

Petrecere cu stil

Literatură și gastronomie

Antologie gândită de **Irina Petraș**



Cluj-Napoca, 2022

Cuprins

PREAMBUL	5
NICOLAE MANOLESCU	7
I.	9
IZABELLA BEJAN-KRIZSANOSZKI	11
ȘTEFAN BORBÉLY	16
CONSTANTINA RAVECA BULEU	25
MIRCEA GELU BUTA	31
LEO BUTNARU	38
RUXANDRA CESEREANU	50
DOINA CURTICĂPEANU	52
GELLU DORIAN	57
RODICA FRENȚIU ȘI FLORINA ILIS	70
GABRIELA GHEORGHIȘOR	83
GHEORGHE GLODEANU	87
ANDREA H. HEDEȘ	95
LUKÁCS JÓZSEF	106
MENUȚ MAXIMINIAN	120
MIHAELA MUDURE	127
GHEORGHE PÂRJA	131
LAURA POANTĂ	137
MIRCEA POPA	143
ADRIAN POPESCU	157
ILIE RAD	159
RĂZVAN VONCU	163
GEORGE VULTURESCU	170
II.	173
SIMONA ANTONESCU	175
HANNA BOTA	194
GABRIEL CHIFU	204
EUGEN COJOCARU	209
HORIA GÂRBEA	217
LEON-IOȘIF GRAPINI	226
VERA IEREMIAȘ	234
ADRIAN LESENCIUC	239

OLIMPIU NUȘFELEAN.....	244
OVIDIU PECICAN.....	246
DANIEL SĂUCA.....	252
III.....	255
ALEXA GAVRIL BĂLE	257
IOANA BOT	260
FLORICA BUD.....	263
DUMITRU CERNA.....	275
ANDREI GAZSI.....	286
MARIANA GORCZYCA	288
ALEXANDRU JURCAN	291
ȘTEFAN JURCĂ	293
ION MUREȘAN	296
FLORE POP.....	299
HOREA PORUMB	302
DANI ROCKHOFF	307
ION SIMUȚ.....	315
KÁROLY TAR	317
RADU ȚUCULESCU.....	322

IZABELLA BEJAN-KRIZSANOSZKI

Ghidușii culinare, savori literare

Creator al unei opere inegale din punct de vedere valoric, Damian Stănoiu rămâne în istoria literaturii române prin savuroasele pagini dedicate lumii monahale. Veritabile „reportaje”, aceste scrieri se limitează la prezentarea anecdotică a unor situații și caractere, fără a aluneca în filosofări sau în emiterea de judecăți. Notațiile critic-ironice nu degenerază în virulență verbală, ci se îmbină cu o atitudine îngăduitoare. Bun cunoscător, prin prisma biografiei sale (nouăsprezece ani petrecuți între zidurile diverselor mănăstiri) al universului evocat, Damian Stănoiu realizează fresca realistă a unei umanități bocaccești. El este cronicarul unei lumi populate de monahi ignoranți, fățarnici și imorali, de călugărițe vanitoase, intrigante și bârfitoare, de superiori avizi, ipocriți și corupți. Depart de misticismul starețului



dostoievskian, eroii lui Damian Stănoiu caută mai degrabă „mântuirea” lumească decât cea celestă. Ei nu refuză bunurile pământești, nici bucuriile culinare. Pustnicul Patrichie e bine îmbrăcat (anteriu de mohair și ghetе de box), are gospodărie așezată (vacă, porci, orătănii; paturi moi, tablouri, pușcă de vânatoare, patefon) și stăpânește peste un „rai de șunci și de cârnați” (*Pustnicii de sub stâncă*, 1931). Măicuțele îl îmbie pe duhovnicul Macarie cu plăcintă cu brânză și Cointreau (*Duhovnicul maicilor*, 1929); maica Tomaida aruncă mătâniile de canon când aude că pisica a furat cârnatul (*Alegere de stareță*, 1932); la masă, părintele stareț povestește „cum era să se opărească cu pilaf de prune la o sfințire de biserică”, iar casierul relatează o ghidușie călugărească din vremea uceniciei sale – prepararea ouălor „cleioase” (*Copii bătrâni sau cum petrec călugării*, 1928). Normele prohibitive conduc, în loc de înălțare spirituală, la proliferarea viciilor. În postul mare, din exces de zel, doi monahi habotnici impun asceza chiar și dobitoacelor (*Ucenicii Sfântului Antonie*, 1933). Motanii hămesiți, porniți în inspecție, descoperă însă că propovăduita austeritate e unilaterală; în loc de bucata de varză permisă, frații mănâncă pâine, slănină, ouă răscoapte, brânză, iar starețul se înfruptă dintr-un purcel fript. Nemaisuportând foamea, Chelarie și Ghervasie „atacă” o plătică, icre și cârnați. Lipsiți de scrupule, odată primite mustrarea confrăților și canonul de pocăință, vinovații pun „să prefacă o știucă în ciorbă și un crâmpei de cânat în friptură”.

Robi ai slăbiciunilor trupești sunt și călugării din narațiunea *Dragoste și smerenie* (1931). Călăuziți de îndemnul duhovnicului („Orice ar face călugărul, zice cuviosul Pimen cel Mare, să facă cu smerenie. Și mâncarea să-i fie cu smerenie, și cântarea cu smerenie, și plânsul și postul și rugăciunea – tot cu smerenie...”), musafirii golesc butoiul cuviosului Chiril, pe care acesta încercase să-l ascundă spre propria desfătare. După o noapte de pomină (în care beau trei vedre de vin, mănâncă ceapă, șalău prăjit cu azimă, nuci și murături și se veselesc cu cântece de lume și cu dansuri) cheflirii au îndeletniciri dintre cele mai evlavioase: arhimandritul Daniil spovedește două femei, ieromonahul Ermolae citește în biserică *Voroavă asupra celor ce se îmbată...*, Iachint și Arcadie ascultă, smeriți, frazele muștrătoare, iar părintele Chiril... fierbe apă ca să-și opărească butoiul, pregătindu-se, probabil, de un nou transport de „lichidități”. Finalul, ironic, conține tacita încuviințare a naratorului: „[...] iar Diavolul oftează amărât că părinții călugări îi strică mereu planurile: când cu răbdarea, când cu smerenia... Căci cu ceartă și cu bătaie ar fi vrut el să se încheie duhovniceasca veselie, iar nu cu glume și cu săltări nevinovate, care și lui Dumnezeu îi fac plăcere”.

Lupta inegală dintre spirit și trup e zugrăvită și în nuvela *Anichit păcătosul* (1927). Protagonistul caută cu tot dinadinsul asceza, dar desăvârșirea sa spirituală e mereu boicotată de pornirile trupului. Șubrezit din cauza postului prelungit, primește vizita fratelui Ion care-i aduce o pâine, mâncare de verdețuri și un pahar de vin. Lacom, candidatul la martiriu înfulecă toată

pâinea, apoi se îndoaie cu poame din grădină. Chinuit de dureri, își mărturisește păcatul bolnicherului, care-l lecuiește cu niște prafuri amare.

Lăcomia împodobește nu doar caracterul călugărilor, ci și pe acela al preoților cu parohie. Popa Ghiță (*În căutarea unei parohii*, 1937) cutreieră satele și dijmuește toate pomenile, încărcându-și căruța cu alimente: „Într-una din despărțituri se aflau sumedenie de colaci, după socoteala cuviosului aproape două sute de kilograme, iar în cealaltă despărțitură erau așezate: o tână uriașă, aproape plină de colivă amestecată cu mere, prune uscate, bucățele de zahăr, hartane de găină fripte și mulțime de lumânări; apoi un butoiș ca de cinci vedre, o damigeană și două pârnai de oale, ca de trei deca fiecare, iar pe de lături străchini cu varză și cu diferite pilafuri...”. Aviditatea se împletește cu avariția: preotul, neconsimțind să i se știrbească hegemonia, îl alungă pe ieromonahul Artemie – care aspira la una dintre parohii – permițându-i, în schimb, cu mărinimie, să-și ia o prescură din căruță.

Cupiditatea și fățărnicia definesc și elitele. Denunțul anonim ticluit de onestul călugăr Pitirim, prin care Episcopia e înștiințată că sfântul locaș s-a transformat în birt, are ca urmare o pedeapsă drastică („Porunca preasfinției-sale sună așa: Dacă e vorba să se vândă vin la chelăria mănăstirii, drept este să se desfacă mai întâi al sfintei episcopii...”) ce va fi dusă la îndeplinire chiar de reclamant (*Jalba cuviosului Pitirim*, 1931).

Desfrâul alimentar se dovedește un excelent mijloc de corupere. Anchețele sunt sinonime cu zaiafeturile, delapidările sunt pecetluite cu ghiftuiri. Autoritățile sosite să investigheze jaful administrativ de la mănăstirea starețului Glicherie (*O anchetă*, 1949) sunt poftite la un prânz copios (ciorbă de somn, friptură de miel, plăcintă cu brânză, stropite cu spumă de drojdie, vin vechi portocaliu și vin nou rubiniu) și la o delicioasă cină pescărească (saramură de plăcică și de obleț, rasol de raci, ciulama de lin, crap umplut cu nuci, șalau și somn prăjit – specialități udate din belșug cu vin). A doua zi, anchetatorii dezminț, punct cu punct, acuzațiile înșirate, constatând „[...] că la obște se dă pește de toate mărimile, mâncări gătite cu untdelemn grecesc, pilaf de raci, lapte cu orez, macaroane cu unt și brânză, cosac adus anume de la Galați, patru felii de brânză pe săptămână, lapte bătut, vin de două ori pe săptămână – cu măsura lui Cuza. Iar în postul Paștelui, se dă, pe lângă fasole și cartofi, rasol de raci cu usturoi, tahân, halva și măsline tot de la Galați...”. Culmea fățărniciei (și a ironiei), protopopul îi muștruluiește pe călugării oropsiți care află, nedumeriți, că sunt pedepsiți cu oprirea tainului de vin și de brânză, timp de o lună. Mai grea decât inspecțiunea se dovedește a fi plecarea, căci strașnicii examinatori abia încep în trăsura căptușită cu plocoane („Dar vizitiul, om priceput, luă mai întâi cele trei legături de plasă cu raci și le așază în lădița de la spatele trăsorii... În golul de sub pernele din fund, puse un borcan cu unt topit și un castron cu unt proaspăt. În faldurile coșului așază trei sticle cu spumă de drojdie; în golul de sub capră, trei pachete cu brânză; în cele două aripi legă cu tei câte o damigeană cu vin; de felinarul din dreapta atârna un zimbil de papură, cu un miel tăiat și înfășurat

în foi de lipan; iar de cel din stânga, alt zimbil, cu pește proaspăt, astupat la gură cu pânză de sac. În sfârșit, a treia damigeană o așează pe capră, între picioarele lui, deasupra unui sac cu ovăz pentru cai.”).

O strategie similară aplică starețul Procopie (*Pocăința starețului*, 1931); acesta îi răsfăță pe membrii consiliului duhovnicesc cu felurile preferate (țuică de prune, spumă de drojdie, prăștină, rachiul de izmă; icre de crap decorate cu măslina, sardela de Lisa; ciorbă de rață, ciulama de găină cu mămliguță, purceluș pe varză, plăcintă), îi îmbată, apoi le cere să semneze contul de gestiune. Ramoliți, duhovnicii uită insultele proferate de stareț de-a lungul anilor („porc bătrân”, „bou domnesc”) își iartă superiorul și iscălesc. Recalcitrantul Pahomie, singurul care are curajul de a opune rezistență, e exclus din consiliu.

Spre deosebire de huzurul de la stăreție, obștea trăiește, de cele mai multe ori, într-o mizerie cruntă. Monahii, sătui de exageratele privațiuni alimentare (și nu numai), aspiră la un trai mai bun și, adesea, caută să-și împlinească visele luându-și lumea în cap, în căutarea unor parohii. În timp ce Averchie vinde borș, Artemie se dă de ceasul morții să-și asigure o existență confortabilă ca preot de enorie (*În căutarea unei parohii*). Spre deosebire de el, părintelui Ghedeon îi surâde norocul și se căpătuiește cu parohia ilfoveană Scaietii (*Necazurile părintelui Ghedeon*, 1928). Bucătarul autodidact (ale cărui performanțe culinare se rezumau la „fasole afumată, dreașă cu ulei de care se întrebuințează pentru uns mașinile, și pește, sărat mai mult cu cenușă decât cu sare”) se transformă bucuros într-un paroh cu apucături boierești; mâncarea mănăstirească (ciorbă de cartofi necurățați, ciorbă de praz, ciorbă de fasole cu castraveți acri sau ardei murați) e repede înlocuită cu bucate grase (mămăliguță caldă cu jumări de ouă, ciorbă de miel acrită cu lămâie, macaroane cu unt și brânză, pulpă de miel prăjită în tigaie, pui fript și tăvăliți în usturoi, plăcintă cu brânză, lapte cu orez). Tihna patriarhală e perturbată însă de mici incidente: i se aduc slujnice nepotrivite, sătenii vor să-l însoare, noul calendar provoacă iritația enoriașilor. Excesele alimentare din săptămânile dinaintea plecării din sat nu rămân fără urmări; cârnurile, scoriciul, ciulamaua de picioare de porc, cârnații fripți pe grătar sau prăjiți în tigaie, șoriciul, minciunelele, scovergile și vinul îi îmbolnăvesc ficatul și-i grăbesc întoarcerea la mănăstire. Uimit, părintele constată că și traiul bun poate să ți se aplece; revenit la mănăstire, se supune fără crâcnire regimului de rugăciuni, fasole, ștevie cu borș și nu uită să-și avertizeze confrății de la parohii „să se ferească de carne de porc, de plăcintă prea multă și de vin negru”.

Propensiunea călugărițelor spre un anumit confort culinar e speculată de maica Tomaida, una dintre aspirantele la stăreția mănăstirii Tămăioara (*Alegere de stareță*). Aceasta preconizează, într-un avânt creștin-democrat, reintroducerea mesei de obște: „Căci, în vreme ce unele își mângâie stomacul cu fripturi, cu sosuri alese și cu prăjituri, altele n-au nici măcar pâinea cea de toate zilele. [...] Multul-puținul, cât ne dă Dumnezeu, să-l împărțim deopotrivă, ca nimeni să cârtească și toate să fim mulțumite...”. Varianta

șugubeață a acestui program electoral i-o împărtășește sora Cristina prietenei sale: „Afară de lapte, o să facă mai întâi probă cu icre negre, sardele de Lisa, ciulama de potârnicchi, rasol de păstrăvi, pastramă de capră, compoturi, banane și d-alde astea... Dacă o vedea că maicilor nu le convine și încep să cârtească, are să le facă bulgur ca la Căldărușani, ciorbă de oase de morun ca la Cernica, frunze de sfeclă ca la Neamțu, și mai cu seamă borș cu varză și cu foi de dafin. Iar în ziua de Paști – câte două ouă roșii de căciulă...”. Mașinațiunile candidatelor soldându-se cu eșecuri răsunătoare, cele două rivale, Tomaida și Zenaida, își sărbătoresc împăcarea caragialian, cu „o țuculiță”.

Narațiuni ce dezvăluie, cu naturalețe și jovialitate, monotonia ritmurilor cotidiene ale mănăstirilor, pervertirea structurilor clericale, inadptabilitatea existențelor ce se zbat între datorie și instinctualitate, scrierile lui Damian Stănoiu compun un pitoresc tablou al mediilor monahale. Ele i-au adus autorului nu doar caterisirea, ci și un loc aparte în literatura română.



ȘTEFAN BORBÉLY

Excese culinare și restricții în Roma antică

(despre melcul durdului și foloasele sale în alimentație)

Una dintre cele mai atroce scene ale copilăriei mele o avea ca protagonistă pe bunica, femeie foarte dolofană de altfel, atât la corp, cât și la suflet. Pentru ea, fiecare copil cu care intram în curte era o gură de hrănit. Dacă nu avea prăjituri – ceea ce, de obicei, avea –, ne tăia o felie uriașă de pâine, presăra pe ea zahăr din belșug și ne expedia înapoi la joacă în jurul Cetății, fericită că nici un protejat de-al ei nu va muri de inaniție înainte de a se retrage la cină.

O singură dată pe an – și asta dura cam o săptămână –, bunica nu avea timp de tratație sau o rezolva expeditiv, fiindcă stătea pe un scaun sub vie și îndesa de zor cu făcălețul, pe gâtul unei găște, porumb înmuiat în prealabil în apă. Bietei victime nu i se prea oferea șansa de a se sustrage sau de a protesta: cu o tehnică desăvârșită, bunica îi imobiliza aripile călcând pe ele dintr-o parte și din cealaltă, îi lega picioarele și o învelea grijuliu într-un ștergar de supliciu, forțând-o apoi să înghită o cantitate impresionantă de boabe în fiecare zi, înainte de a sfârși în cele din urmă într-o tigară special păstrată pentru această ocazie, în care gășca se rumenea încetisor, dar nu înainte de a i se fi prelevat ficatul, pentru a fi făcut celebrul pateu.

Urmăream scena cu o oroare promițătoare de delicii sadice, întrebându-mă la tot pasul dacă nu cumva gășca, lăsată să pască de voie,



n-ar fi putut produce de una singură savoarea pe care o genera prin maltratare. Ulterior, aveam să aflăm că n-am fost singurul care a formulat o asemenea dilemă. În Cartea a treia a *Saturnaliilor*, în capitolul al 13-lea, Macrobius reproduce cu o pasiune cumpătată câteva pasaje din tratatul *Despre agricultură* al lui Varro, în care acesta vorbește despre meteahna întru totul reprobabilă de a se hrăni în mod forțat păunii la țară, pentru a fi serviți ulterior la banchete.

Prima culpă în acest caz, desigur, este una de ordin estetic, fiindcă păunul e o pasăre crescută pentru a fi admirată, nu ca să fie mâncată. Transgresiunea a fost realizată – precizează Varro – de către juristul, omul politic și oratorul Quintus Hortensius Hortalus (114-50 î.e.n.), care, după toate aparențele, nu era lipsit nici de alte apucături lasciv-reprobabile. Porecla după care era cunoscut, *Dionysia*, evoca o dansatoare celebră, care-i fusese amantă. Mare admirator al lui Cato cel Tânăr (Marcus Porcius Cato Uticensis), el a dorit cu tot dinadinsul să-i fie rudă și i-a cerut mâna fiicei sale, singura problemă fiind că aceasta era deja măritată. Generos, Cato s-a oferit să divorțeze de propria sa soție, Marcia, și să i-o încredințeze, gurile rele spunând că mariajul s-a perfectat pentru ca uriașa avere a lui Q.H. Hortalus să treacă în cele din urmă în posesia lui Cato. Transferul s-a efectuat după ce magnatul a avut grijă să moară la timp, lăsând totul în moștenirea soției sale, care n-a ezitat să se recăsătorească cu Cato, închizând în acest fel cercul.

Quintus Hortensius Hortalus a fost – e aproape o tautologie să spun acest lucru – un mare pasionat de mâncăruri rafinate. După ce a lăsat-o mai moale cu oratoria, s-a apucat de heleșteie și de crescut diferite varietăți piscicole, Cicero amintindu-l ca *Piscinarius*, pentru succesul comercial al firmei sale, care furniza o bună parte din peștii care se serveau la banchetele romane, scutindu-i pe importatori de a ieși pe Mediterana pentru a prinde, cam la întâmplare, ceea ce le adunau plasele. Obiceiul de a mânca păuni ghiftuiți a fost considerată la vremea lui o impietate aflată în contradicție cu sobrietatea, ca să nu mai vorbim de inerentele efecte inflaționiste. „Pilda lui, urmată de mulți – scrie Macrobius –, duse la scumpirea acestor păsări, care ajunseră să se vândă cu 50 de dinari bucata, și a ouălor, care costau 5 dinari bucata.”¹ Macrobius este oripilat: „Iată un lucru vrednic de mirare, ba chiar rușinos: să se vândă cu cinci dinari bucata ouăle de păun, care azi nu că se vând mai ieftin, dar nici măcar n-au preț.”²

Ca să înțelegem de ce era supărat autorul *Saturnaliilor*, să facem nițică economie monetară, păstrându-ne pe linia referințelor financiare minimale. La romani, 1 Aureus (monedă făcută din aur) echivala cu 25 de dinari; 1 dinar (din argint) se schimba în 10 ași (axe) până 140 și în 16 ași după acest an, asul fiind făcut din bronz până la reforma monetară a lui

¹ Ambrosius Macrobius Theodosius: *Saturnalia*. Traducere, introducere și note de Gh. Tohăneanu. Editura Academiei RPR, București, 1961, p. 170

² Ibid., p. 170

Octavianus Augustus din 23 î.e.n., când se schimbă și compoziția, el fiind bătut din cupru. 1 *sestertius* era 2,5 ași la început, apoi 4 după reformă. Pentru echivalare – romanii s-au raportat mereu la greci –, 1 drahmă însemna 12 ași, de unde rezultă că puterea de cumpărare a romanilor, comparată cu aceea a elenilor, era mai slabă. Cam 10 ași costa o masă de patrician cu doi-trei invitați, cu condiția să fi cumpărat totul de la piață (*forum holitorium*). Dar, de regulă, nu se întâmpla așa, fiindcă aproape nici un patrician nu era lipsit de o fermă de subzistență, de unde se aduceau întăriri și, eventual, chiar vinul.

În Roma antică, opulența și ostentația au reprezentat forme de rafinement, care avea, ca statut social și axiologic, chiar și un nume, *venustas*, el însemnând, pe lângă știința de a etala luxul, și potențarea componentei feminine la un bărbat. De aceea, Quintus Hortensius Hortalus, soțul vremelnice al Marciei Cato, n-avea nici un motiv să se supere că era strigat cu porecla unei dansatoare faimoase, fiindcă asta însemna că dispune de gesturi suficient de mlădioase pentru a le transcende pe cele mai din topor, ale bărbaților. Macrobius scrie despre el că „omul acesta mărturisea pe față apucături leneșe, de femeie”¹, grija lui principală fiind aceea de a-și înnoda cu o pricepere măiestrită toga de plimbare, fiind extrem de atent ca faldurile ei să se reverse cum se cuvine. Nu e, așadar, deloc întâmplător că „într-o



zi, pe când umbla împopoțonat astfel, a dat în judecată, pentru ofensă, pe un coleg, pe motiv că, lovindu-l din întâmplare la o înghesuială, îi stricase

¹ Ibid., p.170

alcătuirea togii, socotind drept o crimă faptul că, pe umărul său, o cută fusese deranjată.”¹

Pe vremea lui Macrobius, plăcuta decență a beneficiat de tot timpul din lume ca să tempereze asemenea excese, autorul ilustrându-și această cumpătare prin chiar propria sa lucrare. *Saturnalia* prelucrează materia primă de mai multe zile a unui ospăț elevat și selectiv (*symposium*). „Cu ocazia Saturnaliilor – scrie autorul –, la Vettius Praetextatus se adună frunțașii nobilimii romane și alți oameni învățați. Răstimpul acestor zile de solemnă sărbătoare este hărăzit unor convorbiri savante. Plini de amabilitate unul față de altul, ei își oferă banchete și nu se despart decât noaptea, ca să se odihnească.”² Discuțiile se structurează în jurul valorilor morale, lexicale și artistice romane, la mare preț fiind idolatrizarea lui Vergiliu, a cărui *Eneidă* e întoarsă pe toate fețele. Separați de orgiile din stradă prin ziduri groase îmbrăcate în draperii unduioase, participanții nu se îmbată și evită cu eleganță dizarmoniile, lăudându-l pe amfitrion pentru toate acestea, inclusiv pentru tactul său tradițional, intrat în legendă, de a filtra dezmațul festivalier din jur prin sita delicată a stilului înalt și a rafinamentului. La Vettius Praetextatus merită, într-adevăr, să te duci, dacă ai norocul să fii invitat, fiindcă acolo ești pus la adăpost de ororile „lumii răsturnate” din stradă, unde toate licențele sunt îngăduite, inclusiv aceea de a te proțâpi la masa stăpânului tău, cerându-i să te servească.

Așadar, este de înțeles motivul pentru care invitații atent selectați evocă cu dispreț dezmațurile alimentare ale vremurilor de demult, de care n-au putut să se sustragă, din câte se spune, nici măcar dregătorii din zonele cele mai înalte ale statului. Un asemenea caz reprobabil este acela al lui Quintus Caecilius Metellus Pius (cca 128-63 î.e.n.), Mare Pontif în 80 și prieten al lui Sulla, care, într-o operă azi pierdută, reproduce meniul unui banchet pe care îl organizase:

„*Aperitive*: arici, stridii crude – la discreție.

Specialități de moluște: peloride și spondili; sturzi; găină grasă cu sparanghel; platouri cu stridii, cu peloride; ghindă de mare – albă și neagră; iarăși spondili, glicomaride, urzici de mare, cocoșari, scoici: Murex și purpură.

Mâncăruri: Cap de mistreț; platouri cu pește, cu uger; rață; lișiță fiartă; iepure; friptură de pasăre; turtă de făină, pâine de Picenum.”³

Întrucât reputatul traducător Gh. Tohăneanu e cuprins de o subită pe-danterie la reproducerea pasajului de mai sus, câteva explicații se impun. *Peloridele* sunt midii, etimologia cuvântului fiind greacă, *peloris*. *Spondilii* sunt moluște, iar *cocoșarii* zburătoare asemănătoare cu sturzul, care se serveau cu garnituri de șofran, foarte apreciate în epocă. Fiind menționați la categoria *aperitive*, aricii trebuie să fie cei de mare (am mâncat și eu unul la Madrid...), deși o deslușire aparte am găsit și în editorialul intitulat *De ce și*

¹ Ibid., p. 171

² Ibid., p. 39

³ Ibid., p. 172

cum iubesc Galațiul?, scris de profesorul Ilie Zanfir (directorul Bibliotecii Județene locale) pentru numărul 39/iunie 2018 al revistei *Axis Libri*¹, unde se spune că *aricii* erau calupuri de gutui măiestrit gătite, presărate cu boabe de măceș, care le făcea să arate ca mingiuța cu țepi de care te împiedici pe înserat în Bucovina și care face rof-rof.

Pâinea de Picenum reprezintă o delicată rezervată bogaților, care și-a făcut loc triumfal în istoria gastronomiei. Provenea dintr-o regiune adriatică a Italiei, care se numește astăzi Marche, prepararea sa fiind foarte anevoioasă, complexă și de lungă durată, motiv pentru care devenea și relativ scumpă la sfârșit. Timp de nouă zile, făina sau tărâțele (grâul strunjit grosier) erau ținute la înmuiat în apă, până se umflau. În a zecea zi, aluatul se frământa cu zeamă de struguri și cu stafide, se porționa în forme speciale de lut numite *artoptae* și se cocea. După scoaterea din cuptor, formele erau înlăturate și pâinea se înmuia într-o baie făcută din lapte, vin și apă cu miere, apoi se servea. Era, așadar, mai degrabă o prăjitură de zile mari decât o pâine tradițională, lucru dovedit și de faptul că se servea la sfârșitul meselor,



în condițiile în care, la mesele romane, nu se cuvenea să mănânci pâine decât la primele două feluri sau runde, restul trebuind să fie savurat fără adjuvante de panificație².

¹ V. www.pdccoffee.com/AxisLibri (accesat în data de 17 febr. 2022)

² V. <https://whatisarchaeo.wixsite.com> > *Pisenum Bread*, accesat în data de 17 febr. 2022. Amatorii de rețete străvechi pot lua cu folos foarte populara carte a lui Mark Grant, *Roman Cookery: Recipes*