



MIRCEA RADU

POVEȘTI *cu* GUST



CUPRINS

Introducere / 7

CAPITOLUL I

Povești cu gust de anii '80

- Salam de biscuiți / 10
- Păstrăv în sare / 14
- Mâncare de praz cu măsline / 18
- Ardei cu smântână / 24
- Ruladă cu cașcaval / 28
- Ciuperci umplute / 35
- Drob / 38
- Plăcintă cu carne / 44
- Pilaf sârbesc / 47
- Plăcintă cu mere / 51
- Cremă de zahăr ars / 56
- Plăcintă cu brânză, urdă,
cozi de ceapă și mărar / 62
- Brownie / 65
- Tort cu fructe de pădure / 70
- Turte / 73

CAPITOLUL II

Povești cu gustul de-acum

- Adana Kebab / 82
- Hummus / 87
- Salată orientală / 90

Mâncare de cartofi cu ardei copti /	95
Guacamole /	98
Pui cu legume /	102
Aripioare picante de pui /	105
Supă de linte /	109
Clătite cu brânză dulce, smântână și lămâie /	112
Pate de ficat /	118
Somon la cuptor /	121
Fasole cu cârnați /	124
Brioșă cu prune uscate și miez de nucă /	126
Pandișpan cu stafide, prune deshidratate și măr /	132
Cremșnit cu foi alese /	136
Pască albă (<i>The White Cake</i>) /	141
Tartă cu vișine /	144
Trufe de ciocolată /	148

CAPITOLUL III

Jurnal italian

Tortellini cu spanac /	156
Paste cu carne de miel /	159
Tagliatelle cu carne de pui, smântână și rucola /	163
Înghețată de vanilie /	167
Lasagna /	171
Pizza cu dovlecei și cherry /	175
Înghețată de lămâie /	180
Pizza quattro formaggi /	184
Fusilli colorate cu năut și parmezan /	187
Risotto cu fructe de mare /	190
Înghețată de zahăr ars /	193

Paste cu ton și castraveciori acri / 197
Tortellini cu trei tipuri de brânză și prosciutto / 202
Înghetată de afine / 206
Spaghetti, aglio, olio e peperoncino / 210
Tagliatelle cu carne de curcan,
busuioc și sos de roșii / 213
Înghetată de cacao / 217

CAPITOLUL IV

...și alte povești cu gust

Pui cu chimen / 226
Crap la cuptor / 231
Pâine cu măslina / 234
Sarmale cu trei feluri de carne
și cinci tipuri de frunze / 239
Salată de marole cu ouă / 242
Natura Sandvici / 244
Salată de jumătăți / 247
Frigărui / 251
Căpșuni cu smântână și mămăliguță
(specialitate bucovineană) / 256
Pui cu smântână / 259
Prăjiturele pentru ceai / 264
Socată / 267
Tartă cu fructe deshidratate / 271
Tort de afine / 274

Mulțumiri / 283

CAPITOLUL I

povești
cu gust
de anii
'80

SALAM DE BISCUIȚI

Am ascultat azi mult new-wave — anii '80, știi tu... Perioada aia muzicală inovatoare și extravagantă, când se trecea de la disco la muzica electronică, iar băieții își tundeau perciunii și își găureau lobul urechii. Deceniu în culori suprasaturate, cu pantaloni burlan și sacouri toreador, cu ochelari de soare cu rame mari, groase și rotunde, cu multă clapă în muzici compuse de trupe cu nume lungi, formate din mai multe cuvinte: Depeche Mode, Tears for Fears, Orchestral Manoeuvres in the Dark, Duran Duran, Siouxsie & the Banshees, Grandmaster Flash and the Furious Five...

Anii '80, cu frizurile alea imposibile pentru băieți... Toți puștii de-o seamă cu mine am fi vrut să ne facem părul ca Limahl de la Kajagoogoo, dar nu exista gel și nici fixative nu prea erau. Da, sigur, se găsea briantină la tutungeria din spatele Complexului Comercial Colentina, debitul ăla de lângă Poșta, costa 8 lei și era galbenă ca mierea de salcâm, însă eu nu luam fiindcă mi se părea că miroase a moale. Briantină nu cumpărau decât moșii, pentru a-și aduce aminte de vremurile în care erau tineri și mergeau întâi la bal și-apoi la război. Da, costa 8 lei un flacon de memorie de-aia galbenă și vâscoasă, cu care-ți ungeai părul și întinereai...

Anii '80, când fetele se dădeau cu farduri ciclamen și turcoaz și purtau catarama mari la pantaloni cu talie înaltă. Sau se tundeau scurt la tâmple, lăsându-și în frunte un smoc tapat, iar pe spate o coadă subțire, împletită sau nu.

De parcă n-ar fi fost de-ajuns, unele își trăgeau și jambiere bicolore peste blugi... Nu știu cum stăteam noi, ca țară, cu natalitatea în perioada aia, în sensul că nu îmi pot închipui dacă organismul poate reacționa onest la asemenea apariții...

Anii '80, când mergeam la școală pe scările tramvaiului. Nu pentru că înăuntru n-ar mai fi fost loc, dar mă simțeam mult mai bine așa. Pur și simplu făceam altceva decât ce face lumea, iar pentru un adolescent asta intră în legea firii...

Mai știi tuburile alea, ca de oxigen, de pe capota autobuzelor? Căroră, din pricina asta, li se zicea „Elena Gay“, cu trimitere la Ceaușeasca și la avionul care a aruncat bomba de la Hiroshima, cu care semănau tuburile de pe autobuze.

Anii '80, ce vremuri...

Anii '80, cu salamul lor de biscuiți, cu tot...

P.S.: Potrivit *Zeitgeist*, în Top 10 al felurilor de mâncare căutate de români pe Google, în 2012, se află salamul de biscuiți.

INGREDIENTE

400 g de biscuiți cu ghimbir sau scorișoară

5 linguri de cacao

2 pumni de rahat turcesc

un pachet de unt

½ cană de zahăr pudră

o cană de lapte (sau apă)

CUM SE FACE

Se mărunțesc biscuiții foarte bine — în robot sau într-un prosop de bumbac pe care-l lovim cu putere de masă ori de blatul de lucru — și se pun într-un castron, cu cele 5 linguri de cacao, peste care se toarnă untul topit.

Se adaugă laptele și zahărul la cele de mai sus și se amestecă, până când compoziția devine omogenă.

Consistența se verifică modelând între degete o bilă — ideea e să fie cât mai legată și nu sfărâmicioasă! Acum se pune rahatul turcesc și se mai amestecă aluatul de câteva ori.

Răstorni compoziția pe o folie alimentară, pe care o rulezi — trebuie să arate ca un salam (de aici vine numele, nu?).

Îl bagi la frigider și îl poți mânca peste două ore.






PĂSTRĂV ÎN SARE

Când îl ascult pe Jovanotti cântând *Insieme*, mă gândesc că e obligatoriu să ai până-n 30 de ani și mașină decapotabilă, iar una dintre iubitele tale să aibă părul lung. Și să fie vorbăreață, și să aibă strungăreață, și să îți spună cu gura până la urechi cât de mult te iubește, apoi să râdă în nas tăcerii tale.

Iar distanța dintre locul de unde ați plecat și locul unde trebuie să ajungeți e suspendată și voi sunteți oprți în timp, undeva unde nu contează mai nimic. Și ți-l aduci aminte pe proful tău de fizică, un tip tuns foarte scurt, care câteodată fuma în timpul orelor de-al dracului ce era și căruia îi știa de frică toată școala, fiindcă avea renume de om sever, dar corect, o combinație ce-i îngrozește pe elevii mediocri, iar tu erai unul dintr-ăia... Noroc că pe tine te simpatiza, pentru că i-ai zis odată, în timpul unei ore, că tu nu crezi că timpul curge, ci mai degrabă că noi curgem prin timp, moment în care s-a făcut liniște în clasă, iar proful ți-a cerut să-l lămurești...

Și atunci i-ai spus, îmboldit de curajul preadolescenței tale, că, deși se zice „timpul nu stă în loc“ și toată lumea știe expresia asta, tu crezi că, dimpotrivă, e singurul lucru care stă nemișcat. Și că, dacă ar fi după tine, nu ai măsura timpul în secunde sau minute sau ani de zile, ci în metrii sau milele marine pe care le lăsăm în urmă cu ocazia trecerii noastre prin timp. Și ai simțit nevoia să dai un exemplu, și ai formulat ca înaintea unui experiment: „Dăm drumul unui șurub într-un borcan cu miere și-i urmărim căderea.





Dacă ar
fi să ia în seamă doar
rețetele și fotografiile care le
însoțesc, dintre care multe sunt chiar
opera autorului, cititorii s-ar grăbi să consi-
dere acest volum o altă carte de bucate, fără
îndoială, cu gust. Dacă ar fi să ia în seamă doar
poveștile, cititorii ar descoperi un narator, fără îndo-
ială, iscusit, pentru care prăjiturile din copilărie, unchi
și mătușile, prietenii de joacă, fetele care iubeau muzica
disco sunt obiectul unor tandre evocări, pe când tablou-
rile prezentului, câteodată ilare, agitate, stridente, lasă
și un gust amarui. Însă, datorită unor fine și discrete
jocuri ale memoriei și ale gustului, Mircea Radu aso-
ciază fiecare poveste cu o rețetă fie din alte vre-
muri, fie de acum, fie din bucătăria tradițională
românească, fie din cea meridional-orien-
tală. Bucatele iau gustul poveștilor,
iar poveștile, inevitabil, pe cel
al bucatelor.

www.curteaveche.ro

ISBN 978-606-588-885-2



9 786065 888852

CURTEA  VECHÉ