

1. Secțiunea de Povești

Unul dintre cele mai îndrăgite și reprezentative preparate ale tradiției gastronomice din Comuna Borș sunt **sarmalele**, nelipsite de la mesele festive, mai ales de Crăciun, și sărbătorite în fiecare toamnă în cadrul Festivalului Verzei. Rețeta variază de la o familie la alta: unii o prepară cu carne afumată, alții folosesc zeamă de varză, iar alții adaugă chiar și ardei iute.

Versiunea tradițională preparată în localitatea Borș, constă în foi de varză acră tocate mărunt, umplute cu un amestec de carne tocată și orez, asezonat cu sare, piper, usturoi și boia. Umplutura este condimentată cu sare, piper, ceapă roșie și boia de ardei, apoi micile sarmale sunt așezate în straturi, alături de varză acră, cârnați și uneori ciolan afumat, și sunt fierte la foc mic, timp de mai multe ore. În timpul fierberii îndelungate, aromele se combină, varza devine fragedă, iar întreaga casă este cuprinsă de mirosul specific sărbătorilor.

În cadrul concursului gastronomic, participanții acordă atenție nu doar gustului, ci și modului de prezentare, tehnicilor tradiționale de preparare, ba chiar și poveștilor din spatele rețetelor. De multe ori, concurenții aduc rețete moștenite din familie, așa că sarmaua nu este doar un preparat culinar, ci și un purtător de povești: în spatele fiecărei îmbucături se pot ascunde amintiri ale mai multor generații, cine festive și momente de familie din trecut.

Conform cărților de bucate disponibile, preparatele cu varză și sarmalele au apărut în secolele XVII–XVIII. Modul de preparare al acestui fel de mâncare ar fi fost învățat de la turci, care foloseau (și încă mai folosesc) frunze de viță de vie pentru învelit. Sarmaua este denumită și „sarma”, termen ce provine din verbul turcesc *sarmak*, care înseamnă „a înfășura”.

Prima mențiune istorică a acestui preparat apare în cartea de bucate a curții Zrínyi din Csáktornya, secolul al XVII-lea, chiar dacă denumirea propriu-zisă nu apare în acea colecție de rețete. Conform rețetei, carnea, după ce era fiartă, era gătită împreună cu varză, slănină și piper. Istoricul și comitele suprem Apor Péter, în lucrarea sa *Metamorphosis Transylvaniae*, laudă varza ca fiind mâncarea nobililor:

„Pe vremuri, pentru maghiari, nu exista mâncare mai de preț decât varza.” În acele vremuri, varza era preparată cu carne de vită, găscă, slănină, sau iarna cu carne de porc. Potrivit relatării sale, vechii maghiari (mai ales cei înstăriți), atunci când plecau la drum, pregăteau o oală mare de varză și luau cu ei și ceva friptură.



Sarmale

Tăiem mărunt 1 kilogram de carne de porc împreună cu o bucată de slănină (sau se pot da prin mașina de tocat); adăugăm o mână zdravă de orez spălat, două ouă întregi, piper negru și ienibahar măcinate fin, boia de ardei roșu după gust, apoi dăm pe răzătoare o ceapă mare roșie și amestecăm totul foarte bine.

Luăm o varză murată, desprindem frunzele și subțiem nervurile din mijloc; dacă frunzele sunt prea mari, se pot tăia în jumătate. Punem pe fiecare frunză câte o lingură bună de umplutură, o rulăm strâns, dar lăsăm capetele libere, pe care le împăturim spre interior cu degetele, ca să nu iasă umplutura la fiert.

În oală așezăm mai întâi un strat de varză murată tăiată fideluță, presărăm mărar proaspăt, punem sarmalele una lângă alta, iar deasupra încă un strat de varză. Turnăm apă cât să le acopere, apoi punem oala la foc și lăsăm să fiarbă cel puțin două ore. După aceea luăm oala de pe foc și o învelim bine într-o pătură groasă, ca aromele să se combine.

Se servesc așezate frumos pe un platou, alături de smântână proaspătă. Poftă bună!



interreg-rohu.eu