

NOI VЪДРЪЖКИ

DE RE CULINARIA

EDIȚIE INTEGRALĂ

**Ediție îngrijită
și repere biobibliografice
de Valeria FILIMON**



+30-401-808-878 VAS

CONSIDERAȚIUNI LIMINARE

Tournebroche¹, mon fils, il y a deux meubles que je tiens en haute estime: c'est le lit et la table. La table qui tour à tour chargée de doctes livres et de mets succulents sert de support à la nourriture du corps et de l'âme, le lit propice au doux repos, comme un cruel amour.²

ANATOLE FRANCE

Pe vremurile acestea de restrîște, şomaj și lipsuri de tot felul, când până și pânea noastră cea de toate zilele a luat culoarea mizeriei (neagră), înscrierea unei asemenea rubrici programatice în paginile unei reviste literare apare, la prima vedere, ca o blamabilă absurditate, dublată de o forte-doză de indelicateță. Să faci analiza chimică a sosului rémoulade sau ravigoté, să descrii cu amănunte cum se prepară un salmis³ de fazan sau un sitar à la chasseur⁴, să întârzii în comentarea succesiunii vinurilor la o masă de amatori, când invalizi de război de-abia găsesc un pumn de fasole să-l arunce în oala în care fierbe apă chioară și când intelectuali de seamă nu riscă să comande o cafea turcească înainte de a-și pipăi de două ori buzunarele în care suflă vânt, ar constitui un inconștient și periodic sadism grafic, de care eu unul nu mă simt capabil. Prin urmare, nu rețete de mâncări va găsi cetitorul în această rubrică. Pe acestea le poate căuta în atâtea tratate speciale, de la clasicul Ali-Bab⁵ până la futuristul culinar Paul Reboux⁶. Nu mi-am luat

¹ Jacques Tournebroche (Jacques Ménétrier, zis și Tournebroche – „Învârte frigare”, datorită obligațiilor pe care le avea de îndeplinit în rotiseraia tatălui său), personaj din romanele *Les Opinions de Jérôme Coignard* (*Opiniile lui Jérôme Coignard*), 1893, și *La Rôtisserie de la Reine Pédaue* (*Ospătăria la regina Pédaue*), 1893, de Anatole France (1844–1924).

² Tournebroche, fiule, două lucruri țin eu la mare preț și anume patul și masa. Masa care, rând pe rând încărcată cu cărți исcusite și cu mâncări gustoase, servește de sprijin hranei trupului și celei a minții, și patul prielnic pentru dulcea odihnă ca și pentru cruda dragoste (Anatole France, *Ospătăria la regina Pédaue* [traducere de Alexandru Lăzărescu și Dan Amedeo Lăzărescu], București, E.L.U., 1968, p. 54).

³ Ostropel (fr.).

⁴ Sitar pregătit vânătorește (fr.).

⁵ Ali-Bab [Joseph Barbinski] (1857-1932), medic francez de origine poloneză, gastronom renumit.

⁶ Paul Reboux [Henri Amille] (1877-1963), poet, romancier, dramaturg și ziarist francez. Între 1908-1913 a scris împreună cu Charles Müller pastișe spirituale intitulate *À la manière de...* Autor a numeroase volume cu subiecte diverse, notabile fiind cele istorice: *Madame se meurt*, *Madame est morte* (*Doamna moare*, *Doamna a murit*), 1932, *Liszt ou les Amours romantiques* (*Liszt sau amorurile romantice*) etc.

verde și iar verde", nici cu puiul la frigare și pârjoala moldovenească nu ne putem prezenta în fața unui șef din școala lui Carême¹, Nignon² sau alt maestru consacrat.

În concluzie, cred că pentru îndepărțatul și mult doritul moment istoric, când străini din toate colțurile lumii vor veni să ne admire (sau chiar să ne fure) tablourile, să ne aplaude orchestrele și să se adape la izvorul încă mititel al științei românești, nu strică să ne ostenim din timp, ca vizitatorul să poată găsi și o masă bună, frumos prezentată, generos stropită și bine servită.

Adevărul literar și artistic,
București, an XII, seria a II-a, nr. 636, 12 februarie 1933

CONSIDERAȚIUNI GENERALE

Bucătăria, ca și istoria, ține și de știință și de artă. E de amândouă câte puțin și nici una chiar de tot. Progresele ei pot indica gradul de civilizație al unui popor, dar nu sunt în funcție de el, exclusiv.

Englezii, de pildă, sunt fără îndoială un popor foarte civilizat, dar bucătăria lor e inexistentă, pe când despre cea rusească putem sta de vorbă (și vom sta). Civilizația și cultura n-au înaintat simultan pe toate fronturile. Pe de altă parte, nici indivizi izolați și nici națiuni egal înzestrate în toate domeniile nu s-au prea văzut. De aceea, desigur, când zici pictură te gândești mai întâi la italieni, când zici muzică sau filosofie, la germani, dar când zici civilizație pur și simplu, în cea mai înaltă accepție a cuvântului, civilizație ca noțiune abstractă, gândul te duce în Franța și te oprește acolo. Francezii nu l-or fi având nici pe Wagner, nici pe Kant, nici pe Leonardo, nici pe Tolstoi, dar nu există popor care să fi

¹ Marie Antoine Carême (1784–1833), vestit bucătar francez. Rând pe rând, a înăpărat funcția de bucătar-șef al lui Talleyrand, al regelui George al IV-lea al Angliei, prințului de Württemberg, al marchizului de Londonderry, al prințului Bagration. A devenit celebru mai ales prin pregătirea banchetelor din timpul congreselor de la Aix-la-Chapelle, Viena și Laibach. Este autorul unor cărți de gastronomie : *Le Cuisinier parisien ou l'Art de la cuisine française au XIXe siècle* (Bucătarul parizian sau Arta bucătăriei franțuzești în secolul al XIX-lea), 1828, *Pâtissier royal parisien* (Cofetarul regal parizian), 1828 etc.

² A. Nignon, renumit bucătar francez. A publicat mai mult cărți de gastronomie: *l'Heptameron des Gourmets* (Heptameronul cunoșătorilor în ale mâncării), 1920, *Éloge de la Cuisine française* (Elogiul bucătăriei franțuzești), 1926.

decât sarcina unei intermitente rubrici critice. Și, dacă, în mod incidental, voi fi silit să vorbesc de unele mâncări naționale sau străine, o voi face numai pentru a comunica o reșetă pierdută sau a corecta una eronată. O voi face cu toată convingerea dreptcredinciosului și fără remușcări: sunt la regim alimentar. Cetitorul va înțelege deci pentru ce îl voi întreține, de preferință, despre mâncările care îmi sunt interzise. Dar articolele mele nu se vor opri toate la gura pivniței și în pragul bucătăriei. Urmărind sticla cu vin și tava cu mâncare, voi intra după ele în sufragerie și în restaurantul românesc. Aceasta îmi va da prilej să iau contact cu stăpâni și invitați, cu patroni, maître d'hôtel, chelneri, picoli și clienți.

„Spune-mi ce mănânci, să-ți spun cine ești”, scrie Brillat-Savarin în epocala *Physiologie du Goût*¹.

Cercetând, vom afla.

Drept vorbind, o cronică gastronomică săptămânală este, la noi în țară, tot atât de justificată sau deplasată (cum binevoiți), ca una muzicală, teatrală, artistică sau literară. Fenomene care să merite a fi înregistrate și comentate nu se produc, o știm cu toții, nici tocmai des și nici cu regularitatea cu care apar periodicele și cronicile respective. Nu putem nega însă că, în toate manifestările de artă românească (și gastronomia e una), s-au făcut sensibile progrese care îndreptățesc cele mai mari speranțe. La intervale relativ scurte, cu o vădită satisfacție luăm act de atâtea nume de artiști români a căror faimă a trecut hotarele. De ce n-am avea și bucătari buni, un personal stilat și (mai ales) consumatori avizați? Evident că ne aflăm încă în epoca sforțărilor, nu a comparațiilor, precum și altele, aşa și-n gastronomie.

Cineva a spus: *L'humanité se nourrit. Le français dîne*².

Desigur că orgoliul național al multor popoare se va fi simțit lezat de această afirmație, pe care o subscriu fără ezitare. Bucătăria noastră nu e însă de disprețuit. Practicată îndelungată vreme de robii țigani, care s-au dovedit tot atât de meșteri la frigare și la grătar cât și la diblă, și perfecționată de o binevenită influență franceză, care a armonizat și contrapunctat influențele rusești și grecești, adaptate de talentul bucătarilor la gustul național, ea trebuie cercetată cu atențune și bine îndrumată, mai ales acum, când începe să moție pe lauri imaginari. Căci, după cum în muzică nu putem pune în față operei unui Debussy, de pildă, „foaie

¹ Anthelme Brillant-Savarin (1755-1826), jurist și renumit gastronom francez. A publicat mai multe lucrări de drept și economie politică. Autorul celebrei cărți de gastronomie *Physiologie du Goût ou Méditations de Gastronomie transcendentale* (*Fiziologie a gustului sau Meditații de gastronomie transcendentă*), 1825.

² „Omenirea se hrănește. Francezul «ia masa»” (fr.).