

**Libris**.RO

Respect pentru oameni și cărți

# REȚETELE LUI HEMINGWAY

**CRAIG BORETH**



House of Guides PG

## CUPRINS

Introducere

**Cinând cu Hemingway** – Aventuri gastronomice în sălbăticie .....8

**1**

**Anii de început** – Gust pentru viață .....14

**2**

**Italia** – Amintire și război .....30

**3**

**Franța** – Un festin de neuitat .....54

**4**

**Spania** – Conceptul de viață Fiesta .....97

**5**

**Key West și Cuba** – Navigând pe râu .....128

6

**Africa de Est și Idaho** – Schițele culinare ale unui vânător .....164

7

**Crama lui Hemingway** .....183

8

**Barul lui Hemingway** .....196

Epilog

**O tratație după cină** – Fabula Leului cel bun .....222

Note .....227

Bibliografie .....233

Mulțumiri .....237

Index de rețete și băuturi .....239

# 1

Anii de început

Gust pentru viață

**„Nu-ți fie frică să guști toate celelalte lucruri care nu se găsesc aici în Oak Park. Această viață este bună, însă este o lume mare dincolo, plină de oameni care simt lucrurile cu adevărat. Trăiesc și iubesc și mor cu toate sentimentele lor. Gustă totul, surioară.“**

Ernest către sora sa Marcelline, 1919



## Un portret de familie al familiei Hemingway în 1909.

(Rândul de sus, de la stânga la dreapta) Ernest, Ed, Grace, (rândul de jos) Ursula, Sunny și Marcelline.

**E**rnest Miller Hemingway s-a născut pe 21 iulie 1899, și a mâncat carne, legume, ouă și pește la scurt timp după. Tatăl său, Dr. Clarence Edmonds Hemingway (cunoscut drept Ed), credea că astfel de alimente sunt esențiale pentru a crește bebeluși și a-i face să crească sănătoși și puternici. Mama sa, Grace Hall Hemingway, regreta această decizie. A notat în cartea de bebeluș a lui Marcelline iritarea de a accepta creșterea copiilor cu respirație de ceapă.<sup>1</sup>

Familia Hemingway locuia în bogata și frumoasa suburbie a orașului Chicago, Oak Park. Grace Hemingway, odată o cântăreață de operă plină de aspirații, a rămas ambițioasă în încercările sale de profesoară de muzică, partizan al egalității femeilor și pictor. Creșterea a șase copii nu i-a scăzut antipatia pentru treburile casei și și-a continuat preocupările pentru artele frumoase în locul celor culinare. De fapt, era așa o străină pentru bucătărie, încât atunci când a stăpânit o rețetă din cartea de bucate a mamei sale, a decis să se lase cât este în frunte. Când Marcelline i-a sugerat să învețe să facă un tort, Grace a răspuns, fără îndoială cu bărbia în sus și ochii încruntați: „Am dovedit că pot să gătesc cu prăjitura de ceai și nu-mi voi strica reputația încercând altceva.”<sup>2</sup>

Această rețetă se bazează pe rețeta de prăjitură engleză de ceai din cartea de bucate a bunicii Hall, cu care Grace a contribuit la ediția din 1921 a cărții *Oak Park Third Congregational Church Cookbook*.

Autorul ar vrea să mulțumească Fundației Ernest Hemingway din Oak Park și lui Jennifer Wheeler, pentru ajutorul în obținerea acestei rețete.



COLECȚIA HEMINGWAY, BIBLIOTECA JOHN F. KENNEDY

Ernest Hemingway  
și sora sa Marcelline, 1916.

## Prăjiturile englezești de ceai ale lui Grace Hall Hemingway

*Rețeta originală pentru aceste prăjituri de ceai este mai degrabă vagă în instrucțiuni. Grace a împărțit rețeta cu Riz Dilworth, mama celui mai bun prieten a lui Ernest din partea de nord a Michigan-ului, unde familia Hemingway avea o casă de vară pe Lacul Walloon. Familia Dilworth locuia în Horton Bay pe Lacul Charlevoix. Doamna Dilworth, cunoscută drept mătușica Beth copiilor familiei Hemingway, conducea un mic restaurant numit Pinehurst Cottage, faimos pentru cinele cu pui prăjit. Doamna Dilworth a dezvoltat cantitățile ingredientelor pentru rețetă și a învățat-o pe Grace cum să o pregătească. După ce a învățat în secret rețeta la familia Dilworth, Grace a pregătit în final pâinea fierbinte în bucătăria familiei Hemingway și a servit-o cu mare mândrie și bucurie. Ed abia și-a putut stăpâni lauda: „Delicios! Delicios, Grace!”<sup>93</sup>*

### 12 PORȚII (4 PÂNĂ LA 6 PRĂJITURI DE 23 DE CM)

- 1½ lingurițe de drojdie uscată
- ½ linguriță de sare
- 1½ căni de apă caldă (43°)
- 4 căni de făină
- 1 lingură de unt, topit
- 2 lingurițe de untură sau grăsime
- 2 ouă mari, bătute
- 1½ căni plus 2 linguri de zahăr

- ¼ cană de lapte cald
- 1 cană de coacăze sau stafide uscate
- Mult unt topit pentru stropit

Pentru a pregăti aluatul, se amestecă într-un vas, pentru câteva minute, drojdia, sarea și apa, până ce drojdia este complet dizolvată. Se adaugă amestecând 1½ căni de făină și se amestecă până se omogenizează. Se acoperă cu un prosop și se lasă într-un loc fără curent de aer timp de 2 ore.

Când aluatul a crescut, se amestecă untul și untura, împreună cu făina rămasă, ouăle bătute, zahărul, laptele și coacăzele sau stafidele. Se amestecă temeinic pentru a forma un aluat compact. Se acoperă și se lasă până la o oră.

*Se preîncălzește cuptorul la 175°C.*

Se împarte aluatul în patru tigăi unse cu unt și se lasă la crescut cel puțin 2 ore. Se coc în centrul cuptorului aproximativ 20 min, sau până capătă o culoare galben maroniu. Se scot prăjiturile și se ung cu mult unt topit, se taie felii și se servesc calde.

---

Rețeta de prăjituri de ceai a lui Grace a fost publicată de asemenea în *The Nineteenth Century Women's Club Historical Centennial Book*, împreună cu o rețetă pentru „Supa rece de cas-

traveți a lui Ernest Hemingway“. Legătura lui Ernest cu această supă dulce de castravete și praz este neclară, dar iat-o:

## Supa rece de castraveți a lui Ernest Hemingway

### PENTRU 4-6 PORȚII

- 3 castraveți
- 1 lingură de unt
- 1 lingură de mărar proaspăt sau mentă, tocat(ă)
- 1 praz, doar partea albă, feliat, sau ¼ cană de ceapă tocată
- 1 frunză de dafin
- 1 lingură de făină
- 2 căni de supă proaspătă de pul sau la conservă
- 1 linguriță de sare ori după gust
- Piper alb (opțional)
- 1 cană de lapte cu smântână (porții egale - denumită și „half&half“)
- Sucul de la o jumătate de lămâie
- 1 lingură de miere (opțional)

Se decojesc și se feliază doi castraveți. Se decojește, se scot semințele și se dă pe răzătoare castravetele rămas. Se încălzește untul într-o tigaie mare. Se adaugă castraveții feliați și se lasă la foc mic câteva minute. Se adaugă mărarul sau

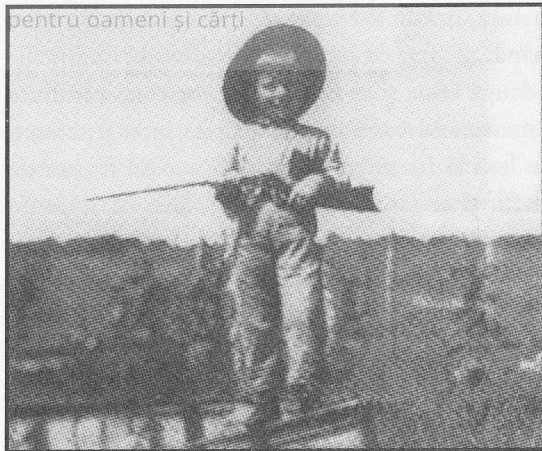
Anii de început – Gust pentru viață

menta, prazul și frunza de dafin și se lasă pe foc până se frăgezește, aproximativ 20 min. Se adaugă făina și se mai lasă pe foc câteva minute amestecând constant. Se adaugă supa și sarea și se lasă la foc mic 30 min. Se scoate frunza de dafin și se lasă mixtura să se răcească ușor. Se pasează mixtura în mixer câte o jumătate o dată. Se pune înapoi în tigaie și se adaugă piper alb după gust. Se adaugă laptele cu smântână, sucul de lămâie și mierea; apoi se gustă și se potrivește asezonarea. Se adaugă castravetele ras. Se lasă la frigider până este gata de servit. Se servește într-un vas răcit.

---

Ed Hemingway a extins același simț moral de disciplină și responsabilitate care îi guvernau toate aspectele vieții către alimente și mâncat. Era un pasionat al ieșirilor în aer liber, vânând o variație abundentă de pradă pentru mesele familiei Hemingway. Acest lucru era în mod deosebit folositor când familia se retrăgea din Oak Park în fiecare vară, la casa lor de la Lacul Walloon din nordul Michigan-ului. Dr. Hemingway rămânea deseori să lucreze la cabinetul familiei, însă când se afla la țară se afla în elementul lui. A început curând să împartă pasiunea lui cu tânărul său fiu.





Ernest la 5 ani cu prima lui armă.

Ed Hemingway credea în vânătoarea pentru mâncare și mânca tot ce omora. Astfel, în a paisprezecea vară a lui Ernest, atunci când Ernest și prietenul lui din timpul verii, Harold Sampson, s-au întors triumfători după ce au vânat și omorât un porc spinos care rănisese câinele unui vecin, Dr. Hemingway nu i-a întâmpinat cu urale așa cum era de așteptat. În loc, pe tonul său ferm și neiertător, Dr. Hemingway i-a pus să mănânce animalul, care s-a dovedit a fi „la fel de fraged și gustos precum o bucată de piele de pantof”<sup>4</sup>.

Sora mai mare a lui Ernest, Marcelline, în memoriile acelor ani de început, *At the Hemingways*, menționează una din anecdotele tatălui ei care arată experiența și abilitățile acestuia de bucătar și om căruia îi place în aer liber.

Este o poveste pe care, fără-ndoială, Ernest a auzit-o în repetate rânduri și o iubea, pentru că detaliile aventurilor lui Ed din tinerețe apar mai târziu în scrierile lui din tinerețe. Nu era ultima dată când Ernest lua povestirile altora și le făcea ale lui.

În vara dintre absolvirea Colegiului Oberlin și pregătirea medicală la Colegiul Medical Rush din Chicago, Ed a fost rugat să participe la o expediție geologică în munții Smoky. Expediția a durat mai mult decât se aștepta, iar proviziile au început să se împruțineze. Hotărât să asigure o masă bună (el era, în cele din urmă, invitat în expediție pentru că știa să gătească), Ed a



Ed Hemingway în munții Great Smoky din Carolina de Nord, 1891.

Respectiv împușcat câteva potârniți și veverițe, a adunat

miere dintr-un stup de albine și a încropit o masă de vânat fript, biscuiți și plăcintă de fructe de pădure. Spre uimirea colegilor de campare Ed a explicat cum a rulat aluatul de plăcintă folosind o sticlă de bere drept făcăleț.<sup>5</sup>

Tatăl său i-a trezit lui Ernest dragostea pentru aerul liber, pescuit și vânat, în primele veri pe lac. Ernest va lua în cele din urmă acea pasiune care consumă totul pentru sport și aventură și o va aplica luptelor de tauri, pescuitului în



COLECȚIA HEMINGWAY, BIBLIOTECA JOHN F. KENNEDY

Pescuit de păstrăv  
în Sun Valley, Idaho. 1939.

Anii de început – Gust pentru viață

mare, vânatului mare și practic oricărei încercări la care se imbarca. Copil fiind totuși, ușa casei de vacanță a deschis adâncul pădurii, pâraiele cu păstrăv, focurile de tabără și aventurile interminabile. A păstrat priveliștea, sunetele și mirosurile așa cum o va face de-a lungul vieții. În cele din urmă se va întoarce pe aceeași ușă, de data asta însă în imaginația sa, atunci când darul său i-a făcut semn și nu a putut rezista.

Verile din Michigan l-au ajutat pe Ernest atât în ficțiune cât și în jurnalism. Într-un articol de început din „Toronto Star“, Ernest a oferit un ghid despre cum să gătești în sălbăticie. Mai târziu, într-una dintre cele mai bune povestiri scurte ale lui, l-a urmat pe Nick Adams într-o excursie la pescuit pe *Marele râu cu două inimi*. În ambele cazuri, are mare grijă să împărtășească senzația mâncărurilor.

## Campând în aer liber

În ianuarie 1920 Ernest a călătorit din Oak Park în Toronto pentru a fi însoțitorul și meditatorul fiului unei familii bogate pe care a cunoscut-o în timp ce povestea aventurile lui din timpul războiului. Acolo, a început să scrie pentru „Toronto Star“, al cărui editor a considerat că proza directă și umorul de calitate al lui Ernest sunt perfecte pentru noua direcție a ziarului. Tânărul Hemingway avea propria funcție și



Hemingway la pescuit de păstrăv pe pâraul Horton. Iulie 1904.

Respectăm fiecare penny pe cuvânt pentru articolele sale. Hemingway avea, în cele din urmă, să lucreze drept Corespondent European pentru „Toronto Star“ în timpul cât a stat în Paris.

În articolul său „Campând în aer liber: Când campezi în aer liber, fă-o cum trebuie“, Hemingway arată că, fiind tânăr, avea o abilitate de a scrie cu un aer de autoritate amabilă și amuzantă. Când scrie despre cum trebuie să faci exact o masă delicioasă în sălbăticie, pare înțelept să ascuți cu atenție.

## Păstrăv prăjit

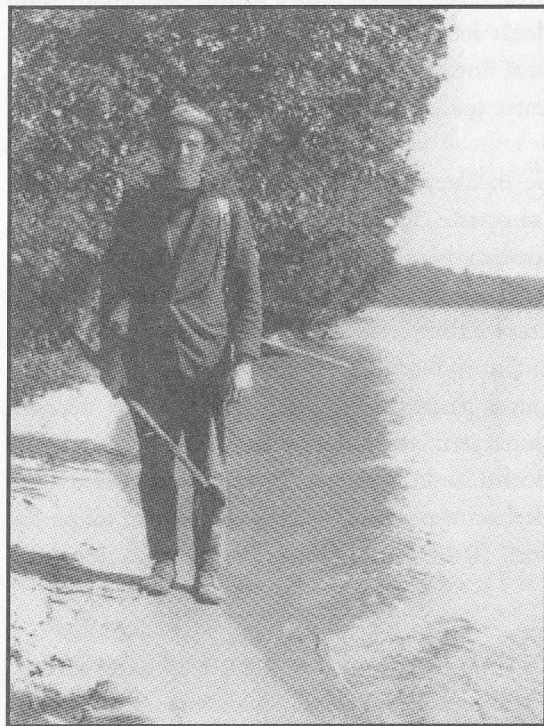
*Ernest iubea pescuitul de păstrăv și iubea să mănânce păstrăv. Își împărțea entuziasmul plăcerii cu primii cititori ai săi, așa cum o va face mai târziu după ce va vizita Pirineii Spanioli (vezi Păstrăv gătit cu șuncă afumată) și Elveția (vezi Păstrăv albastru). Interesant este că, prima noastră introducere a păstrăvului lui Hemingway este foarte similară cu echivalentul spaniol. Astfel încât, putem lua această versiune la focul de tabără ca o introducere a păstrăvului, un fel de mâncare care va atinge mari înălțimi ale plăcerii gastronomice pe măsură ce trec anii. Pentru moment, să-l urmărim pe tânărul Ernest cum pregătește tabăra și începe să pregătească prada zilei și vom învăța ce trebuie și ce nu trebuie să facem.*

Anii de început – Gust pentru viață

### 4 PORȚII

- 1 cană de grăsime Crisco sau grăsime vegetală
- 4 păstrăvi întregi, curățați
- 1 cană de mălai
- 8 felii de bacon

Instrucțiunile lui Hemingway: „Modul potrivit de a găti este pe cărbuni. Să ai câteva conserve de Crisco sau Cotosuet sau una de grăsime ve-



COLECȚIA HEMINGWAY, BIBLIOTECA JOHN F. KENNEDY

Hemingway pescuind în Michigan pe lacul Walloon, vara 1916.

getală care sunt la fel de bune ca untura și excelente pentru orice fel de grăsimi. Pune baconul și când este pe jumătate gata pune păstrăvul în untura fierbinte, dându-l înainte prin mălai. Apoi pune baconul peste păstrăv și îl vei unge pe măsură ce se gătește încet...

„Păstrăvul este crocant la exterior și roz și ferm la interior iar baconul este bine făcut – dar nu prea făcut. Dacă este o combinație mai bună decât această combinație scriitorul nu a gustat-o încă într-o viață devotată și dornică în mare parte mâncatului.”<sup>6</sup>

Se încălzește Crisco într-o tigaie la foc mediu (sau peste cărbuni, nu flacăra, dacă se gătește la foc de tabără). În timp ce se încinge grăsimea, se îmbracă fiecare păstrăv în mălai. Când grăsimea este fierbinte, se gătește baconul pe jumătate. Înainte să devină brun se scoate din tigaie. Se pune păstrăvul în tigaie (asta poate necesita două serii, depinde de norocul pe râu). După 5 min, se întoarce păstrăvul și se pun două felii de bacon peste fiecare pește. Se mai lasă pe foc încă 10-15 min, depinde de mărimea peștelui.

---

În timp ce păstrăvul se gătește aproape perfect, Hemingway sugerează să se împace mulțimea înfometată cu cafea și clătite.

## Clătite

*În camping, Hemingway lua cu el multă făină pregătită pentru clătite pentru a putea adăuga apă, amesteca până ce majoritatea cocoloșelor dispăreau și se puteau găti într-o tigaie unsă și încinsă. Până în această zi, nimic nu ia tensiunea unei înfometări din camping așa cum face o grămadă de clătite fierbinți. Topping-urile preferate ale lui Ernest erau unt de mere, sirop sau zahăr și scorțișoară.<sup>7</sup> În timp ce azi poți aduce cu tine un amestec instant de clătite, cei devotați rețetei originale ar trebui să pregătească următorul mix înainte de a pleca de acasă. Se pot găsi lapte praf și praf de ouă la orice magazin bine aprovizionat.*

### 2 PORȚII

- 1 cană de făină
- ¼ linguriță de sare
- ½ lingură de zahăr
- ½ lingură de praf de copt
- 2½ cani de lapte praf
- 3 linguri de praf de ouă
- ¼ cană de grăsimi

Înainte de a pleca de acasă se amestecă toate ingredientele uscate. Se adaugă grăsimea și se amestecă cu o furculiță până se omogenizează bine. Se ambalează amestecul într-un container etanș.