

LBRIS

We know
books

PETER MAYLE

Lecții de franceză

sau

Aventurile mele cu furculița,
cuțitul și tirbușonul
pe meleagurile Franței



Cuprins

Francezii ce sălășluiește în fiecare dintre noi...	11
Pâinea noastră cea de toate zilele	31
Puii de baltă din apele Vittel	51
Aristocrații cu picioare albastre	73
Dragoste la prima aromă	97
Slow-food	119
Dezbrăcarea pentru masa de prânz	140
Maraton pentru <i>connaisseurs</i>	158
În Burgundia, printre dopuri zburătoare	178
Rendez-vous în mocirlă	199
O detoxifiere civilizată	204
Mic îndrumar pentru stomac	227
În loc de desert	246

Hors d' Oeuvre

Pregătirea acestei cărți a reprezentat pentru mine o adevărată lecție de viață și acest lucru a fost mijlocit cu ajutorul mai multor prieteni. Cu toate că nu cred că le-aș putea mulțumi vreodată îndeajuns, aș vrea totuși să consemnez aici grațitudinea mea profundă față de persoanele atât de amabile care au avut răbdare cu mine și cu sumedenia mea de întrebări, care au fost atât de generoși cu timpul și cunoștințele lor, atât de primitivi în universul lor.

Țin să le mulțumesc în mod deosebit lui Yves Rousset-Rouard, care m-a luat sub aripa sa pe durata Liturghiei trufelor de la Richerenches; lui Marcel Loisant, mai-marele broscarilor din Vittel; familiei Lauzanne, care m-a făcut să mă simt ca la mine acasă în căminul ei din Normandia; membrilor familiei Beuttler, prietenii și ghizii mei în Saint-Tropez; lui Sylvie Cazes-Régimbeau din Pichon-Longueville; lui Jean-Louis Laville și lui René Jacqueson din Burgundia; lui Régis și Sadler, doi camarazi de încredere cu apetituri de talie mondială; și lui Alain Arnaud, strajă la secretele Michelin. Pentru toți aceștia, *un très grand merci*.

Mulțumiri și lui Ailie Collins și lui Robin Masee, care au făcut niște eforturi extraordinare, ca întotdeauna, pentru a se asigura că sunt la locul potrivit în clipa potrivită.

Nici nu-mi imaginez că am făcut altceva decât să dezvălui, superficial, o mică parte din comorile gastronomiei

franceze. Dar a fost o joacă neasemuit de interesantă și plină de roade până la urmă, chiar dacă nu am ajuns la târgul de curcani, la festivalul verzei sau la sărbătoarea omagială a heringilor. Poate data viitoare.

P.M., ianuarie 2001

Frantuzul ce sălășluiește în fiecare dintre noi...



Mi-am petrecut copilăria în penuria gastronomică a Angliei de după război, când țara se confrunta cu lipsa acută a delicatelor de la masă. Presupun că și pe vremea aceea aveam papile gustative, însă acestea nu fuseseră deloc puse la încercare. Hrana era doar un combustibil și, în majoritatea cazurilor, un combustibil nu tocmai apetisant. Încă mă mai băntuie amintirea vie a mâncărurilor de la internatul școlii, care păreau să fi fost extrem de atent sortate după culoare – carne cenușie, cartofi cenușii, legume cenușii și un gust cenușiu firesc. Dar la acel moment, toate acestea mi-au părut cât se poate de normale.

Viața, însă, îmi rezerva o surpriză cât se poate de plăcută. Nu la mult timp după ce am devenit unul dintre cei mai mărunți angajați ai unei uriașe corporații multinaționale, am primit sarcina de a-l însoți pe primul meu șef, pe domnul Jenkins, într-o călătorie la Paris, în calitate de ucenic al său. Mi s-a spus că aceasta era cea mai bună cale de a deprinde secretele marilor afaceri. Ar fi trebuit să mă consider un norocos pentru că la frageda vârstă de nouăsprezece ani prindeam o asemenea ocazie.

Jenkins era englez până în măduva oaselor și teribil de mândru de acest lucru, englez până la caricaturizare, un rol pe care, după părerea mea, îl cultiva cu plăcere. De fiecare dată când călătorea în străinătate, Jenkins își anunța naționalitatea cu glas tare și se înarma cu melonul și umbrela strânsă grijuliu. Cu aceste ocazii, eu îndeplineam rolul de hâmal personal, primind astfel importanta sarcină de a-i duce geanta.

Înainte de a ne aventura în marele tărâm necunoscut ce se întinde de cealaltă parte a Canalului Mânecii, Jenkins a fost îndeajuns de amabil încât să-mi ofere câteva povețe despre felul în care să mă port cu nativii de dincolo. Țin minte un sfat anume – să nu cumva să încerc să mă încurc cu ceea ce el numea „păsărească” lor. Dacă vorbești engleza pe un ton suficient de convingător, mi-a zis el, oamenii aceia vor fi nevoiți până la urmă să te înțeleagă. Dacă nu ești sigur pe tine, tipă. Jenkins susținea că aceasta era formula simplă care continua să funcționeze de sute de ani în avanposturile Imperiului Britanic, iar el nu găsea niciun motiv să o schimbe acum.

Ca mulți alții din generația sa, Jenkins nu prea avea cuvinte de laudă despre francezi – un popor ciudat care nici

macar nu înțelegea jocul de crichet. Dar se vedea nevoit să recunoască faptul că se pricepeau de minune la bucătărie, astfel că într-o bună zi a acceptat afabil invitația lansată de cei doi omologi parizieni ai săi de a lua prânzul împreună; sau, cum spunea el, de a îmbuca puțin între două afaceri. Aceasta a reprezentat prima masă memorabilă din viața mea.

Am mers în oraș la o adresă cu conotații englezești, surprinzător, undeva pe avenue Georges V, unde se afla (și încă se mai află) un restaurant numit Marius et Janette. Chiar dinainte de a lua loc la masă, mi-am putut da seama că mă găseam într-un local serios, spre deosebire de locurile prin care prânzisem până în acel moment. Mirosea altfel: exotic și atâțator. Trecând pe lângă aranjamentul de stridii răsfirate pe un pat de gheață, ne-am lăsat învăluți de mireasma mării, aburul bogat al untului care sfârâia în tigaie și, din timp în timp, cu fiecare deschidere a ușii batante de la bucătărie, accentul pătrunzător – și extrem de străin pentru nasul meu nescos în lume – al usturoiului.

Am luat loc la masă: Jenkins a renunțat în final la umbrelă și la pălărie, iar eu am căscat gura mirat la pădurea de pahare de cristal și la arsenalul de cuțite și de furculițe aranjate dinaintea noastră. Mi s-a spus cândva că secretul consta în a începe cu tacâmurile din afară și a continua spre farfurie cu fiecare fel de mâncare adus. Însă alegerea corectă a tacâmurilor îmi părea acum o problemă minoră în comparație cu descurcarea itelor și misterelor elaborat așternute în paginile meniului. Ce putea fi *bar grillé*? Ce era *loup à l'écaille*? Și pentru Dumnezeu, ce era *aioli*? Nu îmi venea în ajutor decât puțină franceză învățată pe vremea când eram școlar, bașca faptul că nici nu fusesem un școlar strălucit. Am cumpănit asupra felurilor paradoxale ce-mi

erau prezentate, pierdut complet în ceața ignoranței și mult prea timid pentru a cere ajutorul altcuiva.

Fără să realizeze măcar, Jenkins mi-a venit în ajutor.

– Eu, unul, începu el, nu mănânc niciodată o mâncare al cărei nume nu pot să-l pronunț. Așa că și-a închis meniul cu un pocnet hotărât. Pentru mine, pește cu cartofi prăjiți. În Franța, pregătesc rezonabil peștele cu cartofi prăjiți. Desigur, nu ca la noi.

Cu un sentiment de ușurare, am zis că și eu vreau același lucru. Cei doi colegi francezi au ridicat simultan două perechi de sprâncene surprinse. Nu voiam stridii pentru început? Nici *soupe de poissons*? Platea firma; nu era cazul să fim reținuți. Dar Jenkins nu s-a lăsat convins. Nu putea suferi aspectul stridiilor – „niște bâzdzâganii alunecoase“, așa le descria el – și în nici un caz nu-i plăcea felul în care mustața i se împodobea cu picături de supă atunci când mânca. Pește cu cartofi prăjiți era tot ce-și dorea, și cu asta basta.

De-acum, eu mă bucuram deja de o mică revelație: pâinea. O pâine ușoară, cu crustă crocantă și miezul pufos, pe care întinsesem puțin unt deschis la culoare, aproape alb, din bucata ce se lăfaia pe o farfurioară dinaintea mea. O bucată în toată regula. Pe vremea aceea, untul englezesc era ușor sărat și avea o culoare gălbuie, cât se poate de respingătoare, iar ca prezentare, nu-l găseai decât sub formă de cubulețe meschine. Încă de la prima înghițitură de pâine franțuzească unsă cu unt franțuzesc, papilele mele gustative, până atunci amorțite, au tresărit.

Peștele, o creatură maiestuoasă care cred că era biban-de-mare, ne-a fost prezentat cu mare pompă, feliat în câteva clipe cu ajutorul unei linguri și a unei furculițe, ca mai apoi

să fie aranjat cu grijă pe farfuria mea. Experiențele mele anterioare în ce privește peștele se limitaseră la cod sau la plăcica, ascunse bine, după cum este obiceiul englez, sub o cocă groasă, rumenită auriu. Prin contrast, bibanul-de-mare, alb și împănat cu ceea ce acum știu că este fenicul, părea de-a dreptul golaș. Totul era cât se poate de straniu.

Ba chiar și cartofii prăjiți, acei *pommes frites*, nu aduceau deloc cu varianta englezească, mai zdravănă. Acești cartofi, o piramidă aurie servită pe o farfurie separată, erau subțiri ca un creion, crocanți când mușcai din ei, dar moi în interior, o gamitură perfectă pentru carnea delicată de pește. Norocul meu că nu trebuia să contribui la conversația celor mai vârstnici și mai pricepuți decât mine; eram mult prea preocupat să descopăr mâncarea adevărată.

Apoi a venit rândul brânzei. Sau, mai degrabă, al brânzeturilor, căci erau peste zece feluri, altă sursă de confuzie pentru mine, cel obișnuit de-a lungul timpului cu simpla alegere între cedar și gorgonzola. Mi s-a părut că recunosc o formă vag familiară, asemănătoare brânzei cedar, așa că am indicat spre aceasta. Ospătarul a insistat să mă servească cu alte două bucăți din sortimente diferite pentru ca eu să pot compara textura brânzeturilor tari, semitari și cremoase. Și mai multă pâine minunată. Mai multă plăcere oferită papilelor mele gustative, care pare-se că acum recuperau timpul pierdut.

Tarte aux pommes. Până și eu știam ce înseamnă asta; până și Jenkins știa.

– Excelent, zise el. Plăcintă cu mere. Mă întreb dacă au și puțină frișcă la ea. Spre deosebire de plăcintele cu mere din tinerețea mea, care erau de fapt o umplutură înțepenită între două foi groase de cocă, tarta din farfuria mea era

descoperita, etalând fructele în plenitudinea lor – mici semiluni de măr, aranjate cu atenție strat peste strat, sclipind ademenitor în sosul care se revărsa peste coca subțire și rafinată.

Prea tânăr ca să îmi fie oferite trabucul și paharul cu coniac, am rămas la masă copleșit de uimire și ghiftuit, în vreme ce tovarășii mei pufăiau de zor și discutau probleme de serviciu. După cele două pahare de vin care-mi fuseseră permise, eu, unul, mă simțeam ușor amețit, astfel că am uitat întru totul că datoria mea era să am grijă de geanta lui Jenkins, cea atât de importantă. Când am părăsit restaurantul, bineînțeles că am uitat geanta sub masă, ceea ce i-a demonstrat lui Jenkins că nu aveam stofă de director și, în plus, a marcat începutul sfârșitului pentru mine în cadrul acelei companii. Dar mult mai important a fost că acest prânz a constituit pentru mine un punct de cotitură, atunci mi-am pierdut virginitatea în ale gastronomiei.

Și asta nu doar din pricina minunățiilor mâncate, deși nu sufereau comparație cu nimic altceva din ce gustasem până atunci. Ci datorită experienței totale: eleganța cu care fusese pusă masa, ritualul de deschidere și degustare a vinului, eficiența impecabilă a ospătarilor și atenția lor pentru detalii, felul în care aranjau farfuriile și ștergeau ușor firimiturile de pâine de pe masă. Pentru mine, prânzul fusese o ocazie specială. Nu-mi puteam imagina oameni care mănâncă astfel în fiecare zi; și totuși, iată că în Franța așa se întâmpla. Acesta a fost începutul unei fascinații de durată pentru francezi și pentru plăcerea lor de a mânca.

Desigur, este cel mai folosit clișeu, dar de obicei clișeele își au baza în realitate, iar acesta mai mult decât oricare altul: istoric vorbind, francezii au avut întotdeauna o grijă

extraordinară – unii ar spune chiar exagerată – față de ceea ce mănâncă și cum mănâncă. Și nu zic vorbe goale, fiindcă dintre toate națiile lumii, ei cheltuiesc cea mai mare proporție din salariu pentru alimente și băuturi. Iar asta este valabil nu doar pentru gurmanzii burghezi, mai înstăriți; când vine vorba de mâncare, interesul, plăcerea și cunoștințele în materie de gastronomie trec de barierele sociale, și se regăsesc în toate paturile sociale, de la președinte la țărani.

Bine, probabil și natura are un merit în toate astea. Dacă ar fi să facem o listă cu condițiile ideale pentru agricultură, creșterea animalelor, vânat, pentru pescuit și viticultură, veți descoperi că majoritatea se regăsesc într-o parte sau alta din Franța. Solul fertil, clima variată, Canalul Mânecii, pe de o parte, Atlanticul și Mediterana, pe de alta – aici regăsim toate avantajele naturale, cu excepția zonei tropicale. (Deși, că doar așa e bafta francezilor, și în această zonă au Martinica și Guadelupe care le aduc rom și nuci de cocos). Trăind în mijlocul unei asemenea abundențe, nici nu este de mirare că francezul profita cât poate.

Celălalt mare avantaj gastronomic național îl constituie armata de bucătari extraordinari și pentru asta francezii trebuie să mulțumească într-un fel uneia dintre cele mai negre perioade din istoria lor. Înainte de revoluție, cele mai fine preparate culinare nu erau accesibile marelui public. Cei mai talentați bucătari asudau din greu la cuptoarele din casele stăpânilor aristocrați, stârnind entuziasmul la banchete prin zecile de feluri pregătite în bucătăriile castelelor și ale palatelor bogătanilor. Apoi, în 1789, a dat ghilotina peste ei. Aristocrația a cam dispărut, mai mult sau mai puțin, și duse au fost și bucătăriile private. Confruntându-se cu perspectiva de a nu avea pentru cine să gătească sau de a nu avea unde să

gătească, mulți dintre bucătarii rămași pe drumuri au făcut o mișcare inteligentă, în plus, democratică: și-au deschis restaurante și s-au apucat să gătească pentru restul cetățenilor. Acum, și omul de rând se putea bucura de mâncărurile regilor, pregătite de cei mai buni bucătari din Franța. *Liberté, égalité, gastronomie.*

După mai bine de două sute de ani, omului de rând îi merge încă destul de bine, în ciuda celor susținute de pesimiști, cum că lumea se schimbă în rău. Este adevărat că tradiționaliștii sunt atacați din mai multe direcții. Pentru început, peste 50% din alimentele cumpărate în Franța sunt procurate prin supermarketuri, și nu de la micile magazine de specialitate (statistică ce nu pare să se aplice acelor parizieni loiali care se așază la coadă în fiecare dimineață la brutăria Poilâne de pe rue du Cherche-Midi; am cumpărat pâine de aici de mai multe ori și niciodată nu am așteptat mai puțin de zece minute). Apoi, televizorul care limitează timpul acordat meselor în familie, și uneori chiar concurează cu o cină în toată regula. Iar *le fast food* își aruncă insidios vraja alături de Big Mac pe Champs-Élysées și standuri de pizza în fiecare piață de oraș. Una peste alta, viitorul bucătăriei franțuzești tradiționale, cu ore întregi petrecute la cumpărături, pregătind și gătind, urmate de alte ore petrecute mâncând, nu sună promițător – cel puțin dacă ar fi să dăm crezare prezicerilor sumbre ale celor care citesc viitorul și-n apa în care fierb ceaiul.

Eu sunt mai optimist, poate și pentru că tind să compar Franța cu alte țări, în loc să compar Franța de azi cu cea de altădată, cu toate distorsiunile trandafirii ale nostalgiei. În orice caz, văd semne încurajatoare că unele tradiții s-au păstrat și sunt mai vii ca niciodată, și că gastronomia se ține

pe poziție în ceea ce prietenul meu Régis, un mare mâncău, numește războiul „alimentației industriale“. Iată câteva exemple.

Bucătarii cu adevărat extraordinari, oameni ca Ducasse, Guérard sau Bras și Troisgros, se bucură aici de o celebritate și de un prestigiu rezervat în alte țări doar pentru zeii din sport și din televiziune. Dacă vreunul dintre ei ar deschide un restaurant, asta ar fi o știre națională. Dacă nu-și respectă întocmai standardele impuse (tot de ei), Doamne ferește, asta ar fi o catastrofă națională, un *tremblement de terre*, un cutremur, marcat probabil în editoriale triste din *Le Monde* și *Le Figaro*. Iar clienții acestor bucătari nemaipomeniți nu sunt chiar toți milionari, miniștri sau cowboy de la bursă. Monsieur Dupont, francezul de rând, este gata să investească în stomacul propriu, economisind pentru a mânca numai la cele mai bune restaurante, adesea parcurgând distante considerabile pentru a face acest lucru. Dar, ca să împrumut o fraza din ghidul Michelin, *ça vaut le voyage*. Merită să bați drumul.

Același lucru este valabil și pentru restaurantele mai modeste, cu bucătari mai puțin iluștri. Pe unele le găsești pe aleile dosnice din orașele de provincie, cum ar fi l'Isle Sonnante din Avignon: un local mic și fermecător. Altele sunt atât de bine ascunse la țară, încât ai crede că singurii lor clienți sunt poștașul și soția lui sau călătorii care au rătăcit drumul, așa cum mi s-a întâmplat și mie acum vreo doi ani, într-o frumoasă zi de vară.

Apucasem pe o scurtătură – întotdeauna o idee proastă când e vorba de o persoană lipsită de simțul orientării – și bineînțeles că m-am rătăcit. Ba mai rău, era la vremea prânzului. Era arșiță. Drumeagurile pe care o luasem erau