



Marius Cristian (n. 1966) este ziarist și cronicar gastronomic. A absolvit Facultatea de Istorie și Filosofie, secția Istorie-Filosofie a Universității „Al.I. Cuza” din Iași în 1989. Redactor-șef al revistei studențești *Dialog* (1986-1989) și al revistelor *Romanian Wine Art* și *Somelierul*. A fost secretar general de redacție al cotidianului *Monitorul* și redactor șef-adjunct al ziarului *Obiectiv*. În prezent, este editorului site-ului *Costăchel. Revistă virtuală de gastronomie reală* (*costachel.ro*).

A publicat volumele *Caietul de rețete. Bucate și vinuri assortate*, Polirom, Iași, 2003; *Legendele din farfurie. Rețete celebre cu garnitură de povești, salată de mituri și tacâmuri istorice* (ediția I), Ratio er Revelatio, 2016; *100 de rețete românești pentru 100 de ani de la Marea Unire*, Vasiliana '98, Iași, 2017 și a îngrijit lucrarea *Somelierul – un altfel de manual. Mâncarea și Vinul*, Brașov, 2016.

© 2020 by Editura Lebăda Neagră

Această carte este protejată de legile copyrightului. Reproducerea, multiplicarea, punerea la dispoziția publică, precum și alte fapte similare efectuate fără permisiunea deținătorului copyrightului constituie încălcări legislative cu privire la protecția proprietății intelectuale și se pedepsesc în conformitate cu legile în vigoare.

www.blackswanpublishing.ro

Editura Lebăda Neagră
Iași, B-dul Chimiei nr. 2, bl. C1, et. 2, ap. 22, 700391

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

CRISTIAN, MARIUS

Legendele din farfurie: rețete celebre cu garnitură de povești, salată de mituri și tacâmuri istorice / Marius Cristian. - Iași : Lebăda neagră, 2020

Conține bibliografie

Index

ISBN 978-606-94971-9-7

641.55

MARIUS CRISTIAN

Legendele din farfurie

Rețete celebre cu garnitură de povești,
salată de mituri și tacâmuri istorice

Lebăda Neagră
Iași, 2020



Klemens Wenzel von Metternich (1773-1859).
Pictură de Sir Thomas Lawrence (cca. 1815).

CUPRINS

Povești slow despre mâncăruri fast...	7
Cum a sprijinit Lordul Sandwich, fără să-și dea seama, Revoluția industrială	7
<i>Reuben sandwich</i> , între actrițe și băcani	15
Hamburgerul, Hamburgul și două Expoziții Universale	20
Cartofii prăjiți, veșnicul subiect de război franco-belgian	29
 ...bârfe somnoroase la micul dejun...	39
Un <i>croissant</i> , două <i>kipferl</i> , trei cornuri	39
Frigănelele săracilor și <i>French Toast</i> -ul libertății	45
<i>Eggs Benedict</i> , doamne nemulțumite, mahmureli crunte și Papa Benedict al XVI-lea	48
 ...o porție de mituri bine muiate-n sos...	53
Ce-are Louis de Béchameil cu sosul <i>Béchamel</i> ?	53
Maioneza, micul sos orfan care a ajuns să domine lumea	57
Sosul olandez, arhitectura gotică, circuitele integrate și <i>Fugile</i> lui Bach	63
<i>Sosul Worcestershire</i> sau ce mai găsești când faci curat prin beci	70

...salate de legendă, garnisite cu de toate...	73
Teoria salatelor rusești și practica <i>Salatei (de) Boeuf</i>	73
Salată bulgărească, românească sau oltenească?	76
Cam romanțata, petrecăreața și neclara poveste a <i>Salatei Caesar</i>	82
<i>Coleslaw</i> – sau despre cum au pus americanii stăpânire pe salata de varză	86
Hop și <i>Salata Waldorf</i> lângă Luvru și Mahatma Gandhi!	89
...micile șoapte ale marilor supe...	91
<i>Bouillabaisse</i> , supa de pește a zeilor	91
<i>Vichysoise</i> sau cum devii american dacă stai în frigider	98
<i>Supa de ceapă</i> a tuturor francezilor	100
...parole despre pizza, parole despre pasta...	109
<i>Pizza Margherita</i> , o adevărată poveste a Cenușăresei	109
<i>Fettuccine Alfredo</i> , adică tăițeii cu parfumollywoodian și brânză	114
<i>Pasta alla Carbonara</i> , de la muncitori revoluționari italieni până la soldați americani	117
...două vorbe să vă spui despre pui...	121
<i>Pui à la Kiev</i> sau despre legătura dintre inventatorul conservelor și Țarina Elisabeta	121
<i>Puiul Marengo</i> , talismanul lui Napoleon	124
<i>Puiul Cerșetorului</i> , vărul din China al <i>Mielului Haiducesc</i>	128
Pendulând între Hunan și New York, după <i>Puiul Generalului Tso</i>	131

Cum a ajuns puiul <i>Tikka Masala</i> să fie considerat o mâncare națională a englezilor	137
...basmele aristocratice ale mușchiului de viață...	142
<i>Chateaubriand</i> , friptura cu garnitură de romanticism, măcelarie și invidii anglo-franceze	142
Pe dulce-amarul drum al exilului, alături de <i>Mușchiul Stroganov</i>	145
<i>Beef Wellington</i> , delicata care nu știe ce să aleagă între un duce și o capitală	150
<i>Vițelul Orlov</i> , invenția lui Urbain Dubois cel fără de statuie	153
<i>Turnedou Rossini</i> , mușchiulețul căruia n-ai de ce să-i întorci spatele	158
În pași de vals c-un <i>Wiener Schnitzel</i>	163
...taclale dulci, cu cremă, frișcă, gem și ciocolată...	169
Oare <i>cannoli</i> vin de la Qal'at al-nisā sau de la Caltanissetta?	169
Hoinărind printre clătite, căutând-o pe <i>Suzette</i>	172
Botezul piersicilor <i>Melba</i> , povestit de nașul mare Escoffier	179
<i>Sachertorte</i> , de la Metternich și până în zilele noastre	181
<i>Colomba Pasquale</i> , un delicios porumbel pascal de marketing	186
Greșești și câștigi cu <i>Tarta Tatin</i>	189
<i>Tiramisu</i> sau când cinematografia trage-n sus cofetăria	191
...și, în fine, un fel de concluzie	197
Bibliografie selectivă	201
Mic dicționar de personaje	205
Indice alfabetic al rețetelor	223

POVEȘTI SLOW DESPRE MÂNCĂRURI FAST...

**Cum a sprijinit Lordul Sandwich,
fără să-și dea seama, Revoluția industrială**

Ei, s-o fi chemând cartea asta *Legendele din farfurie*, dar n-avem cum să ocolim o secțiune importantă. Cea a mâncărurilor care n-au nevoie nici de masă și nici de farfurie. Fie că e vorba de ceea ce numim astăzi fast-food, fie că ne referim la categoria mâncărurilor „de stradă” (care nu-s neapărat industrializate, unele chiar dimpotrivă, c-aşa-i moda), aceste preparații acoperă o mare parte a vieții noastre. Dar și, după cum vom vedea, a istoriei.

Iar prima dintre aceste rețete nu poate fi alta decât „invenția” Lordului Sandwich. Motivele sunt foarte simple. Pe lângă fantastica și universală răspândire globală, sandvișul este mâncarea ce are, pe de o parte, cea mai celebră legendă (sunt ferm convins că oricine a auzit măcar o dată povestea lordului înnebunit după jocul de cărți). Dar, pe de altă parte, e și cea care ilustrează, probabil, cel mai bine legătura dintre obiceiurile alimentare și civilizație. S-o luăm însă metodic, că avem tot timpul, suntem abia la început.

Mai întâi, cine-a fost Lordul Sandwich? Păi, foarte pe scurt, John Montagu, al IV-lea Earl of Sandwich, a fost un om politic britanic,

Respectându-se apărținută, printre altele, funcțiile de Postmaster General, Prim Lord al Amiralității și Secretar de Stat pentru Northern Department.

Și, în caz că aveați vreo bănuială, da, în cinstea lui a botezat căpitanul James Cook destule teritorii nou descoperite: Insulele Sandwich (actualele Insule Hawaii), Insula Montague, de pe Coasta de Sud-Est a Australiei, Insulele Sandwich de Sud (Sudul Oceanului Atlantic) și Insula Montague din Golful Alaska. De unde putem deduce cu ușurință că nu era deloc ieșit din comun ca oamenii să boteze diverse lucruri cu numele Lordului Sandwich.

Bun, și legenda? Păi, ea pleacă de la o lucrare a lui Pierre-Jean Grosley, intitulată *Londres* și apărută, în trei volume, la Lausanne, în anii 1770-1771 (cartea a fost publicată și în limba engleză, sub numele de *A Tour to London*, în 1772). În primul volum, în subcapitolul „Coteries” (Cluburi), Grosley povestește că „un ministru de stat a petrecut 24 de ore la masa unui joc public, atât de preocupat, încât, în toate aceste 24 de ore, n-a mâncat decât câteva felii de friptură de vită, care îi erau aduse între două felii de pâine prăjită și pe care le-a înfulecat fără să iasă din joc. Acest nou fel de mâncare a devenit la modă în timpul sejurului meu la Londra (1765 – n.m.): a fost botezat cu numele ministrului care l-a inventat ca să economisească timpul”¹.

Să fie povestea asta adeverată? Greu de spus, fiindcă ar cam fi câteva argumente împotrivă. Mai întâi, e cam ciudat că Grosley nu pomenește deloc numele ministrului, mai ales că nu-i era necunoscut; în cel de-al treilea volum, referindu-se la viața politică, îi amintește, la pagina 308, pe Secretarii de Stat Halifax și Sandwik (*sic!*). Dar am putea presupune că literatul francez a avut un lapsus sau poate cel care i-a povestit bârfa a uitat să precizeze

¹. Pierre-Jean Grosley, *Londres*, Lausanne, 1870-1871, vol. I, p. 262.

numele împrășiatului. Iar Grosley s-o fi întors în Franță fără să mănânce niciun sandviș, deci n-avea cum să-i pice fisa că despre Lordul Sandwich (sau, fie ca el! Sandwik) era vorba.

Numai că biograful lordului, istoricul naval Nicholas A.M. Rodger, are și el serioase dubii, precizând că practic e imposibil de crezut că un om politic plin de responsabilități poate avea atât timp de pierdut la masa de joc. Mai mult, se pare că Sandwich nici măcar nu era un cartofor înrăit. Și nu neapărat pentru că nu i-ar fi plăcut. Ci pentru că, după standardele aristocrației britanice din acea vreme, era cam sărac.

Și uite-ășa se ivește o a doua variantă a legendei noastre, care ne spune că, de fapt, Lordul Sandwich era atât de ocupat încât nu putea să plece de la birou, să mănânce și el ca oamenii. Așa că respectivele felii de friptură între două felii de pâine prăjită îi erau aduse nu la masa de joc, ci la cea de lucru. Pe care, din nou, nu putea s-o părăsească.

Și, dacă tot veni vorba, e timpul să vă spun că nu de lipsă de hănicie l-au acuzat contemporanii (și posteritatea) pe Sandwich, ci de alte păcate. Printre care de lipsă de înțelegere a evenimentelor, ca să nu zic incompetență. Fiindcă, în calitate de Prim Lord al Amiralității, a decis că nu-i nevoie să fie trimise prea multe vase împotriva rebelilor din America de Nord, considerând că ar fi mai bine ca ele să fie păstrate în Europa, pentru a preveni o eventuală invazie. Probabil că americanii ar trebui să-i fie mai recunoscători pentru această decizie decât pentru „inventarea” sandvișului.

Dar chiar ășa, poate fi creditat lordul cu o astfel de „invenție”? Firește că nu. Între noi fie vorba, aproape sigur sandvișul a fost inventat sau, mai bine zis, descoperit de vreun intelligent și flămând *Homo Sapiens* din Neolitic. Probabil cam pe-atunci cineva

Respingi-adat seama că, dacă iei carne fierbinte din jar sau din frigare cu ajutorul a două bucăți de turtă, nu te mai frigi la degete. Însă n-au rămas, firește, documente scrise, nici măcar picturi rupestre, așa că trebuie să mergem mai departe.

Lăsând însă gluma la o parte, trebuie să remarcăm că mai toate civilizațiile au cunoscut, cu mult înainte nașterii Lordului Sandwich, diverse forme de prezentare a mâncării în pâine. Dintre ele, cea dintâi pomenită este varianta lipiilor rulate, umplute cu diverse, atât de răspândită la popoarele din Oriental Apropiat și Mijlociu. Iar legendele ne spun că primul care ar fi făcut un sandvici *avant la lettre* e Hillel cel Bătrân (cunoscut și ca Hillel HaGadol, Hillel HaZaken sau Hillel HaBavli), care ar fi rulat, într-o pască evreiască, ierburi amare și carne de miel.

Mai există, firește, ceea ce numim noi (și francezii) tartine, iar anglofonii *open sandwich*. Prima atestare a unui asemenea preparat datează din Evul Mediu, când cărnurile erau prezentate menșilor pe un fund (*trencher*, *tranchoir*). Care însă era făcut pe atunci nu din lemn, plastic ori metal, ci din pâine uscată. Așa că la masă era prezentată, cum ar veni, o mărăcăjă tartină. Dar trebuie făcută precizarea că nobilii nu mâncau rețetivul suport; pâinea, bine îmbibată cu sos, era dată cainilor sau cerșetorilor.

Venind spre zilele noastre și studiind vechi piese de teatru englezesci din secolele al XVI-lea și al XVII-lea, Mark Morton ajunge la concluzia că sandviicii existau, bine mersi, în Regat, numai că nu purtau, firește, acest nume. Ci, în funcție de „umplutură”, *bread and meat* și *bread and cheese*. Găsim o referință la pâine și brânză inclusiv la Shakespeare, în *Nevestele vesele din Windsor*. Dar cele mai sugestive trimiteri le găsim, la sfârșitul secolului al XVI-lea, în anonima piesă *Love and Fortune*, („a peece of bread and meat for Gods sake!”) și în *The Old Wives Tale*, de George Peele („I tooke a peece of bread and cheese,

and came my way”)¹. A *peece*, deci respectivele două alimente erau prezentate împreună, nu separat. De vor fi fost tartine sau de vor fi fost sandviiciuri, este, firește, imposibil de știut.

Tartine, în sensul de azi, găsim cu certitudine abia în secolul al XVII-lea (deci cu aproximativ 100 de ani înainte de jocul de cărți al Lordului Sandwich), în Țările de Jos. Naturalistul englez John Ray, povestind despre o călătorie prin Europa, amintește, în 1673, de *belegde broodje*: felii de pâine unse cu unt și cu felii de carne de vită puse deasupra. Si putem deduce de aici, firește, că această modalitate de prezentare a mâncării era practic necunoscută în Anglia, de vreme ce Ray s-a simțit dator să o consemneze ca atare, fără să facă nicio legătură (să fi fost atunci *bread and...* chiar sandvici?)

Indiferent însă de toate aceste mărturii, firește că e foarte greu de crezut că sandviiciul propriu-zis n-a existat înainte de Lordul Sandwich. *Larousse Gastronomique* afirmă, cât se poate de plauzibil, că obiceiul de a le da muncitorilor agricoli mâncare între două felii de pâine neagră e mai vechi, oferind și exemplul *Pan-Bagnat*, celebrul sandvici din zona Nisei. Iar Franța, desigur, n-are cum să dețină vreun monopol în acest sens. Numai că țăranul sau meșteșugarul, de oriunde ar fi fost el, nu simțea nevoie să boteze un fel de mâncare. Iar dacă totuși o facea, de chestia asta afla cel mult vecinul de tarla sau colegul din atelier.

În concluzie, asta e! Dacă n-a consemnat nimici nimic în sensul ăsta, atunci se cheamă că n-a existat. Așa că putem trage liniștiți concluzia că Lordul Sandwich a avut noroc. Apetitul pentru bârfe al lui Grosley, dar și al londonezilor din epocă, i-au adus o celebritate postumă infinit mai mare decât au reușit cele patru noi teritorii botezate de Cook cu numele său.

1. whatscookingamerica.net

Numai că mai rămâne o problemă: cum de s-a lipit indestruc-
tibil numele lordului de cele două felii de pâine cu diverse între
ele?

Un lucru e cert: primul care a folosit, în scris, termenul *sandwich* legat de mâncare este Edward Gibbon, autorul celebrei lucrări *Istoria declinului și a prăbușirii Imperiului Roman*. Care Gibbon, notându-și în jurnal o după-amiază petrecută la Londra (în noiembrie 1762), spune despre Cocoa Tree, din St. James's Street: „Această instituție respectabilă, din care am onoarea de a face parte, oferă în fiecare seară o priveliște cu adevărat englezescă. Douăzeci sau poate treizeci dintre cei mai de frunte oameni ai Regatului, toți la cel mai înalt nivel al modei și al averilor, iau câte o gustare la mese mici, acoperite cu fețe de masă, în mijlocul camerei de cafea, gustând puțină carne rece sau un *sandwich* și bând un pahar de punch”¹.

Putem trage de aici niște concluzii: observăm pe de o parte că, încă dinaintea vizitei lui Grosley la Londra, sandviul era la modă. Cel puțin în rândul celei mai înalte aristocrații, dacă nu a societății, în general. Și, pe de altă parte, ținând cont că denu-mirea era deja răspândită, putem trage și noi concluzia, împreună cu Bee Wilson², că, dacă admitem legenda cu jocul de cărți (sau cu munca la birou) ca fiind reală, atunci momentul „invenției” trebuie să se fi petrecut undeva între anii 1748 și 1751, când Sandwich a fost pentru prima oară Prim Lord al Admiraliției (fiindcă a mai ocupat această funcție de încă două ori, mai întâi, pentru scurtă vreme, în 1763, mai apoi, din 1771 până în 1782).

-
1. Edward Gibbon, *Autobiography and correspondence of Edward Gibbon, the Historian*, reprint of the original edition, Alex. Murray & Son, London, 1869, p. 68.
 2. Bee Wilson, *Sandwich. A Global History*, Edible Series, Reaktion Books, London, 2010, p. 24.

În schimb, trebuie făcută și observația că Gibbon nu precizează absolut deloc ce-i aia *sandwich*. Păcat. Nu de alta, dar s-au mai văzut nume care au rămas neschimbat, în timp ce rețetele corespunzătoare nu prea mai erau aceleași ca la început...

Dar, dacă tot am pomenit mai sus de momentul „invenției”, parcă-i păcat să nu deschidem o paranteză. Cât să-l citim pe Woody Allen care, în schița „Yes, But Can the Steam Engine Do This?”, apărută în volumul *Getting Even* (1972) ne povestește, în stilu-i characteristic, groaznicele chinuri prin care a trecut inventatorul Sandwich până să pună la punct minunata sa realizare. Cum ar fi încercat el, mai întâi, să pună o felie de pâine peste altă felie de pâine și, deasupra, o felie de carne de curcan. Apoi, după patru ani de muncă îndărjită, a dat la iveală două felii de carne de curcan cu o felie de pâine între ele. Rămas fără bani, a trebuit să lucreze cu șuncă, fiindcă era mai ieftină. Trei ani mai târziu, a prezentat publicului trei felii suprapuse de șuncă („asta a stârnit ceva interes, mai ales în cercurile intelectuale, dar marele public n-a avut nicio reacție”). Iar reputația sa a crescut când a inventat trei felii de pâine una peste alta, cucerind admirarea și prietenia lui Voltaire. În fine,șapte ani mai târziu a reușit: a pus între două felii de pâine câteva fâșii de șuncă pe care, într-un moment de maximă inspirație, le-a uns cu muștar.

Și aşa mai departe, povestea continuă...

Închidem însă paranteza și constatăm că Gibbon ne oferă informații interesante, dar tot n-am rezolvat problema denumirii. Cum de s-a lipit atât de temeinic termenul „sandvici” de cele două felii de pâine cu ceva la mijloc?

Revenind la legenda inițială, cea cu clubul și cu jocul de cărți, există teoria că partenerii de masă ai lordului au început de la un moment dat să spună „dă-mi și mie ce i-ai dat lui Sandwich!”. Și, treptat, comanda s-ar fi prescurtat până la formula „dă-mi și mie

un sandwich!”. Însă, din păcate, e o poveste care nu poate fi dovedită, ci doar bănuitură, ca să zic aşa. Iar altă explicație nu prea mai există. În mod evident, avem de-a face cu o problemă ce pare destinată să rămână fără vreo rezolvare mulțumitoare.

În schimb, răspândirea fulgerătoare a sandvișului începând cu secolul al XIX-lea este mult mai simplu de explicat. Iar punctul de pornire îl aflăm chiar de la sugestia oferită de *Larousse Gastronomique*: da, muncitorii (și nu-i vorba aici doar de cei ai câmpului) au nevoie de o mâncare ce poate fi consumată, oricând, inclusiv din picioare, din mers, ba chiar și cu o singură mâină, dacă-i musai. Sandvișul este mâncarea Revoluției industriale, pentru că poate fi lesne transportat și mâncat în (aproape) orice condiții, cu maximă lejeritate. Că n-ar fi ajuns „invenția” Lordului Sandwich la popularitatea și răspândirea cvasiglobală de azi, dacă interesați de ea n-ar fi fost decât cartoforii, petrecăreții și aristocrații rafinați din cluburile londoneze.

Și nici societatea postindustrială nu a venit cu alte obiceiuri alimentare. Se mănâncă la fel în birouri, cum se mânca pe vremuri în hale. Așa că fast-foodul, altfel spus, mâncatul pe fugă, este în continuare foarte răspândit, în ciuda tuturor reproșurilor care i se aduc.

Iar întemeietorul acestui stil de a mâncă, sandvișul, rămâne în continuare regele. O recentă estimare arăta că, până și în SUA, patria hamburgerului, se mănâncă de două ori mai multe sandvișuri (mai exact, 198 pe an, pe cap de locuitor, față de doar 100 de hamburgeri). Iar englezul mănâncă pe an tot 200¹. Și, desigur, este vorba doar de cele cumpărate, fiindcă acelea preparate acasă și puse la pachet nu sunt, desigur, prinse în nicio statistică. Dar se estimează că sunt măcar la fel de multe.

1. *Ibidem*, p. 9.

Așa că, pe post de concluzie, merită amintită o afirmație conform căreia sandvișul ar reprezenta cea mai mare contribuție britanică în materie de gastronomie. O idee simpatică, dar un pic greșită. Fiindcă, de fapt, marea contribuție britanică e Revoluția industrială, care a avut consecințe deosebit de importante asupra civilizației umane în ansamblul ei, nicidecum doar asupra gastronomiei.

Sandvișul n-a făcut altceva decât să vină la pachet.

Reuben sandwich, între actrițe și băcani

Ei, și după atâtea povești despre sandvișuri, în general, parcă ar fi păcat să nu trecem de la sinteză la analiză, adică să luăm la bani mărunți poveștile despre un sandviș anume. Dar de ce dintre miile (zecile de mii?) de sandvișuri l-am ales taman pe *Reuben*?

Deoarece, chiar dacă la noi este aproape necunoscut, popularitatea sa peste Ocean e una absolut deosebită. Drept dovadă, *The Oxford Companion to Food* îl trece primul în lista de exemple menită să ilustreze articolul „Sandwich”. Înaintea altora mult mai cunoscute nouă, precum *Club* ori *Submarin*.

Personal, nici nu mai știu când am auzit pentru prima oară de *Reuben Sandwich* (să fi fost în *Seinfeld*? Parcă da). Cert este că această delicatesă newyorkeză m-a cam surprins: mă așteptam să fie vorba, dată fiind notorietatea transatlantică a preparației, despre ceva ingrediente mai de soi. Și când colo, ce să vezi? Carne conservată și varză murată! Așa că vă dați seama că ingredientele (cele de bază, dar și restul, adică pâine, brânză, sos) trebuie să fie de cea mai bună calitate, fiindcă importanța lor nu e cătuși de puțin de neglijat pentru reușita preparatului final.