

Țestu pentru copt pâinea

Țestu este un arhaic cuptor pentru copt pâinea care după cum spunea mamaie este atât de vechi încât bine nu știe nici când nici unde el a fost inventat, știe însă că și stră-stră-bunca ei avea unul.

Țestul se făcea în a treia zi de marti după Paște, în aproape toate satele din sudul țării, când avea loc sărbătoarea numită Ropotinul țestelor. Ropotinul era o zi în care femeile lăseau deoparte lucrul cu furca, melița sau războiul. Se adunau grupuri fie după criteriul rudeniei, fie după cel al vecinătății (de pe aceiași parte de sat) și construiau țeste, un fel de cuptor mobil de lut în formă de clopot. Întâi aduceau pământ galben sau alb pe care îl înmuiau în apă. Acesta era amestecat cu păr de capră, pleavă sau balegă uscată care avea rol de liant. Apoi amestecul era framântat cu picioarele, cu sapele sau îl băteau cu bețele.

Pentru fiecare țest se făcea câte un mușuroi de pământ uscat. Acesta era tiparul care se acoperea cu frunze de lipan pentru ca țestul să nu se lipească de el. Peste tipar se modela cu mâinile țestul care avea forma unui clopot mai bombat. În partea de sus se făcea un orificiu prin care urma să treacă fierul cu care se ridica țestul pentru a fi prins pe cârligul vetrei. După ce se uscau la soare, țestele erau netezite cu lut fin pentru a nu se crăpa la temperaturile la care era coaptă pâinea. Uneori femeile le împodobeau cu ramuri verzi și floare de câmp.

Țestul se usca în funcție de condițiile meteo, aproximativ două săptămâni. Deoarece erau fragile și se crăpau ușor fiecare femeie făcea mai multe. Un Țest bun poate să țină și 10-15 ani. După terminarea muncii, femeile petreceau cu mâncare și băutura, iar țestele erau stropite cu vin ca să fie norocoase și să facă multă pâine și mâncăruri. În țeste se coceau diferite sortimente de pâine, mai ales azima, dar și plăcinte și mâncăruri.

Bunica spunea că de mult fiecare casă avea un țest, ea primindul zestre de la mama sa și așa se dădea la toate fetele de măritat. Nu te ținea o viață, dar așa era tradiția.

Fiecare nație se laudă cu ale ei și crede că e șef în bucătărie, însă bunica credea cu tărie că pâine ca a noastră nu are nimenea.

Minunea nu e pâinea simplă ca oricare pâine țăranească ci modul în care este coaptă.

Pe timpuri, zicea bunica, se făcea mai toată mâncarea la țest. Adică niste rață pe varză sau un ghiveci vârtos și soțios din legume alese și nu în ultimul rând pâinea care era așezată pe frunze mari de hrean. Aluatul era făcut din făină de casă drojdie și apă, acesta era frecat pe deasupra cu o roșie zemoasă și se înțepa din loc în loc cu o furculiță. După toate acestea se așeza țestul peste pâine și de jur împrejur se sigila cu cărbunii și cenușa de la lemne, iar după aceea se lăsa la copt cam o oră, timp în care puteai băli liniștit lângă țest pentru că degaja o aromă de te făcea să înebunesti.

Becheanu Catalin

