



Nunta ca-n Benesti, hencles ca-n Agnita

Mare agitatie a fost intr-o casa din Agnita, ca doar pregatirile de nunta erau in toi. Da, ati citit bine, nu toate nuntile se pregatesc doar in bucatariile restaurantelor si in hypermarketuri, exista inca miri care vor sa aiba pe masa si paine de casa, si "strute", si henclese. Asa se face ca pentru nunta din povestea noastră, de paine, cozonac si hencles s-au ingrijit cativa oameni din Agnita, care au avut ajutoare din Benesti. Asa se face ca dis-de-dimineata au inceput pregatirile Marcel Parau si Daniela Sampalean, iar pe la ora 10 au venit si ajutoarele din Benesti: Ana Nistor, Eugenia Nistor, Ana Gavrea si Silvia řchiau. Si toata lumea s-a pus pe treaba, adica pe pregatitul a 50 de henclese.

Hencles framantat in molda

Primul pas e cernutul fainii. Ei, dar asta s-a facut de cu seara, asa ca acum e timpul de plamadeala. Un pic de lapte, sare si doua-trei galbenusuri de ou - din toate se face un aluat moale, care e lasat sa dospeasca pe faina din molda. "Cam o jumata de ora trebuie sa stea plamadeala; in timpul asta, facem grisul. La Agnita, henclesul se face cu gris, la noi se face fara si ii zicem lichie", spun femeile din [Benesti](#) in timp ce-si sufleca manecile iilor. Pe aragaz e asezata o cratita imensa, iar in ea - laptele, vreo zece litri. Se adauga apoi un kilogram de zahar si vreo doua kilograme de gris si se amesteca incontinuu, cu lingura de lemn, sa nu se prinda. Cand e gata fier, grisul e lasat sa se raceasca nitel, iar apoi vine randul ouelor sa fie luate la mana: 20 de oua sunt sparte; galbenusurile, separate de albusuri, se pun direct peste grisul cu lapte, iar cand sunt bine incorporate se adauga albusurile batute spuma, vanilie si coaja rasa de lamaie.

Si pana se pregeteste grisul, gata-i si plamadeala, asa ca se trece la framantat. Tonul il dau benestenele ca doar bucataria traditionala si framantatul nu mai au secrete pentru ele. Acum munca se imparte: o femeie tine de molda, ca doar se framanta in forta, o alta e responsabila cu turnatul laptelui, pentru ca pana sa ajungi sa framanti, pui lapte peste plamadeala si tot incorporezi din faina din molda, pana cand totul se transforma in aluat. "Da, or mai fi cocoloase de faina, dar se duc toate acum cand framanti. Trebuie sa framanti pana chica apa din grinda, adica pana te-ostenesti", spune una dintre femei in timp ce-si afunda pumnii stransi in aluat.

"inainte, cand toata lumea facea pita acasa, ne sculam cu noaptea-n cap si ne apucam de framantat la 5 dimineata, ca pana la 10 dimineata sa gati cu pita si sa te duci in hotar, la lucru", povestesc femeile, in pauzele scurte de cateva secunde cand se puncteaza jocul pumnilor in aluat.

Ca obosesti e limpede, asa ca apa chica din grinda inca dinainte ca aluatul sa fie gata framanat. "Cam o ora trebuie framanat aluatul, da` cea mai buna proba nu-i ceasul de pe perete, ci "bulbucii" care apar deasupra", adauga femeile. De cum apar bulbucii, aluatul trebuie batut de cateva ori, adica ridicat la vreo 20 de centimetri deasupra moldei si lasat sa cada inapoi. Apoi iar framanat, iar aruncat, pana cand "apa din grinda" se preface in multi bulbuci in molda. "Gata, ii bine framantat", cad de acord bucatearesele, asa ca Ana Nistor face trei cruci pe aluat, presara putina faina si acopera molda cu o fata de masa. Si cat sta aluatul de hencles la crescut, e timp de o poveste despre nunta de acum 40-50 de ani.

Goghia de altadata

Cu "mersul pe cotare de loc" - cu asta se incepe orice nunta, adica cu episodul cerutului fetei de la parinti. Feciorul care vroia sa se insoare venea cu nasul si tatal la casa fetei, cerea fata si se dadea startul negocierelor pentru zestrea viitoarei familii: "Apoi ce sa primesti de zestre?! Doua ghite, o tar' de pamant, da' nu numai cat ii intr-o oala, mai mult; covoare tesute, perne, din astea... te intalegeai ce capata hiecare si incepeau pregatirile. Da` sa stiti ca mai demult repede sa facea nunta. Aveai dragut doua-tri luni si venea sa te ceara; iarna, cand erau bucate si aveai porc, se facea nunta", isi aminteste Ana Gavrea.



De cum incepeau sa se numere pe degetele de la o mana zilele ramase pana la nunta, cum incepea agitatia. in martea dinaintea nuntii se faceau taitei: "Se adunau 5-10 femei, framantau aluatul, il intindeau si taiau taitei, cu cutitu` - nu cu masina. Joia meream cu plocon la nunta, duceam gaina, oua, lapte, unt, smantana, ca trebuia sa se faca painea, cozonacii si lichiele, iar vinerea se taiau gainile. Atunci se faceau tocanita de maruntaie si zama acra pentru femeile care ajutau la nunta", continua povestea benestenele.

Dupa zile de munca, sambata seara se intindeau petrecerile: se facea joc si la mire si la mireasa si fiecare chema fete si feciori". Tinea jocul pana tarziu, iar aproape de miezul noptii ii omeneau socrii pe petrecareti cu cate un pahar de vin si cu hencles. Cand se gata jocul, o fata si un ficiar duceau vrastele de la mireasa la mire ca sa le puie in chept... "

Duminica dis-de-dimineata mire si mireasa se gatau de nunta. "Ne-am maritat imbrilate in haine romanesti, cu logod si cununita pe cap, iar mirii nostri - in cioareci. Cum altfel!?", povestesc femeile. Si acum vine surpriza pentru cei care sunteti obisnuiti cu nuntile din municipiul Sibiu si pelerinajul de la casa mirelui la cea a nasilor si apoi la mireasa: "La noi ii altfel: nasa venea sa ia mireasa, iar nasul marea sa ia mirele. Alaiurile se intalneau la primarie ori la biserica si, cat tinea cununia, fetele si feciorii jucau sarba, invartita". Dar nici alaiul nu se forma oricum: "Nasa multumea parintilor pentru cresterea pe care i-au dat-o miresei, iar apoi lua o naframa mare cu ciucuri, nasa prindea de un colt, mireasa - de altul si asa mereau pana la Biserica si tot naframa asta era folosita si cand mirii si nasii mereau in fata altarului."

Pleca alaiul de la biserica, dar drumul era repede oprit: pe un hurduzau puneau femei din sat chindeaua, fete de masa, covoare si legau drumul mirilor. Platea nasul o litra-doua de vin, iar alaiul era lasat sa-si continue drumul pana la casa miresei. Si aici se incingea petrecerea: cu lichie si cozonac pe masa erau asteptati oaspetii, apoi se aducea supa de taitei, iar carnea din supa era scoasa si se manca dupa aia cu pireu si sos. Si intre felurile de mancare doar mergeau si invartite si sarbe...

Pe la ora 6 dupa-amiaza, nuntasii se porneau iar la drum, dar nu inainte sa incarce in car zestrea miresei si sa o duca la casa mirelui. "Mancam si jucam si aici, pana spre dimineata. Da` era tare frumos, ca veneau fetele sa cante mireasa, iara ficiarri bagau mirele in fantana. Cand se canta mireasa, o fata, neam cu mireasa, venea la nasa si cerea mireasa s-o cante. Puna un scaun in mijlocul casii, fata se aseaza pe el, iara mireasa statea pe genunchii fetei. Cele mai pricepute muieri cantau Goglia; de mult nu se mai canta, da` noi ne-o amintim - spun femeile si se pun pe cantat: "Astazi goglio ziua ta/ Ce-ai lucrat si ce-ai gatit/ De la oaste n-ai venit/ N-am venit ca n-am putut/ Ca grea oaste-am avut/ Pana oastea am gatit/ Soarele s-o ridicat/ Pana oastea am gatit/Soarele s-o povarnit...". Goglia-i de vreo doua ori mai lunga si era imediat urmata de un alt cantec: "Astazi ziua ne-a sosit/ Care eu nici nu m-am gandit/ Sa ma despartesc de voi/ De fete si de feciori/Si de dragii mei parinti/ Cari plang cu lacrimi fierbinti/ Si de surorile mele/Cari ma plang astazi cu jele."

Cu o litra sau doua de vin isi platea mirele aleasa, dupa ce era cantata. Si tot licoare din struguri trebuia sa dea si daca ficiarri ii furau mireasa. Dar nici proaspatal sot nu scapa de atentia tinerilor cu care a feciorit. "Veneau ficiarri si furau mirele de la nunta: ziceau ca-l baga in fantana si atunci venea si mireasa, venea si nasa care trebuia sa plateasca. "

Luna petrecerea se incingea iar: " Daca mai ramanea mancare, si ramanea intotdeauna, se facea luna pe la 11 jumate - 12 o zama acra, se incalzea mancarea ce o ramas si se duceau iar la petrecere. Da` acum mereau numa` neamurile si ai care-or ajutat la nunta. Si mai ieseau si budihali pe ulta, sa faca gluma: se imbracau in haine urate, rupte, si strigau prin sat. " Asa se facea ca nunta tinea odinioara trei zile, ca-n povesti.



Cand se-ncinge cuptorul

Gata cu povestea de nunta, e timpul sa ne intoarcem la hencles. A crescut aluatul mai sa dea afara din molda, asa ca oamenii nu mai au o clipa de ragaz: focul e repede aprins in cuptor si, in nici cinci minute, lemnele trosnesc unul dupa altul, in vreme ce femeile pregatesc umplutura pentru hencles. Grisul cu lapte e separat in trei castroane mari si in fiecare castron se pune altceva: ba visine din visinata, ba stafide inmuite in vin, ba mar ras. Separat, intr-un alt vailing a fost pregatita smantana pentru hencles. Reteta casei: "Punem 12-15 litri de smantina si o amestecam cu lapte scurs de bivola. Am avut cinci litri de lapte de bivola, l-am lasat la prins vreo patru zile, iar azi dimineata l-am pus la scurs in tifon. Si laptele asa scurs, cum ii spunem noi, il amestecam cu smantana si cu vreo 4-5 galbenusuri de ou", povesteste Marcel Parau, in timp ce amesteca de zor in smantana cu laptele scurs.

Langa aceeasi masa lunga pe care lucreaza Marcel Parau, s-au asezat si femeile, dar nu ca sa stea. Rup aluat din molda si il intind intr-o foaie subtire pe masa presarata cu faina. Cand foia e bine intinsa, se asaza in tava unsa cu grasime. Deasupra foii, o alta femeie asaza umplutura cu gris, iar ultimul strat e smantana cu lapte scurs. Cand henclesul se face cu prune, prunele crapate in doua se asaza direct pe foaia de hencles, apoi se pune grisul si apoi smantana. Si uite-asa mana la mana henclesul incepe sa prinda forma; dar numai dupa ce e si bagat in cuptor ii simti aroma.

Cand cuptorul e ars bine, adica atunci cand se albeste caramida din interior, se jaruieste si se trage jarul cu dargul, in gura cuptorului. Acum sunt numai bune henclesele de pus in cuptor, asa ca rand pe rand sapte tavi cu hencles sunt asezate pe lopata si bagate in cuptor. "Henclesu` nu trebuie sa stea mai mult de 10-15 minute in cuptor, ca-i aluat subtire si se coace repede. Cum stim ca-i cop? Cand face smantana floare deasupra, adica e colorata in galben si maroniu", spune Marcel Parau, in timp ce apropie usa din fier a cuptorului. De inchis nu o inchide de tot, ca tot e bine sa intre putin aer. Nu trec bine cinci minute, ca mireasma de hencles se simte deja in toata curtea si parca-parca ii vezi pe nuntasi gustand cu pofta din hencles. inca putin si primul hencles e scos la probat: dar ar mai trebui lasat cateva minute doar, ei si in nici cinci minute, sapte henclese stau frumos aliniate pe masa, in curte, la umbra. Si credeți ca are cineva ragaz sa stea la degustat?! Nici gand: imediat alte sapte tavi cu hencles sunt pregatite sa intre in cuptor.

Documentare a fost realizata in cadrul proiectului "Cercetarea gastronomiei traditionale din judetul Sibiu", demarat de Centrul Judetean pentru Conservarea si Promovarea Culturii Traditionale "Cindrelul-Junii" Sibiu si finantat de Administratia Fondului Cultural National.

Cuvinte cheie: [agnita benesti romanesti buia municipiul sibiu primul pas cindrel sibiul biserică restaurante logo restaurant județul sibiu nunti petrecere bucătar mireasa race lemn tura miri covoare scaun var caramida puma traditionala](#)