

Alfabetul bucatelor

Vlad Macri (n. 1965) este absolvent al Facultății de Limbi și Literaturi Străine din cadrul Universității București. Începând din 1990, lucrează în presă. A scris articole în *Baricada*, *Dilema veche*, pe site-ul contributors.ro etc. În 2008 a publicat la Humanitas o carte de gastronomie comparată, *Stufat ori estouffade? sau Există bucătărie românească?*, inovatoare pentru acei ani, întrucât a îndrăznit să conteste originalitatea absolută a multor preparate care știam că fac parte din bucătăria tradițională românească – acțiuni care a stârnit polemici atunci, deși azi a ajuns să se înscrie în curentul demitizărilor necesare.

VLAD MACRI

*Alfabetul
bucatelor*

Povestiri
cu miez gustos
cuprinzând
rețete românești
reinventate
sau de la străini
împrumutate

 HUMANITAS
BUCUREȘTI

Redactor: Mariana Pascaru
Coperta și grafica titlurilor: Andreea Dobreci
Tehnoredactor: Manuela Măxineanu
Corector: Dionisie Pîrvuloiu
DTP: Iuliana Constantinescu, Dan Dulgheru

Tipărit la Monitorul Oficial R.A.

© HUMANITAS, 2023

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Macri, Vlad

Alfabetul bucatelor: povestiri cu miez gustos
cuprinzând rețete românești reinventate
sau de la străini împrumutate / Vlad Macri. –

București: Humanitas, 2023

ISBN 978-973-50-8197-3

64

821.135.1

EDITURA HUMANITAS

Piața Presei Libere 1, 013701 București, România

tel. 021/408 83 50, fax 021/408 83 51

www.humanitas.ro

Comenzi online: www.libhumanitas.ro

Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro

Comenzi telefonice: 0723 684 194

În amintirea lui Cosmin Zidurean

- A**șa începe povestea: n-a fost odată ca niciodată... 15
- B**rânză bună în burduf de câine 33
- C**ea mai bună salată de roșii 47
- D**imineța, supa de ceapă taie greața 54
- E**pure si muove 61
- F**abuloasele mese ale bunicii mele 71
- G**reu o mai duceam la mare! 80
- H**? Hreanul, bineînțeles! 87
- I**erburile bucătăriei noastre 92
- J**ur că nu mai beau! 102
- K**ulibiacul iernii românești 109
- L**a masă cu Armata Roșie 118
- M**oeți-s chandonii? 125
- Neverending soup* 144
- O**pt mămăligi în căutarea unui bucătar 153
- P**orumbelul iubește corcodușele 162
- Quod licet porco non licet bovi* 168
- R**eședința mea de vară e la țară 176
- S**traturi-straturi 188
- Ș**tevia noastră, ștevia lor, ștevia tuturor 198
- T**eorie și practica verzei murate și călite 206
- Ț**ațiki cum nu se poate mai neaoș 214
- U**n năuroz de uitat 227
- V**in după bere, o plăcere! 236
- W**aterzooi ca la noi 260
- X**anadu de lângă gară, cea mai tare crâșmă din țară! 267
- Y**quem, supremul desert! 274
- Z**mEURATA e apa favorită a somonului 280

CUVÂNT ÎNAINTE

Acum, când scriu aceste rânduri, se împlinesc 58 de ani de când mănânc. Dar nu numai grație acestei „excepționale“ vechimi în domeniu îmi permit să vă propun o carte despre mâncare. Vor urma, sper, alte argumente în favoarea acestor rânduri. Pe de altă parte, este bine de precizat că, din aceste peste cinci decenii de înfulecat, cel puțin unul a fost ratat prin inconștiență – este vorba despre copilărie, vreme în care mai mult te hrănești decât mănânci; de la laptele matern până la corcodușele acre din pomii vecinilor se întinde o eră a instinctului, în care ceea ce băgăm în gură este dictat de o zonă primitivă a creierului, una sănătoasă, care comandă în funcție de necesitățile vitale ale organismului și nu după capriciile savuroase ale gusturilor ulterior dobândite.

Exista și în acea vreme ceva îndochinat în alimentația mea; era, de pildă, ora 12, cea a *Cotei Apelor Dunării*, difuzată în anii '70 la radioul național. Baziaș, Orșova, Calafat... Magice cuvinte! Când senzuala voce feminină ajungea la Bechet, salivam deja mai abundent ca fluviul, căci era clipa în care – „Zimnicea – staționar!“ se auzea la radio – bunica mea maternă îmi aducea friptura de porc la tavă. Eram Griveiul lui Pavlov, conectat pentru veșnicie

la difuzorul care se armoniza sinestezic cu mirosul prăjelilor din bucătărie.

Mă mai salvau din această monotonie doar scurtele plimbări pe șoseaua Ștefan cel Mare, adică de la colțul cu Tunari, în apropiere de casa bunicii mele pasionate de nivelul apelor Istrului, până lângă intersecția cu Dorobanți, unde locuiam noi. Pe acest drum, după un ciudat depozit de vinuri (cu ferestre zidite – pentru secretizare, gândeam eu, nu pentru izolare termică), treceam pe lângă cel mai fascinant loc al Bucureștilor mei; eu nu intram în extaz contemplând Ateneul Român, nu, nici nu prea îi puteam înțelege arhitectura, leșinam însă de admirație în fața crășmei Siretul (care se afla oarecum vizavi de intrarea în stadionul Dinamo). Locanta aceea avea ziduri groase, construite ca un fel de arce inversate, adică spațiile dintre stâlpii groși, din cărămidă, aveau concavitățile în sus, iar în aceste excitante concavități, șeful crășmei pusese borcane uriașe cu murături, protejate de geamuri. Aveau să mai treacă ceva ani până la prima mea vizită la muzeul Antipa, iar când aceasta s-a produs, tot nu a avut efectul magic al acelor acvarii verzui, în care castraveții lunguieți pluteau ca niște știuci, pepenașii erau un fel de meduze cu miezul timid-rozaliu, iar sfecelele, atât de banal-pământii pe uscat, în saramură se transformau într-un fel de balize oceanice.

La timpul toamnei, tot acest muzeu se îmbogățea cu viță-de-vie; era sărbătoarea recoltei, mirosea a pastramă de oaie încă de pe la Obor, iar tot felul de bețivi și alte soiuri de degradați din cartier – care mie mi se păreau întrupări ale lui Dionysos – se hlizeau la trecătorii treji prin pereții sticloși ai acvariilor. Tata mă trăgea de mână energic, presimțind că un fel de duh pehlivan, combinat cu o atracție atavică pentru zeama viței-de-vie și pentru antidotul său, murătura, mă chema într-acolo fără drept de apel. Eu rezistam, mă opinteam din toate puterile, dar eram încă prea mic pentru a izbândi... Așa că tata reușea până la urmă să mă târască până în fața nu mai știu

căruia teatru minuscul care se afla în preajma intersecției cu strada Polonă. Acolo mă oprea și-mi arăta cu mândrie o vitrină în care tronau niște poze cu Armstrong și Aldrin. Primii oameni care au pășit pe Lună... Eu nu doream decât să calc pentru prima oară pe la Siretul...

Cam așa a fost copilăria unui gurmand... Instinct puternic, insuficient temperat de un părinte mult prea echilibrat, pentru care „a mânca“ însemna doar „a te hrăni“ – sănătos, de preferință... A urmat obsedantul deceniu al generației mele, adică anii '80 ai secolului trecut, despre care veți putea citi în paginile imediat următoare.

Anii de după 1990, când o ofertă alimentară mai bogată a fost sever temperată de o putere de cumpărare mult mai săracă, au însemnat totuși renașterea gastronomiei românești: cărți de bucate interbelice au fost reeditate, altele noi au apărut, televiziunile au programat emisiuni culinare... Am îndrăznit și eu să scriu un volumaș, apărut în anul 2008 (*Stufat ori estouffade? sau Există bucătărie românească?*, Humanitas). La sfârșitul său, am avut tupeul de a afirma că nu putem avea o artă culinară valoroasă dacă nu vom purcede la rescrierea rețetelor strămoșești, dacă nu vom reinventa mâncărurile noastre pe temeiul noii oferte alimentare aduse de globalizarea farfuriei și al perspectivei comparatiste de care nu am beneficiat decenii la rând.

În rafturile supermarketurilor de azi, feniculul exotic se odihnește alături de țelina neaoșă și deseori mi s-a întâmplat să fiu întrebat de către casierice: „Nu vă supărați, dar dumneavoastră cum gătiți chestia asta?“ Evident, nu se referea la țelină. Feniculul reprezintă o ofertă „exotică“ (deși poate crește perfect și în Bărăgan!) doar atâta timp cât bucătarii noștri nu îl integrează în preparatele „neaoșe“, iar această integrare este ceea ce aștept eu de mult timp. Mi se pare de neînțeles o asemenea respingere, nu pricep de ce legume precum feniculul nu urmează calea firească a „românizării“ gastronomice a unor produse de import precum lămâile, portocalele ori

măslinile (culmea, toate acestea, spre deosebire de fenicul, nu se pot cultiva la noi, deși, din cauza încălzirii globale, nu m-aș mira dacă în ograda dunăreană a lui Mircea Dinescu ar crește, peste câțiva ani, niște portocali de toată frumusețea).

În ceea ce privește perspectiva comparatistă, ea înseamnă faptul că, atunci când gătim, nu ne mai inspirăm doar din Sanda Marin ori din caietele năclăite de ulei în care mamele ori bunicile noastre au înșirat rețete „din bătrâni“ învățate, ci avem în față năstrușniciile lui Jamie Oliver sau inventivitatea severă a lui Gordon Ramsay. Nu mai putem sta cu ochii ațintiți (prin ochelari de cal) doar în cratița noastră, nu ne putem izola, săraci și orgolioși, în eterna mămăligă strămoșească. Trebuie s-o îmbogățim, s-o deschidem către lumea largă, căci ea, mămăliga noastră (de fapt, atât de răspândită pe continent și nu numai!) e printre cele mai primitive mâncăruri, nu merită s-o împodobim numai cu brânză carpatină.

Am rămas însă dator celor care m-au citit... Nu poți fi teoretician exigent și corect fără a te implica în efectele teoriei tale, nu poți propovădui inovarea culinară dacă nu oferi exemple pe care să le poată degusta cei interesați. În ultimele pagini ale volumașului mai sus pomenit, scriam: „Competența «bucătărească» fiindu-mi, din nefericire, străină, mă voi mărgini să sugerez, fără pretenții tehnic-culinare nemeritat asumate, câteva idei modeste care ar putea servi la revitalizarea meniurilor românești“. M-am mărginit cam mult...

Nu sunt decât un amator în bucătărie, dar unul pasionat, și uneori cred că am dat peste lucruri care merită atenție. Paginile următoare la acestea se referă, la câteva idei menite să dea un suflu nou unor rețete răsfierte. Multe texte din acest volum se desfășoară ca niște povestioare; ar putea fi considerate un fel de amintiri ale unui pasionat de gastronomie, întinzându-se de la sărăcia Epocii de Aur până la Babelul din bucătăria de astăzi. Am vrut să arăt cum se nasc experiențele culinare din

întâmplări aparent banale, din întâlniri ne semnificative, care, brusc, se luminează, devenind epifanii gastronomice. Cele mai luminoase sunt de multe ori cel mai puțin sofisticate. De fapt, nu există nimic mai savuros decât amintirea mâncărilor demult gustate și aproape uitate; cum bine scria Dan C. Mihăilescu, „nu originea sau denumirea mâncării contează, ci gustul ei infinit particular. Indiferent de timp și spațiu, micile extaze papilare sunt invariabil și irepresibil localizate «(ca) la mama acasă»“.

P.S. Câteva texte se referă la vinurile românești, căci pentru orice *gourmet* nu există adevărată bucătărie fără asocierea la bucate a unor vinuri care să poată transforma masa într-o sărbătoare armonioasă a simțurilor. Din nefericire, și la acest capitol avem încă multe de învățat de la alții...

AȘA ÎNCEPE POVESTEA N-A FOST ODATĂ —CA— NICIODATĂ..

A mânca bine înseamnă a mânca amintiri.

—Barry Hanna

N-au fost odată carne, lapte, brânză, n-au fost odată unt, ulei, vin sau bere... Că de-ar fi fost, nu s-ar mai fi povestit... Așa, ca un basm distopic, ar trebui să înceapă orice amintiri despre anii '80 ai secolului trecut.

În date istorice, totul pare simplu. Dezastrul începe în 14 iulie 1982, când ziarul *Scânteia* anunță apariția „Programului de alimentație științifică a populației“, care stabilea cu rigoare numărul de calorii necesar și admis unui om al muncii; respectivul program, inițiat de profesorul Iulian Mincu, este aprobat și începe să fie aplicat din anul 1984, iar de atunci până în 1990, foamea se întinde peste țară.

Penuria s-a instalat treptat, insidios... De la cvasi-dispariția cafelei și a cărnii, trecând prin raționalizarea uleiului și zahărului, până la zvonurile apărute în iarna lui 1989, privitoare la iminenta desființare a alimentarelor, de fapt a întregului comerț cu alimente, și hrănirea populației urbane în stil nord-coreean, la cantine de cartier, am avut de-a face cu o lentă cădere în foame. Una parșivă, menită a obișnui consumatorul cu lipsa: de pildă, brânzeturile nu s-au evaporat de pe galantare dintr-o dată, ci eșalonat, pe sortimente. Mai întâi nu s-a mai găsit cașcaval, dar oamenii s-au mulțumit cu telemea.

Când a dispărut și aceasta din urmă, o vreme a mai rezistat în magazine brânza dulce de vacă; când a luat și ea drumul cașcavalului, cumpărătorul era deja „vaccinat“, nici o dispariție alimentară nu i se mai părea șocantă și inacceptabilă, mai ales că se mai găsea din când în când lapte (după multe ore de stat la coadă) și în multe bucătării bucureștene puteai observa, atârnat deasupra chiuvetei, un tifon din care se scurgea zer. Acolo se închegea ceea ce Radu Anton Roman numea „brânză zburată“, făcută dintr-un amestec de lapte dulce și lapte prins, ajutat cu un pic de oțet pentru o coagulare mai rapidă.

Scurtă paranteză pentru inocenți

Am pomenit raționalizarea alimentelor... Pentru cei care n-au trăit epoca, pentru „inocenți“, este vorba despre cartele, un fel de vouchere *avant la lettre*, dar fără nici o valoare bănească, doar atestând dreptul omului dintr-un anumit oraș de a cumpăra, într-o lună, o cantitate fixă de alimente restricționate: un litru și jumătate de ulei și un kilogram de zahăr (punct de pornire pentru nenumărate trocuri, de genul „Vecinico, dă-mi și mie o juma de kil de zahăr, că e ziua lu' aia mică și am nevoie la tort. Îți dau ulei la schimb...“). Până și pâinea era supusă unui regim special: Ceaușescu, obsedat de ideea că țărani ar cumpăra-o de la oraș pentru a-și hrăni porcii, obliga orășenii să se prezinte la brutărie cu buletinul de identitate, ca să demonstreze că au domiciliu urban și nu rural. Mare realizare... Porci se creșteau pe atunci și în curțile de pe străduțele din spatele blocurilor marilor artere, cum ar fi Ștefan cel Mare, așa că a verifica buletinul „de București“ pentru achiziționarea unor franzele nu era deloc mare scofală...

Și celelalte „de-ale gurii“, deși nu erau cuantificate pe cartele, „se dădeau“ cu măsură precisă. La orice coadă, în funcție de cantitatea „băgată“ (băgată în magazin, de

unde expresia „a băgat portocale“) și de numărul înfomețaților încolonați, se afișa sau se transmitea verbal, ca la telefonul fără fir, cât „se dădea“ de persoană. De pildă, dacă plănuiai o petrecere cu zece invitați, nu puteai să cumperi cincisprezece beri, din moment ce raportul cantitate de marfă versus număr de clienți impunea un maximum de – să zicem, cu optimism – cinci beri pe cap de cumpărător. Orice încercare de a depăși doza prestabilită era sancționată drastic de vânzător și mai ales de restul cozii: „Ce faci, nene?! Câte iei?! Faci petrecere?! Auzi, domle, petrecere! Da’ nouă de unde să ne mai ajungă?!“ De aceea, deseori, invitații mai de-ai casei erau rugați să participe la coada de dinainte de chef, pentru a ridica numărul sticlelor posibil cumpărate. „Posibil cumpărate“, pentru că niciodată nu puteai avea siguranța că vei ajunge să mai apuci ceva...

Brânza, făina, ouăle, orezul, carnea, fructele „exotice“ precum portocalele ori bananele (acestea nu apăreau în magazine decât la începutul iernii și nu prindeau luna ghiocelor), toate, deși neraționalizate oficial, erau distribuite cu parcimonie și, implicit, supuse aceluiași dublu regim de infometare: statul împuțina global mâncarea scoasă la vânzare, iar cumpărătorii, în acord cu gestionarii de Alimentare (care își rezervau, bineînțeles, o cotă parte pentru vânzarea la negru, „pe sub mână“), repartizau local, cu severitate „civică“, puținul rămas, așa încât nimeni nu putea cumpăra cât avea nevoie, dar aproape toți se întorceau acasă cu aproape atâta cât să nu sufere de inaniție.

Și, ceea ce este cel mai greu de înțeles pentru „inocenți“, nu prea conta câți bani aveai. Exista, bineînțeles, piață neagră, dar era mai greu, indiferent cât de bogat erai, să cumperi pe atunci o pulpă de porc decât este astăzi să găsești două grame de marijuana.