



Bucătărie Medievală Portugheză (secol XV)



În perioada secolelor XIII-XVI. Dincolo de diferențe "naționale" și regionale, aceste texte (manuscrite, incunabule, tipărituri) aparțin fondului comun al bucătăriei medievale europene, parte integrantă a patrimoniului cultural al Lumii Vechi. Tehnicile culinare, ingredientele folosite, identitatea multor nume de bucate - ex.: fr.med. *blanc mangier* / it.med. *bramagere* / port.med. *manjar branco* / enl.med. *blankmanger* / neerl. med. *blanc mengier* / germ.med. *blamenser* -, precum și sfaturile dietetice (vezi, în aceeași colecție a Editurii Paideia, "Bucătărie medievală germană. Bavaria") vin în sprijinul acestei "ipoteze" antropoculinare.



Cuprins

Mâncăruri de carne

viță, porc, pasăre,
vânat, pește

Tocână de carne de vacă	3
Caltaboși din carne de porc	4
Caltaboși de Arouca (caltaboși "vegetarieni")	5
Chiffelufe din carne de porc	5
Găină à la mauresque	7
Tocană de găină	7
Manjar branco (<i>blanc manger</i>) de piept de găină	8
Tigelada de iepure (iepure la castron de arqilă)	10
Tigelada de potârniche (potârniche la castron de arqilă)	11
Țipar	12

Omlete și "dantele"

"Omletă" de ouă fierte pe pâine	13
Ouă în dantelă	13

Plăcintărie

Plăcintă <plăcintuțe?> cu carne	15
Plăcintă cu carne de oaie	16

Plăcintă <plăcintuțe> cu măduvă	17
Plăcintă cu carne de porumbel	17
Plăcintuțe (pateuri) cu ouă și lapte	18
Plăcintă <plăcintuțe?> cu gutui	19
<i>Almojavenas</i> după spusele Isabelei de Villena	20
Tigeladas de ouă și lapte după spusele Isabelei de Villena	22
Alfitete(s) (clătite cu carne de pasăre)	23

Brutărie

Biscuiți	25
<i>Maçapão</i> (marțipan)	25
Pão-de-ló ("cozonac")	27

Compoturi

Compot de dovleac	29
Compot de gutui	31
Casquinhas (compot de cojite de lămâie)	32
Compot de pere	33
Compot de piersici	35

Dulciuri

<i>Diacidrão</i> (felii de lămâie zaharisite)	37
--	----

Dulceață de flori de portocal	38
Alfeloas (caramele)	41
Marmeladă de gutui	43

Argument

© 2011 Editura Paideia

Piața Unirii, nr. 1

București, România

tel.: 021.316.82.10

e-mail: office@paideia.ro

www.paideia.ro

www.cadourialese.ro

www.cadouriculturale.ro



Mâncăruri de carne vită, porc, pasăre, vânat, pește

Tocână de carne de vacă

Târquiți niște carne moale de vacă; spălați-o vârtos și mărunțiți-o bine.

Presărați în tocătura de carne de vită ceva mirodenii (cuișoare, șofran, piper negru, ghimbir), niște *cheiro-verde* (buchet de pătrunjel sau de ceapă verde) bine tocat, o ceapă mare zdrobită; stropiți carnea "înmiresmată" cu niscaiva oțet și folosiți-vă, după gust, și de "sarea în bucate".

Fierbeți înăbușit (port. *refogar*) în apă "botezată cu ulei de măsline"; și lăsați pe foc până ce apa "se veștejește" ("se usucă").

Așezați tocănița pe felii de pâine, și ospătați-vă comesenii.

La Ignat (înainte de Crăciun, în 20 decembrie), tocați mărunt 1 *arroba* (1 *arroba*=32 livre=cca 15 kg) de carne de porc (spată sau pulpă). Înășurați apoi carnea într-o pânză foarte groasă, și lăsați-o așătată (atârnată) într-un coș, vreme de trei ore (spre un început de "macerare", "fezandare").

Amestecați 700 g de sare măcinată mărunt cu 150 g de piper negru; "treziți" carnea din "odihnă" și aruncați deasupra-i amestecul de dresuri și ceva mirodenii. Amestecați totul foarte bine. Dacă carnea este foarte slabă, adăugați puțină carne grasă.

Umpleți mațele cu amestecul întemeiat pe carne de porc; astfel cărnații (port. *linguiça*) vor fi gata făcuți (adică buni de afumat sau de mâncat).

Nota 1 "Caltaboșul este un fel de cârnat făcut din măruntaie de porc amestecate cu orez și cu mirodenii" (DEX).

Nota 2 "Morcelas (caltaboșii negri) moderni cu care sunt familiară sunt cărnații din carne de porc, orez și sânge. Rețetele celor de față nu menționează sângele niciunde" (baronesa Faerisa

Gwynarden, traducătoarea în limba engleză a *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV* aflat în Biblioteca Virtuală "Miquel Cervantes".

Caltaboși de Arouca (caltaboși "vegetarieni")

Cu niște pesmet (pâine albă uscată, pisată sau măcinată mărunt), câteva nuci (grăunțe) de pin, niscaiva sămburi de migdale sfărâmați, oarece călbenușuri de ou, untură de porc topită, un "strop" de sirop de zahăr, sare după gust, două-trei mirodenii alese (cuișoare de India, praf de scorțișoară) și câteva picături de apă de flori (de portocal), faceți un "aluat" (port. *massa*) și umpleți cu el mațele.

Aruncați mațele umplute în apa fierbândă, până ce se fac tari. În timpul gătitului, înțepați caltaboșii cu o furculiță, însă să nu se rupă.

Chifteluțe din carne de porc

Cele de trebuință

Vorbiți cu măcelarul să va taie niște carne de porc sau de oaie (însă grasă bine), fără

oase; întorși acasă, tocați-o foarte mărunț, apoi "piperati"-o cu sare, "dregeți"-o cu cuișoare, șofran și chimbir, și "legați"-o cu un gălbenuș de ou fiert (!!).

Meșteritul chiftelulelor

Meșteriți din tocătura tocmai "dreasă", în căușul palmei, mai multe bulete de carne (port. *bolas de carne*), trecându-le apoi prin făină de grâu ca să le "lege" și mai bine.

Prăjirea chiftelulelor

Într-o oală cu unt încins bine, sau, după voia Domniilor Voastre, cu unt și bulion gras de oaie, aruncați o legătură de *cheiro-verde* (bucchet de pătrunjel sau de ceapă verde), și puneți *almôndegas* (chiftelulele) la prăjit. Acoperiți oala și aveți grijă să mestecați *almôndegas* din când în când, având grijă să nu se "sparcă" (desfacă).

Omeniți oaspeții cu chiftelulele în sos scurs cu îndestulare. Și dacă nu aveți destul sos, adăugați la sosul pentru *almôndegas* ceva bulion din alte oale.

*

Găină à la mauresque

Târquiti o găină proaspătă și tăiați-o în bucăți. Pregătiți apoi o "tocană" (port. *refogado*) (amestec) cu două linguri de unt și o felie mică de slănină. Așezați găina înăuntru unei oale și lăsați-o să se înroșească (părjolească). Acoperiți apoi puiul (*sic*) cu apă suficientă pentru ca să se gătească cum se cuvine (pentru ca să nu mai adăugați în timpul gătitului).

Atunci când puiul de găină este aproape gătit, luați ceapă verde, pătrunjel, cianthro și mentă. Tocați-le pe toate mărunț (și laolaltă) și azvârliți-le în oală, cu puțină zeamă de lămâie. La capătul gătitului vă alegeți cu un pui de găină foarte bun.

Luați apoi niște felii de pâine, așezați-le pe fundul unei strachini de pământ, și vărsați deasupra puiul de găină. Acoperiți mâncarea cu gălbenușuri de ou fierte în apă și presărați oarece scortîșoară.

Tocană de găină

Înșfăcați o găină din ogradă (sau cuiabar), curățați-o de pene și tăiați-o în bucăți. Puneți-o apoi la gătit cu ceva

slănină mărunțită, niște *cheiroverde* (bucchet de pătrunjel sau de ceapă verde) și apă atât cât vă place. Când ajunge să fiarbă, adăugați oțet și sare.

După ce găina s-a făcut, încât a rămas puțin bulion, îndepărtați toate oasele și rupeți carnea în bucăți. Puneți oala iarăși pe foc, adăugând pesmet. Lăsați pe foc până ce "fiertura" se îngroașă; sparceți și apoi adăugați patru gălbenușuri de ou și două albușuri de ou; continuați să mestecați; adăugați apoi puțin chimion, piper negru, șofran, cuișoare de India, și o lingură de untură de porc sau de grăsime de vită. Puneți tocana pe masă, însă cu niscaiva scorțișoară presărată deasupra.

Manjar branco (*blanc manger*) de piept de găină

Fierbeți în apă curată, vreme îndelungată (la foc mic), niște piept de găină, astfel încât să poată fi rupt în bucăți cu ușurință. Apoi, puneți pieptul, găta mărunțit, într-un castron cu apă rece.

Luați apoi 450 g de orez bine spălat și uscat cu ajutorul

unei pânze (ștergar); (muiați-l), apoi zdrobiți-l cu putere (foarte bine), și treceți-l prin strecurătoare.

Puneți într-o cratiță 1,4 litri de lapte indulcit cu 200 g de zahăr. Adăugați în laptele "zaharisit" (indulcit) pieptul de găină, însă puțin zdrobit, precum și făina de orez și sare după gust. Puneți cratița pe foc mic, mestecând fără încetare. Când smântâna (port. *creme*) este aproape gata, este înțelept s-o gustați, ca să vedeți dacă mai are nevoie de zahăr. După ce este gata, trageți-o de pe foc, continuând să bateți smântâna pentru încă câteva minute. Serviți (rece?), în castronașe, cu zahăr deasupra.

Nota: după *Petit Larousse Illustré*, *blanc-manger* este un *entremets* - fel de mâncare dulce servit înainte de desert (după brânză și înainte de fructe) sau ca desert -; este deci un *entremets* rece bazat pe lapte de miqdale.

Blanc-manger, termen de origine franceză, era apreciat de păturile superioare ale societăților medievale europene, în special apusene. Își are deci originea în Evul Mediu și, de obicei, era pregătit din carne de clapon sau de pui de găină, din lapte animal sau de miqdale, din orez și din

zahăr. Era considerat drept o mâncare ideală pentru bolnavi.

Blanc-mangerul de mai sus este înlocuit de rețeta medievală. Nu este menționată însă răcirea.

Tigelada de iepure (iepure la castron de arqilă)

Tigela este un castron de arqilă, *tigelada* luându-și numele de la acest vas de pământ.

Înmiresmați (dregeți) un iepure după gust, și lăsați-l să fie gătit (prăjit, rumenit?) în/cu bucăți de slănină. Când iepurele este foarte moale, trageți-l de pe foc; mărunțiți dobitoaca și tăiați slăcina în felii foarte subțiri. Așezați totul înăuntrul unui castron de arqilă (port. *tigela*), alternând iepurele cu slăcina.

Adăugați cuișoare de India, un vârf de șofran, și acoperiți cu pătrunjel, coriandru (plantă erbacee anuală din familia umbeliferelor, cu fructe globulare boğate în uleiuri eterice folosite și a căror semințe se întrebuințează drept condiment), mentă și ceapă, toate dresurile bine bătute. "Scurgeți" deci dresurile înăuntrul bulionului

în care a fost gătit iepurele și puneți castronul pe foc.

De îndată ce "fieritura" începe să clocotească, trageți castronul de pe foc; scurgeți deasupra o jumătate de duzină de ouă bătute, albușurile și gălbenușurile toate laolaltă, și duceți mâncarea la cuptor ca să se rumenească.

Tigelada de potărniche (potărniche la castron de arqilă)

Tigelada își trage numele de la *tigela*, un castron de pământ (arqilă).

Tăiați în bucăți o potărniche coaptă (port. *assada*), adică friptă nu tocmai bine (în parte). Separat, într-o cratiță (port. *caçarola*) de pământ, pregătiți o "tocană" (port. *refogado*) din ulei de măsline sau unt, ceapă mărunțită, cuișoare, piper negru și șofran.

Treceți bucățile de potărniche prin făină de grâu, și apoi aranjați-le în oala unde se află *refogado*. Luați oțet amestecat cu apă, și adăugați acest amestec în oala unde se află potărnichea, destul ca să umple jumătate din oală. Sărați după gust. Trebuie să fie gătit la foc mic.