

# **Intelectuali la cratiță**

# Intelectuali la cratiță

Amintiri culinare  
și 50 de rețete

Prefață, schițe de portret,  
concepție și coordonare editorială de  
IOANA PÂRVULESCU

Ilustrații de  
MIHAIL COȘULEȚU

 HUMANITAS  
BUCUREȘTI

Redactor: Oana Bârna  
Coperta: Mihail Coșulețu  
Tehnoredactor: Manuela Măxineanu  
Corectori: Patricia Rădulescu, Ioana Vilcu  
DTP: Iuliana Constantinescu, Dan Dulgheru

Tipărit la Monitorul Oficial R.A.

© HUMANITAS, 2012

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României  
Intelectuali la cratiță: amintiri culinare și 50 de rețete /  
coord., pref.: Ioana Pârvulescu; il.: Mihail Coșulețu –  
București: Humanitas, 2012

Index

ISBN 978-973-50-3567-9

I. Pârvulescu, Ioana (coord.; pref.)

II. Coșulețu, Mihail (il.)

821.135.1-94

641.55

EDITURA HUMANITAS

Piața Presei Libere 1, 013701 București, România

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

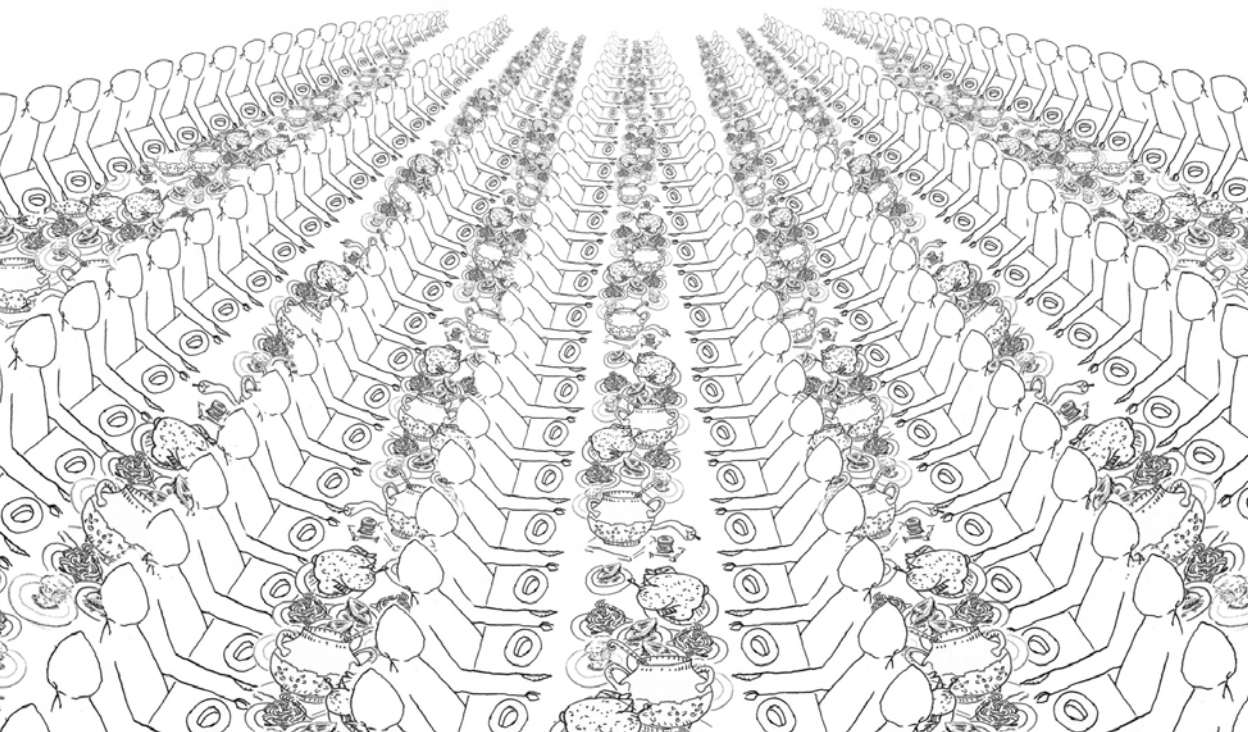
[www.humanitas.ro](http://www.humanitas.ro)

Comenzi online: [www.libhumanitas.ro](http://www.libhumanitas.ro)

Comenzi prin e-mail: [vanzari@libhumanitas.ro](mailto:vanzari@libhumanitas.ro)

Comenzi telefonice: 021 311 23 30 / 0372 189 509





## *Mulțumiri*

*În secolul 21, rezervele de ore ale zilei sunt tot mai firave, precum cele de petrol sau de cărbune, iar criza de timp e chiar mai serioasă decât cea economică. De aceea, le mulțumesc tuturor celor care au participat la banchet sacrificând, fiecare, o felie din timpul pe care nu-l au. Îi sunt recunoscătoare domnului Mihail Coșulețu că a găsit modalitatea cea mai bună de a ilustra cartea. Îi mulțumesc mult doamnei Oana Bârna pentru că s-a implicat cu entuziasm și profesionalism în redactarea acestei cărți, întrucât azi redactorii buni sunt mai rari ca diamantele, și mulțumesc, de asemenea, întregii echipe editoriale. Nu în ultimul rând, aș vrea să le mulțumesc cumva celor care nu mai sunt de față decât printr-o rețetă sau printr-un nume de mâncare.*

I. P.

## *Prefață*

Ambrozia și nectarul sunt felurile principale la mesele zeilor. Mana care cade din cer salvează un popor de la pieire. La un banchet se face apologia dragostei. Din cinci pâini și doi pești se pot ospăta mii de oameni. La o cină de taină începe o nouă istorie a lumii. Elixire de tot felul, băute din cupe de argint sau de cristal, înflăcărează imaginația omului, nevoit să-și poarte prin viață neputințele și dorințele neîmplinite. Mirosul de om stârnește pofta de mâncare a balaurilor. Canibalii, în schimb, își mănâncă victimele nu de foame, se spune, ci ca să le preia puterea. Pantagruel bea, în leagăn, laptele a patru mii șase sute de vaci, de câte trei ori pe zi. În povești, masa se așterne singură, cu toate bunătățile pe ea, și se strânge singură, la o formulă magică. Cu un bob de mazăre se poate descoperi adevărata identitate a unei femei. Dintr-un bob de piper se pot naște copii. Dintr-o mică prăjitură înmuiată în ceai se naște timpul pierdut. Basmele, poemele epice și marile romane ale lumii descriu foametea cumplită sau râuri

de lapte și miere, izvoare de rachiu, dealuri de caș, brânză și slănină, munți de stafide și smochine, garduri împletite din cârnăciori, covrigi atârnați de crengile copacilor, poftă, desfătări și seducții culinare de tot felul. Mâncarea cu ritualul ei, cu secretele, necazurile și nazurile ei a făcut mereu punți între imaginația scriitorilor și pofta cititorilor.

O carte de rețete conține, subteran, toată mitologia mâncării din istoria omenirii. Însă fiecare are și o mitologie personală legată de avatarurile mesei. Am dorit încă de mult să le unesc într-o singură carte. Mi s-a întâmplat uneori să dau peste o rețetă la un romancier cunoscut și, imediat ce terminam de citit, să gătesc un fel de mâncare *à la manière de...*, așa cum poezii de la 1900 inventaseră un stil al imitației care, în fond, fixa mai bine modelul. Ideea că prepar cocktailuri sau rulade *semmate* mă amuza atât pe mine, cât și pe invitații mei. Dintr-un motiv obscur, scriitorii, intelectualii, artiștii sunt considerați, prin prejudecată, oameni aflați la kilometri depărtare de „crațiță“. M-am gândit că n-ar fi rău ca lumea să-i vadă și-n alt loc decât în turnul de fildeș fără bucătărie, în care i-a așezat, de cele mai multe ori pe nedrept, tradiția. Aș fi vrut ca aroma mâncărilor să-i lege, cu mâinile ei lungi și transparente, pe cei care citesc și mănâncă de cei care scriu și gătesc.

Dar pentru că și ideile se coc cu-nctul, ca mintea omului, ca grâul sau cozonacii, și această carte s-a copt în timp. Am profitat de vacanța petrecută acasă, la munte, anul acesta, ca să exersez câteva rețete din caietele familiei. A fost stimulator, așa că am făcut o listă cu invitați, zece doamne și zece domni din lumea scrisului, sugerând discret ideea de competiție. Aș fi vrut, desigur, să chem mai multă lume, dar ar fi ieșit o enciclopedie, nu o carte de amintiri culinare. Așa că

nu-mi rămâne decât să-i rog pe toți cei care nu fac parte din cuprins să se amestece printre autori, citind și mâncând din felurile propuse aici.

Cele două liste strict alfabetice, de la B la Z, au fost apoi împlinite ca la o masă festivă, unde, cel puțin odinioară, alternau riguros doamnele cu domnii. Autorul colectiv astfel rezultat are, ca-n povești, 40 de mâini cu care să pregătească masa. Vârsta lui este între 33 și 95 de ani. Geografic vorbind, e acoperită cam toată harta României: există spațiul regătean, cu varianta oltean, cel bănățean, cel ardelean, moldovean și năsăudean, plus ceva *Mitteleuropa*. În privința apetitului, autorul colectiv trece prin toate fazele: anorexic, mofuros, *gourmet*, gurmand sau chiar mâncău. Priceput sau nu la prepararea bucatelor, are totuși câteva rețete personale de împărtășit. Fiecărui autor individual i-am schițat, din câteva linii numai, un mic portret literar separat, neconvențional și subiectiv, întrucât toți sunt prea cunoscuți ca să mai aibă nevoie de trimiteri clasice la titlurile cărților scrise sau traduse.

Deși cartea se poate consuma ca oricare alta din bibliotecă, iar la lectura ei nu există contraindicații sau dozaje obligatorii, vă propun câteva moduri de întrebuițare specifice.

*Carte de bucate.* „Sunt și rețete pe care nu le găsești în *Sanda Marin?*“ m-a întrebat cu o anume prudență un domn, agent de vânzări la editură și bucătar benevol în orele libere, când s-a întâmplat să-i pomenesc despre carte. „Aproape toate sunt noi sau au ceva special în ele, care le schimbă!“ i-am răspuns. „Nu le găsiți în alte cărți.“ Indicele de rețete aflat la sfârșit o dovedește. Dacă ignorați „umplutura“, adică sosul amintirilor, aveți înaintea o excelentă și originală carte de bucate.



Rețete pentru toată lumea, atât pentru cei mai rafinați bucătari, cât și pentru începători, atât pentru cei care au timp de gătit, cât și pentru cei care nu-și văd capul de treabă, atât pentru cine de sărbătoare, cât și pentru masa noastră cea de toate zilele. De la salate și până la ali-venci, de la omlete bogate și până la pui cu portocale, de la supe de găină la mâncarea de gutui, de la plăcinta de praz la celebrele madlene, de la pasta de pește la peștele cu salvie și la rasolul de crap (necunoscut), în paginile cu rețete se află toată poezia bucătăriei. Această carte renaște de câte ori se mănâncă din ea. Sporește, precum cornul abundenței, de câte ori se ia ceva dinăuntrul ei.

Prin desenele care însoțesc aforismele lui Brillat-Savarin, cartea desfată și ochii cititorului. Gustul rafinat al bucatelor se îmbină cu rafinatul gust al graficianului. Hazardul a făcut ca autorul *Fiziologiei gustului* să fi scris douăzeci de panseuri gastronomice, exact câți invitați se află la masa acestei cărți, și tot hazardul le-a potrivit cu textele, în ordinea intrării în scenă a autorilor.

*Carte de amintiri.* Între toate amintirile care ne leagă de noi înșine și de ceilalți, există și marele depozit al mâncărilor. Uneltele magice cu care se gătește, vraja pe care o exercită bucătăria, spațiu intim al unor mari inițieri, și o masă frumos așternută, istoriile casei sau ale familiei, taine și tabuuri de tot felul sau pur și simplu bucuria, și râsul, și uimirea, și necazurile intră adesea în amintirea lăsată de un dejun sau o cină. Copilăria cu mâncatul-tortură, aventurile cunoașterii culinare și eșecurile ei, adolescența în care începi să descoperi gustul ca senzualitate, tinerețea și studenția cu înfometarea pe care o aduc de

obicei, o mulțime de trăiri înălțătoare, cumplite sau doar comice sunt atrase aici de magnetul mâncărilor. Apar, la festinul comun al acestei cărți, familii întregi, mame și bunice, tați, un bunic și o iapă, frați și surori, unchi și mătuși, prieteni, iubiți, soții, logodnice care au colorat cine știe ce trecut ceas al vieții. Apar lumi care se țin de noi prin firele de mult mistuite ale câte unui fel de mâncare.

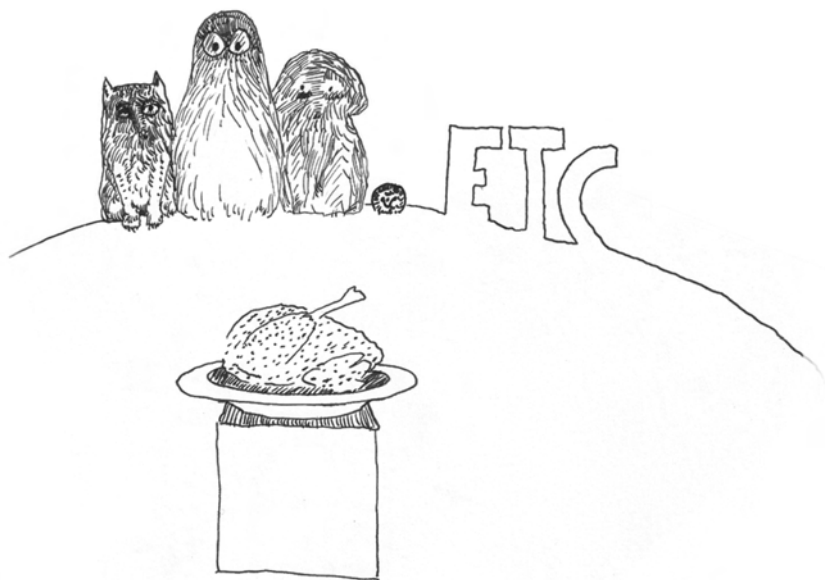
*Carte de istorie trăită.* Există însă și alte fire, nevăzute, care înnoadă unul de altul, subteran, textele invitațiilor la banchet. Strâns legată de istoria de familie e și istoria pur și simplu, iar țesătura ei arată că nu numai omul e supus vremurilor, ci și felul în care mănâncă și felurile pe care le mănâncă. Anii interbelici în care mâncatul devenise o artă, anii '50, cei mai cumpliți pentru România, cu înfometarea păcălită numai de pâinea cu untură (uneori pâine prăjită pe care se freca un cățel de usturoi, apoi se ungea cu untură), anii comuniști cu cozile lor groase și negre ca râurile învolburate sau cu incredibilele cozi de sacoșe (pentru care trebuia totuși să te scoli în toiul nopții) înșirate una după alta și ținând locul omului, anii de după 1989 în care s-au putut regăsi atâtea gusturi uitate. „Ești ceea ce mănânci“ se verifică și în marea istorie, iar când libertate nu e, nimic nu e, nici mâncare.

*Banchet.* Dacă aș fi trăit în alte timpuri mi-ar fi plăcut să am *nu* un salon literar (pentru că stârnește pasiuni, mâhniri, infatuări și otrăvă), ci o casă mare, în care să dau vesele banchete (care, fie și pentru scurt timp, între aperitiv și desert, împacă oamenii cu lumea în care trăiesc și cu ei înșiși). Dar în cei 34 de metri pătrați în care

trăiesc și în care, de altfel, mă simt destul de în largul meu, mi-e imposibil să invit mai mult de o persoană sau două. Masa e atât de mică, încât, deși am farfurii pe măsură, când o aștern, paharele se ating fără să ciocnești, iar orice alt obiect în afară de o minusculă solniță e exclus. Cuptorul ține loc de dulap de bucătărie (pentru că micul dulap din perete nu face față), iar dacă vreau să pun ceva în cuptor trebuie să scot mai întâi cratițele și tigăile depozitate înăuntru, însă atunci îmi ocup aproape în întregime masa de lucru. Rămân, de aceea, condamnată la festinuri literare.

Această carte e o casă mare cu masa așternută cu bucurie, la care e poftit oricine dorește.

Ioana Pârvulescu



I. Universul nu e nimic în lipsa vieții,  
iar tot ceea ce trăiește se hrănește.

Brillat - Savarin

## *Indice de rețete*

- Alivenci (Gabriel Liiceanu) 163  
Arlechin (Gabriel Liiceanu) 169  
Budincă de franzelă (Livius Ciocârlie) 107  
Budincă de pâine (cu valoare adăugată) (Adriana Bittel) 51  
Chichero-Cicero à la Stelian Tăbăraș (Grete Tartler) 265  
Ciorbă de praz Margareta & Marius (Marius Chivu) 87  
Ciuperci pane cu mujdei (rețeta Michaeliei Negruți)  
(Monica Pillat) 176  
Colivă (mare) (Dan C. Mihăilescu) 192  
Cozonaci năsăudeni (Ioana Nicolaie) 95  
Cozonacul-trandafir al bunicii mele Ecaterina Filipescu  
(Monica Pillat) 175  
Creveți à la Rome (Gabriel Liiceanu) 165  
Fettuccine țărănești (Gabriel Liiceanu) 167  
Găluște cu marmeladă (sau prune) (Mircea Cărtărescu) 66

Gogoșari cu smântână (Ana Blandiana)	73
Gomboți cu prune Mărioara (Adriana Babeți)	25
Gratin de andive cu jambon și sos Mornay (Radu Paraschivescu)	223
Halva turcească (rețeta sârăciei) (Gabriel Liiceanu)	157
Madlene (Antoaneta Ralian)	241
Magret de canard cu sos de afine și hrean (Adriana Babeți)	29
Mâncare de gutui (Mircea Cărtărescu)	65
Mousse au chocolat (Neagu Djuvara)	135
Non plus ultra (Ioana Pârvulescu)	122
Omletă à la Ticu Burileanu (Neagu Djuvara)	137
Omletă Dan C (Dan C. Mihăilescu)	193
Ou freat (Tania Radu)	204
Ouă tocate (Antoaneta Ralian)	237
Pastă de pește Vilma (Ioana Pârvulescu)	119
Paste cu sos gorgonzola (sau brie) (Ioana Nicolaie)	99
Pește cu salvie à la Horia Bernea (Andrei Pleșu)	250
Plăcintă cu praz (Vlad Zografi)	279
Prăjitură cu vișine Ionica (Oana Pellea)	147
Prăjituri, rețetă neconvențională (Emil Brumaru)	38
Pui cu portocale (Ana Blandiana)	75
Rasol de crap (necunoscut) (Adriana Bittel)	56
Roulade de volaille au jambon d'Ardenne (Vlad Zografi)	280
Ruladă cu cașcaval Pușa (Ioana Pârvulescu)	121
Salata de raci Achim (Marius Chivu)	88
Salata japoneză a lui Alexandre Dumas-fiul (Oana Pellea)	149

Salată cu semințe încolțite (variante Grete) (Grete Tartler)	266
Salată de andive Gheorghiu-Dej (Antoaneta Ralian)	240
Salată de avocado (Ioana Nicolaie)	98
Sarmalele verișoarei mele Michaela Negruți (Monica Pillat)	179
Spumă de zmeură (Ioana Pârvulescu)	124
Supă de găină (Adriana Babeți)	22
Șarlota Lidia (Marius Chivu)	89
Șarlotă (rețeta sărăciei) (Gabriel Liiceanu)	158
Terrine de crêpes aux oranges avec sa sauce du caramel au beurre salé (Radu Paraschivescu)	226
Tort de griș (rețetă din casa părinților mei) (Grete Tartler)	264
Tort din mai nimic (Tania Radu)	201
Velouté de potiron aux châtaignes de Périgord (Radu Paraschivescu)	219
Vrăjitoarea în halat (Livius Ciocârlie)	106

## *Cuprins*

*Prefață* 7

Adriana Babeți

*Amintiri din bucătărie* 15

Emil Brumaru

*Confesele unui minor distrus de rouă* 33

Adriana Bittel

*Foamea e cel mai bun bucătar* 45

Mircea Cărtărescu

*Mierte fierte, scoici prăjite* 59

Ana Blandiana

*Almanahul Lafayette* 69

Marius Chivu

*Alba-neagra cu niște raci și o iapă* 79

Ioana Nicolaie

*Pături, laște, salvăiță...* 93



Livius Ciocârlie	
<i>Numai sănătos să nu fie</i>	103
Ioana Pârvulescu	
<i>Musafirul nepoftit</i>	115
Neagu Djuvara	
<i>Toată viața am mâncat sobru</i>	131
Oana Pellea	
<i>Daruri neașteptate</i>	143
Gabriel Liiceanu	
<i>De la mămliga cu pâine la prepelița reconstituită</i>	153
Monica Pillat	
<i>Ceremonii</i>	173
Dan C. Mihăilescu	
<i>Nu contează ce și cum, doar mult să fie!</i>	183
Tania Radu	
<i>Brânza de curcă</i>	197
Radu Paraschivescu	
<i>Maxine, Francine, Nadine, terrine</i>	211
Antoaneta Ralian	
<i>În căutarea madlenelor pierdute</i>	233
Andrei Pleșu	
<i>Cratițe, cariere și o mâncare de pește</i>	245
Grete Tartler	
<i>Glucide, lipide și Euripide</i>	255
Vlad Zografi	
<i>Cursa înarmărilor culinare</i>	269
<i>Indice de rețete</i>	281