

Colecția: *DESTINE CONTROVERSATE*

Coperta: Stelian BIGAN

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
BOERESCU, DAN-SILVIU

Sanda Marin. Viața ca o carte de bucate /
Dan-Silviu Boerescu. - București : Integral, 2017
ISBN 978-606-992-030-5

78
929

© INTEGRAL, 2017

Editor: Costel POSTOLACHE
Tehnoredactor: Stelian BIGAN

Tiparul executat la tipografia Editurii *Paralela 45*

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări,
fără acordul scris al editorului, este strict interzisă
și se pedesește conform Legii dreptului de autor.

ISBN 978-606-992-030-5

SANDA MARIN

Viața ca o carte de bucate

Cele mai faimoase rețete
de Sanda Marin și Păstorel

Mituri urbane și docu-drame
însotite de consemnări din presă


INTEGRAL

SANDA MARIN

Vista ca o carte de bucate

Ce este marea? Este o întrebare care a preocupat de-a lungul timpului oamenii din toate țările.

Sanda Marin a fost una dintre cele mai mari scriitoare de bucate din România.

De-a lungul timpului, scrierile ei au fost traduse în multe limbi străine.

ISBN 978-99-90-90-00-0

Mănușile urbane și docu-drame

Însoțite de comentarii din presă

9 INTEGRAL 2017

Ediție: Cowi POSTGLACHE

Tehnoredactor: Soriana SIGĂN

Tiparul executat la tipografia Editurii *Postglache* 45

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări, fără acordul scris al editorului, este strict interzisă și se pedepsește conform Legii dreptului de autor.

LIBRIS

INTEGRAL

Sumar

Sandamarinul, ustensilă culinară universală / 7

**Păstorel Teodoreanu –
prefațator sau, chiar, autor? / 23**

**Diferența între cozonacul cu 50 de ouă
la kilogramul de făină și cel cu doar 8 ouă...
De ce unele sarmale trebuie fierte de două ori! / 53**

**Ion Th. Simionescu, de la paleontologie
la antreprenariat editorial / 87**

**În loc de Epilog: Trucurile
(culinare ale) Sandei Marin / 93**

Lămuriri bibliografice / 129

Sandamarinul, ustensilă culinară universală

„Am crescut sub semnul cărții Sandei Marin. În copilărie, credeam că e un singur cuvânt, *sandamarinul*, care denumeste o ustensilă cu care poți găti orice. Mai târziu, când am aflat că este vorba despre o carte scrisă de o doamnă, am răsfoit-o cu voluptate și trebuie să recunosc cinstit că mi-a stârnit apetitul pentru problema feminismului...” Această afirmație aparține unui gurmand autentic, Andrei Pleșu.

Sanda Marin (numele adevărat fiind Cecilia Maria Zapan, născută Simionescu, decembrie 1900, Iași-1961, București) este autoarea celei mai celebre cărți de bucate românești.

Sanda Marin a venit pe lume într-o familie din elita intelectualității Iașului. Tatăl ei, cărturarul Ion Simionescu, a fost un reputat om de știință, naturalist, paleontolog și geograf, devenit profesor universitar de foarte tânăr, la nici 30 de ani. Micuța Cecilia s-a bucurat de cea mai aleasă educație. Stăpânea la perfecțiune germana, franceza și engleza, a studiat pianul la Paris și apoi în țară cu faimoasa

Florica Musicescu, profesoara lui Dinu Lipatti și a lui Dan Grigore. A crescut într-o casă vizitată de spirite luminate ale vremii: cărturari, scriitori, muzicieni, actori, pictori. Căsătorită cu Mihai Zapan, doctor în chimie, Cecilia Maria și-a transformat căminul într-o oază de bucurie pentru prietenii pe care îi încânta exclusiv cu creații gastronomice proprii. („«La facultate, în anul II, am avut profesor de chimie pe acad. prof. dr. ing. Mihai Zapan, un model de dascăl, înzestrat cu o cultură extrem de bogată, dornic să poarte dialoguri în orice domeniu și să facă adevărate dizertații pe subiectul abordat de studenți. Era o plăcere să discuți, dar mai mult la seminarii se prelungeau acestea, trecând dincolo de ore, la cursuri ne spunea, zâmbind cu finețe, hai să ne întoarcem la chimie că trebuie să vă mai spun ceva în ora asta», îmi destăinuia prietenul meu, prof. univ. Florin Păncescu din București, în zilele desfășurării la Iași a zilelor Primăvara cărților la Iași, 2014. Așa, odată, la un astfel de seminar, ne-a spus despre soția lui că are o pasiune în culegerea de rețete culinare, nu ne-a spus că a scris o carte și nici că are pseudonimul Sanda Marin. Mult mai târziu, după absolvire, după ce pierdusem legătura cu magistrul, nu mai îmi amintesc prin ce întâmplare, un coleg mi-a spus că Sanda Marin este soția profesorului nostru Mihai Zapan” – povestea Ion N. Oprea, pe www.luceafarul.net.)

Cecilia Maria Simionescu, căsătorită cu inginerul chimist Mihai Zapan, nu a avut urmași direcți. Diplomată în filologie la Paris, a urmat Conservatorul tot la Paris, unde a studiat pianul, și cunoștea la perfecțiune trei limbi străine, anume franceza, engleza și germana.

Provenind dintr-o familie înstărită, și-a permis luxul să devină colecționar de artă, amenajându-și acasă o veritabilă pinacotecă, pe care a luat-o cu sine la București, după mutarea, împreună cu soțul, în Capitală. În ultimii ani ai perioadei comuniste, acele valoroase tablouri mai puteau fi privite în Muzeul Colecțiilor de Artă, azi desființat. Așadar, o absolventă de Conservator la Paris cititoare a trei literaturi europene în original și iubitoare a artelor frumoase, alege să rămână o bucătăreasă genială și atât! Pe la începutul anilor '30, nemulțumită de cărțile de bucate existente pe piață, Cecilia Maria Zapan s-a hotărât să demonstreze cu forțe proprii că și gătitul poate fi o artă. Nefiind prea sigură de succesul cărții, și-a ales un pseudonim care urma să devină un termen de primă referință pentru gurmanzi: Sanda Marin. Este de menționat că tatăl său, profesorul Ion Simionescu, era directorul Editurii „Cartea Românească”, din București, unde a fost publicată *Cartea de bucate*. Mihail Sevastos (8 august 1892, Botoșani-24 septembrie 1967, București), poet, prozator, memorialist, traducător și gazetar, el însuși autor al unei legendare cărți de bucate, în volumul *Amintiri de la Viața Românească*, povestește pe scurt uimirea profesorului Simionescu în legătură cu preocuparea și talentul nativ pe care fiica sa îl dovedea în bucătărie: „De ce să mai fie profesor de literatură universală sau limbi străine, de ce să mai fie pianistă sau critic de artă, dacă fiică-mea adoră să stea la cratiță, mai ales că nimerește niște mâncăruri nemaipomenite, ca maică-sa, Dumnezeu s-o ierte, și unde mai pui că are și inovații culinare?!?”, se zice că ar fi exclamat odată tatăl „Sandeii Marin” în redacția celebrei reviste literare ieșene.

Cartea de bucate a Sandei Marin a apărut în 1936 la editura Cartea Românească, fiind prefată de Păstorel Teodoreanu. Această conținea nu mai puțin de 1.300 de rețete culinare cunoscute în bucătăria românească, autohtone și împrumutate sau inspirate din alte tradiții gastronomice. Cartea a reapărut după cel de-Al Doilea Război Mondial într-o ediție prescurtată, adaptată la ideologia și la lipsurile alimentare din timpul comunismului; a fost republicată, mai apoi, în zeci de ediții succesive. Practic, nu era gospodină careia să-i lipsească acest cărțoi, adesea atât de folosit, zi de zi, încât, la un moment dat rămânea iremediabil fără de coperti, iar filele începeau să-i zboare haotic prin toată bucătăria.

Din motive ideologice, după 1950, au fost înlăturate „rețetele socotite [...] prea opulente, prea cosmopolite sau și una și alta”, de exemplu, *salata de icre negre, galantina de curcan, Chateaubriand, Bouillabaisse, supă „de cești”* (consommé), *sufleul surpriză, cozonacii moldovenești* (cu 100 de ouă pentru 5 kilograme de făină). Ulterior a fost tradusă în limbi străine – în engleză, germană etc. Ediția americană – intitulată *Traditional Romanian Cooking* – din 1996 conține 1296 rețete.

O dată cu apariția ei, voluminosul tom culinar a făcut, practic, o primă victimă de elită, *Dictatura Gastronomică*. Comparat cu multeditata carte semnată Sanda Marin (publicată începând cu 1936), acest veritabil tratat de bucătărie al lui Constantin Bacalbașa apare ca un monument de gust și de erudiție care precede evident, cu cele două ediții ale sale, din 1934 și, respectiv, 1935 (conținând 1501 de rețete!), mult mai cunoscuta, ulterior, *Carte de bucate*.

Autorul, un adevărat *gourmet*, pare să fi trăit aieva toate emoțiile culinare descrise în cartea sa. Comparabil ca amplitudine a gustului cu Păstorel Teodoreanu (care însă nu a avut șansa sau, pur și simplu, nu a vrut să-și edifice sub nume propriu o sinteză, rețetele sale comentate rămânând multă vreme doar în paginile periodicelor), Bacalbașa a avut dezavantajul istoric de a fi murit imediat după publicarea cărții sale absolut epocale. Nereeditată mai bine de șapte decenii, aceasta a rămas accesibilă doar unui număr limitat de inițiați, ajungând un trofeu multrâvnit al... caselor de licitații. Cu noua ediție din 2010 (*Lifestyle Classic, Trei*), s-a reparat o imensă nedreptate, consacându-l pe Constantin Bacalbașa drept patriarh al cosmopolitei noastre bucătării, înaintestătătorul bunului-gust național și poetul orașului în care aristocrații înmuiau micii în șampanie, iar aviatorii recunoșteau traseul spre aeroport ghidându-se după fumul grătarelor unde se făceau mititeii.

Devenită fenomen socio-cultural, „Sanda Marin” nu a fost deloc lipsită de controversă. Mai întâi, datorită confuziei create de pseudonimul ei culinar, în perioada comunismului a circulat și zvonul total nefondat cum că ar fi fost nevasta legionarului Marin(!), mort, împreună cu Moța, în Războiul Civil din Spania. Confuzia a fost alimentată și de apariția, la începutul anilor '90, a unei alte cărți de bucate, semnată, deloc inocent și deloc întâmplător, de un „bărbat” cu numele de Sandu Marin...

„O bună carte de bucate este o treaptă de marmură în suișul spre civilizație”, scria Alexandru Osvald „Păstorel” Teodoreanu în chiar prima pagină a impozantului op. Cartea celebrisimă a Sandei Marin a apărut, începând cu

1936, într-o suită impresionantă de ediții succesive. Cum primele dintre aceste ediții ale volumului au fost prefăcute de Păstorel Teodoreanu, un veritabil guru al gastronomiei interbelice dar unul care nu și-a strâns niciodată în volum rețetele, unii, destul de mulți de altfel, au speculat că el ar fi fost, în realitate, autorul cărții. Deci, a fost sau nu Cecilia Simionescu adevărata „Sanda Marin”?!?

Laura-Aurora Nicolau, mult mai cunoscută sub *cognomen*-ul scenic, de teatru culinar, de *Kera Calită* de la Locanta Jariștea, o fină cunoscătoare a epocii și a gastronomiei interbelice, este de părere că, de fapt, Păstorel era adevăratul autor. Și nu este singurul expert în cuhnii de demult care susține această versiune...

Alții, însă, precum Lidia Bodea, care a coordonat publicarea ediției complete a rețetelor semnate Sanda Marin (la Editura Humanitas, în anul 2009), tind, totuși, să o crediteze pe Cecilia Simionescu ca autor.

În anul 1936 a ieșit pe piață prima ediție a cărții, cu o prefată semnată de un alt mare gastronom, Păstorel Teodoreanu. Deși nu a fost prima culegere de rețete, a devenit imediat cea mai citită. „În intenția ei a stat și dorința de a da niște sfaturi. Despre cum stăm la masă, despre cum potrivim vinul cu un anume fel de mâncare. Absolventă a unui liceu de prestigiu în Iași, cu călătorii în străinătate, cu câteva limbi străine, engleză, franceză, germană foarte bine cunoscute, cu pension făcut la Dresda, deci ar fi putut oricând să scrie un tratat de bune maniere, nu am nici o îndoială”, spune Lidia Bodea.

Cartea de bucate a trecut testul timpului. A reușit să supraviețuiască regimului comunist. Tovarășii de la cenzură

au tăiat însă așa-numitele rețete burgheze. Poporul trebuia să gândească și să se hrănească numai cu aprobare de la partidul unic. „Există o dimensiune cosmopolită a acestei cărți de bucate. Dimensiune cosmopolită care firește, în perioada '44-'89 a fost drastic cenzurată. Sosul Bechamel devenise sos alb, tortul Napoleon era tort Marmorat. Cred că singurul nume propriu cosmopolit care a scăpat în edițiile înainte de '89 este cel de Doboș”, spune Lidia Bodea. Evident, numele proprii ale „exploatorilor” au fost eliminate și ele, drept urmare „crema Bibescu” s-a transformat, cât se poate de plat și fără rezonanțe burghezo-moșierești, într-o banală cremă de castane. Până și denumirile care trimiteau la cultura gastronomică „occidentală” au suferit un tratament similar, iar „sosul olandez” s-a metamorfozat în sos cu unt, în vreme ce „sosul franțuzesc” a fost retrogradat la statutul de sos de făină cu ou. Pe aceeași linie antiimperialistă, „Studentenbrot” a fost rebotezată prăjitură cu pesmet.

Dar dacă din '36 până spre anii '50 subtilitățile și ingredientele făceau parte din acel *bon vivre* necesar, ediția care apare în 1960, și care stă la baza multor altor ediții ulterioare, este intenționat sărăcită. Cum ar fi putut să apară în comunism o carte în care se gătește cu multe ouă, uneori cu fructe exotice, alteori cu batoane întregi de vanilie, ciocolată, când probabil cu rația unei familii pe o săptămână s-ar fi copt un rotofei de burghez cozonac... Asistenta dieteticiană care a adaptat cartea pe gusturile noului regim se numea Roda Vișinescu.

Oana Bârnă, redactorul cărții de bucate, care de mulți ani îngrijește fiecare ediție a acestui volum semnat Sanda Marin, într-o discuție despre gastronomie, în cadrul unui