

LBRIS

We know  
books



Copyright © SIONO Editura

Toate drepturile rezervate. Este interzisă reproducerea totală sau parțială a textelor pe orice suport audio, video sau electronic fără acordul în scris al editurii, cu excepția citatelor scurte, mai mici de 100 de cuvinte, necesare pentru recenzii sau referințe.

**SIONO Editura**

*Bd. Ion Mihalache 93 - 105, Sector 1  
București, România*

*office@sionoeditura.com  
www.sionoeditura.com*

Editor: Radu Prodan  
Corectură: Issabela Cotelin  
Design copertă: Sasha Segal

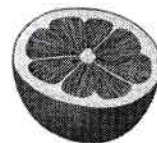
Elemente colaj: imagini de epocă cu ilustrații botanice, imagine stoc  
Shutterstock Bar Refaeli

**Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României**  
**De ziua ta, femeie!.** - București : Siono Editura, 2024  
ISBN 978-630-6509-47-8

343.62



de  
ziua  
ta,  
Femeie!



**SIONO**  
EDITURA

București 2024

## ANTOLOGII SIONO



## CUPRINS

Daniela Alistar	
<i>Portocale, soufflé și ochi negri</i>	5
Ami Ancelin	
<i>Ce rimează cu „tăcere”?</i>	13
Raluca Anghel	
<i>Trei surori</i>	21
Ionel Anghel	
<i>Ciorbă de burtă à la Ionel</i>	29
Bace Toghiere	
<i>Supă de chimen cu ouă sparte și înecate la clocot</i>	37
Paula Bârsan	
<i>Purpura melancoliei</i>	43
Viorica Bédu	
<i>Fondant cu ciocolată</i>	51
Maria Bertoldo	
<i>Risotto e un lucru serios</i>	59
Cristina Centea	
<i>Cel mai inestetic tort</i>	67
Margareta Cloșcă	
<i>Valentine's Day cu aromă de usturoi</i>	75
Issabela Cotelin	
<i>Dragoste și drojdie</i>	83
Gabriela Covaci	
<i>Alba ca Zăpada mamei mele</i>	89

Dan Dinu			
<i>Fierbinți dorinți cu panzani și friganele</i>	95	Dana Mastan	
Ramona Dogaru		<i>Saramură de pește nostalgic sălbatică</i>	
<i>Grădina japoneză,</i>		<i>pe prispa unei lumi dispărute</i>	189
<i>prăjiturile mamei și... premierul</i>	101	Ligia Mateiu	
Ellen G. Dombrov		<i>Revista pentru gospodine</i>	197
<i>Ultima carbonara</i>	107	Petruța Petre	
Veronica Dumitru		<i>Primul ajutor... dulce!</i>	205
<i>Povestea borșului</i>	113	Crina Pop	
Simona Ferrante		<i>Cornulețe cu iubire</i>	213
<i>Scrisoare fiicei mele</i>	119	Florina Popa-Dumșe	
Simona Gânj		<i>Vânătoarea de comori culinare</i>	221
<i>Sosul roșu versus carbonnade flamande</i>		Paulina Popescu	
<i>și ingredientul secret</i>	127	<i>Pâté chinois, o mâncare intrigantă din Québec</i>	227
Carmen Gogolan		Em Sava	
<i>Mireasma cârnaților</i>	133	<i>Rețete și secrete</i>	235
Diana Gole		Theodora Savuli	
<i>Gustul copilăriei</i>	139	<i>Minciuna are picioare lungi!</i>	243
Mihaela Gudană		Adriana Tîrnoveanu	
<i>Prăjitura sărbătorii</i>	147	<i>A venit mama!</i>	251
Nicolina Halgaș		Daniela Toader	
<i>Cotoroața</i>	153	<i>Cartofi franțuzești</i>	259
Monica Ionescu		Irina-Cristina Țenu	
<i>Rețete de răs</i>	161	<i>Papile gustative cu pretenții</i>	267
Ingrid Ioneț		Vavaly	
<i>Oglinda</i>	169	<i>Bulgări de zăpadă cu scorțișoară</i>	275
Gabriela Lupu		Ileana Vlădușel	
<i>Tarta și întâlnirile ei</i>	175	<i>Prin pădure pe-o cărare</i>	283
Clara Marinescu			
<i>Viața ca o gogoasă</i>	183		

## *Portocale, soufflé și ochi negri*

Daniela Alistar

Iarna căpătase aspect de butaforie, iar după o păcăleală de câteva zile în care apăruseră ghiocei de vânzare pe la colț de stradă, vremea se schimbasese neașteptat și revenise în forță cu zăpadă, viscol, temperaturi scăzute. Deja peste noapte pomii își îmbrăcaseră crengile cu dantelării de cleștar și priveau cu jind, prin ferestre, la căldura din case. Mai toată lumea se săturase de iarnă. Chiar și eu, care o iubeam, mă gândeam că fusese de-ajuns. Așteptam primăvara ca pe o binecuvântare, o reîntoarcere la tot ce e vivace, nou, desăvârșit.

Astfel de gânduri îmi treceau prin minte la trezire, dar, când am intrat în bucătărie pentru a-mi face o cafea, am observat plăcile sidefii de faianță de pe care îmi zâmbeau vesel portocale – felii, jumătăți sau întregi, în toate nuanțele posibile. Ori de câte ori le zăresc mă cuprinde o stare de bine, simt aieva gustul dulce-acrișor și aroma lor inconfundabilă, indiferent de anotimp. Îmi plac portocalele. Chiar îmi plac.

Și, fiindcă se apropie weekendul, îmi zboară gândul la

ceva dulce, pufos, răcoritor. Un sufle de ciocolată. Verific ingredientele și constat că îmi lipsește unul esențial, pe care nu reușisem să-l cumpăr zilele astea: portocalele. Sper ca astăzi să fiu mai norocoasă, în ciuda visului care m-a bântuit azi-noapte și din care nu-mi mai amintesc decât doi iriși întunecați, ca o noapte nesfârșită. M-am trezit cu ochii larg deschiși spre dimineața lăptoasă și m-am mirat de inocența acoperișurilor proaspăt ninse.

Ziua a trecut fără incidente notabile, regăsind, în răstimpuri, ochii ce mă obsedau. Se înserase și voiam să merg direct acasă, fără vreo oprire dar, când să trec prin fața intrării supermarketului, picioarele mele pășesc neașteptat în interior. Portocale, îmi amintesc pe dată.

Era aglomerație mare, ceea ce m-a determinat să fac stânga-mprejur spre ieșire. Neatentă, ceea ce nu mă caracterizează, mă ciocnesc de un stimabil cu ochii mari, negri. Tocmai când mai aveam doar câțiva centimetri până să mă izbesc de gresia cenușie, mâna lui fermă mă prinde de un braț, salvându-mă de la prima cădere din ultimii zece ani.

– Vrei să te măriți? mă întrebă cu un zâmbet larg ce-i mai îmblânzea puțin tăciunii din priviri.

– N...nu, îi răspund bulversată.

*Ce i-o fi venit și ăstuia cu măritatul?* mormăi apoi înciudată.

– Cum, nu știi? Se spune că prima căzătură după ultima ninsoare cam la asta ar duce.

– Serios? îi răspund cu aciditate. De unde știi că e

ultima, ai pile acolo, sus?

*Am mai aflat ceva*, spun cu sonorul dat la minim, vrând să-mi continui drumul.

– Serios. Nu-mi vine să cred că nu știai asta, continuă așezându-se în fața mea, pentru a-mi bloca ieșirea.

– Ba să crezi, răspund strecurându-mă printre două persoane care tocmai intrau în magazin.

*Pfui, am scăpat!* am murmurat după ce am făcut câțiva pași și am observat că nu vine după mine.

Mi-am reamintit de portocale. Asta voisem să cumpăr. Uitasem de ele în ultimele zile și acum ratasem din nou. *Desertul nu va mai fi la fel fără ele*, bombăneam în sinea mea și, ca un făcut, alunec din nou. Piciorul drept o ia înainte, iar cel stâng se îndoaie puțin spre spate și genunchiul se oprește la câțiva centimetri deasupra pavajului pentru că, ați ghicit, aceeași mână fermă mă apucă de un braț, ridicându-mă.

Dar gestul lui, de data aceasta, nu a rămas nepedepsit fiindcă s-a împiedicat de piciorul meu și s-a întins, cât era de lung, exact lângă mine.

– Ai să te însori, vine și replica mea, care s-ar fi vrut a fi neuzită.

– S-ar părea că ne îndreptăm amândoi spre același eveniment, spuse râzând, după ce s-a ridicat, scuturându-se de zăpadă.

Începusem să cred că e o caracatiță travestită, cu brațele încordate, gata să-mi sară în ajutor ori de câte ori aveam nevoie. Numai că ale lui erau dotate cu sisteme de

alarmă foarte sensibile, care îl anunțau când mă aflam într-un iminent pericol, spre deosebire de vietățile marine ce au câte un creier mic pe fiecare tentacul. Mai urma să verific dacă, asemenea lor, era înzestrat și cu trei inimi.

Ajunsă în fața blocului, mi-am luat rămas-bun mustăcînd, căci abia îmi puteam opri rîsul.

Ziua muribundă îi scâlda chipul într-un caleidoscop de nuanțe, făcându-l să pară ireal. Mîna lui se îndreptase din nou spre mine, așezându-se aproape de cotul meu liber.

– Știi, mâine e Mărțișor. Ai vrea să ne revedem? spuse cu un ton mai potolit.

– Ăăă, eu... Vedem. Mai e mult până mâine, îngaim reținut.

Dar știam deja răspunsul. Sub privirea de obsidian brut mă simțeam acasă. Zâmbetul lui era molipsitor. Brațele ferme îmi promisese deja ocrotire necondiționată și tare-mi era greu să mă împotrivesc. Aș fi putut părea frivolă, dar, în ciuda incidentelor din acea seară și a timpului scurt petrecut împreună, reușiserăm să ne simțim perfect.

Ajunsă acasă, nerăbdătoare, încep să pregătesc totul pentru prăjitură. Ingredientele mă așteptau aliniat pe masa din bucătărie: 150 g ciocolată neagră, 3 ouă, 15 g făină de grâu, 15 g mălai fin, 5 g unt nesărat, moale (la temperatura camerei), 250 ml lapte dulce cu 1.7% grăsime, coaja rasă de la o portocală, 50 g zahăr pudră plus încă 3 lingurițe. „Spargeți cele trei ouă și separați albușurile de gălbenușuri”, spune rețeta. Unul, două...

Două bubuituri puternice în ușa mă fac să tresar tocmai

când mă pregătesc să separ al treilea ou. Inima pare să-mi bubuie în urechi. Gălbenușul a aterizat pe papuci, iar albușul mi s-a scurs printre degete direct pe pantaloni. Roșie la față de nervi, aproape tremurând, mă îndrept spre ușa de la intrare, mirându-mă de manifestarea puternică, aproape neobișnuită, ce m-a cuprins. Numai Anca putea să bată așa – doar știam, la ce mă așteptam?

– Hei! spuse ea veselă, intrând ca o furtună. Ți-am adus două portocale.

– Tocmai ce-mi lipsește. Fac *sufle*. Pentru relaxare.

– Dar văd că mai degrabă s-au relaxat ouăle, spune ea rîzînd. Și îl făceai fără portocale, noroc cu mine. Dar ce-i cu tine, fato? De când faci deserturi după rețetă? Ești îndrăgostită sau ce? și mă străpunge cu o privire iscoditoare.

Cred că roșul din obrajii mei devenise purpuriu.

– O țin pe masă doar de control. O știu pe de rost deja. O vizualizez. Uite: „Încingeți cuptorul la 190 de grade, introduceți tava să se încălzească, ungeți vasele termo-rezistente cu 100 mililitri cu unt, apoi presărați în strat uniform zahăr pudră în interiorul acestora.”

Asta am făcut. Ajunsesem la separarea albușurilor de gălbenușuri, dar unul l-am ratat. Iau altul din frigider. Apoi bat gălbenușurile cu zahărul pudră până când devin o cremă bine încheată, adaug făina de grâu, pe cea de porumb și le amestec bine. Sfărâm ciocolata neagră și o pun la *bain marie* până se topește, apoi adaug untul, amestec și dau vasul deoparte – și asta pregătisem chiar

înainte să bată la ușă. „Puneți laptele la fiert”, spune rețeta.

– Laptele meu e încă pe foc, sar deodată ca arsă.

Spuma se revărsase pe aragaz, devenind o scoarță gălbuie.

– Dar ce voiai să faci cu el? întrebă ea curioasă.

Înghiț în sec și continui cu voce pierită:

– Face parte din rețetă, dar a rămas suficient și e destul de fierbinte.

Apoi, prinzând curaj, continui să spun și să prepar desertul: amestec laptele treptat peste gălbenușuri, energic, ca să se integreze, apoi pun din nou la fiert compoziția, la foc potrivit, bătând bine, până devine fină, apoi o iau de pe foc și adaug amestecul cu ciocolată, coaja rasă de portocală și las să se răcorească puțin. Tot turuind, cu gândurile aiurea, scurg și puțină zeamă de portocale, iar când îmi dau seama că nu trebuia, mai adaug puțină făină și bicarbonat. Asta a fost greșeala mea, dar continui: bat albușurile până când devin o spumă fină, bine încheată. Pun o lingură cu vârf din spumă peste compoziția cu ciocolată și amestec ușor, apoi repet până se încorporează toată. Pun amestecul în vase în mod uniform și curăț surplusul de cremă. Introduc vasele la cuptor pentru 11-12 minute. Opțional, se poate presăra deasupra cacao pudră și coajă de portocală rasă.

– Gata rețeta, gata prăjitura, termin eu de trăncănit.

În tot acest timp Anca tăcuse, dar cum am închis cuptorul a și-nceput:

– Am dreptate, spuse râzând. Cine-i craiul? Zi repede!

Dar eu căzusem într-o muțenie adâncă și parcă pierdusem toată veselia pe care prezența ei mi-o aducea de fiecare dată.

– Ăăă...

– Niciun ăăă, spune direct.

– L-am cunoscut azi, după ce am cumpărat portocale, răspund pe nerăsuflăte.

– Portocale? Dar nu ai cumpărat. Și cine e, cum e?

– Păi nu am mai cumpărat, pentru că..., încep eu a-i istorisi toată întâmplarea, inclusiv visul din noaptea trecută care a revenit firesc, timp în care sufleul s-a copt.

Abia scoase din cuptor, formele de prăjituri erau pline, rotunde, pufoase, ca niște baloane perfect umflate, dar nici n-am clipit bine, că s-au dezumflat ca înțepate cu un ac. În mijlocul lor se formaseră cratere mici ce lăsasera marginile zdrențuite.

– Am adăugat puțin bicarbonat, ca să fie mai pufos. Cine o face ca mine, ca mine să pățească!

– Dar tu știai că o rețetă se urmează cu sfințenie, fără a adăuga sau scoate ceva. Sufleurile sunt cele mai reușite dintre dulciurile tale. Ești expertă.

– Oi fi, dar uite că am comis-o de data asta.

– Parcă au trecut pe la vecini, mai completă Anca, pufnind în râs.

– Care vecini? Tu ești singura vecină care-mi gustă dulciurile.

– Eeei, spuse râzând de-a binelea. Parcă au explodat

artificii în ele. Dar, mai nou, mai avem un vecin care le va gusta.

– Ce vecin?

– Ochi negri. E vecin cu noi.

– Ceee, de unde știi? întreb eu, aproape panicată.

– Păi, după descrierea ta, cred că e Albert. Hai să vedem cum sunt! spuse Anca, gustând dintr-o formă încă fierbinte. Mmm, dar știi că-s gustoase? Poți să-mi dai una la pachet?

– Îți dau câte vrei dacă-mi spui cine e Albert, altfel nu primești nimic. Ia zi!

Anca evită amănuntele, spunându-mi în schimb:

– Ai văzut știrea de la cinci, în care ziceau că un tip cu ochi negri mânca un *sufle* de ciocolată pe o alee dintre blocuri, nemaivând răbdare să ajungă acasă și care a declarat că de opt martie va pregăti un adevărat festin pentru iubita lui? Nu-ți face griji, i-l dau eu dacă tu nu vrei și-i spun că e făcut de tine, a mai adăugat râzând, a luat prăjitura pe care o ambalasem între timp și a închis ușa ca o furtună, după care am auzit-o alergând pe scări.

– Zvăpăiata..., am murmurat și am rămas blocată în mijlocul bucătăriei, cu un zâmbet larg pe chip, obrajii purpurii, ochii umezi și brațele adunate în jurul umerilor ca într-o îmbrățișare plină de promisiuni.

## Ce rimează cu „tăcere”?

Ami Ancelin

*În taină aș fi vântul ce sparge în cioburi șoapte/La țărml tău când timpul, peste târziu în noapte,/De altă amăgire își stinge așteptarea/De dor, cu buze arse, un țărml așteaptă marea.*

Degetele îmi freacă pe tastatură. Încerc cu greu să potolesc neliniștea creației, îmi scriu gândurile, îmi desenez sufletul, inspirația mă împinge cu mânie să scriu, cuvintele devin fluide, se dizolvă sub pensule imaginare, lunecă pe niște pânze închipuite...

– Hei, ho, prr, oprește-te, îmi aud țipând vocea interioară.

Noi, eu și vocea mea interioară, mai vorbim câteodată prietenește, mai stăm la o cafea, ne mai sfătuim una cu alta, dar acum nu știu ce-a apucat-o să țipe nervoasă la mine.

– Ce țipi, fată, așa? Ce ai?

– Mai citește anunțul o dată!

Citesc, cum să nu citesc? A nu știu câta oară citesc: text literar, povestire cu temă la alegere care să cuprindă și o rețetă culinară.

Povestea asta nu vine, nu pleacă, nu are esență. Mă

checă, mă alungă. Renunț! Termenele limită mă scot din minți. Cum din minți mă scoate și faptul că ceea ce scriu nu e nici pe departe rețetă culinară. Textul meu devine, cu o furie ascunsă, poem. Scriu rămânând pe loc. Mai este o zi! O singură zi! Ce spun eu aici? Mai sunt câteva ore.

*Oh, my days*, de data asta va trebui să mint, sunt praf în bucătărie!

– Ce faci, ești în bucătărie? mă aud strigată din dormitor.

Ăsta e semn că soțul meu a luat o pauză de la serialul cu vikingii, unul dintre cele șase sute pe care le urmărește. Sigur i s-a făcut foame, altfel nu se dezlipește din fața televizorului.

– Da, sunt în bucătărie.

– Ce-avem dulce?

– Nimic!

Din paharul lung de sticlă, trandafirii roșii, mici și delicați, așezați lângă cele trei prăjituri cu cremă de lămâie îmi zâmbesc complice. Prăjiturile astea frumos așezate pe farfuria mică sunt centrul meu de inspirație. Le-am cumpărat acum vreo trei zile de jos, de la Tesco. Cam tot de atâtea zile, fix la ora șapte intru în bucătărie și – nu, nu găsesc – scriu poezii. Doamne, și câtă inspirație am! Uite cât de frumos am scris: *un țarm așteaptă marea...* Cred că ar suna mai bine: *la țarmul meu e marea*, dar las așa. Oh, nu! Rețetă culinară! ăsta e subiectul, rețetă culinară. Ce mă fac cu versurile astea, care mă chinuie rău. Rețetă culinară cu ingrediente, adică: sfaturi, instrucțiuni, timp de

pregătire, valoare nutrițională, acizi grași, zaharoză, glucoză, lactoză, nu?

– Ce faci în bucătărie? mă aud iar strigată.

Sigur i s-a făcut foame. Fir-ar vikingii ăia să fie!

– Fumez, scriu o poezie, strig eu. Taci un pic!

Sigur, acum ți-ai găsit să mă deranjezi, când am inspirație, mormăi eu deranjată, luptându-mă cu chinurile creației: *un val spumegător e țarmul tău/e depărtarea fără mângâiere/în așteptare curge timpul greu/un dor uitat, stins în tăcere...*

– Eu mă duc la Tesco! mă anunță el grav, strigând din dormitor. Facem paste în seara asta?

Da' du-te! Du-te odată și lasă-mă! Parcă s-ar duce la război, zău așa.

– Ce paste? mă prefac eu interesată, strigându-i din bucătărie.

– Paste cu ton.

*Un dor uitat...* Sună bine, las versul așa.

– Ce părere ai? mă întreabă el strigând de dincolo.

– Da! Sună bine! Adică paste cu ton sună bine!

Să nu-i treacă prin cap să-i fac pizza cu ton, că nu-i fac!

– Vrei să-ți iau ceva?

– Ciocolată, nu știu... ce vrei tu!

– Iau cardul tău, nu-l găsesc pe-al meu! L-am găsit, era la tine în geantă! Auzi...

– Da! strig nervoasă. Ce cauți tu la mine în geantă?

– Ce caută cardul meu la tine în geantă?

– Ce să caute? Mi l-ai dat tu, să-ți cumpăr lichid de

parbriz, că ție-ți era lene să cobori din mașină.

– Auzi, mă trezesc cu el în bucătărie făcând ochii mari și repezindu-se la prăjiturile cu cremă de lămâie, din care ia una și mușcă cu poftă din ea, tu ai un blog?

Prăjiturile mele! Îl omor!

– Da! Ți-am spus de atâtea ori!

Îmi aprind nervoasă o țigară. M-am plictisit, enervat, renunț! S-au dus naibii inspirația mea și termenul limită și antologia, și tot. Renunț!

– Despre ce scrii?

– Despre... nimic.

– Și ce scrii despre nimic?

– Vrei să-ți citesc?

– Nah, îmi răspunde el, înfulecând a doua prăjitură.

– Scrii și despre iubire?

– Da!

– Despre iubire ce scrii?

– Scriu că iubirea este atunci când îți pasă atât de mult de celălalt încât îi lași timp și spațiu. Hai, fugi la Tesco!

– Dar dacă ai scrie că iubirea este atunci când el gătește și ea scrie poezii? În seara asta gătesc eu.

– Sau atunci când gătește ea pentru amândoi, pentru că el nu știe cât trebuie să fiarbă pastele? răspund eu țâfnoasă. Du-te la Tesco, închide în douăzeci de minute! Să iei și ulei!

– Și altceva? îl aud întrebându-mă, înghițind ultima prăjitură.

Din paharul de sticlă, trandafirii mici și delicați mă

privesc întrebători.

– Da, prăjituri cu cremă de lămâie, îi răspund, întorcându-mă cu inima frântă la textul meu.

Despre ce scriam aici? Pff, ce rimează cu „tăcere”?

– Ai spus ceva? mă întrebă, căutându-și cheile de la mașină.

– Ce rimează cu „tăcere”? îmi încerc eu norocul.

– Calorifere, îmi răspunde el într-o secundă. Iau ulei de măsline, paste, ton... Aoleu, tocmai mi-am amintit că azi trebuie să schimb uleiul la mașină. Vin într-o oră, trimi-te-mi mesaj cu ce trebuie să iau. Am plecat!

Trandafirii mici și delicați se tăvălesc de răs.

Nu mai am nici inspirație, nici prăjituri nu mai am. Oh, da! Aș putea să scriu că iubirea este atunci când el se duce la Tesco să cumpere ulei și prăjituri și vine mâine.

Oftez citind din nou anunțul editurii: text literar, povestire cu temă la alegere care să cuprindă și o rețetă culinară.

N-am nicio șansă! O s-o sun pe mama. Mama știe să facă prăjituri. Chiar și cu lămâie știe să facă.

– Mama? Mama, ce-mi trebuie pentru o prăjitură cu cremă de lămâie? Am nevoie de rețeta ta, dar în varianta mai puțin complicată, te rog!

– Friptură cu lămâie? Faci friptură cu lămâie? Lămâia merge cu pește. Ai musafiri?

– Oh, nu, mama, prăjitura aia cu cremă de lămâie, pufoasă, cu glazură de ciocolată albă, cea pe care știai tu să o faci.