași
- 1 morcov
- 3 – 4 cartofi
- 1 conopidă medie
- 3 linguri de pastă de roșii
- 1 ardei iute
- sare
- 1 legătură de pătrunjel verde proaspăt

SO DE VAXT LEL-TUQE

1 (jekh) časo aj 30 (trănda) minutură

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 500 g mas balesqo tokime
- 1 čáška uloj
- 2 patrină dafinosqe
- čimbro
- pipèro lolo, kalo aj zeleno
- 1 dudumorro
- 1 pătlăzăwa
- 2 maškarutne puruma
- 2 pravarde icale
- 1 morkoj
- 3 – 4 picöză
- 1 maškarutno xuxuralo šax
- 3 roja buljono
- 1 ucalutno icalo lon
- 1 phand pătrunze-losqi prăspăto

CUM FACI

Tocănița asta era numai din legume, dar mi s-a părut că este păcat să rămână așa ușurică, așa că m-am gândit s-o fac *zalaga* („puțin” în limba rromani vorbită de ursari) mai greută, dar și mai bună și să-i zic *zelenimata ciniarde masesa* (legume cu carne tocată).

Înainte de toate, ia carnea de purcel și toacă-o cu bărdița. Toarnă untdelemnul în tuci și pune carnea tocată la rumenit. Înainte să fie gata carnea, pune legumele să se călească laolaltă. Ai mare grijă să tai legumele, fiecare, într-un anume fel și să le pui în tuci într-o anume ordine, nu la voia întâmplării. Mai întâi pune ceapa tăiată fideluță și morcovul dat prin răzătoare, le amesteci și le călești până se fac de culoarea aurului. Apoi adaugă la călit conopida desfăcută în buchețele, vânăta, dovlecelul și cartofii tăiați bucățele nici prea mari, nici prea mici și ardeiul tăiat feliuțe. Din când în când mai picură puțină apă ca să nu se prindă tocănița de fundul tuciului. După ce s-au călit legumele cam 7 minute, pune apă amestecată cu pasta de roșii atât cât să acopere carnea și legumele.

Pune mirodeniile și ardeiul iute și lasă la fiert tocănița cam o jumătate de ceas. Când este aproape gata, presară sare și pătrunjel tocat mărunt. Fă o mămliga mare cât roata căruței, ca s-ajungă pentru toată lumea și dă de mâncare tuturor celor care poposesc pe la noi!

SAR KERES

Kadaja tokänica sas numa săbzănqe, tha faläs-man ke si bezex te achel kadä sades keripnasqe, kadä ke thode-manqe anθ-o šero te kerav-la maj ulžavi (**h. a complicată**) jekh cîra, tha tha vi maj lačhorri, aj te phenav-laqe: *zelenimata aj chindo mas tokime săbzănça*

Anglal savorrenθar, le o mas bališorrosqo aj tokisar-les e tovericăça. Čor o uloj anθ-o tučö aj tho o tokime mas te rumenil-pes! Anglal te rumenil-pes o mas, tho il săbză te kălin-pen khetanes. Dikh te čhines il săbză, fiteš-savi pala jekh šart aj sa kadä te thos-len anθ-o tučö, aj na sar avel-tuqe! Mai angla tho i purum čhindi fideluca aj o morkoj dino p-i răzătoră, xămis-len aj kălis-len zi kana len i rang e sumnakajesqi. Pala, tho te kălil-pes: o xuxurălo šax – dîskerdo anθ-e gučenθe (**h. buchete**) – i plătăžawa, o dudumorro, il pičöžă (chinde anθe xălćenθe nič pră bare, nič pră cikne) aj o icalo čhindo xălčjuce. Kana aj kana mai pikurisar xancî paj, k’a te na astarel-pes i tokänica e fundosθar e tučösqo. Pala so kălisarde-pen il săbză (sar 7 minutură), tho paj xămime buljonoça kadikita kiki te bešel oprăl pa o mas aj il săbză. Tho il sunga aj o ucalo icalo; mekh i tokänica te kirol sar jekh epas čăso. Kana si paše kerdi, čhu lon aj pătrunželo xurdo tokime. Ker jekh bari xăvic kabor i rota e vurdonesqi, k’aš-te aresel savorrenqe, aj de-len te xan savorren so nakhen tirre kheresθar.



Plăcințele cu brânză sărată Ol mariklörre londe kiraleğa

COPITA CALULUI
I GRASTESQI KHUR



VALENTIN MUNTEANU – ROMANO CHEF RAFAEL

CÂT TIMP ÎȚI IA

2 ore

CE-ȚI TREBUIE

- 1 kg făină de secară
- 50 g drojdie proaspătă
- 2 lingurițe de zahăr
- 500 ml apă caldă
- 1 linguriță de sare
- 100 g unt topit
- 10 ouă
- 500 g brânză de burduf
- 150 g zahăr
- 1 cană de lapte
- 1 baton de vanilie
- coaja de la o lămâie

SO DE VAXT LEL-TUQE

2 căsură

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 1 kg rivesqo aro
- 50 g cajko prăspăto
- 2 rojorra guglimos/zaaro
- 500 ml paj tatorro
- 1 rojorri lon
- 100 g khil
- 10 anre
- 500 g kiral burdu-fosqo
- 150 g zăaro
- 1 kuçi thud
- 1 batòno/kotor: vanilijaqo
- Kwaža alămijaqi

CUM FACI

Ca să faci *mariklia londe kiralesa* trebuie să frământă aluat și, ca să frământă aluat, trebuie să mergi la rudari să cumperi o covată pentru frământat aluat.

Pune drojdia în mijlocul coveții cu puțină apă caldă, o lingură de făină și cele două lingurițe de zahăr, amestecă bine și las-o să se dizolve și să crească puțin. Cerne făina, amestec-o cu o linguriță de sare și pune-o peste drojdia crescută. Amestecă făina și drojdia. Topește untul pe foc. Pune, puțin câte puțin, peste făină, apa caldă și untul topit. Frământă aluatul până nu se mai lipește de mâini și face mici umflături, adică în jur de 30 de minute. Dacă mai este nevoie, mai poți să adaugi făină, apă sau unt topit peste cât era la început. Când aluatul este gata, acoperă covata cu un ștergar și lasă-l la dospit cam un ceas. În vremea asta nu sta s-aștepți, pregătește umplutura pentru plăcintele. Fierbe laptele cu batonul de vanilie pentru ca vanilia să-și lase toată aroma în lapte. Frământă brânza de burduf amestecată cu laptele fiert din care ai scos batonul de vanilie, cu 8 ouă, cu zahărul și cu coaja de lămâie. Când aluatul a crescut destul de mult, rupe câte-o bucată cam cât canaful roșu de pe fruntea calului, pus acolo ca să nu se deoache, întinde-o pe fundul de lemn, pune-i în mijloc o lingură de brânză, strânge aluatul moț deasupra brânzei, unge fiecare plăcintă cu ou, presar-o cu zahăr, înțep-o ici-colo cu acul de cusut ca să prindă aer și dă plăcintele la copt în cuptorul încins, în tava unsă cu unt și presărată cu făină.

Când le scoți din cuptor, plăcintele trebuie să fie fragede, dar consistente, de să te sature dintr-una singură și să mai ceri încă una numai de poftă! Păstrează mai multe plăcintele pentru copiii, fiindcă ei ne sunt cei mai dragi din lume și pentru ai bătrâni, fiindcă le dăm respect și numai Dumnezeu știe câtă vreme le este sortit să mai fie lângă noi ca să guste din plăcinte, așa că trebuie să ai grijă și de ei, ca de copii.

SAR KERES

Te keres mariklă londe kiraleca si te frămintis o alwato, aj, k'as te te inklel-tuqe šukar kadaja buki, avel te zas e rudarenthe te les lenθar jekh kovata frămtimasqo alwato. Tho anθ-o maškar e kovataqo (xanci paječa tato), cajko, jekh roj arro aj duj rojorra záaro; xămisar mišto aj mekh te gulnărel-pes; pala so kerdän i majawa, mekh te baröl xanci.

Ucan o aro, xămisar-les jekhe rojorrăča lon, aj tho-les opräl i majawa. Xămisar o aro aj i majawa. Bilav o khil p-i jag. Tho, xanci p-o xanci, opräl o aro, paj tato aj o khil so bilavdän-les. Frămintisar o alwato, sar 30 minutura, zi kana nič mai lel-pes pıl vast aj kerel băsičă. Kana maj mangel-pes, avräl e sosθar thodän anglal, d'ăstis te maj thos aro, paj vaj khil.

Kana o alwato si tejar, tho opräl i kovata jekh diklo aj mekh o alwato te phuköl, sar jekh căso. Anθ e kadawa vaxt na beš, tojarisartuqe soča si te pheres il mariklörä: Kirav o thud khetanes e batonoča e vanilijaqo, k'as-te mekhel să pesqi aroma anθ-o thud. Ikhăr o burdufosqo kiral e thudeča so kiradän-les – aj anθar savo inkaldän o batono vanilijaqo: 8 (oxto) anrenča, e záaroča aj kwažača lämijaqi.

Kana o alwato došta barilo, čhin anθar lesθe jekh kotor kabor o lolo kanafo anθar o čikat e Grastesqo, thodo othe k'as te na del-pes jakhalo; anzar o kodowa alwato p-o jejh fündo kaštesqo; pala so anzardän-les, tho anθ-e lesqo maškar jekh roj kiral; kide o alwato opräl o kiral, ker-les moco. Savkā mariklrră makh-la anreča, čhude záaro opräl laθe, pusav-la kaj aj kaj jekhe skobitorăča, k'as te astarel xavo; tho-len anθ- e jekh tipsia makhli khileča aj presărime xanci arroča. Pala, de-len te pekön e dogorăθe e bovesqi. Kana inkalaves-len anθar o bov, il mariklörä si te aven kovlorre, te xas-len gules aj te peren-tuqe mišto ilesθe, kadă but, ke maj lesas jekh opräl!

Te na bistres: tho rigaθe maj but miriklörä anθar il čhavorre, kodolaθar ke won si amenqe maj kuč p-i phuv!, tha vi anθa-il phure, k'as te das-len pakiv, aj numa o Del zănel so de baxt maj avel-len te aven pašal amenθar, te maj zumaven anaθar il mariklă kerde e vasθenθar e čhavenqe so won barărde-len anθar să lenqo ilo. Kadă ke: perel-pes te avel-tuθ činta e phurrenθar aj čhavorrenθar!

Gogoșele Ol gugle bokörrä

CERCEII DE AUR LE SUMNAKAJESQE ZLAGA



VALENTIN MUNTEANU – ROMANO CHEF RAFAEL

CÂT TIMP ÎȚI IA

1 oră

CE-ȚI TREBUIE

- 1 kg făină
- 600 ml lapte
- 50 g drojdie proaspătă
- 5 gălbenușuri
- 100 g zahăr
- 1 baton de vanilie
- coajă de lămâie
- 50 g zahăr pudră
- un praf de sare
- 1 l untdelemn pentru prăjit

SO DE VAXT LEL-TUQE

2 căso

SO MANGEL-PES TE AVEL-TUO

- 1 kg arro
- 600 ml thud
- 50 g cajko prăspăto
- 5 gălbenușură
- anresqe
- 100 g zăaro
- 1 batóno vanilîjaqo
- Kwaža lămîîjaqe
- 50 g poş zăárosqi
- Jekh poş lonesqi
- 1 l uloj

CUM FACI

Hai c-avem ceva bun de tot pentru toată lumea și nici măcar nu se face greu! Dar nici cât ai bate din palme nu se face! Ia covata de plăcinte și cerne făina în ea. Ai mare grijă: covata de plăcinte este alta decât covata de carne – niciodată nu se amestecă, nu se fac plăcinte în covata de carne că se spurcă. Așa și cu ceaunul: unu-i cel de carne, altu-i cel de gogoși. Trebuie să păstrăm mâncarea curată ca să se păstreze neamul curat – ia aminte la această lege nescrisă a rromilor!

Amestecă un praf de sare în făină. Fierbe laptele cu batonul de vanilie ca să-i ia gustul. Amestecă drojdia cu o linguriță de zahăr, cu puțin lapte cald și cu o lingură de făină într-un castron de lut și lasă maiaua la dospit. Cât dospește maiaua, freacă gălbenușurile cu restul de zahăr și pune-le peste făina din covată. Tot peste făină toarnă laptele aromat de la batonul de vanilie și amestecat cu coaja de lămâie. Pune maiaua crescută în mijloc, amestecă totul și apucă-te de frământat aluatul. Frământă-l până se dezlipește de covată și este moale și elastic la pipăit ca pielicica de copilaș nou-născut. Lasă aluatul la dospit cam o jumătate de ceas. Când îți spune ochiul și mâna că a crescut destul de bine, ia cu mâna bucățele de aluat cam cât cerceii cei rotunzi ai femeilor noastre, modelează-le între palme și croiește gogoșele de forma cerceilor celor plini. Încinge untdelemnul în ceaun și aruncă gogoșelele în untdelemnul încins.

Sunt gata când se rumenesc de zici că sunt cercei de aur din cei rotunzi și plini. Scoate gogoșelele pe fundul de lemn și tăvălește-le prin zahăr pudră așa fierbinți cum sunt, ca să se prindă zahărul de ele. Ai mare grijă cu copiii: să nu se ardă, că sunt tare poficioși, așa că ține-i departe până se mai răcoresc gogoșelele!

SAR KERES

Ajde ke si-amen își lacho anθar savorre aj barem, na-i nič pharo keripnasqo! Tha nič kiki mareça anθa il vast, nič kerel-pes!

Dikh: i kovata vaș e mariklea na-i sa jekh e kovataça vaș o mas! – njekhvar nič perel-pes te aven xămisarde! Niç kerel-pes mariklă anθ-i masēsqi kovata, kodolaθar ke maxrăren-pen! Sa kadă vi il căonosθe: jekh si o căono anθ-o savo keres mas, aj aver si o căono anθ-e savo keres gogoși! Perel-pes te inkeras uzo o xamos, k'as te achel uzo amarro nămo! Chu gogaθe kadaja bilikhavdi kris e rromenqi!

Xămisar lon (kiki astares anθ-e duj naja) anθ-o aro. Kirav o thud e batonoça vaniljaço kaș te del gunz. Xămisar anθ-e jekh phuvăço carorro, o cajko: jekhe rojoraça zăaro, xanceça tatorro thud aj jekhe rojaça aro, aj mekh i majawa te phuköl. Kiki phuköl i majawa, mor il gălbenușură e zăăaroça so maj achilăs-tuθ, aj tho-len anθ-i kovata oprăl o arro. Sa oprăl o arro, chor o thud, so aromisardăs-pes e batonosθar vaniljaço aj si xamisardo e răzujme kwažaça lămîjjaçe, Tho i phukli majawa anθ-o mașkar, xămisar să, aj malav te frămintis o alwato. Frămintisarles zi kana lel-pes pa-i kovata, avel lacho anzaripnasθe aj vi maj but: si kovlorro sar i morkhōrri jekhesqi bjando chavorro. Mekh o alwato te phuköl, sar jekh epas časō! Kana i jakh aj o vast phenen-tuqe ke barilo mișto, le e vasteça cikne alwatosqe katora, bare kabor e trujalutne zliga e amarrenqe rromnănqe! Tiklujsar-len mașkar il palme/ twalce te sikaven sar ke: il vastesqe gogoșorra “pherde zliga”.



Cuprins

Arta culinară în cultura rromani – o carte despre gastronomie și comensualitate	5
Arta culinară în cultura romani.	
Studiu exploratoriu despre gastronomia în cultura romilor	12
Ciorba de legume LA ROATA CĂRUȚEI	22
Borșul de fasole LA CEAUNUL RROMILOR	24
Mâncarea de varză acră cu carne ÎN JURUL FOCULUI	26
Mâncarea de ștevie VERDE-N STRACHINĂ	28
Mușchiul de porc în sos BUCURIA FAMILIEI ÎNAINTEA CORTULUI	30
Mușchiul rromano ÎN CĂPĂSTRUL CALULUI	32
Berbecuțul la proțap OSIA CĂRUȚEI	34
Găina pe jar cu ardei copti și cu turte coapte MASĂ ÎNTRE FRAȚI	36
Tocana de berbecuț FOCUL VIU	38
Tocănița cu de toate LA UMBRA COVILTIRULUI	40
Plăcințele cu brânza sărată COPITA CALULUI	42
Gogoșele CERCEII DE AUR	44

Ander

I kiravlinaqi käl anθ-i rromani kultùra	
Jekh lil pala o kirvlipen aj i komenswalitèta	8
Rromano xamos. E kiravlinaqi käl anθ-i rromani kultùra	
P-o śart rodipen karing i kiravlin anθ-i rromai kultùra	16
I zelenimatenqi zumi E VURDONESQE TRUJAΘE	22
I fäsujesqi śukli zumi E RROMENQE KĪKAVÄΘE	24
O śukle śaxäsqo xamos e masäça TRUJAL E JAGAΘE	26
O lapatosqo xamos ZÈLENO AND-O ĆARO	28
O balesqo peśo e sososθe O FAMILÄQO LOŚALIPEN ANGLAL I CAXRA	30
O rromano peśo E GRASTESQE SALIVARESΘE	32
O bakrorro e kilosθe O VURDONESQO JAĆHO KOKALO	34
I khajni opral-i xoveli e pekë icalănça XAMOS MAŚKAR-İL PHRALA	36
aj e pekë bokolănça	
O bakrorresqo ćhinärdo xamipen I ŽIVDI JAG	38
O ćhinärdo xamipen pherdi savorrença ANθ-I UĆHALIN E VURDONESQE ĆHATLESQI	40
OI mariklörä londe kiraleça I GRASTESQI KHUR	42
OI gogle bokörrä LE SUMNAKAJESQE ZLAGA	44

