

Aurora Nicolau

BANCHET FRANȚUZIT
la
JARIȘTEA LOCANTĂ

Maître de bibliothèque

Dan-Silviu BOERESCU

carusel
b o o k s

București, 2024

Într-o bibliotecă a aromelor:

Istoria cărților de bucate, recitită la Jariștea Locantă

De când a descoperit bucuria mâncatului dincolo de nevoia de supraviețuire, omul și-a înnoit continuu repertoriul culinar, încă în cele mai vechi cuhni scorbindu-se cu încântare noi și noi puneri laolaltă a ingredientelor încununate cu felurite arome și miroasne.

Cea mai veche poveste despre o plăcintă cu carne, pentru care se foloseau pipote de pasăre, provine din Mesopotamia. Bucate antice au fost consemnate pe plăcuțele de lut sumeriene de acum cinci milenii, după cum există și mențiuni ulterioare, precreștine, ale unei rețete de pește sărat fermentat – *garum* – priticit lent vreme de nouă luni, încă din veacul al optulea de dinainte de Hristos. Civilizația asiriană a celebrat cu fast mâncarea, făcând din nobila hăpăială un scop în sine, dovadă fiind și monstruoasele chefuri sardanapalice la care se delecta, cu 2 700 de ani în urmă, însuși temutul rigă Assurbanipal. Peste milenii, în tomul său *Descriptio Moldaviae*, Dimitrie Cantemir îl compară pe domnitorul moldovean Iancu Sasul cu regele asirian, care în tradiția grecească simbolizează culmea desfrâului și a risipei. Mai apoi și Eminescu, în *Memento mori*, consemna ecouri întârziate ale acestor lăcomii comise din orgoliu, dar și de dragul artei

culinare: „Asia-n plăceri molateci e-mbătată, somnoroasă,/Bolțile-s ținute-n aer de colonne luminoase;/Și la mese-n veci întinse e culcat Sardanapal;/Și sub degete măiestre harfele cugetă mite,/După plac și-mpart mesenii a cântării flori uimite,/Vinuri dulci, mirositoare și femei cu chipul pal“.

Chiar dacă au ironizat într-un fel aceste festinuri la care se serveau peste 50 de feluri de mâncare, romanii le-au preluat în modul cel mai decadent, mărturie existând în *Satyricon*-ul lui Petronius, dar nu numai.

Cea dintâi operă care ar putea fi considerată o carte de bucate în sine datează din veacul al treilea de dinaintea Mântuitorului. Scrisă ca o parodie, se crede că această agregare de informații era pusă la dispoziția invitaților în timpul banchetelor, pentru a face un haz nebun în timp ce mâncau. Cartea în sine nu a supraviețuit, dar este menționată de Athenaeus într-o altă operă scrisă în anul 200 d.Hr, intitulată... *Filosofi la cină*.

În fine, ajungem și la prima capodoperă străveche a domeniului gastronomic, structurată în mai multe capitole, dedicate, pe rând, legumelor, zarzavaturilor, cărnii de pasăre, vită, oaie și porc, racilor, pescăriei și vinului. Ea îi aparține bucătarului roman Marcus Gavius Apicius și datează de mai bine de un mileniu și jumătate. Metodele din acest incunabul – intitulat *De re coquinaria* („Arta gătitului“) – sunt incredibil de rafinate și de complexe, vizând inclusiv marinarea și fezandarea cărnurilor. Bunăoară, Apicius sugerează ca gura unui porc să fie umplută cu smochine uscate și ca acesta să fie hrănit cu vin îndulcit cu miere înainte de a fi sacrificat. Printre cele mai ciudate preparate se numără friptura de hârciog și ficatul de scroafă, însă tratatul conține și rețetele unor preparate mai puțin pretențioase, cum ar fi friptura de mistreț. În carte sunt prezentate două modalități diferite de preparare ale fripturii de mistreț și șapte sosuri cu care poate fi servită aceasta. Regula neschimbată în cazul ambelor rețete este aceasta: „Se curăță mistrețul, se presară cu sare și chimen zdrobit și se lasă. A doua zi se pune la cuptor, după ce se azonează cu piper“. Peste 400 dintre cele 500 de rețete sunt însoțite de sosuri întocmite cu artă, care te fac să plescăi de plăcere atemporal și să ridici o cupă plină cu mied în cinstea acestui bucătar sofisticat, care, kantian *avant la lettre*, a văzut cerul instelat deasupra noastră și legea morală a gastronomiei în fieștece oală sau tigaie...

Înainte de Apicius ar trebui totuși menționat și meniul biblic de la Cina Cea de Taină, reconstituit după vechi scrieri ale epocii. Secretele bucatelor aduse la ultima masă a lui Iisus împreună cu cei 12 apostoli au fost descifrate de specialistul în arta culinară Miguel Angel Almodovar, care a scris și o carte pe această temă sacră. Însoțit și de mama sa, și de Maria Magdalena, Mântuitorul ar fi mâncat stând întins pe jos și luând alimentele cu mâna de pe o masă scundă. Primul fel ar fi fost o salată din ierburi amare, pe bază de țelină, simbolizând viața plină de lacrimi și de tristețe a evreilor în perioada sclaviei lor în Egipt. Felul al doilea a constat în pește – prăjit, la grătar sau la cuptor – însoțit de un sos dulce-acrișor. Este posibil să fi fost unul dintre felurile de pește pe care chiar mesenii le pescuiau în râul Iordan, dar nu este exclusă nici varianta unor pești din Marea Galileii, cum ar fi sardinele. Sosul era preparat din ulei de măsline, miere, oțet și vin, cu miez de nucă și curmale tăiate mărunt. Alesul fel de mâncare a fost din miel sau ied, așa cum se spune în capitolul 12 din Cartea Exodului și de la care a pornit și tradiția isprăvirii acestui tip de carne cu ocazia Paștelui. Gătită sub formă de friptură, carnea era pregătită cu ulei de măsline, apă, vin alb, ceapă, usturoi, mărar, ouă tari, cuișoare, pătrunjel, coriandru, curcuma, sare și piper. Ca garnitură se putea adăuga linte fiartă. Cina s-a încheiat cu *jaroset*, un fel de mâncare evocând lutul folosit de evrei la construirea caselor. Acest desert era făcut pe bază de compot de curmale cu mere, caise uscate și nuci, amestecate cu ghimbir, scorțișoară, miere și vin dulce.

Pe măsură ce, isprăvind cu tăvălugul pustiitoarelor valuri migratoare, prinții medievali au început să taie din bugetul dedicat haitelor de mercenari în armuri și să plătească simbrie și unor grămăticici cu toga de catifea meniși să le completeze bibliotecile, au apărut tot mai multe compilații dedicate explorării universului aromelor. Prezența maurilor în Peninsula Iberică a însemnat nu doar filigranele dăltuite în piatră la Cordoba, Granada sau Sevilla, ci și diversificarea meniurilor epocii. O primă asemenea enciclopedie a gustului i se datorează învățatului caligraf Ibn Sayyar al-Warraaq care a pus laolaltă peste 600 de rețete savuroase, dar și total diferite de cele practicate azi de un Ferran Adria, de pildă. Astfel, pentru pregătirea unui sos făcea trebuință ca laptele să

fie lăsat la soare timp de... 50 de zile. Cartea conținea și sfaturi cu privire la evitarea mahmurelii, chiar dacă în Coran se interzice consumul de băuturi alcoolice. Probabil, punându-și apăsător în Evropa condurii de mătase împodobiți cu pietre scumpe, califii se vor fi molipsit de câteva plăcute și euforice metehne ale locului! O variantă de combatere a grețoselor senzații de după chef era să mănânci varză înainte de a bea alcool, iar o alta să mănânci o fiertură din legume verzi tocate, ierburi amare și semințe fermentate, numită *kishkiyya*, în dimineața de după beție, pentru a-ți ostoi durerile de cap și suferințele pântecelui.

Deși, cu destulă condescendență, se spune – mai ales de către franțuji – că bucătăria britanică nu a prea excelat vreodată, cea mai veche carte de bucate din Anglia – *The Forme of Cury* – prezintă rețete preparate spre sfârșitul secolului al XIV-lea, gustate poate cândva chiar de însuși Regele Richard al II-lea (1367–1400). În jur de 205 rețete, de la feluri de mâncare simple la unele exotice, erau folosite de bucătarii vremii. Unele erau uimitor de simple – presupunând aruncarea unui cățel de usturoi cojit într-o oală cu apă și ulei, căruia i se adaugă un vârf de cuțit de șofran –, însă altele se bazează pe carne de marsuin sau de balenă, cetaceele fiind încă de atunci capturate de flota de pescuit a Albionului. Fascinația pentru vietățile adăpostite de adâncurile oceanice a supraviețuit aici la cel mai înalt nivel, dovadă că și la Jubileul de Diamant al Reginei Victoria, în 1897, s-au servit din belșug melci-de-mare. Dar în secolele XIV–XV englezii mâncau și carne de barză, folosind pentru rețetele lor tot felul de mirodenii aduse de departe, precum nucșoară, cardamom, chimen și ghimbir.

Nu întâmplător, gastronomia franțuzească își revendică întâietatea europeană și nu doar în raport cu vecinii lor britanici. Deja pe la 1310, un anume Guillaume Tirel iscălea un manuscris culinar înșiruiind 130 de rețete și intitulat *Le Vivandier*, din care astăzi se mai păstrează doar patru exemplare. Cronologic, la scurtă vreme, în 1324, apare în Catalunia *Llibre de Sent Sovi*, cu 220 de feluri de mâncare, iar în spațiul teutonic, la 1350, *Daz Buch von guter Spize* („Cartea mâncării bune“), cu 101 rețete nemțești arhaice. În 1393, apare și *Le Ménagier de Paris*, dedicată explicit bucătăriei de familie, sarcină care le revenea nevestelor destoinice. Asta se întâmpla totuși cu câteva veacuri bune înaintea

celor care au statuat principiile bucătăriei clasice din Hexagon: Francois Vatel (1631–1671), La Varenne și Pierre de Lune (autori, în 1674, ai cărții *L'art de bien traicter*), Marie-Antoine Carême (1784–1833, autor al unei serii impresionante de volume: *Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie moderne, suivi d'observations utiles au progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals*, urmat de *Le Maître d'hôtel français ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considéré sous rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons* – 2 volume, 1822, *Le Pâtissier pittoresque, précédé d'un traité des cinq ordres d'architecture* – 1828, *Le Cuisinier parisien*, deuxième édition, revue, corrigée et augmentée – 1828 și monumentală operă în cinci volume *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique*, proiect completat de discipolul său, Armand Plumerey în intervalul 1833–1847).

Auguste Escoffier (1846–1935) a fost cel care, între 1903 și 1921, a publicat patru ediții din faimosul său *Le Guide Culinaire*, iar în 1938 a prefațat postum *Larousse gastronomique* (realizat de Prosper Montagne). O mare parte din tehnica lui Escoffier se bazează pe cea a înaintașului său Carême, cel care, în fapt, a și întemeiat conceptul de *haute cuisine*. Numai că Escoffier a vrut și a reușit să simplifice considerabil stilul excesiv de aranjat al lui Carême, bucătarul lui Talleyrand, transformând rafinamentul vătămător al acestuia într-o perspectivă nouă, modernă și neîmpovărată de ornamente greoaie, a unei bucătărie elegante, plină de distincție, dar și practică în același timp. Una dintre realizările cele mai importante ale maestrului bucătărilor de la exclusivistele Ritz (Monte Carlo) și Savoy (Londra) a fost standardizarea creativă a celor cinci sosuri de bază ale marii gastronomii franceze. Manualul său practic de gătit, *Le Guide Culinaire*, prezintă atât rețete, cât și tehnici de bucătăreală ce trebuiau respectate riguros de aspiranții la titulatura de *chef*, profesie pe care a reușit să o facă foarte respectată, după ce efectiv a ridicat-o la rangul de artă. Unul dintre discipolii săi, Iosif Stras(s)man, a devenit nu întâmplător bucătarul favorit al Reginei Maria. Ajunsă la București, Principesa, apoi Regina Maria („Missy“), nepoata Reginei Victoria, dar și a Țarului Alexandru al II-lea, era nostalgică nu doar după atmosfera tihnită de la conacul din Kent al familiei sale cosmopolite, ci și după bunățaturile rafinate pregătite de marele Auguste

Escoffier la restaurantul Hotelului Savoy din Londra, unde o ducea adesea, la o tratație, vărul ei, Prințul de Wales, cel atât de înamorat de ea. Așa că, plecată în Balcanii cei încă dedați la ciorbe, ostropeluri, musacale, ghiveciuri și pilafuri, ea l-a angajat bucătar al Casei Regale pe unul dintre străluciții ucenici ai marelui *chef* francez. Missy nu a avut ce face și a trebuit să se adapteze noilor realități culinare din țara de adopție, luând ce era mai bun de aici. Așa că dădea oricând felia de carne cu panadă – acel *schnitzel* preferat cu obstinație la micul-dejun de soțul ei, Ferdinand – pe o farfurioară cu două-trei blinii cu caviar de Vâlcov, bunăoară. Până și cele mai simple rețete, precum „ouăle jumări”, erau innobilate la cererea ei, devenind *Oeufs brouillés à la Reine Marie*, făcute întotdeauna cu smântână cremoasă și, desigur, unt franțuzesc de cea mai bună calitate, niciodată cu ulei sau untură. Garniturile banalelor ouă erau pe măsura exigențelor reginei, mergând de la creveți și gături de raci la trufe și anghinare, prezentate pe pat de cartofi sotați cu puțină verdeață și unt topit, cu sos de vin negru, cu piure de spanac sau lăptuci proaspete, având încă roua din grădina-seră a palatului pe frunzele fragede, nelipsind nici tartele fine stropite cu sos de homar. Asta era posibil mai ales fiindcă ea îl adusese ca bucătar regal pe fostul bucătar-șef de la Hotel Negresco din Nisa cea atât de frecventată de protipendada londoneză, cu care nu va fi rupt nicicând legăturile. *Chef Joseph* mai lucrase, de altfel, și pentru mari case din Lucerna, Paris, Roma sau Atena.

Talentatul gastronom crescut la școala lui Escoffier se va stabili definitiv la Curtea Regală într-o perioadă în care meniurile erau încă redactate fardosit în limba franceză. Dar, în timp, „începând cu anii '30, vreme de un deceniu, pe meniurile cu sonorități occidentale își fac loc denumiri neaoșe de mâncăruri tradiționale românești”. Strassman este cel care, sprijinit și de Regina Maria, introduce meniurile în limba română și, mai ales, meniurile cu preparate românești. Mai mult chiar, creează feluri noi de bucate pe care le numește folosind... toponime românești (asta, bineînțeles, pe lângă suita de feluri de mâncare ce poartă numele membrilor familiei regale și pe cele ale oaspeților ei de seamă). Prăjitura și tortul Caraiman au fost create în bucătăria de la Peleş, ele fiind, în fapt, un dublu omagiu adus muntelui semeț, dar și fiului rebel al Reginei Maria, Principele Carol, care, fugind la Paris cu „Duduia” Lupescu, abdicase de la titlul

lui de moștenitor pentru a deveni, simplu, „cetățeanul Carol Caraiman”. Acest tort Caraiman are blat cu alune măcinate, tramat cu sirop de fragi și vișine și apoi umplut cu o cremă de unt și gem de fragi. Tortul se îmbracă în gem de fragi și se decorează cu o pară conflată. În schimb, prăjitura omonimă are blat de pandișpan umplut cu cremă *appareil* de cacao (Caraiman) sau cremă fiartă de caramel (Carpați). Forma sa este cea care face legătura cu munții din nume – văzută din față este un triunghi îmbrăcat în glazură de ciocolată, cu o dungă verde – amintind de brazii din Bucegi – pe centru și nins cu nucă de cocos. Strassman a descoperit astfel de rețete, dar a și îmbunătățit rețete „clasice” românești, fiind autor inclusiv al unei versiuni de „mititei 10 Mai”, din carne de vită de la ceafă, cu seu de pe rinichi și cel mult trei grame de bicarbonat de sodiu la un kilogram de carne; serviți apoi cu muștar franțuzesc innobilat cu unsprezece ierburi provensale.

Strassman a rămas bucătar la Curte și în timpul Regelui Mihai, însă, după înlăturarea monarhiei, devine un paria pentru noul regim instalat la București, care îl trimite într-o cantină muncitorească pentru a-și câștiga „cinstit” banii de pensie, anii petrecuți la Palat nefiind socotiți. Din 1948 și până în 1968 neamțul gătește, aproape în anonim, într-o fabrică din București. Revenirea lui într-o bucătărie care să îi recunoască meritele poartă două nume: Ion Radu și Charles de Gaulle. De origine din Sinaia, fostul bucătar personal al lui Gheorghe Gheorghiu-Dej și al lui Nicolae Ceaușescu, Ion Radu, este cel care a trebuit să organizeze mesele pentru vizita generalului de Gaulle. Acesta îl cooptează în echipă pe Strassman, maestru de netăgăduit în *haute cuisine*. Impresionat de masă, de Gaulle cere să-i cunoască pe bucătari, astfel află și detaliile sorții triste din ultimii ani a neamțului românizat și îl roagă pe Ceaușescu să fie de acord ca Strassman să devină bucătarul Ambasadei Franței la București, cerere îndeplinită pe loc. Ambasada l-a păstrat în calitate de consultant culinar până în apropierea vârstei de 90 de ani, cu doar patru ani înainte de sfârșitul acestuia. Strassman nu putea uita că fusese școlit la Paris, în faimoasele Cordon Bleu și Ritz-Escoffier. Artizan împătimit al pastetei de *foie gras*, declara cu firească obidă prin anii '50: „O să treacă multă vreme până ce i-om învăța pe comuniștii ăștia să mănânce!”... În momentele sale de patimă dulce, Kera Calița nu

Acea desăvârșită stare de spirit:

De la raclette la tartiflette

O istorie a minunățiilor din brânză

Se spune că primul lucru pe care trebuie să-l facă un străin când ia contact cu gastronomia franceză este să cerceteze, să învețe și să dăruiască timp îndelungat fabulosului *terroir* al brânzeturilor din Hexagon. Sunt sute de tipuri de capodopere culinare făcute după scoaterea zerului din laptele covăsit, unele cu mai multe variante expresive, ceea ce ridică la ordinul miilor această uriașă paradigmă a gustului, care nu are echivalent în lume. În Hexagonul poftelor înalte, avem o mulțime de familii de brânzeturi aromitoare, de la cele cu miez moale la cele cu crustă înflorită și mușegai albastru, de la cele proaspăt presate la cele învechite, cu pasta tare.

Între toate aceste bucurii ale stomacului și sufletului se prenumără și o brânză aparte: *raclette*. Este, de fapt, un soi de cașcaval aproape tare, care, de obicei, se prezintă în roți de aproximativ 6 kilograme fiecare. Se face numai din lapte de vacă din Alpi, hrănită pe pășunile alpine cu iarbă curată împeștrită cu flori. Se poate tăia în felii neregulate și zgrunțuroase, asemenea celor de parmezan, însă cea mai inspirată folosire este încălzirea până la punctul critic de topire; atunci se pot întinde fragmente de „lavă” gustoasă, cu un cuțit cu lama lată sau cu o spatulă



specială. Verbul francezesc pentru această acțiune culinară este *racler* („a zgâria”, „a franjura” etc.), de unde, prin metonimie, și numele acestei brânze speciale, dar și felul de mâncare obținut. De fapt, astăzi, când spui *raclette*, te gândești mai degrabă la fericita asociere culinară decât la sortimentul de brânză în sine...

Ca și *fondue*, *raclette* își pierde originea în vremuri îndepărtate, prin Savoia și Elveția franceză (*Suisse romande*), dar și în Franche-Comté, Auvergne ori

Bretagne, prima oară fiind citată în meniul unui convent episcopal din 1291. Spre deosebire de *fondue*, roata de cașcaval nu este rasă fin sau tăiată cubulețe pentru a se topi, ci este încălzită într-un cuptor special sau în fața focului deschis din vatră până când încep să se desprindă cu ușurință din ea bucăți cremoase. Există și mici dispozitive anume gândite pentru ca procesul de subtilă lichefiere să se desfășoare chiar pe masă, spre încântarea musafirului, care este îndemnat să-și „racleze” singur din roata de cașcaval bucăți de brânză.



Iarna, într-o cabană de la buza pădurii alpine, asocierea se face cu ceai, cu vin fiert sau cu altă băutură caldă, iar vara se potrivește cu un vin alb sec: Riesling sau Pinot Gris. Alături poate să apară o tupsie cu cartofi fierți, dați apoi la cuptor într-o tavă cu smântână, castraveciori în oțet sau cepșoare murate, jambon crud feliat subțire sau alte mostre de mezelărie fină, ca faimoasa *viande des Grisons*, asemănătoare vestitului *jamon serrano* iberic – o pulpă de porc hrănit cu alune de pădure, ghinde și jir, hartanul fiind apoi ținut câteva luni îngropat într-o ladă cu sare și ierburi de gust, după care dat la uscat câteva anotimpuri în aerul tare al Alpilor, agățat de-o bârnă în bătaia vântului rece și aspru.

Vercouline este o *raclette* unde se folosește brânza Bleu du Vercors-Sassenage, făcută numai din laptele vacilor cu pielea tărcată cu mari pete roșietice din rasele Montbéliard, Abondance sau Villard. Această brânză rară era marea slăbiciune a Regelui Francisc I. În Franche-Comté, Bleu de Gex – sau Bleu du Haut Jura ori Bleu de Septmoncel – și Morbier sunt varietățile de brânzeturi albastre preferate, făcute din laptele vacuțelor din Jura.

Când brânza pentru *raclette* ajunge totuși în tigaie, avem de-a face cu *tartiflette*, adică un fel de cartofi feliați și copti în lapte și smântână, gratinați cu Reblochon, șunculiță, jumări și cepe mai mici. Renumita Reblochon este o brânză din lapte crud și integral de vacă. Se produce în Savoia și Haute-Savoie. E sub formă de rotițe cilindrice plate, cu diametrul de o palmă și cu greutatea cam de o jumătate de kilogram. Coaja este netedă, de culoare galbenă, galbenă-portocalie, înnobilită de mucegai alb. Pasta ivorie este suplă, onctuoasă, numai bună pentru a se topi cuceritor în tigaie împreună cu alte bunătăți.

O mâncare bogată în sine, *la tartiflette savoyarde* se cuvine acompaniată de lucruri simple, precum salata verde sau castraveții subțiri (*cornichons*) murați. Desigur, o carafă de vin alb bine răcit, poate un Aprémont, va întregi perfect priveliștea culinară care, întotdeauna, este o stare de spirit, așa cum, de altfel, se întâmplă mereu când gastronomia franțuzească începe să-și manifeste supremația regală.