

Amintiri din bucătăria lumii

Matei Pleșu (n. 1973, București) a absolvit cursurile Facultății de Filozofie din București în 1997. În același an, traduce pentru Editura Humanitas o monografie Platon a lui R.M. Hare, apoi urmează un stagiul de doi ani în Austria și în Germania. În perioada 2005–2010 colaborează cu revistele *Aspirina*, *Plai cu boi* și *Adevărul literar și artistic*. Participă la un proiect de traducere a operei lui J.W. Goethe, în 18 volume, desfășurat de Societatea Germaniștilor din România. În 2009 publică la Editura Humanitas colecția de povestiri *Non-sensul giratoriu și alte non-sensuri de ieri și de azi*. Se numără printre autorii a patru antologii apărute la Editura ART, între 2009–2011. În prezent este secretar general de redacție al revistei *Dilemateca*.

MATEI PLEȘU

Amintiri din bucătăria lumii

Mică antologie
de gusturi, stări și gustări

 HUMANITAS
BUCUREȘTI

Redactare: Iustina Croitoru
Coperta: Angela Rotaru
Tehnoredactare: Manuela Măxineanu
Corectură: Iuliana Glăvan
DTP: Florina Vasiliu, Carmen Petrescu

Viniete: Silvia Olteanu
Caligrafie: Oana Bârna

Tipărit la Monitorul Oficial R.A.

© HUMANITAS, 2012

ISBN 978-973-50-3764-2

Descrierea CIP este disponibilă
la Biblioteca Națională a României.

EDITURA HUMANITAS

Piața Presei Libere 1, 013701 București, România

tel. 021 408 83 50, fax 021 408 83 51

www.humanitas.ro

Comenzi online: www.libhumanitas.ro

Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro

Comenzi telefonice: 0372 743 382, 0723 684 194

Notă introductivă

Datorez interesul față de gastronomie și texte culinare, în primul rând, câtorva cărți. Răsfoirea, în copilăria fragedă, a gravurilor cu legume personificate ale lui Amédée Varin, din *Drôleries végétales*, parcurgerea pe nerăsuflăte, la vârsta primelor lecturi (prematuro, poate), a scandaloosei *Gargantua și Pantagruel*, a rețetelor imposibile ale lui Edward Lear, din *Antologia inocenței* alcătuită de Iordan Chimet, a *Gastronomiceilor* lui Păstorel Teodoreanu și a scurii 200 de rețete cercate de bucate a lui M. Kogălniceanu și C. Negruzzi ar fi doar câteva exemple. Toate acestea, pe fondul imaginarii unei copilării petrecute într-o casă cu bucătărie încăpătoare, mereu animată, zgomotoasă și frumos mirositoare, mobilată cu piese vechi, greoaie, cu plite vaste și cuptoare impunătoare.

Mai târziu, în adolescență, profesorul meu de germană și engleză, pasionat de gastronomie, mi-a dezvăluit fermecătoarea *Joy of Cooking* a Irmei Rombauer, înlesnindu-mi împrumutul semilegal al acestei cărți, care făcea parte din fondul de referință al Bibliotecii Americane din București. Tot el m-a învățat să prepar, în penuria anilor '80, exotice și delicioase *chutney*-uri din te miri ce și să distilez, cu ajutorul unei oale-minune care nu mai văzuse de mult carne, tării din fructe — adevărate forme de protest gastronomic și gherilă de bucătărie.

În aprilie 2010, când revista *Dilema Veche* a trecut la un nou format, redacția a avut ideea unei rubrici culinar-gastronomice. Acestui prilej îi datorez, în cele din urmă, cartea de față.

Rețetele sunt preluate, în bună parte, din cărți de bucătărie clasice, ca *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle* (Antonin Carême), *La cuisine classique* (Urbain Dubois, Émile Bernard) sau din colecții insolite, precum *Tito's Cookbook* (Anja Drulović) și *La cuisine chinoise* (Henri Lecourt).

Învânt înainte

La fel cum hrana și obiceiurile care o însoțesc sunt vechi de când lumea, rețetele culinare sunt și ele cel puțin la fel de vechi ca scrierea, însoțind de la bun început manifestările culturii și umanității în genere. Bucatele și rețetele – altfel spus, „gramatica“, adică sintaxa și morfologia utilizării lor – sunt materia primă a ritualurilor și miracolelor din textele sacre, subiect sau ornament literar, însoțitoare ale sărbătorilor de peste an și simple bucurii de zi cu zi.

Rețetele clasice oglindesc, ca într-un joc secund, lumea, epoca din care provin și recrează totodată întregul univers. Oceane de supă, grădini de legume, livezi cu fructe, ogoare mănoase, turme de vite și păduri cu vânat renasc în orizontul mesei și al farfuriei, într-o lume întinsă, asemenea discului pământesc imaginat de Anaximene. Dincolo de conținutul evident, de mesajul declarat al titlului și mai presus chiar de intenția autorului, aceste rețete dezvăluie un conținut mai amplu și mai bogat decât par sau vor să o facă la prima vedere. Am încercat, în cele ce urmează, să scot la iveală lapsusurile, aluziile involuntare, mesajul ascuns al unor astfel de rețete.

În fiecare cultură, epocă sau generație există toposul „hranei copilăriei“, al „mâncării de acasă“ (*comfort food*, cum i se mai spune). În locurile sărace, mai mult decât un anumit fel de mâncare, hrana copilăriei e hrana însăși, mâncarea prin excelență. În astfel de locuri, frisonul și bucuria lecturii unui text culinar sunt date de utopia ingredientelor lipsă. Ceea ce îi conferă rețetei un grad sporit de ficționalitate, o îmbogățește literar și transformă gătitul într-o întreprindere cu atât mai

creativă: act magic, alchimic, de substituire și transformare, cu final neprevăzut.

O rețetă poate să astâmpere, rapid și eficient, pragmatic, foamea, dar și să o educe, să o modeleze sau să o omagieze, să o vestească, să o sărbătorească. Textele din acest volum participă, de cele mai multe ori, la toate aceste ipostaze.

Prin preludiul lecturii și imaginație anticipativă, rețeta dă un plus de savoare oricărei mâncări. Secondat de o rețetă bună, și un morcov fiert poate fi delicios. Rezultatul poate sau nu să fie bun, dar rețeta rămâne întotdeauna gustoasă. Cu atât mai mult cu cât rețetele care urmează stârnesc nu numai prafuri de bucătărie, dar și pulbera istoriei, condimentul limbii sau parfumul simplelor întâmplări anexe.

Generice

Crime de bucătărie

Orice rețetă de dulce, cu carne, presupune, la vedere sau nu, sacrificarea unui animal. Cărțile de bucate recente ignoră originea materiei prime, vorbind de carne evaziv, ca despre o masă roz recoltată din eter sau provenită, aseptice, direct din galantare. Cărți mai vechi, temeinice, serioase, nu se sfiesc să pomenească de sângerare, de eviscerare, de jupuire și tranșare, ori să descrie – și, uneori, delicioasă, chiar să illustreze – asasinarea cât mai eficientă a lighioanei menite să ajungă în tângire. Cel mai adesea, e vorba de făpturi mărunte care pot fi ucise silențios, acasă, în propria bucătărie. Sunt crime mici, cazaniere, asasinate bucolice de găini, curci, crapi și iepuri, de marmote, ratoni, mustelide, marsupiale, tatu, castori sau bizami, în care stăpâna casei joacă, îndeobște, rolul ucigașului.

În cartea de bucate a soților Hess (*Wiener Küche*, 1913) sunt câteva ilustrații grăitoare: prima, cu legenda „Uciderea crapului”, înfățișează un pește rulat cu grijă într-o cârpă de bucătărie, cu coada și capul lăsate libere, asemenea unui bichon alintat, îmbrăcat cu hăinuță. Are o expresie posacă, cu ochii mijiti și mustățile pleoștite, intuind parcă lovitura de grație pe care urmează să o încaseze. Mâna stângă a gospodinei îl imobilizează, în vreme ce dreapta, suspendată amenințător în aer, ține un mai de lemn. În următoarea imagine, crapul răpus, cu ochii deschiși larg, a uimire, e decapitat.

E limpede: orice mâncare bună e precedată de un mic infern.

Zoografia

Asemenea multor cuvinte din limba de astăzi, numele culinare s-au îndepărtat de originea lor, de corpul din care au făcut odată parte. În materie de carne, diferența specifică a ajuns să fie cel mult animalul de proveniență – vită, porc, pui, oaie. Topografia corpului animal, regiunea anatomică din care provine carnea din bucate au devenit o pură abstracțiune: fleică nu mai e o porțiune fragedă de pe burtă, ci doar un sinonim pentru carne la grătar; nume ca rasol, vrăbioară, blet, garf, capac, spată, momițe par denumiri pitorești, metafore cârciumărești pentru unul și același lucru – friptura, fără corespondent concret în alcătuirea corpului animal. (În treacăt fie spus, momițele sunt timusul și alte glande endocrine, nu fuduliile, cum se crede îndeobște, datorită, poate, relativei omofonii cu un alt diminutiv plural, mai degrabă dual.)

Din tratatele culinare mai vechi nu lipsesc planșele cu profiluri de animal delimitate cu linii punctate și numerotate, cu legendă. Desenele din cărțile germane sunt, previzibil, dintre cele mai migăloase și amănunțite. În vreme ce, bunăoară, o carte de bucate românească distinge optsprezece porțiuni ale carcasei de vacă, zoografia germană o împarte în nu mai puțin de șapte grupe ce cuprind patruzeci de tipuri de carne, fără a pune la socoteală și harta măruntaielor, cu alte nouăsprezece poziții.

Dacă ar fi să ne luăm după raportul numeric, din aceeași vacă, în Germania se poate mânca de trei ori mai mult decât prin partea locului.

Facerea mesei

În secolele al XVIII-lea și al XIX-lea, cuprinsul unei cărți de bucate aducea cu indexul unui atlas de științe naturale, ordonând felurile de mâncare – sub influența, parcă, a elanului clasificator al unor contemporani ca Linné, Brehm sau Mendeleev – după criterii cu rezonanță științifică, ca temperatura (feluri reci, calde), mărimea („piese“ mari sau mici), regnul și specia (vegetale, pești, vite, păsări). Sau, asemenea unui compendiu de arhitectură, cuprinsurile descriau paste, lianți, umpluturi, broșe comestibile, ornamente, socluri, terine, galantine, balotine, bastioane și alte „imitații“ de patiserie.

Începând cu *Ghidul culinar* al lui Escoffier (1902), cărțile de bucate europene și anglo-saxone încep să-și structureze cuprinsurile asemănător, după cum urmează:

Sosuri, Garnituri, Supe, Gustări,
Ouă, Pește, Carne (vită, porc, oaie),
Pasăre, Vânat, Legume, Deserturi.

Această nouă categorisire, valabilă până în ziua de azi, amintește de etapele biblice ale Genezei. Marile sosuri albe și brune sau supele din deschidere trimit la ziua întâi, la prima succesiune zi-noapte, la adâncul apelor. Oul se asociază cu pământul, cu tema rodirii și a seminței din ziua a treia; tot aici se află și legumele. Vietățile apelor și păsările se regăsesc în ziua a cincea; vânatul („fiarele sălbatice“) și restul vitelor („animalele domestice“), într-a șasea. Deserturile, la sfârșit, sunt ziua de duminică.

Chef-d'œuvre al creației, omul rămâne, în chip fericit, *hors d'œuvre*¹, altfel spus, în afara operei culinare.



1. „Fel“ ale cărui compoziție delicată și dimensiune redusă sunt compensate de minuțiozitatea ireproșabilă a alcătuirii și de calitatea excepțională a gustului (*Le guide culinaire*, A. Escoffier, 1902).

Să iei, să grijești, să tai

În 1841, M. Kogălniceanu și C. Negruzzi tipăresc la Iași 200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești – prima carte de bucate românească sistematică. Chiar dacă, după Călinescu, majoritatea rețetelor sunt preluări dintr-o carte franceză contemporană, intenția celor doi autori rămâne „o carte care, răsturnând toate puterile așezate, călcând în picioare toate pravilele primite de adunare și de obiceiul pă-mântului, are să facă o revoluție strașnică în toată Moldova“.

Cităm câteva rețete cu nume „suav-groțeschi“ – cum spune Mircea Zăciu, în prefața ediției din 1973: *Caralabii rumene* (de la *Kohlrabi/gulie* în germană), *Bou de modă* (din *Bœuf à la mode*), *Hulubi înădușiți*, *Cărnăciori de raci*, *Saleamuri*, *Pastramă de mascur*, *Tört de lenți* – cu versiunile *simplu*, *frecat* sau *cu gratii*, *Babe* – cu gradațiile *Babe fără lapte*, *Babe opărite* și *Babe opărite tare bune* (*baba* e un fel de savarină), *Gugoașe de ciocolată*, sau rețetele cu nume poetice: *Budincă de raci ce se chiamă meridon*, *Alt fel de scoartă*, *Cum se face hamutul*, *Cum se face tremura*, *Lapte zburat*, *Coriabele*, *Castale înghiețate*, *Când mirosi peștele a glod*, *Pui albi înădușiți*.

Dacă, în cele mai multe cărți de bucate, rețetele încep, adesea, cu un neutru și facultativ „Se ia“, această carte îmbină dulcele grai moldovenesc cu tonul imperativ al poruncilor bisericești. De exemplu *Gălușicele de crieri*: „Să iei crieri, să-i curăți de peliță și să-i toci mărunț, cu petrinjel. Pune și două ouă, sare, piperiu și usucă-i puțin pe jaratic cu puțin unt. Apoi să-i pui să-i pisez cu puțină pâne muiată în lapte. Freacă puțin unt de raci și mestică cu tocătura, pune și un ou și puțin posmag. Faci gălușicele și le ferbi în supă“.

Borșul de huște

La subsolul delabrat și supraîncălzit al casei – într-o bucătărie-dormitor, cu un cuptor care duduia întruna și un pat ponosit, alături – o familie vindea borș. Toamna, când coceau bostani, mirosul acru de huște, cel dulceag, al plăcintei cu dovleac, și aerul stătut, de vizuină, se combinau într-un abur otrăvit și ospitalier deopotrivă. Aurel, soțul borșăresei – un bețiv blajin, cu răsuflarea îmbibată de alcool și fum de țigară, prietenos cu copiii, umil cu vecinii și mut cu soția –, stătea mereu acasă. Când avea mușterii, era, după puteri, lucid și serviabil: se scobora anevoie din pat, scotea capacul putinei și sufla deasupra borșului, cu buzele țuguiate, până se risipea floarea și ieșea la iveală un luminiș de zeamă verzuie, în care scufunda, cu tandrețe, polonicul cu smalțul plesnit. Așeza apoi o sticlă de un litru pe un prosop împăturit și îi puneă o pâlnie largă de plastic galben. Turna borșul, vânturat, de la înălțime, polonic după polonic, așteptând să se isprăvească turbionul șuierător al fiecărei șarje și să se astâmpere clăbucul din sticlă. Dacă era din cale-afară de beat, uita să se oprească și turna până când borșul se revărsa, mustind, pe prosop și pe masă.

După ce ieșeam la aer, sorbeam câteva guri din sticla plină ochi și revedeam putina de lemn, cojile de dovleac din gunoi, cârpa muiată în borș, pe Aurel, în papuci, pe marginea patului. Gustul acru, călduț, lănced și hrănitor mă fermeca, dar îmi făcea și puțină greață.

Bucătăria medievală: păsări, flori și aguridă

- ❖ Servirea se face *à la française*: felurile sunt așezate pe mese și fiecare își taie propria porție (stilul „bufet“, am spune astăzi). La mesele mari, tranșarea bucatelor îi revine cavalerului tăietor (*chevalier tranchant*); măiestria lui constă în a tranșa animalul cu dexteritate și precizie, astfel încât toți mesenii (uneori, sute) să ajungă să guste.
- ❖ Meniurile sunt alcătuite după calendarul liturgic.
- ❖ Din rațiuni de igienă și pentru o mai bună conservare, cărnurile sunt fierte și abia apoi fripte (pe vatră sau în cuptorul de pâine). Carnea și peștele se gătesc adesea împreună.
- ❖ Se mănâncă cu degetele, din blide sau dintr-o strachină pe care o împart, de obicei, doi oameni.
- ❖ Nu există încă bucătăria națională. La diferitele curți europene se gătește aproximativ la fel.
- ❖ Sunt apreciate gusturile amare, dulci-sărate și, mai presus de toate, cele acre. Agurida și măcrișul sunt folosite la scară largă. Cel mai răspândit sos e cel „verde“ – un amestec de pâine, zeamă de aguridă, pătrunjel, ghimbir și oțet.
- ❖ Se folosesc din belșug flori și mirodenii, mai ales scorțișoară, ghimbir, cuișoare, șofran, piper și nucă de muscat.
- ❖ Există o varietate mult mai mare de cărnuri decât în ziua de azi, îndeosebi vânat cu pene: păuni, lebede, lișițe, berze, cormorani, egrete, becațe, culici, fluierari, fugaci, prundași, ploieri, notățițe, nagâți, nisipari, cocori, rațe catifelate, negre sau sunătoare. Înainte să fie aduse la masă, păsărilor gătite li se redă forma naturală, folosind penajul original. Cam tot ce zboară se mănâncă.

Bucătăria Renașterii: Americi, maioneză, fast

- ❖ În timpul Caterinei de Medici, apar furculițele și farfuriile de faianță. Gobeletele sunt înlocuite de pahare.
- ❖ Ludovic XIV impune eticheta de curte. Contează tot mai mult aspectul și fastul unei mese.
- ❖ Din America sosesc noi legume: roșia, fasolea, ardeiul, cartoful, porumbul, dovleacul și dovlecelul.
- ❖ Grație lui Parmentier, cartoful ia treptat locul bobilor, mazării și castanelor – cele mai populare vegetale ale Evului Mediu.
- ❖ Tot din Americi e adus în Europa curcanul sau „cocoșul de India” – India americană, se înțelege; *dindon*, în franceză, vine de la *coq d’Inde*, iar în germană pasărea se chema *Indian*.
- ❖ Inventarea tiparului permite răspândirea cărților de bucate ale marilor clasici Pierre Pidoulx, François La Varenne, Nicolas de Bonnefons, Pierre de Lune, Vincent La Chapelle, Menon etc.
- ❖ Lichiorul este adus din Italia.
- ❖ Se folosesc mai puține mirodenii, dar tot mai multe ierburii aromatice, pentru a nu afecta gustul alimentelor.
- ❖ Apar sosurile scăzute prin fierbere sau îngroșate cu făină. Sunt inventate maioneza, sosul Béchamel și aspiciul de pasăre.
- ❖ Cafeaua, ceaiul și ciocolata devin băuturi la modă. Francesco Procopio inaugurează la Paris Le Procope – prima *grand café*.
- ❖ Se răspândește obiceiul de a numi noile feluri de mâncare după locuri sau personalități celebre: file de limbă de mare à la Pompadour, conopidă à la Du Barry, coaste de vită St Ménehould, vrăbioară de vișel Trianon, sitar Pückler-Muskau, păstrăv Ioana d’Arc, caltaboș Richelieu ș.a.m.d. Istoria devine comestibilă.

Bucătăria secolelor XIX și XX: conserve, răcitoare, osmazôme

- ❖ Servirea *à la française* e înlocuită treptat de cea *à la russe*, în care bucatele sunt tăiate și aranjate în farfurie la bucătărie și abia apoi aduse la masă.
- ❖ Se deschid primele mari restaurante franceze – Beauvilliers, Baleine, Robert, Méot.
- ❖ Denumirile culinare sunt sistematizate, grație lui Antoine Carême.
- ❖ Numărul de rețete crește covârșitor: Carême, bunăoară, compune nu mai puțin de trei sute de supe noi.
- ❖ Nicolas Appert pune la punct un sistem de conservare a alimentelor prin sterilizare în recipiente de sticlă fierde în *bain-marie*, inventând astfel primele cutii de conserve.
- ❖ Nașterea gastronomiei și apariția revistelor de literatură culinară semnate de autori ca Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Charles Monselet.
- ❖ Arta culinară devine tot mai științifică. Se caută principiile chimice ale savorilor și proceselor culinare. Extractul din carne solubil în apă care dă supelor, fierturilor și sosurilor scăzute gustul „de carne” e numit de Brillat-Savarin *osmazôme* (din greacă *osmé* – miros, aromă, și *zéo* – a fierbe).
- ❖ Se dezvoltă *cuisine de palace* (bucătăria de restaurant a marilor hoteluri) sub îndrumarea măștrilor hotelieri și gastro-nomi C. Ritz, A. Escoffier, E. Nignon.
- ❖ Inovațiile frigotehnice permit conservarea mai bună a alimentelor.
- ❖ Industria agroalimentară bulversează și modifică radical obiceiurile alimentare. Apar alimentele în vid, congelate, semi-preparate, fast-food și, totodată, obsesia mâncatului ușor și sănătos: în 1970 se naște *nouvelle cuisine*.

Cuprins

<i>Notă introductivă</i>	5
<i>Cuvânt înainte</i>	7
GENERICICE	
Crime de bucătărie	11
Zoografii	12
Facerea mesei	13
Să iei, să grijești, să tai	15
Borșul de huște	16
Bucătăria medievală: păsări, flori și aguridă	17
Bucătăria Renașterii: Americi, maioneză, fast	18
Bucătăria secolelor XIX și XX:	
conserve, răcitoare, <i>osmazôme</i>	19
Căpșunica – veneticul din partea locului	20
Ce-are friptura cu prefectura	21
De la homeomeri la <i>chiroméri</i>	22
Ciob-frigăruie	23
Ciocolată caldă	24
Clătita și plăcinta	25
De mâncare, de mirare, prin Germania (I)	26
De mâncare, de mirare, prin Germania (II)	28
De mâncare, de mirare, prin Germania (III)	29
De mâncare, de mirare, prin Germania (IV)	30
De mâncare, de mirare, prin Germania (V)	32
Cavaleri săraci, friganele, posmagi	34
<i>Gáros</i> – sos de mucigai	35
Grătarul–tămâierniță	37
Sf. Barbara a grătarelor	38
<i>Kokoreç</i> , știuletele de mațe	39

Cafea espresso, ceai <i>kung fu</i>	41
<i>Ocakbaşı</i> la Adana	43
Ologul și oaza de legume	45
Șnițelul de aur	47
Serviciul <i>en ambigu</i>	48
<i>Tafelspitz</i> , rasolul imperial	50
<i>Tandîr Kelle</i>	52
<i>Tequila</i> – o reabilitare	53
<i>Nixtamal</i> – demonul mexican	55
Turcul și tramvaiul	57

FRANCEZE

Săturarea celor 3, 4 și 5 mii	61
Supă pasată de raci à la Rigny	63
Preparate baroce – frică și splendoare	64
Meniul lui Bourqueney	65
Brânză italiană	67
<i>Fromage de cochon</i> – brânză de porc	68
<i>Andouille</i> , caltaboșul latin	70
Galantină de fluierar à la Cinq-Mars	71
Ciorba – prefață sau portic?	72
Cotlete de <i>foie gras</i> à la Kalergi	73
Curcan à la Montorgueil	74
Galantină de becaține à la Muiron	75
Heringi umpluți à la Rubens	76
Supă-cremă de primăvară à la Kiseleff	77
Limbi de oaie dominicane	78
Limbi-de-mare Jules Janin	79
Felii de păstrăv à la Jeanne d'Arc	80
Pate Uruski	82
<i>Physiologie du goût</i> – plagiatul dulce	83
Adidași Sainte-Ménéhould	84
Cum se pune de mămligă în Franța pe la 1850	85
Porumbelul inocent	86

Porumbei à la moldavienne	88
Puding Jules Lecomte	90
Regina Margot	91
Galantină de pui à la Robert Peel	92
Saint-Honoré	93
Jambon Sfântul Anton	94
Supă d'Artagnan	95
Supă Monte-Cristo	96
Timbal din cozi de raci à la maréchale	97
Torta lui George Sand	98
Sturzi, drapele și <i>vieille graisse</i>	99
Turbanele lui Paskevici	101
Vrăbioară înăbușită à la George IV, ornată cu broșe	103

TITO ȘI OASPEȚII SĂI

Chefuri socialiste

<i>Burger</i> prezidențial	107
Prânz afghan sub cerul liber	108
Alaska coaptă	109
Tăieței pentru scriitorii antifasciști	110
Borșul roșu al lui Brejnev	111
Cină regală cu <i>zucchini</i>	112
Ospăț și naștere la Claridge's Hotel	113
Cod fiert al bunelor maniere	114
<i>Coup</i> Golan	115
Cocktail Hemingway à la Fidel, pentru Tito	116
Ouă negre, vrăbii fripte, sos de călin, Deng Xiaoping	117
<i>Elma șekeri</i> sau mărul dulce al discordiei	118
Neamestecul și supa cu găluște	119
Ghiveci Bagdad	120
Stalin – negociere à la russe	122
Ficăței Hrușciiov	123
Ficăței Jacqueline Kennedy	124
Rulouri cu brânză pentru Josephine Baker	125

Supă de pește pentru Gina Lollobrigida	126
MBS pentru Churchill	127
Mititei și chifteluțe pentru regina Angliei	128
Musacaua de la Amman	129
<i>Ostpolitik</i> , varză, sângerete	130
Salată tunisiană de pește-pescar	131
Plăcintă cu mere pentru Indira Gandhi	132
Pui pentru Branko Ćopić	133
Picnic la Angkor Wat	134
Rhodos 1949 – vinul împăcării	135
La Cairo, cu sarmalele de acasă	136
Paste à la Sophia Loren	137
Steak tartare <i>Sutjeska</i>	138
Tito, șahul și Maxim's	140
Prânzul lui Trudeau	141

CHINEZEȘTI

Bobi crocanți	145
Pui de baltă afumați	146
Găluște „cap de leu“ la abur	147
Crabi la borhot	148
Creveți cu frunze de ceai	149
Supă din cuib de rândunică	150
Prăjitură de jujube la abur	151
Sos turbat Luohan	153
<i>Mantou</i> cu carne de crab la abur	155
<i>Maotai</i> – rachiu străvechi de mătură	157
Deliciu fiert din cap gras de porc	159
Pipote prăjite	160
Plămân <i>au naturel</i>	161
Maț de porc fiert înăbușit	162
Pseudo-holoturii natur	163
Pui fals, prăjit	165
Pui la groapă	166

Supă din aripioară de rechin	167
Ceapă verde în sos de taro prăjit	169
Usturoi	170
<i>Bibliografie</i>	173
<i>Index</i>	175