



Privind înapoi
prin fereastra
bucătăriei



CUPRINS

Cuvânt de însoțire sau o bucată de început	7
„De ești copilul Domnului, ajută-te“	11
Variațiuni de dovleac	18
Fiasco de maioneză	22
Calea spre gustul spanacului	27
În jurul supei	35
Paște	41
1 Mai și înghețata	54
Medardus și mâncăruri <i>dolma</i>	58
Sarmale și cremă de lămâie	65
Vraja vinetelor	68
Siropul stingător de sete	74
Celălalt Salzburg	78
Ghinionista.	87

Nicio duminică fără şniţele	91
Invitaţia.....	96
Petrecerea.....	102
În spatele uşilor închise	111
Găluşte cu prune & Co.	123
Moartea bunicii	127
Zi onomastică	132
Jocul de cărţi şi găina	143
Călătorie la Alţâna şi limbi străine	151
Nunţi în vecinătate	165
Copiii Domnului din oraşul de jos	170
Fragmente din vremea studenţiei	180
Ochiul verde cel magic şi lumea cea largă	187
Aurul cel fatal.....	196
De Moş Nicolae	201
Bietul porc	207
1 noiembrie	214
Noaptea lui Thomas şi Veneţia	217
Întâi ianuarie şi mâncarea zeilor	222
Cei trei crai de la Răsărit. Boboteaza	227
Timpul înlocuieşte tradiţia.....	230
Pe tărâmul mirific al ciupercilor	235
Gătind cu soacra	237
Vizită în oraşul din Nord-Est.....	240
Intrarea triumfală a pizzei	244
Începutul crizei	246
Securitatea ia cuvântul	250

Fasole, flușturatice, hoți	255
Nevoia te face inventiv	266
În locul predării de limbi străine, acum se coace....	272
Pe drum	276
În Vestul de aur	279
Regina fructelor	286
De data aceasta, pe fluviu în jos.	296
Postfață. Dumnezeu ei și Dumnezeuul meu sunt prieteni, ca noi (<i>Flori Bălănescu</i>)	301
Index alfabetic al rețetelor	307

„DE EȘTI COPILUL DOMNULUI, AJUTĂ-TE!“



„DE EȘTI COPILUL DOMNULUI, AJUTĂ-TE!“ Fraza aceasta a fost laitmotivul copilăriei mele. Eram dependentă, lucru întărit și de educația primită de la părinți — care, desigur, au avut mereu doar intenții bune. Mama mea era o femeie severă și autoritară căreia îi lipsea simțul umorului și, mai mult decât acesta, puterea de a înțelege o fetiță care trăia în lumea fanteziei. N-am reușit nicicând să pătrund până-n sufletul ei, mereu mă opream foarte mirată în pragul acestuia, până aici și niciun pas mai departe. În afară de asta, mama era chiar întruchiparea perfecțiunii, totul funcționa la ea ca pe roate și se potrivea cu exactitate până la ultimul punct pe i.

Tata era exact opusul mamei. Plin de umor, amuzant, oricând dispus la glume și bancuri, dolda de povești și experiențe. Nu mă plictiseam nicio clipă când eram cu el. Intram în panică numai la gândul că într-o bună zi

s-ar putea să nu mai existe. Îmi promitea mii de lucruri, de care apoi adesea uita, dar știa mereu să acopere asta cu șarmul propriu, dând discuției o altă turnură. Niciodată n-am putut fi cu adevărat supărată pe el.

Mâncarea și gătitul se aflau în strânsă legătură cu anotimpurile. Bucătăria noastră era în sine deosebită datorită numeroaselor influențe austro-ungare, dar câte-o rețetă era preluată și de la români.

Tata știa să savureze mâncarea, el întocmea meniul pe o săptămână indicând chiar cantitatea exactă de carne și de ingrediente. Întrucât mama cu greu se putea bucura de ceva — sau poate că nu știa să-și exprime bucuria — nici mâncarea nu-i făcea cine știe ce plăcere. Bunicii mei, care stăteau cu noi în casă, aveau o bucătărie a lor și își găteau separat. Bunicul era un bărbat scump la vorbă, avea o tâmplărie și venea fix la ora 12 la masă. Mereu îmi era un pic frică de el, de aceea nici n-am avut vreodată cine știe ce relație cordială și strânsă cu el.

Bunica, în schimb, era cea mai blândă și generoasă femeie, deși nițel suferindă și bolnăvicioasă. Ea mi-a dăruit toată dragostea de pe lumea asta. Apoi, mai erau și părinții bunicii mele, deci străbunicii. Străbunica avea o conștiință de sine foarte pregnantă și era, chiar și la 83 de ani, o femeie frumoasă și îngrijită; străbunicul era originar din îndepărtata Italie, iar cu el aveam o relație deosebită, fiind și persoana de care se leagă cele dintâi impresii ale mele într-ale mâncării.

Mâncarea sa preferată era mămăliga, **polenta**, cum îi spunea el, sau **Palukes**, cum îi spuneam noi. Cu această mămăligă el mânca vrăbii prăjite, pe care chiar el le creștea special pentru mâncare, fie ca toți apărătorii drepturilor animalelor să-l ierte!, pentru că în toată viața lui în mod

cert n-a făcut vreodată ceva rău. Această **polenta** se face, desigur, cu apă, sare și mălai. El o făcea foarte tare, astfel încât s-o poată tăia apoi cu un fir de ață. Eu îi țineam de urât cu ocazia aceasta, însă doar în ceea ce privea mămăliga, pentru că refuzam să mănânc vrăbii. Nici în ziua de azi nu sunt o persoană căreia să-i placă foarte mult carnea.

Între timp, am familia mea și primesc adesea oaspeți, iar de gătit gătesc de fapt cu destulă plăcere. În situații de stres sau în cazuri de mare tristețe, gătitul mă ajută să trec peste hăurile din sufletul meu.

O dată pe săptămână avem la masă **mămăligă**, care-i foarte sănătoasă datorită conținutului mare de magneziu. Noi o mâncăm în două variante, adică se face mereu ceva mai multă mămăligă, ca apoi o parte să fie mâncată doar cu lapte, iar cealaltă parte este pregătită cu brânză și smântână.



MĂMĂLIGĂ

(Palukes în germana transilvană)



Se pun la fiert 750 ml de apă și se sarează bine. Când apa începe să fiarbă, se adaugă 150 g de mălai și se amestecă cu telul. Lăsăm să fiarbă totul 1-2 minute amestecând încontinuu. Apoi, luăm oala de pe foc și lăsăm mămăliga acoperită, să se umfle, cca 10 minute. Ungem un vas cu unt și punem un strat de mămăligă. Apoi, presărăm un strat de brânză rasă (de care avem prin casă, „De ești copilul Domnului, ajută-te!”). Pe urmă, punem alt strat de mămăligă. Deasupra adăugăm

tot niște brânză rasă și ceva smântână. Presărăm totul cu bucățele de unt și apoi introducem vasul în cuptor și îl lăsăm până ce suprafața devine galben-aurie.



La mâncarea asta se potrivește bine o **salată de castraveți**:



SALATĂ DE CASTRAVEȚI



Feliem un castravete de salată, punem sare, dregem totul cu ceva zahăr și oțet și adăugăm un cățel de usturoi bine mărunțit. Apoi amestecăm totul bine.



În familia noastră, au existat probleme cu mămăliga. Bunicul n-o mânca decât cu lapte, ceea ce nu-l prea sătura. Nu-i plăcea cu brânză, pentru că el nu mânca brânză. Așa că bunică-mea, sărmana, a trebuit să ia mereu un soi de brânză care se topea complet, vorba- ceea „*was ich nicht weiß, macht mich nicht heiß*“ adică „ceea ce nu știu, nu mă deranjează“, iar bunicul meu mânca în tăcere, ca de obicei, indiferent ce i se punea în față.

Și mai complicat a fost cazul meu. Eu una nu beau lapte. Așa că prima variantă cădea. Apoi, copil fiind, nu mâncam nici brânză, iar tertipul de fentat bunicul nu se putea aplica și în cazul meu. Dar cum de mică am fost

destul de inventivă și ca un „copil al Domnului” ce eram, după sfatul mamei, găsisem soluția de-a mânca mămăliga cu **gem de cireșe și vișine**, pe care mama îl făcea cu multă dragoste și migală pentru iarnă. Singura problemă a fost faptul că mama era îngrozită de gustul meu bizar, pasă-mite doar țișanii mâncau așa ceva. Dar trebuie să apreciez faptul că părinții mei nu m-au obligat niciodată să mănânc ceva ce nu-mi plăcea.



GEM DE CIREȘE ȘI VIȘINE



2 kg de cireșe, 1 kg de vișine, 1 kg de zahăr, salicilat (sau 1 kg de zahăr gelifiant, caz în care se poate renunța la conservant).

Se spală cireșele și vișinele, li se scot sâmburii, apoi se trec prin mașina de tocat carne, pe urmă se pun fără zahăr pe plită până dau în fiert. Atunci se adaugă zahărul și se fierbe până ce se-ngroașă. Gemul se pune cald în borcane.



Borcanele se umpleau cu multă grijă, întrucât exista mereu pericolul și teama că vreunul ar putea să se spargă. După umplere erau puse pe marginea sobei. A doua zi, fetiță fiind, aveam voie să leg borcanele cu celofan și sfoară. Celofanul era greu de procurat, iar eu trebuia să-l tai fix la mărimea care era necesară. Apoi trebuia umezit, întins bine peste marginea borcanului, iar tot ce era în plus

„Cartea [...] lui Dagmar Dusil este de fapt călătoria unei familii din Europa de Est în Europa de Vest și înapoi, din Vestul prosper spre copilăria trăită în Transilvania, înecată în timp, mirosuri și sentimente.“

ANNI-LOREI MAINKA



ÎN AFARA COLECȚIILOR

CURTEA  VECHЕ

Pentru a comanda online sau pentru lista completă a titlurilor publicate la Curtea Veche, vizitează www.curteaveche.ro

începi să afli

ISBN 978-606-588-525-7



9 786065 885257