

*Carte de bucate, ospitalitate
și povești minunate*

MARGARET YARDLEY POTTER

*Carte de bucate,
ospitalitate
și povești minunate*

prezentată de
ELIZABETH GILBERT
strănepoata autoarei

traducere din engleză și note de
ANCA BĂRBULESCU

 HUMANITAS
BUCUREȘTI

Redactor: Oana Bârna
Coperta: Angela Rotaru
Tehnoredactor: Iuliana Constantinescu
Corectori: Elena Dornescu, Cristina Jelescu
DTP: Dan Dulgheru

Tipărit la C.N.I. Coresi S.A.

Margaret Yardley Potter
At Home on the Range
Copyright © 1947, Margaret Yardley Potter
Copyright renewed © 1975, Margaret Yardley Potter
Foreword copyright © 2012, Elizabeth Gilbert
All rights reserved.

Ilustrații © Parkbenchpics | Dreamstime.com

© HUMANITAS 2013, pentru prezenta ediție românească

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

PORTER, MARGARET YARDLEY

Carte de bucate, ospitalitate și povești minunate / Margaret Yardley Porter;

pref.: Elizabeth Gilbert; trad.: Anca Bărbulescu. – București:

Humanitas, 2013

Index

ISBN 978-973-50-3491-7

I. Gilbert, Elizabeth (pref.)

II. Bărbulescu, Anca (trad.)

641.55

392.72

EDITURA HUMANITAS

Piața Presei Libere 1, 013701 București, România

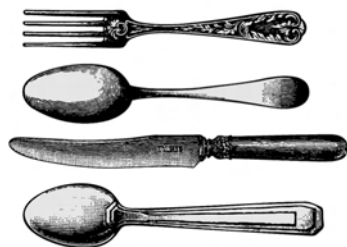
tel. 021/408 83 50, fax 021/408 83 51

www.humanitas.ro

Comenzi online: www.libhumanitas.ro

Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro

Comenzi telefonice: 021 311 23 30 / 0372 189 509



Cuvânt înainte

de ELIZABETH GILBERT

Această carte de bucate a apărut la noi în familie cu mult înaintea mea. *At Home on the Range* a fost publicată prima oară în 1947, când tata – azi om cu barbă căruntă și cămăși de flanel – era un băiețel cu păr cânepiu și pantaloni cu turul lăsat. Cartea îi era dedicată mătușii mele Nancy, despre care autoarea spunea că, la cinci ani, avea deja „cele două calități principale ale bunului bucătar: un apetit sănătos și simțul umorului“. (Mă bucur să pot spune că Nancy încă posedă ambele mari calități, doar că acum e bunică.) Cartea de bucate pe care am moștenit-o eu era a bunicii mele, draga de Nini, de mult plecată dintre noi, ale cărei însemnări în creion („Să nu-ți ceri scuze niciodată pentru ce ai gătit!“) încă se văd pe marginea paginilor. Autoarea a fost mama ei, străbunica mea, semnatara rubricii culinare din *The Wilmington Star*, care a murit de alcoolism cu mult înainte să mă nasc eu. O chema Margaret Yardley Potter, dar toată familia îi spunea Gima; până anul acesta nu citisem nici un cuvânt din ce-a scris.

Firește, văzusem cartea în bibliotecile rudelor și auzisem numele „Gima“ rostit cu afecțiune și dor, dar niciodată nu deschiseseam volumul. Nu prea știu de ce. Poate eram ocupată. Poate aveam prejudecăți și nu mă așteptam la mare lucru: fotografia de pe supracoperta originală înfățișa o femeie cu părul alb și figura blândă, cu bucle „permanent“ și ochelari, așa că poate mă gândeam că textul avea să fie ca fotografia: învechit și comun, la fel ca jeleul și carnea presată. Sau poate că sunt o proastă dispusă să facă înconjurul lumii în căutare de magie și exotism, dar care ignoră minunile mai intime din propria casă.

Tot ce pot să spun e că am deschis cartea de bucate a Gimei abia anul acesta în primăvară, la vârsta de 41 de ani, când am găsit-o pe fundul unei cutii pe care în sfârșit o deschideam fiindcă terminam mutarea în casa unde sper din tot sufletul să-mi petrec restul vieții. Am deschis-o și am stat s-o citesc de la cap la coadă, fascinată. Nu, nu e tocmai adevărat: de stat n-am stat, sau în orice caz nu multă vreme. După primele câteva pagini, am sărit în sus și-am fugit să-l găsesc pe soțul meu ca să-i citesc fragmente: *Ascultă aici! Ce umor! Ce spirit de observație! Cât rafinement!* Apoi m-am ținut după el prin bucătărie cât timp a gătit (pulpă de miel), citindu-i în continuare în timpul mesei. După care am stat amândoi ore în șir printre vasele murdare, am terminat sticla de vin și ne-am citit cu rândul pasaje unul altuia, la lumina lumânării.

La sfârșitul serii, deja eram trei la masă.

Gima ni se alăturase, era o minune de femeie, iar eu mă îndrăgostisem de ea.

*
* *

În primul și-n primul rând trebuie să înțelegeți că străbunica mea s-a născut bogată. Nu putred de bogată – nu la nivel de Park Avenue sau de Newport –, dar oricum la nivel de suburbie șic a Philadelphiei de sfârșit de secol nouăsprezece, ceea ce, în orice caz, înseamnă aproape putred de bogată. Tind să uit că am avut odată în familie această ra-

mură cu avere și rafinament (probabil fiindcă, atunci când am apărut eu, și averea, și rafinamentul erau de mult apuse), dar – în contrast puternic cu descendenții ei – Gima a crescut cu bărci de agrement și tenis, cu așternuturi albe și servitori irlandezi, cu registre de adrese ale înaltei societăți și baluri de debut în societate.

Tânăra Margaret Yardley nu era cine știe ce frumusețe. O frumusețe era sora ei mai mică, Elizabeth (după care am fost botezată eu). Când i-au fost prezentate cele două surori adolescente, un prieten de familie a măsurat-o din priviri pe străbunica mea și a spus: „Aha, deci tu ești cea cu gătitul.“ Ei, da, ea era cu gătitul – și mai era, ca să vezi, și cea cu farmec și popularitate. Cu asemenea înalte recomandări, probabil și-ar fi putut alege orice soț ar fi vrut. Din motive neconsemnate de istorie, a ales să se căsătorească cu străbunicul meu, Sheldon Potter – un avocat carismatic din Philadelphia, dăruit din plin cu creier, temperament și narcisism, inteligent, dar caustic, sentimental, dar infidel, care intrase în barou la nouăsprezece ani, îl putea cita pe Herodot în greacă, dar n-a avut niciodată poftă să muncească. (După cum îl diagnostica mai târziu o rudă muștrătoare, era „prea greoi pentru munca ușoară și prea ușuratic pentru munca grea“.)

De ceva tot a avut el poftă – de traiul pe picior mare și cheltuielile cu mult peste posibilități. Ca urmare, Gima s-a văzut tot mai strâmtorată an de an. După cum povestește chiar ea (fără să se plângă!) în primele pagini ale cărții de bucate, pe durata căsniciei făcea „naveta, financiar și fizic, între o casă cu douăsprezece camere în suburbii, o căbănuță cu patru camere la țară, o mulțime de căsuțe de vară și un mic apartament în oraș“. Anii de lipsuri ai celui de-al Doilea Război Mondial i-a petrecut la „o fermă izolată, fără încălzire, în Maryland, aproape de golful Chesapeake“, care trebuie să se fi aflat la o distanță enormă de educația ei selectă, eduardiană.

Dar aflați că s-a descurcat cât se poate de bine. Mai întâi, greutățile financiare nu erau *numai* din vina lui Sheldon: Gimei îi plăcea și ei să

cheltuiască și înfrunta viața cu o filozofie demnă de Epoca Jazzului, rezumată cel mai bine într-un singur cuvânt vesel, imprudent, care dă de pământ cu consecințele: *Savurați!* În plus, avea instinctul vieții boeme – și poate chiar o prefera –, instinct care alimentează tonul cuceritor de informal din *At Home on the Range*. De exemplu, deși recunoaște că „nimic nu înlocuiește o masă bună sau un pat confortabil“, ea afirmă că aproape orice alt element din lumea materială *se poate* înlocui, sau improviza, sau elimina, sau încropi din comori găsite la târgul de vechituri. Cărțile se pot împrumuta, buchetele se pot face din flori sălbatice culese de pe marginea drumului, butoiașele pot deveni măsuțe adorabile, lăzile de portocale sunt niște scaune excelente, ceapa ieftină poate înlocui varietățile scumpe de eșalote atât de bine, încât nu va simți nimeni diferența, și nu e deloc cazul să-ți fie rușine de o bucătărie care seamănă cu „căruța unui negustor de vechituri“. Gima ne asigură că oaspeții nu au nevoie decât de o primire călduroasă, mâncare bună din belșug și o sursă nesecată de gheață pentru cocktailuri. Dacă cele de mai sus sunt asigurate, promite ea, „o lume întreagă de prieteni vă va toci pragul ușii“.

Da, a dovedit că toate sunt adevărate și da, chiar și-a văzut pragul tocit de o mulțime de prieteni, dar nu trebuie să se înțeleagă că avea o viață ușoară doar fiindcă o adorau musafirii. Căsătorită cu un bărbat pe care tata îl califică drept „imposibil“, mereu cu datorii (furișându-se uneori din casa pe care se pusese sechestru chiar înainte să vină poliția), luptându-se cu alcoolismul care o arunca periodic în clinici psihiatrice și saloane sumbre de spital, străbunica mea cea creativă, dar greu încercată nu era nici prima, nici ultima femeie din istoria suferințelor feminine care se refugia în mâncare.

Ar trebui să spun de fapt că se refugia în mâncare și în *scris*, fiindcă vocea care răzbate din paginile acestea este o încântare în egală măsură literară și culinară. Gima nu se mărginește la a-și înșirui rețetele, ea ni le *povestește* cu un simț ascuțit al umorului și o încredere în sine care

o fac să sune ca un amestec de Dorothy Parker și M.F.K. Fisher¹. (Marmelada de portocale nu trebuie cocoloșită prea tare, ne asigură ea într-un pasaj sclipitor, tipic: „Serios, nu e nevoie decât de amestecat încontinuu și de un dram de inteligență.“) Mai mult, Gima era o plezivistă, calitate care lipsea dureros de mult din cărțile de bucate ale Americii acelor vremuri. Nu se mulțumește să explice în detaliu cum se coace pâinea perfectă, ci adaugă, exact atunci când pâinea iese din cuptor: „Și dacă sunteți în stare să rezistați și să nu tăiați o felie groasă și caldă, și să nu întindeți pe ea unt cât încapă înseamnă că nu cunosc eu femeile deloc.“

Dar ce mi se pare cel mai uimitor la cartea ei este că devansa cu mult vremurile. *At Home on the Range* a apărut între sfârșitul celui de-al Doilea Război Mondial și începutul anilor '50 – exact în momentul acela nefericit din istoria culinară a Americii când țara se lansa în regretabila ei aventură amoroasă cu alimentele conservate și aparatele electrice, cu amestecul la plic pentru piure de cartofi și salata de fructe cu *marshmallows*², gata în cinci minute. Gima nici nu voia să audă de așa ceva. Dimpotrivă, își încuraja cititorii să *exploreze*, să *îndrăznească* și, mai ales, *să facă totul cu mâna lor*. Iată doar câteva dintre rețetele cărora le făcea reclamă în timp ce restul țării se hrănea cu mazăre din pachete congelate și feluri pe care doar le încălzești și le mănânci seara, în fața televizorului:

CREIER CU UNT NEGRU

FICĂȚEI DE PUI PENTRU ȘASE PERSOANE

PLĂCINTĂ CU CARNE ȘI RINICHI DE VITĂ

LIMBĂ

1. Dorothy Parker (1893–1967), poetă și prozatoare americană renumită pentru umorul ei; M.F.K. Fisher (1908–1992), autoare americană de cărți de bucate foarte bine scrise, amalgam de rețete, călătorii și amintiri. [Toate notele de subsol aparțin traducătorului.]

2. Un fel de bezele buretoase, preparate din gelatină, zahăr, sirop de porumb, arome.

*Pentru nepoata mea, Nancy Root Gilbert,
care la vârsta de cinci ani are deja cele două
calități principale ale bunului bucătar:
un apetit sănătos și simțul umorului.*



Introducere

de MARGARET YARDLEY POTTER

Aceasta este o carte de rețete simple și de bună primire a musafirilor, lucruri pe care eu una le-am învățat de nevoie, fiindcă am început să mă ocup de gospodărie pe la gloriosul început al anilor '20, când servitorii și mâncarea se găseau din abundență și ieftin. Cinele, chiar cele pentru patru persoane, erau întotdeauna ceremonioase; iar dacă la cină participau, fără s-o și savureze întotdeauna, mai mult de șase comeseni, era normal să te aștepți la cele mai bune farfurii, cu bordură aurită, la servitoare cu bonete albe și la un fel cu pește.

Meseria mea de gazdă ceremonioasă a avut viață scurtă și s-a încheiat cândva în primii trei ani de căsnicie. Deja lucrurile deveniseră mai complicate ca mamă a unui băiețel și a unei fetițe încă în fașă, iar să găsești o bonă care, la nevoie, să și servească masa era tot mai greu. Dar m-am ținut de regulile formale pe care mi le inculcase mama și am făcut tot posibilul să mențin standardele ei elegante. Până când,

în cele din urmă, a venit și ziua fatală în care am pregătit o cină în onoarea unui invitat foarte important și nobil, neștiind că era ultima dată când mă mai complicam cu așa ceva.

Totul a început cu obișnuitele discuții la telefon și cu promisiunea că mama avea să-mi împrumute valetul ei. Cu ajutorul ei, am alcătuit în cele din urmă următorul meniu – ba chiar ni s-a părut un meniu simplu:

Cocktailuri Caviar

Stridii servite pe jumătate de scoică cu sos de hrean și roșii

Supă limpede de țestoasă-de-mare

Icre de scrumbie coapte cu sos tartar în coșulețe de lămâie

Cartofi noi cu unt cu pătrunjel

Canapeluțe cu pâine neagră

Feliuțe de castraveți cu oțet și ulei

Țelină Ridichi Măslină

Pui rotisat Mazăre nouă

Chifle calde

Salată de ananas proaspăt – servită în fructul întreg

Brânză grasă de vaci Biscuiți crocanți fierbinți Bar-le-Duc¹

Toată povestea se încheia cu un tort din acela de beza cu trei etaje, pentru care cofetarii din Philadelphia sunt renumiți până în ziua de azi – urmat, firește, de cafea și coniac în sufragerie; veneau apoi trei mese de bridge liniștite.

A sosit ziua cinei și mâncarea pe care o comandasem; dar pe la prânz a venit și vestea că valetul de împrumut o făcuse lată, cum îi era obiceiul de două ori pe an, și era total incapabil să valeteze, iar delincventa juvenilă pe care o aveam drept fiică, încă în scutece și fără pic

1. Gem de coacăze albe produs inițial în localitatea Bar-le-Duc, numit și „caviar de Bar“.

de spirit de prevedere, dădea semne de bronșită acută în plină dezvoltare și-i cerea bonei mai multă atenție ca de obicei. Nu m-am descurajat, mi-am suflecat mânecile și m-am pus pe treabă, cot la cot cu bucătăreasa. Ea făcea sosul tartar, eu tăiam coșulețele de lămâie, ale căror margini arătau mai degrabă mușcate decât „dantelate“. Eu feliam castraveții și pâinea neagră, ea pregătea puii și icrele de scrumbie și dezghioca mazăre la nesfârșit (nici vorbă de minunea de mazăre congelată pe care doar o scoți din pungă și e gata de gătit, în vremurile acelea întunecate!). Mi-am luat gândul de la salată și supă în meniu și am mulțumit cerurilor că am un cofetar de încredere și că-mi livrează bezeaua supraetajată, care trebuia, credeam eu, să dea cinei mele amputate o notă finală de ceremonial și splendoare. La cinci după-amiază, treaba se terminase – masa acoperită cu dantelă sclipea de cristaluri și argintărie, cel mai bun serviciu de farfurii era aliniat, iar bucătăreasa și cu mine ne-am retras, ea ca să se odihnească puțin până reîncepea munca, eu ca să cosmetizez ce mai rămăsese din mine.

Sora mea mai tânără și draguță, al doilea musafir de onoare, a ajuns cu tot calabalâcul ei pe la șase, a ascultat cu sinceră simpatie povestea nefericirii mele, a jurat că vine să ajute imediat ce se îmbracă, apoi s-a retras în camera ei, a băgat în priză inverterul¹ – și buf! s-au stins toate luminile din casă și nici că s-au mai aprins toată seara. Unul dintre efecte a fost că a durat o jumătate de oră să recuperăm doi dintre musafiri, care, ajungând la timp și văzând ferestrele întunecate, plecaseră fără să sune la ușă, siguri că greșiseră ziua; iar lumânările din bucătărie parcă intensificau tenebrele sumbre din mijlocul cărora vocea bucătăresei anunța apropierea unei dureri de cap pe fond nervos. Bona, care încă emana un vag iz de eucalipt de la vaporizatorul pentru bronșită, a

1. Dispozitiv timpuriu de transformare pentru alimentarea cu curent alternativ, necesar chiar și după introducerea pe scară largă a prizelor de curent în case, pentru unele obiecte casnice.

anunțat cina după cocktailurile servite în grabă, iar nervii mei nu s-au relaxat decât după ce au fost luate de la masă resturile puiului suculent, sosit după stridiile cămoase, sărate și icrele de scrumbie perfect rumenite. Dar, vai, lucrurile mergeau prea bine! Exact când s-a ajuns la desert, un vaiet din camera copilului ne-a făcut „chelnerița“ să dispară precum Cenușăreasa la miezul nopții, nu înainte să-mi spună în șoaptă că ea e sigură că bucătăreasa se va descurca cu ultimul fel. Resemnata, dar încrezătoare, am apăsat pe butonul soneriei din bucătărie, am așteptat, am *apăsat* butonul, am așteptat, am apăsat butonul, apoi am ieșit cu pași nesiguri pe ușa dinspre bucătărie. Acolo, bucătăreasa stătea cu capul în mâini printre vase neadunate și lumânări fumegânde și se uita cu ochii plini de lacrimi la tortul de bezea parțial despachetat. Durerea de cap anunțată devenise o crudă realitate și biata ființă de-abia a reușit să ajungă la etaj. Încercând plină de curaj să mai rețin o urmă din ceremonialul pe care în continuare îl consideram necesar, tocmai mă pregăteam să aduc tortul la masă când oaspetele de onoare a apărut în bucătărie și, bătându-mă încurajator pe umăr, a luat piramida glazurată și a dus-o pe bufetul din salon, unde, printre urale, a anunțat că e noul nostru valet și s-a pus pe servit desertul, oferind insistent și jovial câte o a doua și o a treia porție, cu toată încrederea unui Truffaldino pe scenă. Cafeaua și coniacul, care încă aveau un aer demn mulțumită tăvii de argint și carafei de cristal, au fost escortate în sufragerie de soțul meu, dar deja tot ceremonialul se topise și musafirii mei au continuat seara, pe care au declarat-o cea mai plăcută din ultimii ani, jucând zaruri pe podea la lumina tuturor lumânărilor rămase. La unsprezece și jumătate, când a venit cineva de la compania electrică să rezolve problema cu siguranța principală arsă, omul a fost invitat să guste câteva chifle, apoi a terminat bezeaua și a plecat la următoarea adresă considerabil mai bogat. Musafirlul nostru cel important și-a savurat cu mare plăcere cina târzie luată în bucătărie, compusă din bere și sendvișuri cu ceapă pe care și le-a făcut singur. Mai târziu, când a intrat în jocul de *softball* care se

încinsese în hol, lovind o jucărie smotocită de-a copilului cu un desfundător de chiuvetă cu capăt de cauciuc, demnitatea lui și eșecul meu ca gazdă ceremonioasă au fost uitate cu totul, iar eu mi-am dat seama că formele elaborate de ospitalitate fără un ajutor adecvat nici nu sunt convingătoare, nici nu merită un efort care-ți face praf nervii.

De atunci, am făcut naveta, financiar și fizic, între o casă cu douăsprezece camere în suburbii, o căbănuță cu patru camere la țară, o mulțime de căsuțe de vară și un mic apartament în oraș. În anii războiului mi-a fost casă o fermă izolată, fără încălzire, în Maryland, aproape de golful Chesapeake. În toate locuințele acestea am învățat că gazda care oferă o primire calduroasă din inimă și o masă simplă și abundentă câștigă în fața omului care, cum se spune, reinventează apa caldă și mersul pe jos. Procedați astfel și o lume întreagă de prieteni vă va toci pragul ușii¹.

1. Referire la cuvintele lui Ralph Waldo Emerson: „Construiește o cursă de șoareci mai bună și toată lumea îți va toci pragul ușii.“



Weekend cu musafiri la ușă și floare la ureche

Lunga iarnă cu gripă și guturai le afectase copiilor sănătatea; doctorul, fără să se gândească o clipă la posibilitățile noastre, ne-a recomandat să petrecem vara undeva lângă ocean, așa că, după multe căutări, am găsit în stațiunea noastră preferată din New Jersey o casă „indiană” cu cinci camere pe care ne-o puteam permite. Nu avea o încăpere separată pentru luat masa și nici cadă, lucruri de care nu prea ne păsa, dar mașina de gătit primitivă, cu kerosen, dintr-un colț al bucătăriei încăpătoare nu arăta deloc îmbietor, iar comportamentul ei de mai târziu s-a aflat la înălțimea amenințărilor de la început. Canapeaua din sufragerie se putea transforma într-un pat de două persoane destul de confortabil, detaliu atât de tentant pentru soțul meu cel mereu primitiv, încât erau rare zilele de vineri în care nu-l găseam, când veneam acasă după o după-amiază lungă petrecută pe plajă, pregătindu-se de înot împreună cu doi musafiri invitați pentru tot weekendul.

Aerul mării îți dă poftă de mâncare și mi-am dat seama repede că, dacă nu găsesc din timp, o să fiu condamnată să-mi petrec sâmbăta și duminica în arest, cu șorțul dinainte, jonglând cu oale și cratițe la mașina de gătit urât mirositoare. Așa s-a născut sistemul meu de *gătit din timp*, care mă slujește cu succes și în ziua de azi.

Pe veranda din spate era un răcitor vechi, cât toate zilele, care spre sfârșitul săptămânii devenea invariabil atât de plin, că de-abia se mai închidea. Joi seara, sosul alb, cartofii fierți, orezul, maioneza, amestecul pentru salată, varza tocată și mazărea boabe își disputau spațiul de pe rafturi cu puiul la grătar porționat, roșiile decojite și salata verde spălată, iar sâmbăta urma să ne vină comanda de carne tocată sau, dacă ne simțeam plini de entuziasm, o halcă sănătoasă de vită. Vinerea îmi lipseam sărmanele odrasle de o dimineață pe plajă și, înainte să le pun peștele cu cartofi pentru prânz în cuptorul mare, de cositor, care acoperea toată partea superioară a mașinii de gătit, pregăteam un blat de prăjitură, o plăcintă și niște budincă de orez sau de pâine, ca să le pun la cuptor pe toate odată. Apoi mă relaxam și, până luni, nu mai aveam grija bucătăritului intensiv.

Meniul nostru de weekend nu varia cine știe ce, dar îmi lăsa timp destul să mă bucur de oaspeți.

Vineri seara aveam în meniu homari fierți, ușor de preparat, sau crabi fără carapace prăjiți – și unii, și alții erau ieftini în vremurile acelea fericite –, budincă de cartofi și salată de varză; cafeaua de la sfârșit o acompaniam cu prăjitură și fructe proaspete.

Recunosc, micul dejun era întotdeauna lipsit de imaginație. Musafirii primeau cereale neîncălzite și ouă cu șuncă, însoțite de suc de roșii sau cafea, și n-aveau decât să le placă, fiindcă nu primeau altceva!

Sâmbăta dimineața lăsam copiii cu o bonă și cu instrucțiuni scrise pentru cină și o gustare simplă înainte de culcare, umpleam un coș de picnic cu sendvișuri cu roșii și ce mai rămânea din șuncă, plus încă vreo câteva cu carne la borcan și castraveciori murați. Mai luam un termos cu cafea și plăcintă și plecam pentru tot restul zilei într-o barcă cu

motor închiriată ieftin, atât de rablagită, încât niciodată nu eram siguri când sau dacă mai ajungem acasă. La întoarcere de-abia așteptam să mâncăm, iar cina ne aștepta și ea, aproape pregătită. Acopeream cartofii reci cu sos alb și îi puneam la încălzit la bain-marie, în timp ce pe al doilea ochi se făceau legumele. Între timp, amestecam puiul porționat cu maioneză și țelină, îl îngropam în salată verde și îl garniseam cu roșii. Dacă aveam ceva mai mult timp, făceam niște curry cu carne de pasăre, încălzeam orezul și pregăteam garnituri generoase din felii de roșii și rondele de ceapă cu oțet și ulei. Masa se încheia din nou cu fructe, brânză maturată sau prăjitură.

De obicei, musafirii noștri plecau duminică seara devreme, așa că luam cina după-amiaza târziu ca să putem petrece toată dimineața la plajă, deși vă imaginați cine trebuia să ducă acasă copiii ca să mănânce devreme și să se culce! Întotdeauna mi se amintea că eu am tot restul săptămânii la dispoziție să stau la soare, așa că nu e mare lucru dacă ratez animația și bărfelile de duminică de pe plajă. *Nu e mare lucru!*

Când ajungea în sfârșit acasă și trioul meu pârlit de soare, urmat de obicei de un iz de gin și de un grup melancolic de prieteni adunați de pe la diverse petreceri cu cocktailuri, hrăneam hoarda înfometată cu chiftele din pastă de hamburgeri sau vită, salată de varză din nou sau roșii. Pe post de garnitură aveam tăiței fierți și porumb proaspăt, care erau gata în cele cinci-zece minute cât mai stătea carnea, cu focul stins și acoperită, ca să-și lase și ultima picătură de zeamă aromată. Așezam carnea pe mijlocul unui platou mare încălzit, în jur puneam tăiței, iar peste ei turnam bunătața de sos din tigaie, la care adăugasem un pic de unt, apă și câteva picături de sos Worcestershire.

La desert aveam budincă de orez și ce mai reușisem să salvez din prăjitură. Dacă supraviețuise weekendului destulă plăcintă, uneori o feliam și puneam pe fiecare felie o lingură de înghețată cumpărată.

Meniul pe care l-am sugerat aici ar fi și mai simplu de preparat pe un aragaz modern și se pretează la înlocuiri. O ruladă de carne tocată rece în locul cărnii mai scumpe de pui, o felie subțire de jambon în

locul fripturii de vită și un ghiveci delicios cu carne de miel, pe care-l veți reîncălzi în câteva minute, asigură un meniu de weekend fără efort. Dacă gătiți din timp tot ce se poate și aveți pregătite în minte sau, și mai bine, scrise pe hârtie trei-patru combinații posibile pentru alimentele din frigider, nu numai că luni le veți putea râde-n nas gazdelor epuizate de trei zile de gătit încontinuu, dar vă veți lua rămas-bun de la oaspeți fără să vă prăbușiți vlăguite în fața ușii, de cum le dispare mașina după colț.

Alte meniuri de weekend

În mod inevitabil, se va observa o oarecare repetiție, iar lista de pregătiri vă va părea lungă, dar mare parte din activități nu durează mult sau se pot face simultan. Folosiți recipiente cu capac, care să stea unele peste altele în frigider.

MENIUL 1

Cina de vineri

Pește la grătar cu unt și lămâie (pagina 104)

Budincă de cartofi (pagina 174)

Castraveți umpluți cu spanac (pagina 94)

Salată de fructe (pagina 191)

Chec (pagina 119)

Prânzul de sâmbătă sau duminică

Supă-cremă de mazăre cu crutoane (pagina 42)

Salată cu fășiute de șuncă și sos cu Roquefort (pagina 108)

Fursecuri cu ghimbir calde (folosiți un pachet de amestec semi-preparat)

Tablă de materii

<i>Nota traducătorului</i>	5
<i>Cuvânt înainte de Elizabeth Gilbert</i>	7
Introducere	21
Weekend cu musafiri la ușă și floare la ureche	27
Supă fără supărare	38
Friptură la ceaun <i>à la mode sentimentale</i> și alte rețete mai puțin zaharisite . . .	46
Cum adică nu mâncați așa ceva?!	59
Strămoși cu carapacea tare și prietenii lor cu înotătoare	78
Legume și verdețuri, de la Arpagic la Zarzavat	87
Sosuri la fix	99
Să ne dregem ziua ca pe salată	100
Cine e cuminte primește desert de la doamna Rorer, de la bunica și de la mine	115

Murături și gemuri de bună-dispoziție	137
Te umfli-n pene ca pâinea-n cuptor	148
„Deschide gura și spune <i>aaa...</i> “	159
Ourgențe	166
Petreceri fără oboseală și distracție fără efort	181
Mic dejun cu mare plăcere	206
Mai ușor cu oftatul la bar, vă rog	215
Aragazul și prietenii lui	230
<i>Rețete alese de Elizabeth Gilbert</i>	243
<i>Indice de rețete</i>	267