

LBRIS

PĂSTOREL TEODOREANU

We know

books

GASTRONOMICE

**Ediție îngrijită și
reper bibliografice
de Valeria FILIMON**



PREDOSLOVIE	5
PLEACĂ PREPELIȚELE	7
PÂRJOALE MOLDOVENEȘTI	9
VIN SITARII	11
IEPURELE	13
BUCĂTĂRIA SPECTACULARĂ	15
OUL LUI COLUMB	16
ICRE BLONDE	18
PILAF SUB PLAPUMĂ	20
BATOG	21
GÂSCA	24
PELINUL	25
VINUL DE DRĂGĂȘANI	27
CRAP CU MĂSLINE	28
CIUPERCA	29
ALIVENCI ȘI POALE-N BRÂU	31
BROASCA	34
EPIGRAMA	36
OUĂ PRĂJITE	40
UN OU CU CÂNTEC	41
TARHONUL	43
BUCĂTĂRIA MILITANTĂ	44
CARTOFUL PRĂJIT	46
PARANTEZĂ GASTRONOMICO-LITERARĂ	47
O EROARE JUDICIARA SAU BRILLAT-SAVARIN ȘI BUCĂTĂRIA	48
FAZANUL	49
OMLETĂ CU TON	50
BRÂNZĂ LA CAPAC (fondue)	50
RACI ÎN BERE	51
SALATA VERDE	54
MIEL CU VERDEȚURI	57
BUCĂTĂRIA POPULARĂ	58

FOLCLOR CULINAR	59
MIELUL GĂTIT HAIDUCEȘTE	60
PUICANĂ UMPLUTĂ	60
GRATINAJ	62
DOUĂ VARIANTE PE TEMA RAȚĂ	64
AFUMĂTURI	66
LISTE DE MÂNCARE	68
O MÂNCARE ESTIVALĂ	69
PE TEREN	72
O NOUĂ VICTORIE VINICOLĂ ROMÂNEASCĂ	75
VARZĂ UMPLUTĂ	78
MUSACA	82
DE LA BOBIȚĂ PÂNĂ LA PAHAR	83
MISTREȚUL	86
TREI REȚETE	88
CRAP CU USTUROI ȘI MĂMĂLIGĂ	89
GHIVECI MĂCELĂRESC	89
GĂLUȘTI CU PRUNE	90
ȘUNCA	91
ȘUNCĂ FIARTĂ	92
ȘUNCĂ COAPTĂ	92
DIN BUCĂTĂRIA RUSEASCĂ: BORȘUL	93
ZRAZI	96
UMPLUTURĂ ÎN ALUAT	97
SPECIALITĂȚI REGIONALE	99
CIORBA DE BURTĂ ȘI TUSLAMAUA	100
PIFTIE DE COCOȘ BĂTRÂN	102
ȘTIUCA	104
AN NOU	107
RULOURI DE HERINGI	109
TOBA	110
PLĂCINTĂ CU NUCI	111
ASPICUL	112
SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ	114
POST FESTUM	116
SECRETUL UNEI TOCĂTURI	118
SUFLEU DE PÂNE USCATĂ	122

MINCIUNELE.....	178
O SCRISOARE VECHÉ.....	178
LIMBĂ RASOL CU SOS.....	179
TĂMÂIOASA ŞI TĂMÂIOSUL.....	180
KISSELI.....	182
IERI ŞI AZI.....	184
CORĂBIELE (1857).....	184
CORĂBIOARE (1959).....	185
ÎN LOC DE CRONICA GASTRONOMULUI.....	186
FRIPTURĂ DE HULUB.....	186
PRAZUL.....	188
UN PRECURSOR: NICOLAE OLEXIUC.....	191
COTNARUL.....	193
SECRETUL COTNARULUI.....	197
SIFONUL.....	202
REPERE BIBLIOGRAFICE.....	207

PREDOSLOVIE

Cerca-mă-voi în cronica pe care
M-am învoit s-o scriu săptămânal
Pe lângă sfatul profesional
Să pun ceva piper și-un pic de sare.

Nu este cronicar, ci papagal
Cel ce repetă cu nerușinare
Prozaice rețete culinare
Așa cum le-a găsit în manual.

Și de înfățișez ca predoslov
Spre-a obârși sonetul de istov
În endecasilab natura moartă.

Nu-i loc pentru estet să fie trist,
Căci și bucătăria e o artă,
Atunci când bucătarul e artist.

PLEACĂ PREPELIȚELE



AU PLECAT. PRIN URMARE, CRONICA DE FAȚĂ s-ar părea că nu mai are rost. Așa credeam eu însumi, alaltăieri. Astăzi însă, după cum se vede, sunt de altă părere. De ce? Foarte simplu: pentru că acum știu sigur că formațiile lor de zbor au aterizat pe malul Dunării, și anume (precizez) la Alexandria.

Ceva mai mult: știu că după această primă escală ele se vor îndrepta spre Caliacra, punct extrateritorial de adunare al tuturor unităților prepelicești de pe teritoriul țării noastre. De unde știu eu toate astea? veți zice. Iată, mă explic:

Ieri la prânz, la ora douăsprezece și jumătate (ora postului de radio-emisiune) m-am întâlnit, la un aperitiv, cu vechiul meu amic Costache, vânător pătimaș.

– Au plecat prepelițele, Costache, zic, și nici una de leac nu mi-a căzut în farfurie.

– Gata friptă? făcu el zâmbind.

– Nu râde, Costache, că nu-i de răs.

– Și ții numaidecât să mănânci prepelițe?

– Auzi vorbă! Vrei, murgule, ovăz?

– Iau act! zice el cu seriozitate.

– Tardiv! zic eu cu deznădejde, au plecat.

– Din regiune, zice, nu din țară. În clipa aceasta sunt încă la Alexandria.

– Așadar, s-ar mai putea? întreb c-un licăr de nădejde în sucucul gastric.

– Ai să vezi.

Și-n adevăr, ieri seara găsesc la domiciliu (Vasile Lascăr 40) șase prepelițe dolofane (babane, cum le zic vânătorii), pe care Costache le împușcase de dimineață și mi le lăsase în lipsă (numai pesimiștii înrăiți susțin că idealurile sunt irealizabile).

Acuma, mă întrebam: cum să le gătesc? Grea problemă! Știam eu bine că prepelița cea mai bună e cea pusă la frigare pe jeratic de râpcă, bårduită într-o foaie de viță, toamna, sau învelită într-o felie subțire de slănină, la începutul sezonului, când e mai costelivă. Dar aceea musai să fie împușcată chiar atunci, *au bout du canon*, cum zice francezul de când îi el, și românul, de când a învățat franțuzește.

Cu prepelița împușcată cu o zi-două înainte trebuie să recurgi la altă preparație. La tigaie, cu puțin piper boabe, pătrunjel și vin alb, în 25 de minute ai o mâncare „pot pentru ca să zic, care nu se mai află” cum ar zice „nenea Nae” din Tâncăbești. Dar iar mă întorc și zic că nici pilaf, nici pe felii subțirele de varză și roșii, înăbușite și fierte-n vin (tot alb), „nu e rele”, cum ar zice același. Nehotărât, ridic receptorul și fac numărul lui Costache.

– Costache, zic, mulțumesc pentru prepelițe, dar spune-mi, rogu-te, tu cum le-ai mâncat?

– La cuptor, în vinete. Fă-le și tu așa, că-s grozave.

– Ușor de zis, dar cum procedezi?

Și iată ce mi-a spus Costache:

– Alegi vinete tinere (și frumoase). Le cureți ca pentru *imanbaialdi* (cu dungi, ca pantalonii de redingotă).

Le tai rotund la cozi. C-o linguriță scoți atâta miez cât să intre o prepeliță. Miezul scos îl pui deoparte, pe-o farfurle. Pui în vânăță o linguriță de unt și introduci păsărica. Se înțelege că în prealabil ai cinătit-o și ai jumulit-o bine. Puful rămas îl pârleşti la flacără. Pentru șase prepelițe faci un strat de vreo 15 ardei grași, tăiați subțire, și cam 1/2 kg roșii tocate mărunt. Amesteci cu miezul vinetelor curățate. Sărezi, adaugi boabe de piper și bagi la cuptor, la foc molcom, pe unt.

UBBIS | We know books

Când sunt aproape gata (o oră, o oră și ceva), stropește-i c-un pahar de vin alb încălzit sau coniac. Când s-au copt vinetele și furculița întră-n pasăre ca-n pomadă, servește!

După ele, se cere băut un pahar de vin roș matur (dacă ai un „Pinot-noir” de Segarcea, bine, dacă nu bei ce ai).

Așa am și făcut și foarte mi-a plăcut, „Pinot-noir” n-am avut, dar am băut o „Băbească” de Nicorești, și rău nu mi-a fost. Mulțumesc și pe această cale prietenului meu Costache pentru vânat, pentru rețetă și pentru acest neașteptat subiect de cronică.

*

P.S. Acestei rețete i-aș fi putut adăuga altele, tot de la Costache cetire, dar direcția ziarului refuzând să mi-l puie în întregime la dispoziție pentru sărbătorirea acestui important eveniment gastronomico-cinegetic, cetitorul trebuie să se mulțumească deocamdat cu aceasta.

PÂRJOALE MOLDOVENEȘTI

Anișoara (Vaslui)

către Marioara (Buenos Aires)



ÎMI SCRII CĂ ȚI S-A FĂCUT DOR DE PÂRJOALE moldovenești și că nu mai știi cum se fac. Tu zici că de zece ani de când ai părăsit Vasluiul, ca să-ți urmezi, după pravilă, soțul, peste mări și țări ai uitat. O fi, dar nu cred. E mai probabil că n-ai știut nicio dată să faci pârhoale. Nu te supăra, că și eu am fost victima aceleiași vane iluzii. Eram convinsă că știu să fac pârhoale. Himeră! Nu știam nimic. De asta m-am încredințat ușor și repede, băgând furculița în prima pârhoală ieșită din mâna meșteră a lui Vasile bucătarul, vecinul meu. Are optzeci de ani trecuți și e pensionar. E originar din Cioca-Boca, un cătun, dacă ți-aduci aminte, de pe lângă Tîbana. Cu toate că în cei șapte ani bătuți pe multe cât a fost „șef”

pe un navir de cursă lungă a devenit poliglot și cu gusturi cosmopolite, când vine vorba de bucătăria moldovenească, Vasile bucătarul devine șovin de-o peremptorie intransigență regionalistă, de un fanatism feroce și exclusiv. De aceea, când l-am întrebat cum trebuie tocată carnea pentru pârjoale, cu mașina sau cu satârul, a sărit ars:

– Satâr? La pârjoale? Unde s-a mai pomenit? Toace ei cu satârul la București mititeii, dacă vor, și chiar „sarmalili celi ali lor” lunguiește și cu „curechi murat”, dar pârjoala „moldovenească” să n-o stropșească!

Ș-acum, iaca ce m-a învățat Vasile:

În ceea ce privește carnea, popreală nu-i: poți face mata pârjoale și din carne de vițel și de miel și de pasăre (găină, rață, piept de găscă și chiar de curcan, cum binevoiești). Pârjoala bătrânească, însă numai din carne de vită sau de vițel (cel mai bine), amestecată cu porc va s-o faci, a grăit Vasile, altfel, nu.

Și iată, cum:

Treci carnea prin mașină de două ori. A doua oară adaugi: miez de pâine muiat în lapte, sare, piper, mărar, pătrunjel fin tocat și prăjit în unt. Când ai scos tocătura a doua oară din mașină, mai pui mata numărul necesar de ouă (la 1/2 kg carne, două ouă), freci fundul vasului în care pui tocătura c-un boț de unt proaspăt de mărimea unui ou de rață, adăugând (ad libitum*) și un cartof ras pe răzător. Odată tocătura bine amestecată, presari fundul de lemn, pe care lucrezi carnea, cu posmag (pesmet pisat, dacă ai uitat cum se zice la Vashui). Iei câte o lingură de tocătură și-o tăvălești, până ce-i dai forma sferică. După asta, turtește tocătura cu un cuțit lat, până ce sfera se reduce la lățimea unui deget arătător, mai plinuț. Bați apoi lateral cu două cuțite tocătura, până ce ia forma numită în geometrie sector circular, care e forma definitivă, având grijă să rotunjești puțin vârful, prin turtire. Ajuns aici, pregătești tigaia în care ai lăsat să se topească o bucată bună de unt proaspăt. Când dă untul în clocot, așezi pârjoalele în tigaie și le prăjești pe ambele părți, până ce se rumenesc cât trebuie (aici e aici!). După ce s-au rumenit le scoți cu lingura găurită și le potrivești frumușel pe farfuria (caldă) pe care vor fi servite. Tot

* După voie, după plac (n.ed.).

meșteșugul e ca pârjoala să fie bine rumenită pe dinafară și mustoasă pe dinăuntru.

Garnitura clasică e piureaua de cartofi sau, când apar, cartofii noi, opăriți cu unt.

O pârjoală moldovenească nu trebuie să întrecă în lungime o carte de joc, mi-a spus Vasile, trei degete normale în lățime și să fie de grosimea unui index de „boxer”, categoria cocoș (Vasile e sportiv). Noroc la foc și poftă bună la mâncare!

VIN SITARII



ACEASTĂ MIGRATOARE ȘI LONGIROSTRĂ pasăre sosește la timp pentru a consola vânătorul și consumatorii de vânat cu pană, de plecarea prepelițelor. Dar dacă, pentru vânător, vânărea sitarului cu zbor capricios e o problemă și o performanță, pentru bucătar, pregătirea lui, ca și a fazanului, e o piatră de încercare.

Fixarea momentului în care carnea sitarului încetează de a fi coriace și poate fi gătită, fără să fi intrat în descompunere, cere bucătarului aceeași experiență și același talent care se cer pivnicerului pentru a surprinde clipa în care un vin pus la învechire a atins piscul fantezist și nestatornic al deplinei maturității, când trebuie tras în sticle.

Ca și despre vinurile vechi, mitomanii au scornit despre sitari legende extravagante și absurde, spre uluirea geanabeților care, chiar când nu le cred, le repetă. E drept că, spre deosebire de prepeliță, care e bună numai cât mai proaspăt împușcată, sitarul, pentru a deveni comestibil, trebuie lăsat, cum se zice, să se fezandezze. Dar a pretinde că sitarul trebuie ținut atârnat și spânzurat de plisc, în bătaia vântului, până ce trupul se desprinde de cap, e o aberație, al cărei rezultat fetid nu poate interesa decât hienele și alienații necrofagi.

Fezandarea urmărește numai frăgezirea; cu excluderea putrefacției avansate.

TARE-I BUN ȘI TARE-I INDIGEST. CU TOATE acestea, stomacurile tinere și perfect sănătoase îl suportă ușor. Dar chiar când îl propui acestor organisme privilegiate, trebuie să știți alege iepurele pe care ai de gând să-l prepari, căci nu toți iepurii sunt la fel.

Sapiditatea cărnii acestui rozător variază după regiuni, vârstă și sex. Carnea iepuroaicei, de pildă, își păstrează mai bine frăgezimea la maturitate (femeia!), decât aceea a masculului care în al doilea an devine coriace. De bună seamă că asta, în primul rând, a determinat vânătoria și bucătăria sa dea iepurelui, după vârstă, denumiri diverse. În vocabularul culinaro-cinegetic francez, iepurile (*lièvre*) e numit *bonquin* când e iepuroi și *hase* când e iepuroaică. Soldanul sau vâtuul caruia oțtenii îi zic vătârog, francezii îi zic *financier*, până la trei luni, *trois-quarts* până la șase și *capucin* de la un an în sus, când atinge maturitatea.

Dar, cum am spus, valoarea comestibilă a cărnii atâră și de melegurile pe care hălăduiește urecheatul „măgar miniatură”, cum îi zicea Topârceanu.

Iată ce ne spune dicționarul „Larousse gastronomique” despre iepurii de cetățenie străină:

„Iepurii germani: carnea lor e ațoasă și are gust prost. Carnea acestor animale trăitoare în păduri de brad, contractează un gust particular, care nu dispare nici după ce a fost ținută îndelung la foc.” Despre cei austrieci ni se spune că dau cele mai mari exemplare din lume, atin-gând în greutate până la șapte kilograme, dar că deși carnea lor e tragedă, e fadă.

Și autorul articolului nu bârfește, căci, vorbind de iepurii de naționalitate franceză, ne atrage atenția că cei din nord și mai ales din Bretagne sunt de calitate inferioară. Ne recomandă în schimb pe cei din Beauce, Brie, Normandia, Champagne și Touraine. Despre cei din țara noastră nu se vorbește. E o lacună. Toți străinii care i-au gustat i-au găsit de calitate superioară și unii au și scris despre ei.

