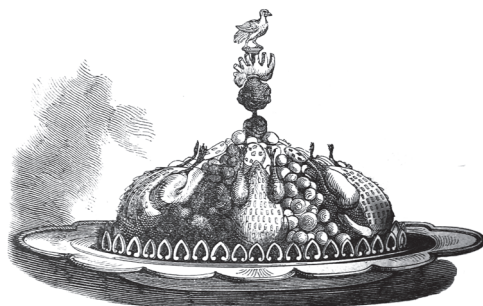


Aurora Nicolau • Horia Pana
BUCĂTĂRIA BALKANIEI



INTEGRAL



Cuprins

Cuvânt înainte mergătoriu / 9

*Povestea Jariștei la răsândtia vremurilor
(table din istoria Bucureștilor) / 11*

Maniere la bodega / 15

ZACUSCA

Canapele icre negre / 18

Canapele anchois / 19

Salata de țări / 20

Pesto / 22

Salata Brăilei de ardei copti / 23

Salata Nastratin Hodgea / 24

Ithaka Pesto / 26

Tobă de Veroia / 27

Cârnați de Vardar / 29

Salată Trancu-Iași / 31

Unt de sardele / 32

CIORBE ȘI SUPE

Borș de miel / 34

Ciorbă attică de linte / 35

Ciorbă de burtă / 36

Ciorba nunții / 38

Ciorbă rumeliotă
de burtă / 39

Ciorbă cu perișoare / 41

Ciorbă de pește / 43

La bouillabaisse / 45

Ciorba legionarului / 47

Supa nohailor / 49

DE SAȚIU CU CARNE

Crap cu măsline / 52

Calcan în baie de galangal / 54

Caracatița eleată / 56

Persian pilavi / 57

Musaca de țelină / 58

Miel cu lămâie / 60

Miel cu castane / 61

Fileu de căprioară / 62

Doradă levantină la cuptor / 64

Rață sălbatică cu măsline / 66

Pilavi alexandrin
cu berbec / 67

Păstrăv cu nuci / 68
Fasole cu pastramă / 69
Prepeliță umplută a la Nana / 70
Porumbelul fript / 72
Pui Marengo / 74
Porumbel umplut / 76
Rață pe castraveți / 78
Rață cu măsline / 79
Scrumbia Dunării albastre / 81
Pește a la Thessaloniki / 83
Adevărata Moussaka / 85
Iepure de Ianina / 87
Cocoș cu bame / 89
Tocană de sepie / 91
Ghiveci insular / 92
Tavernaki batog / 94
Gallina con albaricoques / 95
Purcel la cuptor / 96
Mistreț la cuptor / 98
Rață pe varză acră / 100
Purcelul fript / 102
Curcanul de castane plin / 104
Vinete Edirne / 106
Sarmale arnăuțești / 108
Scrumbie la Vadul Isaccii / 110
Ghiveci Noemi / 112
Mohács gulaș / 114
Szekely gulaș / 116
Sarmale de la patrida / 117
Mititeii Păstorel / 119
Plachie de crap / 120

Tuslamaua necredinciosului / 122
Berbec fript Samil / 123
Șișlăcul de Krimeia / 125
Tocană de ton / 127
Psarosalata / 129
Cega Amsterdam / 130
Pilaful Moșilor de Vară / 132
Miel cu roșii / 134
Midii pescărești / 136
Fasole și cârnați
pentru turiștii saxoni / 138
Miel la capătul postului / 139
Pârjoale moldovenești / 141
Limbă cu vin / 143
Ghiveciul de praz / 145
Fasolea păcurarului / 146
Pilavi cu ficat / 147
Kapama de miel / 148

DE SAȚIU FĂRĂ CARNE

Anghinare à la grecque / 152
Ardei împănati / 154
Varză fără carne / 156
Mâncărică de gutui / 158
Vinete împănate / 159
Vinete cu măsline / 160
Vinete Alkibiade / 162
Dolma / 164
Arpagic
de Istambul / 165

Țelină
cu măsline / 166
Horaiki salata / 168
Chiftele Vasilissa / 169
Imam baialdi / 170
Tăieței cu varză / 172
Vinete la tigaie / 173
Ciuperci la cuptor / 175
Ghiveciu sârbesc / 176
Fasole bătută mănăstirește / 177
Maligiano / 178
Gabrovo mișmaș / 179
Pilav cu usturoi / 180

ZAHARICALE

Plăcinta Sfântului Vasile / 182
Halva à la grecque / 184
Baclavale / 185
Amigdalopita / 187
Galatopita / 188
Sarai-gli / 190
Mărgele hărăpești / 192
Plaisir des madames / 194

Plăcintă cu dovleac
(Rodophita) / 196
Cozonaci / 198
Plăcintă macedoneană
cu spanac / 200
Tort Șiraz de castane / 201
Papanășii Arghiriței / 202
Pâine castiliană / 204
Turtă dulce de Moșu Nicolae / 205
Poale-n brâu / 207
Baniță cu dovleac / 209
Magiunul de prune / 211
Dulceață de rod / 213
Dulceață de curmale / 215
Dulceața de gutui / 217

REȚETELE NEPOȚILOR

KEREI CALIȚA

Plăcintă normandă
de creier de vițel / 220
Gușă de gâscă umplută / 222
Rotocoale de ied
la proțap / 223

OASPEȚII JARIȘTEI

Gastronomia ca estetică / 225
Masa ca act cultural / 226
Kera Calița și profumurile bucătăriei balcanice / 229
Călătorie în România de altădată / 230
Jariștea Kerei Calița / 233

Notele autorilor / 234
Hagemoniul Jariștei / 238

Cuvânt înainte mergătoriu

De secole, populația Peninsulei Balcanice a fost mânată a se bate unii cu alții, încleștarea celor trei imperii megieșe îi mână spre desbinare. Unii, sub pavăza ortodoxiei, au croit țări noi, învățându-i că sunt slavi. Alții, sub iluzoria protecție a papei de la Roma s-au crezut altfel decât frații lor, iar cei din urmă au primit drepturi de proprietate asupra pământurilor strămoșilor lor, trecând la Islam.

Pe acest vechi pământ tragic, bucată din Imperiul Bizantin, s-a format un popor cu trăsături asemănătoare, păstrător al culturii greco-romane.

Dansurile, portul, cântecele, basmele, feliul de prepararea a hranei, toate sunt aceleași.

Diferențele sunt doar locale și neînsemnate.

O astfel de comuniune, sigur ar fi fost dezvăluită de întemeietorul matricei stilistice a fiecărui popor, românul Lucian Blaga, dar gândurile filozofului au fost nevoite a se ascunde în peșteri, în vremuri neprielnice.

Atât de puternică a fost matricea stilistică a Balkaniei, încât oricare populație și-a amestecat turmele cu oile coloniștilor romani, s-a rispit în masa păstorilor ce-și mânau turmele din Peloponez până dincolo de Carpații Păduroși.



Acum, când știința are la îndemână unelte, studiile de genetică au arătat, pe baza analizei ADN-ului, cât de asemănătoare sunt populațiile Balkaniei.

Se știe, comorile antichității sunt păstrate în capitalele lumii, toate furate de pe pământul nostru, fie să le păstreze. Vom făuri altele.

Desigur, și acum, imperiile proteguitoare au aceleași dorințe, de a ne îngloba.

Suntem, în ființa noastră, doar păstrătorii culturii Europei, civilizația greco-romană și cu ce am mai căpătat din comorile Asiei.

Dar va veni ziua aceea, când Balkania își va ocupa locul ce-l merită – un singur stat mare și puternic.

Noi putem a ne hrăni doar cu brânză, pâine și ceapă, dar știm a găti și altfel de feliuri pentru obraze mai alese!

Noi, balcanicii, paria Europei.

HORIA PANA

Povestea *Jariștei* la răspântia vremurilor (table din istoria Bucureștilor)

Primii istorici ai urbei nu pomenesc nimic despre mahalaua dintre Patriarhie și mănăstirea Antim, nici Iosif Genilie, nici Alexandru Pelimon. Abia Dimitrie Pappazoglu publică și un plan al orașului (mult după primul plan al maiorului Barroczy, dar mult mai cunoscut) și vorbește despre Calea Craiovei. Se știe însă din legende transmise din veac în veac de **Hanul lui kir Nicola**; descărcau aici rachierii și podgorenii butiile pline, aduse sub pulpana nopții, ocolind acciza agiei de la barieră, la biserica Bărbătescu vechi, de altfel cea mai veche biserică din oraș rămasă în picioare, unde slujbele se țin și în zilele de azi.

Fundațiile hanului s-au găsit la săpăturile din urmă pentru noi clădiri, se pare ca vechiul han și-a dat sfârșitul sub focul pus de neferii lui Chehaia-bey, spre nimicirea locului de adăpost pentru licorile necredincioșilor.

Calea Craiovei, botezată după Răzbelul de Independență Calea Rahovei, și-a continuat viața fabuloasă și plină de mișcare, prăvăliile de negoț se înșirau una după alta, de la Dâmbovița, unde prima magherniță era contoarul lui Cilibi Moise, până hăt încolo, spre zările Alexandriei, alături de maidanul hanului ars, cârciumile prosperau și înflureau. Până la demolările din urmă, datorate abștinentului secretar general și președinte al țării, se afla **vestita cârciumă-zahana Bumbesti**, cu numele datorat șantierului tineretului comunist de la Bumbesti-Livezeni.

Aici aduceau parlagii abatorului, ascunse în pantalonii strânși pe glezne, ficați, rinichi, momițe, inimi din șeptelul dus la sacrificiu. La mese se

întindeau largi tablale cu ce frigea grătarul și găleți pline cu gheață, unde vinul prost își schimba încet culoarea, vin după punga săracă a clienților, veselie cât se poate, parcă înviaseră vremurile vechi ale **grădinei Suzana** pe 11 Iunie, astăzi dispărută sub un fătos blockhaus de secol XXI.

Un mic stabiliment, rămas în furia demolărilor, a rezistat tuturor vitregiilor. Bătrânii cartierului îi spuneau *Cârciuma lu' Getuța*, pe firmă însă scria „**Restaorantul Jariștea**”. Această femeie trupeșă, trecută de prima tinerețe, trăgea puțin un picior, precum un adevărat doctor Schlepffuss balcanic, avea în galantar, de dimineața, două-trei sticle de vin și una-două sticle de țuică, băuturi falsificate din industria corporatistă. Veneau atotștiitorii bătrâni ai cartierului, se cinsteau și, când stocul lichid se termina, Getuța, târându-și imperceptibil piciorul, închidea cârciuma și pleca acasă.

Soarele a răsărit după ce capitalismul tulbure de drumul mare a ieșit pe lumină. Un anume **Nicolau**, poate urmaș al vechiului kir Nicola, a făcut ce-a făcut, a luat bani din bancă amanetându-și casa, a cerut ajutor neamurilor, căci se trăgea dintr-un neam cu cimotoii multe, și izbuti a deveni proprietar peste stabiliment. Oameni hotărâți și muncitori au dat o nouă față locului. Încet încet **vechiul han** parcă a renăscut, peste vechile fundații acoperite de moțul curcanului și tufani de soc s-a construit **grădina Jariștea**.

Condițiile contractului nu permiteau schimbarea numelui, dar, și-a zis în barbă proprietarul, „Nu-i nimic, voi schimba numele în renume” și așa a și fost. Și nu după multă vreme, duhul s-a întins peste urbe, primii, desigur, au dibuit cărarea artiștii de toate rangurile, însetați de parfumul vremurilor duse și nu mai puțin toate teatrele Bucureștilor își serbau triumfurile numai aici. Mai toți oamenii de litere ai Bucureștilor se lăsau mângâiați de zefirul serii, uitându-și disputele pe acordurile tarafului, Adrian Păunescu și Radu Gabrea erau doar locuitori ai polisului, ascultau clătînând din cap netezindu-și bărbile încă negre vechile cântece

de dor și alean, se produceau și ei însetați după vechile istorii, de cei mai știuți lăutari ai târgului, se băteau artiștii să fie parte a Filarmonicii Jariștea, Nelu Ploieșteanu, Andrei Mihalache, Panseluța Fieraru, Maria Buză. Chiar și **diaconul Anghelina**, alături de **Horia Pana**, târcovnicul de la Sfântul Nicolae din Prund, poposeau ades, chiar prea ades, la loc de hodină și desfătare. Vestiți caizi ai lumii subterane apăreau noaptea aducându-și ciracii, călcau pragul purtându-se potolit și cuvincios, intrau astfel în lume, frică le era de interdicție.

Dar stabilimentul și-a căpătat adevărata viață abia după ce *propităreasa*, adică **dumneaiei Kera Calița**, pre numele sau din actele de stare civilă **Aurora Nicolau**, și-a luat inima-n dinți și a urcat pe scenă, alături de tocmiți artiști. Încet-încet, poveștile din istoria Bucureștilor, colecțiile de artă ale casei, vinul bun și mâncărurile întocmite cu simțire i-au construit renumele de **locantă gastronomico-literară** a cetății dâmbovițene, singura de altfel.

Și cum granițele se desfăcuseră, limbile pământului se amestecau aici seară de seară, de se umpluse de parale paznicul de la intrare, numai lăsând doritorii fără anunțare dinainte să-și găsească singuri un scaun în feeria nopții.

Slujbașii cârmuirii își aduceau oficialii oaspeți să vadă, să se scufunde în adevărata viață culturală a Bucureștilor, suflare de început abia încropită. Mai toți președinții și generalii sau artiștii mapamondului, pășitori prin Bucureștii ieșiți din negura bolșevismului, și-au petrecut măcar o noapte la suszisa locantă, mai toți devenindu-i prieteni constanți. Mai nou, se aude prin târg, cum că **dumneaiei Kera Calița**, lăsând sfiala la o parte, la cererea publicului plătit, a trimis la tipar o carte, ***Bucătăria Balkaniei***, cu feliurile dragi inimii sale, carte scrisă împreună cu târcovnicul de la Sfântul Nicolae, căci pricepute sunt fețele bisericești la cele ale pântecului...

Poveștile au continuat, vor fi dezvăluite într-o tablă următoare...

HORIA PANA



Maniere la *bodega*

A cum ca pensioner sărac (știu, tautologică alăturarea) mai trec pe la bodega din colț – à *bon entendu* – în zilele când poștașul îmi bate la ușă. Mă strecor pe lângă portarul ce se face că nu mă cunoaște, deschid încet ușa masivă de cristal și iată-mă înauntru, lume multă, veselie și clinchet de pahare. Oberul, om bun, la respectuosul meu salut, îmi face un semn cu degetul și-mi ocup locul știut în colțul cel întunecos. Într-un târziu, ospătarul, cel ce mă știe de când era băiețandru și-mi fura florile din grădină și le vindea la cimitir, vine alene și mă întreabă care-mi e voia. După cuvenita-i așteptare, în jur de una oră, mă trezesc în față cu o fărâmă din ceafa porcului, rece, și litra de vin caldă, bine-înțeles pâinea și salata aduse după înca una jumătate oră. Mănânc încet după învățătura mamei mele, nu pun coatele pe masă, tacâmurile ținute în rânduitele feleşuguri, folosesc cuviincios șervețele și scobitori furate de la altă masă. Într-un târziu plătesc adăudând știutul *pourboire* de 10% și mă retrag tot așa de nebăgat în seamă de nimeni.

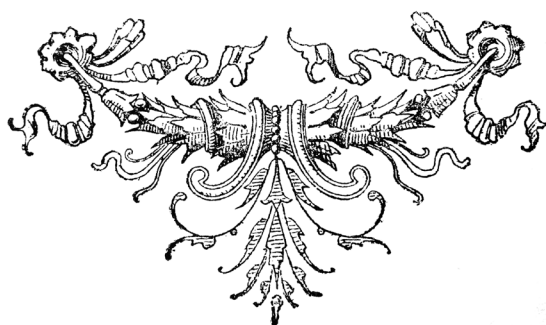
Într-una din zile, văru-miu Costică, ăla de avu spălătorie auto unde dezmembra automobile furate și este acum depotat, m-a dus la bodega din colț, nu avea prea mult timp căci treburile țării erau pe grătar, după ce-l trecusem în testament ca moștenitor al umilului meu apartament. La oprirea Mercedes-ului 4x4, portarul s-a repezit să-i deschidă portiera și apoi a dat în lături cu grăbire ușile de cristal să facă loc ilustrațiilor oaspeților.

În întâmpinarea noastră se precipita cocoana propitoreasă învăluită în multele-i mătăsuri și valuri de odicolon. Așezați la masa cea mai la vedere, sub candelabrul de cristal, cumpărat la preț redus de dumneaiei, de la negustoreasa scăpătată din vecini, văru Costică a comandat ce era mai de bon ton – champagne și somon fumé – cu glas tare și apă sat, după cum îi era feleșugul după intrarea în parlament. În timpul mesei a vorbit tot timpul, stropind cu pește, pâine, vin și explicând cât de tâmpit sunt eu. S-a șters cu fața de masă și a cerut să vină socoteala. Propitoreasa în persoană s-a prezentarisit, nu a primit nici un bacșiș (nu că văru Costică ar fi avut intenția) și a dat asigurări cât de onorată a fost de vizita ilustrisimului personaj. Retragerea s-a desfășurat în aceeași notă triumfală.

Morala. La *bodega* nu manierele clienților se cer șlefuite, ci ale celor ce asigură funcționarea ei.

Locanta Jariștea este școală de personal calificat de 25 de ani.

AURORA NICOLAU



Canapele icre negre

Proviantul este simplu, pentru 6 invitați:

o pâine neagră mică (neapărat neagră)

100 grame unt cu 70 % grăsime (sau mai mult)

100 grame icre negre, preferabil de Caspică

Atențiune la icrele negre de sturion de crescătorie, desigur naturale, dar descalificate de bucătăriile Lucullus!

O felie de pâine neagră, tăiată rotund, se unge cu unt proaspăt. La mijloc se pun icrele negre, iar pe margine se aranjează untul proaspăt cu scula numită șpriț, sau, desigur, cu un cuțit, spre ridicare taluz în calea neprevăzutului. Se aranjează pe tipsii, cu lămâi feliate și cuburi de ghiață.

La icrele negre se dorește păstrarea atmosferei marine, amară și sărată, cu legendele și dorurile ei, pe cât ți-e sufletul de îndoit!

Canapele anchois

Proviantul pentru 6 persoane:

o pâine neagră mică

100 grame unt

jumătate tub de anchois breton

3 ouă și câteva fire de pătrunjel

20-30 grame capere (*Capparis spinosa*), de preferat
surfines

Întâi, se dă o formă feliuțelor de pâine – rotunde, pătrate.

Ouălele se fierb tari și se taie felii subțiri.

Peste feliile de pâine unse cu unt proaspăt se așează fileuri de anchois, felii de ouă, 2-3 capere, pătrunjel.

Tipsia se poate garnisi cu felii de carne de vițel sau pasăre, limbă sau carne afumată, bine unse cu piper și ardei iute.

Atențiune, feliul cere alcooluri tari!

Salata de țâri

De fiecare comesean se cer:

2 țâri mari
o jumătate de legătură de mărar
100 mililitri ulei de măsline
100 mililitri oțet de mere
10 grame piper negru boabe (*Piper nigrum*)
câteva fire de șofran pisate (*Crocus sativus*)
desigur, după gust, ardei de Cayenne (*Capiscum frutescens*)
ceva sare marină

Se bat bine țârii, pe ambele părți, cu un ciocan de lemn. Se înfierbântă un grătar pe jar domolit.

Se rumenesc țârii pe ambele părți, urmărind să nu se pârlască.

Se iau și se vâra în cuptorul cald, păstrându-i fierbinți pentru curățat.

Se scoate pielea cu grijă și se îndepărtează capul și înotătoarea codală. Dacă nu se curăță bine, se mai pun pe grătar. Se desfac și se scoate șira spinării.

Se desprinde carnea șuvițe-șuvițe. Cu cât mai subțiri, cu atât salata este mai aleasă pentru cinstite fețe.

Se pun într-un castron cu mirodeniile dorite și se toarnă oțetul fierbinte. Se acoperă, pentru înăbușirea compoziției.

Se lasă să se răcorească. Se adaugă mărarul și uleiul de măsline și se pune la răcoare.

Se aduce salata la masă, rece, cu sau fără binecuvântarea popii.