

Adrian Voicu

**Cartea-n bucate.
Aventuri la marginea farfuriei**

E I K O N

2018



Câteva observații de început

Și eu, și jumătatea mea mai bună, gătim cu sufletul. Așa am învățat de la ai noștri, așa simțim, așa ne e drag, facem de mâncare cu dăruire și dragoste, cu pasiune și respect pentru ingrediente, pentru cei ce le-au făcut și de fiecare dată rezultatul final nu ne-a plăcut numai nouă, ci și celor care ne-au gustat preparatele și au lăsat farfuriile lince.

De-a lungul vremii am observat pe propria-mi piele niște treburi, dar am mai tras cu ochii și la măică-mea, la bunică-mea, la jumătatea mea mai bună – nevastă-mea, adică, ori aiurea pe internet, că-i plin de exemple, așa că nu vă dau sfaturi, ci doar vă înșir câteva observații din experiența-mi și care mie mi-au folosit.

Nu vă așteptați să vă iasă întocmai rețetele găsite pe internet ori spuse la telefon de felurite personaje. Istoria mi-a demonstrat că, din varii motive, lumea omite cu știință, cu neștiință, mici amănunte care fac ca ceea ce le iese lor atât de ușor și de bine, ție să-ți

rezulte în tavă/oală/tigaie o chestie demnă de un film horror.

De asemenea, ingredientele, ustensilele, mediul, starea personală și atmosfera înconjurătoare, toate acestea au făcut ca unele rețete să iasă bune, altele nașpa, altele excelente, alte nașpa rău, dar prin încercări repetate am mai scos o lingură de ceva, am mai adăugat două vârfuri de altceva și, în stil personal, la sfârșit a ieșit ceva de mi-a plăcut atât mie, cât și familiei aferente.

Folosiți, pe cât posibil, ingrediente de calitate, adică legume din grădină, ouă din curte, făină de la moară și așa mai departe. Rezultatele sunt total diferite și profund surprinzătoare, comparativ cu ceea ce găsiți în comerțul de supermarket. Da, e adevărat, câteodată aveți șansa unor chestii faine și la magazine, dar, na! astea-s doar excepții întăritoare de reguli.

Amestecul SCAP, cum îi zic eu, adică Sare, Curry, Ardei (roșu dulce măcinat) și Piper merge aproape la orice. Jonglați un pic cu proporțiile condimentelor și convingeți-vă singuri.

Băgați ceva bani într-un cuțit adevărat, de încredere, pe care să-l țineți ascuțit mereu. Scutește timp și nervi, dar mare atenție la degete!

Un fund de lemn sau de plastic sănătos este obligatoriu să-l aveți în bucătărie. Nu e cazul să vă spun pentru ce, dar luați, de exemplu, două chestii care-mi trec prin cap: trebuie să faceți bucăți un cocoș de țară ori să tocați o varză!

Cunoașteți-vă cuptorul, faceți-l prietenul vostru, vedeți unde coace mai tare, la ce temperaturi sau la ce

nivel de gaze/curent. Veți avea nevoie de prietenia și încrederea lui absolută pentru când veți dori să abordați pâine, checuri ori cozonaci.

Să aveți mereu pe-aproape o tigaie bună. Nu, nu așteptați să bage la supermarket și să se bată lumea pe ele, luați-vă una faină, cu ceramică și de dimensiune medie.

Pentru sarmale și alte chestii similare, gen varză cu jumări ori cârnați, e musai ca să dispuneți de o oală pântecoasă de lut. Eu am una de Corund și una de Horezu, ambele cu rezultate magnifice pe ramură.

Și dacă tot am zis de oala de lut, trebuie să o amintesc și pe cea de fontă. E ideală pentru gătit chestii pe aragaz la foc mic, de pildă niște bucățele de porcușor cu suc de roșii, ceapă și mai devreme amintitul SCAP. Uitați de ea pe aragaz la foc moale, iar când vă veți aduce aminte, veți fi uimiți de iuțea cu care i se golește conținutul.

Aproape de final, mai vin cu o ultimă observație: gustați, gustați și iar gustați! Noi ciugulim tot timpul în procesul de preparare, astfel încât să iasă exact ce ne-am dorit. Bineînțeles, vorbesc de cele ce se pot gusta pe traseu, nu de pâine ori cozonac.

Acestea fiind zise, hai că nu vă mai rețin, treceți la lectură și distracție plăcută!



Aere de Paris

Eduminică seara și e frig.

Pe Acceleratorul de Particule îl lovise orientarea turistică prin dulapurile cu haine, pe jumătatea mea mai bună o lovise boala andrelatului, iar pe mine mă lovise un somn.

— Hai să v-arăt luminițele de Paște în Paris, îmi zice un pretenar în telefon. Sunt la voi în 10 minute.

Am sărit de pe canapea ca la înviore, m-am îmbrăcat ca la alarmă (aici vorbesc de formarea mea militară, v-ați prins, da?), l-am luat pe Accelerator de-o aripă, pe jumătatea mea mai ușoară de alta și după-un sfert de oră eram la ăla-n mașină cu direcția Paris.

Ne-am plimbat, ce ne-am plimbat și când eram pe la turnul Eiffel, numai ce mă oprește nevastă-mea din contemplare cu glas muștrător.

— Auzi, mă, iubirea mea, eu abia acum am văzut că te-ai îmbrăcat ca un șmenar!

Mă uit pe lângă mine, nu sesizez nimic decisiv care să-i dea dreptate și când să deschid gura ca să-i spulber aerele de Paris, numai ce-aud pe partea ailaltă un glas specific și mai șoptit, așa:

— Șefu', tă fac c-un ceas dă marcă?



Lapte de pasăre

Știu că nu multă lume e familiarizată cu termenul, știut fiind că păsăricile nu dau lapte, ci doar ornitorincul și echidna, dar acestea sunt doar pe jumătate păsări, așa.

Lăsând la o parte evoluția speciilor și revenind la rețeta noastră dătătoare de fiori papilari, luați un kil de lapte bun, integral și puneți-l la fiert la foc mic. Adăugați în el vreo 2 pliculețe de zahăr vanilat și îndreptați-vă cu atenție către frigider, de unde extrageți 6 ouă.

Cu grijă și dibăcie, spargeți ouălele și puneți separat albușurile de gălbenușuri.

În castronul cu albușuri aruncați un praf de sare și puneți-vă sănătos cu mixerul pe ele.

Când le-a ieșit spuma din cap, adăugați treptat patru linguri de zahăr. În acest timp bănuiesc c-ați mai dat cu ochiul și pe la oala cu lapte, ca să nu se lipească, da?

Nu vă mai reține atenția cu albușurile, pentru că ați bănuț deja că se bat până se topește definitiv zahărul. Rezultatul va fi o bezea magistrală și virilă, care nu se lasă învinsă de gravitație când întoarceți castronul cu fundul în sus.

Dacă laptele v-a fiert deja și l-ați dat deoparte, e cazul să vă luați de el și să-l puneți din nou pe foc mic, dar dacă din întâmplare v-ați sincronizat cu laptele, în sensul că până v-ați ocupat de bezea el nu a dat în fiert, e momentul să-l băgați în seamă după cum urmează: luați cu un linguroi gogoloaie de bezea și puneți-le în oala cu lapte fierbinte, apoi le întoarceți pe toate părțile preț de vreo două minute, așa, până observați că se întăresc. Când s-a întâmplat fenomenul, le scoateți ușor cu o spumieră și le așezați pe o farfurie.

Acuma, că ați terminat de fiert toată bezeaua, opriți focul laptelui și îndreptați-vă cu atenția către gălbenușuri.

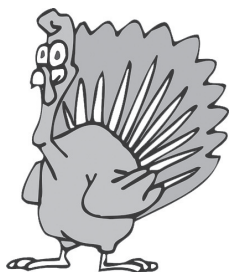
Surprindeți-le cu trei linguri de zahăr și amestecați-le până pierde zahărul și compoziția se umflă corespunzător. Eh, după ce ați constatat că s-au îmbățoșat destul, turnați peste laptele fierbinte și amestecați ușor până se omogenizează bine. Puneți iar pe ochiul mic și amestecați întruna vreo sfert de oră, până compoziția din cratiță se îngroașă și spuma caracteristică se duce „ca norii lungi pe șesuri”, după cum îmi place mie să citez din Eminescu. Lăsați la răcit.

În acest punct, noi punem gogoloaiele de bezea în oala cu lapte îngălbenușit și o dăm cu totul la frigider, dar am văzut pe la case mai mari că țin separat la rece

laptele și bezelele, ca apoi să le împreuneze la servire într-un castron.

Voi faceți cum vă e mai la îndemână, dar varianta noastră cu oala e că nu mai pierzi vremea, le iei de-a dreptul cu polonicul și le pui în farfurie.

Copii, vă zic că preparatul ăsta a fost inventat ca să dea la temelie chiar celei mai afurisite papile, așa că-i musai să-l încercați.



Înlocuirea

Înainte de Crăciun o sun pe maică-mea de control, așa. „Ce faci, cum ești?” „Bine, mersi, da' voi?” „Bine și noi.” „Ce vă face Acceleratorul?” „Ce să facă, pe pereți și pe tavane, cum știi.” „Bine.”

— Auzi, zice maică-mea la un moment dat, stai să-ți zic ceva de-o să râzi să-ți sară molarii și măseaua de minte!

— Ia, zi-mi! fac eu curios, trecând recepția urechii de pe „coarse” pe „fine”.

— Sâmbăta trecută a venit Titi Briceag ca să ne taie porcu', începu maică-mea, că-l arvunisem de-acu' o lună. Pe Titi, nu pe porc. Așa... Ne-am pregătit noi cu toate alea de vineri, cu lemne, cu copaie, cu tuciu' ăla mare, cu aia, cu ailaltă și-apare Titi sâmbătă dimineața: „Unde-i porcu', nea Costică?”. „Uite-l colo, i se vede capu-n gardu' de la obor”, zice taică-tu. „Bun așa”, face Titi, „hai pe el!”. Și s-au dus.

După nici un minut îl aud pe Titi: „Bre, nea Costică, de ce-ai zis, bre, că-i porc, când ea e purcea toată

ziua?" „Păi, am zis și io generic, mă, Titi!", face taică-tu nevinovat. „Da' ce-are dacă-i purcea?" „Păi, ce să aibă? Are pătlăgică sub coadă, bre, și mai e și roșie! Aia e! I s-a făcut de vier!" „Hai, mă, Titi!" „Da, bre! Acuma nu poți s-o tai decât peste vreo 10 zile, că pute carnea de nu pune gura pe ea nici ăl mai al dracu' carnivor, cum îi zice, tirex ăla preistoricu'." „Ptiu! Futu-i soarta mă-sii, Titele, acuma a găsit-o vieritu' și p-asta, taman acuma de Crăciun!" „Păi, na!", zice Titel, „și purceaua-i ca muierea, bre: când vrei, o doare capu', când nu vrei, atunci o mănâncă! Io d-aia nu iau niciodată purcele, că nu știi când îți strică apele de Sărbători."

În sfârșit, s-a mai aolit taică-tu vreun sfert de oră, că s-a mai jurat el că nu ia purcea, da' asta a fost o excepție, că nu mai avea masculi ungureanu' ăla de venise cu purcei, apoi, ca să nu simtă Titi c-a venit de pomană, a pus o țuică la fiert.

— Mami, stai oleacă, ia o pauză, că fac pe mine de răs! am intervenit eu în hohote.

— Aaa, mai ține-te, că faza tare abia acuma vine! Începu și maică-mea să râdă. Nici n-au pus bine țuica la fiert, c-a picat și sor'ta de la Buzău că de ce n-am tăiat porcu', că n-o interesează, că ea și-a luat special liber ca să vină la tăiatul porcului, că vrea șorici, și tobă, și caltaboși, și cârnați, și piftie și-așa mai de parte, că ea pofteste și înghite-n sec, că uite-așa, din cauza noastră, că nu știm care-i rostu' porcilor, o să facă gastrită și ulcer.

Însă după ce-a citit vreo două țuici cu taică-tu și cu Titi, au ajuns la concluzia unanimă că e mai sănătoasă carnea de curcan, lucru confirmat și de nutriționiști.

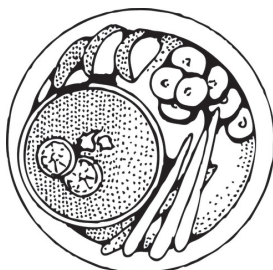
Și pentru că tot era Titi de față și gata încălzit, l-a pus să taie un curcan, dar după un scurt inventar din ochi au constatat că nici curcan nu era, deoarece istețu' de taică-tu a uitat că pe ultimul l-am tăiat acu' vreo trei săptămâni, că nu-l mai puteam ține la cât de mult mânca.

— Ha-haaa! râdeam eu cu lacrimi. Și?

— Și-atunci a trebuit să taie o curcă, râdea și măică-mea în hohote. Bine că astea, orătăniile, n-au probleme sexuale ca purcelele, că nu știu ce mă făceam cu sor'ta!

— Bine, bine, da' șoricu', piftia, cârnații? Cum ai dres-o?

— Eh, anu' ăsta ne-a ieșit o țuică bunăăă...



Salată boeuf fără boeuf

Dacă tot v-am povestit cum e cu curcan în loc de porc, hai să vă povestesc și despre mult-prea-populara salată boeuf.

De-a lungul existenței mele am întâlnit pe la aniversări, nunți, Crăciunuri, Revelioane ori cu ocazia feluritelor mese luate pe aiurea, tot felul de rețete ale minunatei salate, care mai de care mai gustoase au ba, cu tot felul de cărnuri ori fără. Cel mai des am întâlnit-o cu carne de pui, despre care vom vorbi și noi, apoi cu carne de curcan, foarte rar cu vita de unde își trage numele, iar cea mai ciudată mi s-a părut salata boeuf cu somon.

Revenind la salata noastră de azi, cum vă spuneam, noi folosim carne de pui, dar nu piept, că e cam fad, ci pulpă. Și începem prin fierberea a câtorva pulpițe potrivite cu un praf de sare. Îi luați spuma ori de câte ori e nevoie, iar când e aproape să fie gata, puneți lângă ea pe rând morcovi, țelină, cartofi, ceapă și pastă de ardei. Încercați din când în când morcovii și

aveți grijă ca țelina și cartofii să nu se facă praf. Când sunt gata, opriți, scurgeți apa și lăsați-le să respire aer curat.

Maioneza, acest minunat liant, o facem dintr-un gălbenuș fiert și un ou crud întreg, mixate cu ulei, sare, muștar și lămâie. Dacă aveți un mixer vertical, e floare la ureche. Dacă aveți d-ăla orizontal, tot așa. Dacă, nu, treceți la lingură și castron și pregătiți-vă de febră musculară.

După ce-ați gătat maioneza, v-apucați de mărunțit toate alea fierte de le-ați dat liber mai sus, la care adăugați castraveciori și gogoșari în oțet, la fel de mărunțiți. Fac o mică paranteză aci și în care vă zic că ceea ce alegem de pe pulpele de pui facem fâșiute, nu tăiem la cuțit.

Când ați terminat, puneți totul într-un castron generos, adăugați maioneza și amestecați ușor cu o spatulă. După gust, mai puteți adăuga piper măcinat. Nouă ne place.

Da, știu, am văzut pe la mai toți platouri frumos ornate cu un glet de maioneză pe deasupra, ardei, măslina, gogoșari, cu scris de „La mulți ani!” și tot felul de artificii din murături vegetale, dar noi n-am ajuns niciodată la acest nivel de rafinament. De ce? E-atât de bun rezultatul, că ne-apucăm de mâncat direct din castron.

Ia, apucați-vă de făcut și să-mi ziceți și mie dacă ajungeți la ornamente sofisticate.



Ajun de Crăciun

Enoaptea de dinainte de Crăciun și, în sfârșit, după haleala specifică de preparat, brad împodobit și toate cele aferente, dorm. Ca prin vis aud niscaiva zgomote în camera copilului și sar ca ars.

Acceleratorul mi se înfățișează călare pe-o arătare cu coarne, nas roșu și-o bucată de cozonac în gură.

— A-ga-ga-gu-gu-grrr! făcea copilu', căutând să ajungă la cozonacul din gura arătării.

— Doamne apără și păzește! strig făcându-mi o cruce de urgență.

Și fără să mai calculez traiectorii și asimptote, iau o pernă sfințită recent și încep să-i car în cap ciudățeniei.

— Ho-ho-ho! Ho, nu mai da! făcu arătarea la mine.

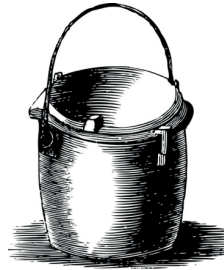
— Ce ești și ce cauți? îl iau eu scurt, amenințându-l în continuare cu ceea ce mai rămăsese din pernă.

— Sunt unul dintre renii lui Moș Crăciun, ca să-ți răspund la prima întrebare, zise ciudatul cu nas roșu, lăsându-i felia de cozonac Acceleratorului de

Particule. Trecând pe lângă ușa matală, mi-a mirosit strașnic a cozonac, m-am lăsat pradă poftelor, i-am sărit pe vecini și-am intrat aici. Apoi, dacă tot am intrat mi-am zis că nu strică să-ți gust cozonacul și să-ți las bilet dacă ți-a ieșit au ba, doar că m-a dibuit ăsta micu' și n-am mai scăpat de el.

— Da' nenea ăla umflat și bărbos cu care umbli de obicei, Moș Crăciun adică, nu te mai uita așa la mine, unde e? mă relaxai eu un pic.

— E dincolo, băgat la cuptor, că nasul lui e acordat mai fin pe sarmale, făcu renul din cap, scuturându-și o bucată de pernă înfiptă în cornul drept.



Sarmale îmbătate

Dacă n-aveți neamuri pe la țară, mergeți la piață și luați niscaiva carne tocată mixt vită cu porcușor ori o faceți voi acasă, cam o treime vită și două porc, două verde murate și kaizer d-ăla fain, cum numai ai din Mărginimea Sibiului și de invadară toată țara știu să facă. Dacă aveți șuncă de țară, nu ezitați să o introduceți și pe ea în schemă.

Tocătura de carne se amestecă bine-bine-bine cu condimente de sarmale găsite de-a gata în plicuri prin supermarketuri sau cu ce v-am tot bătut la cap până acum, fermecătorul de papile SCAP.

Pe fundul celebrei oalei de Corund se aruncă o lingură de ulei și, după ce se unge corespunzător se porcede la așezarea pe niveluri: unul de varză tocată, unul de kaizer și unul de sarmale, până se umple pântecoasa ungureană. Deasupra aranjați măiastru câteva felii de șuncă afumată, preferabil de Nehoiu, apoi tot aranjamentul se blagoslovește cu juma' de kil

de bulion original de la sor'mea, d-ăla de Micro 14, din Buzău. Eeexact, d-ăla în sticlute de apă plată la jumate.

La final mi-a ieșit o asamblare P + 2. Între parter și etajul 1 am pus câteva foi de dafin, peste etajul 1 am turnat 2 căni cu vin roșu de la un pretenar din Călugăreni și niște mărar uscat, iar la etajul doi am împrăștiat zama lăsată de la varză, prinosul stors de la o lămâie obeză, o duzină și ceva de boabe de piper + altă jumate de bulion buzoian de Micro Paispe.

Le-am vârat la cuptorul duduind de calorii vreo juma' de oră aproape pe maxim, până s-a amorsat oala de Corund, apoi am redus focul la o treime din dimensiune. După câteva ore am obținut rezultatul a cărui amintire papilară mă face să oftez adesea și acum.

Bune rău, bre, frați și surori, bune rău!