



Gusturile care ne trezesc emoția



FOTO: CULIVER/STOCKFOOD

Faptul că nostalgia s-a născut în relație cu un fel de mâncare sau că marii maeștri bucătari de odinioară recunoșteau „cuisine des mères“ drept baza tuturor delicatelor întărește o convingere veche de când lumea: suntem ceea ce mâncăm. Dar, chiar și mai important, suntem suma tuturor „emoțiilor culinare“ pe care le-am trăit.

de Diana-Florina Cosmin și
Adriana Sohodoleanu



MEMORII CULINARE

M.F.K Fisher (1908-1992), una dintre cele mai renumite autoare de cărți culinare din Statele Unite ale Americii, a fost întrebată, la un moment dat, de ce a ales să scrie despre mâncare și nu despre teme mai „grele”, precum dragoste, război sau moarte. Răspunsul ei a fost elocvent: nostalgia, idealurile și amintirile pot fi toate exprimate, simbolic, prin evocarea unor mâncăruri familiare. În cărțile sale – considerate „memorii culinare” - Fisher explorează tema festinului de familie, a snobismului vegetarian sau a delicatelor care ne marchează viața.

Alături de simțul olfactiv, gustul este depozitarul credincios al multor amintiri. Dacă un parfum se leagă inseparabil de primul moment în care l-am folosit, reamintindu-l obsedant și indiferent la trecerea timpului, gustul ne amintește nu neapărat momente, cât oameni. Contactul unui fel de mâncare cu papilele noastre gustative ne readuce în memorie persoane dragi, ori chiar și oameni care nu s-au intersectat decisiv cu drumurile noastre, dar ale căror creații culinare au fost suficient de gustoase pentru ca aromele acestora să ne lase senzații imposibil de regăsit altundeva. Antologică rămâne parabola – probabil

inspirată de fapte reale – cu tână soție care nu reușește să-i fie nicidecum pe plac soțului cu preparatele sale culinare. Deși toată lumea îi aplaudă priceperea la gătit și o declară o bucătăreasă desăvârșită, tocmai bărbatul ei rămâne imun la toate străduințele gastronomice. Din prea mult zel și ajunsă la capătul răbdării, femeia, exasperată, uită mâncarea pe foc într-o seară și îi servește soțului o mâncare de neconsumat: friptură făcută scrum, cu garnitura fumegând și miros de ars. După primul duminic, chipul bărbatului se luminează, însă, a satisfacție, adică exact ceea ce niciuna dintre delicatesele anterioare nu reușise. „În sfârșit!”, exclamă el, entuziasmat. „Exact ca la mama-acasă!”. O glumă cu rădăcini în realitate, având în vedere că, lucru dovedit, gustul se educă în timp, iar munca de șlefuire se lovește, adesea, de ireversibilitatea obișnuințelor. Chiar dacă, prin efort susținut, majoritatea componentelor vieții noastre se pot adapta și cizela în timp, suntem predispuși a rămâne perpetuu tributari metehnelor gastronomice care ne-au marcat copilăria și adolescența.

Cu ceva vreme în urmă, barmanul profesionist Marius Gogoasă, de la „Exquisite Bar Solutions”, îmi povestea despre diferențele de percepție a gustului în rândul popoarelor, după ce fusese el însuși obiectul unei ciocniri între noile tendințe ale lumii și obiceiurile înrădăcinate ale românilor. „Am încercat să mixez un Cosmopolitan după rețeta originală, exact cum bea Sarah Jessica Parker în Sex and the City”, îmi explica el, ușor



FOTO: GULLIVER/CETTY IMAGES

descumpănit, „iar femeile mi-au dat în cap cu el și au cerut un mojito dulce”. Supărarea lui Marius nu a venit atât din orgoliu profesional, cât din dezamăgire: indiferent dacă este vorba despre mâncare sau despre aroma unor băuturi fine, suntem cantonați invariabil în lucrurile cu care ne-am obișnuit, tot așa cum americanii - cu Cosmopolitanul „adevărat” - sunt fixați pe ale lor. „Să nu uităm că de la 1860 încoace, americanii beau mult martini și s-au obișnuit cu gustul dry, aspru”, exemplifică Marius. La noi, în schimb, se poartă cocktailurile în straturi, cât mai colorate și, mai ales, cât mai dulci.

De fapt, acesta ar putea fi chiar numitorul comun al gusturilor autohtone: apetitul insațiabil pentru dulciuri, fie că zahărul se află pe fundul paharului sau topit în miezul aluatului de prăjitură. Accentuând concluzia, un antreprenor din domeniul băuturilor răcoritoare îmi povestește, la un moment dat, cum testele „pe nevăzute” realizate în rândul consumatorilor săi relevă, invariabil, același tipar: „Dacă le dai să guste suc de portocale cu 5 grame de zahăr, suc cu 10 grame și suc cu 30 de grame, toți vor alege sucul cu 30 de grame de zahăr”. „Simțurile sunt problema”, rezumă Marius, „evoluează diferit și obiceiurile dispar greu”. Apetitul românilor pentru băuturi dulci și deserturi are, însă, legătură directă tot cu copilăria și, dacă plecăm urechea la ceea ce spun experții, nu este străin nici de mecanismele tainice ale nostalgiei.

În cartea sa, „Viitorul nostalgiei”, Svetlana Boym, profesor la Harvard, afirmă că însuși termenul de „nostalgie” a fost introdus întâia oară în 1688 de către doctorul elvețian Johannes Hofer în raport cu un fel de mâncare, al cărui efect s-a dovedit a fi „terapeutic”. Hofer a folosit conceptul pentru a explica dorul de casă al soldaților elvețieni,



ADRIANA SOHODOLEANU

a renunțat, în vara lui 2009, la funcția de specialist marketing în cadrul companiei de consultanță imobiliară Colliers, pentru a-și deschide un business cu delicatose gourmet. Primele bunătăți aduse în România au fost chiar cele de care se îndrăgostise în timpul călătoriilor în străinătate: „Am deschis frigiderul, am luat borcănașele la rând și m-am apucat să contactez furnizorii“.

a căror condiție medicală se îmbunătățea în momentul în care mâncau un anumit tip de supă rustică, specifică bucătăriei elvețiene tradiționale. Mai târziu, și bucătarii francezi plecați în Statele Unite ale Americii râvneau, invariabil, la supele, tocănițele și felurile *pot-au-feux* ale copilăriei. Bucătarul de trei stele Michelin, Fernand Point (1897-1955), considerat tatăl bucătăriei franceze moderne, credea cu tărie că mâncarea mamei sale era cea mai bună, inspirându-i și pe discipolii săi, Paul Bocuse și Alain Chapel, să se

Nostalgiile noastre se leagă de găselnițele culinare delicioase ale mamelor și bunicilor, născocite în ciuda lipsurilor materiale.

întorcă, spre inspirație, către mâncărurile mai simple ale copilăriei, într-o mișcare numită „nouvelle cuisine“ sau „cuisine des mères“.

Dovezile se văd pretutindeni, până în zilele noastre. La „Cantine de Nicolai“, unul dintre restaurantele franțuzești veritabile ale Bucureștiului, meniul pentru deserturi oferă un extravagant „Île flottante“ (de fapt, celebrul lapte de pasăre din copilărie), în timp ce în alte meniuri cu ștaif figurează „orezul cu lapte“ în variantă haute-cuisine. Și Juan Amador, chef-ul de trei stele Michelin care a semnat meniul restaurantului bucureștean Heritage, și-a întemeiat amprenta gastronomică pe un mix între influențele culinare care i-au marcat existența: cea germană (a țării de adopție), cea franceză („mama tuturor

TESTUL AMANDINEI

Pentru a face dreptate amandinei, Roxana, pastry-chef al „Biscuit – Gourmet Gifts and Treats“ a născocit o variantă a rețetei clasice, cu un mic aport personal, fără E-urile din smântână. Rezultatul a fost supus unui mic focus-grup de șapte persoane.

Gust: untul este esențial, crema fiind un melanj spumos între cacao, zahăr și gălbenuș de ou. Totul stropit cu rom din belșug. Blatul este clasic, stropit din plin cu sirop de zahăr și rom, iar glazura se face, în rețeta originală, cu glucoză, rom și cacao. Roxana a păstrat numai romul, restul fiind miere și ciocolată.

Aromă: fină, dominată de rom

Aspect: clasic, glazura îmbracă miezul pufos-cremos. Roxana a plusat cu un boboc de trandafir uscat.

Raport preț-calitate-cantitate: o tavă de prăjituri (20 de bucăți, mai mici decât standardul de 100-120 de grame pe bucată, de la cofetărie) costă 50 de lei, iar pregătirea durează 2 ore. La cofetărie, o amandină costă între 3 și 6 lei, însă gustul se înclină clar în favoarea variantei „handmade“.



FOTO: PHOTOLAND/MASTERFILE

GUSTUL PRIETENIEI

Dramaturgul și cineastul francez Marcel Pagnol (1895-1974) și-a descris copilăria petrecută în Provence, evocând amintirea fructelor confiate și a castronașelor cu frișcă proaspătă, dar mai ales a castanelor prăjite pe care unchiul i le aducea de la oraș. După cum consemnează în „My Father's Glory and My Mother's Castle: Memories of Childhood”, văzându-i pe unchiul și pe tatăl său îmbrățișându-se frățește după o îndelungată absență, Pagnol a înțeles pentru prima oară conceptul de prietenie adevărată, acesta rămânând indestructibil legat de savoarea acelor „marrons glacés”.

bucătăriilor”) și, în mod esențial, cea spaniolă, țara de origine a mamei sale. Numele brandului culinar al lui Amador: gastronomie tehnemoțională. Da, emoțională, pentru că - oricât de high-tech ar fi - cea mai mare piatră de încercare pentru un chef de una, două sau trei stele Michelin nu este doar provocarea papilelor gustative, ci și stârnirea unei emoții durabile. „Mâncarea mea trebuie să rămână în mintea oamenilor” declară însuși Amador. De acord ar fi și legendarul Auguste Escoffier (1846-1935), creatorul meniurilor de la restaurantul hotelului Ritz din Paris și mai apoi al celor de la hotelul Carlton, din Londra. La rândul său adept al meniurilor tradiționale franțuzești, Escoffier evocă în cărțile sale de bucate și în autobiografia „Memories of My Life” amintirea copilăriei și a imaginii bunicului său întinzând cu cuțitul pe pâine prăjită un tip de brânză din zona Villeneuve-Loubet, numită „brousse”. Chiar și mulți ani mai târziu, duminicile tânărului Escoffier, consemnate de el însuși, se consumau tot la o masă cu sendviciuri de pâine prăjită cu brousse, acompaniate de o sticlă de vin dulce. Un gând care, pentru oricine care a gustat sau a râvnit la tăvița cu aperitive suprapuse ale restaurantului L'Espadon de la Ritz („opera” lui Escoffier), ajunge să pună într-o altă lumină propriile nostalgii. Acelea care au prea puțin de-a face cu Franța și mult mai mult cu găselnițele delicioase ale mamei și bunicii, create parcă în ciuda lipsurilor din perioada comunistă.

În copilăriile noastre, vizitele lungi și plictisitoare, primirea gălăgioasă a oaspeților și zâmbetele inteligente și politicoase pe care trebuia să le avem mereu la îndemână erau adesea compromisuri acceptate de dragul unor plăceri mărunte și rare în acele vremuri: savurarea meniului. Când ne aflam în „deplasare” așteptam cu nerăbdare chiftelulele tip perișoare și checul, fripturile marinate și prăjiturile cu foi coapte pe dosul tăvii. Când primeam oaspeții pe terenul propriu, vizita era mai suportabilă post-factum grație ciocolatei pe care musafirii simțiți o aduceau, uneori, în locul sticlei de vin sau a florilor. Asta pentru că, oricât ne-am rotii în jurul marilor delicatose, accentul cade mai mereu pe desert, momentul de plăcere savurat cu anticipație la fiecare eveniment din copilărie. Și, psihanalizându-ne empiric gusturile, aceasta ar putea fi o posibilă sursă a apetitului de nestăvilit pentru zahăr pe care românii încă îl afișează cu mândrie.

Când am invitat-o pe Adriana Sohodoleanu - o mare cunosătoare (și amatoare) de delicatose, precum și proprietara magazinului virtual de bunătați Biscuit

GUSTUL VREMURILOR

Un sondaj ad-hoc printre rude, prieteni și cunoștiințe care au trăit perioada comunistă scoate în evidență nu doar deserturi demult uitate („spiralele“ din foaie de napolitană și cremă, mascota de 4,25 lei sau scovergile), ci și câteva locuri predilecte din București pentru deserturile de vârf ale epocii:

Fosta cofetărie Scala (distrusă la cutremurul din 1977) – cu celebrul tort diplomat, cu profiterolul, amandina și „violeta“, o prăjitură cu cremă, glazurată cu șerbet roz de fructe.

Capșa, cu bomboanele fondante

Nestor – cofetărie pe două etaje, situată pe locul actualului hotel Radisson, de pe Calea Victoriei, evocată ca fiind locul ideal pentru cremșnituri, cataifuri, joffre, mascote, dar și pentru „broscuțele“ de ciocolată cu glazură verde pe deasupra.

Casata – pe locul actualului restaurant McDonalds de pe Magheru.



Cofetăria Nestor

FOTO: AGERPRES



Cofetăria Scala

FOTO: AGERPRES

– să scriem în tandem acest articol-„declarație de dragoste“ despre gastronomie, primul lucru pe care mi l-a evocat a fost tocmai nostalgia desertului. Tot cu gândul la dulciurile din copilărie, Adriana a pus la punct un chestionar scurt, la care au răspuns o sută de persoane (cu vârste între 21 și 41 de ani), cu educație și venituri peste medie, provenind în cea mai mare parte din mediul antreprenorial sau corporatist.

Câteva întrebări simple, aruncate cu pasiune și curiozitate, au sfârșit prin a învia o lume, pentru că prăjitura preferată a copilăriei este legată mereu de câte o poveste, de câte un loc, de câte un om deosebit. Invariabil, toate sunt cu atât mai speciale cu cât, de regulă, existența lor ține de domeniul trecutului. Evocările repondenților sunt sincere și nostalgice lor, autentice, cele mai multe având de-a face cu crema de zahăr ars coaptă de mamaie în cratița roșie (cu emailul sărit pe acolo unde întâlnește ușa cuptorului) ori cu focul din sobă, care împrumută puțin din fumul său desertului (un „trademark“ pe care mi-l evocă Adriana însăși). Se vorbește despre cofetăria Ciocosan din Ploiești și „indienele“ de ciocolată. Despre savarina de 85 de bani, după care „nimic nu a mai fost la fel“, sau despre prăjitura Violeta, adusă de mame când veneau de la serviciu, prin anii '60.

Despre gemul de gutui cu frișcă, servit în pahare de whisky, sofisticatul tort în straturi - krantz, de cornulețele cu rahat sau de prăjiturile cu aluat tăiat în forme.

Micro-studiul Adrianei relevă că 40% dintre repondenți preferă șase tipuri de deserturi, aceleași pe care majoritatea meniurilor de bar sau restaurant le au în meniu. Fie că este vorba despre rezistență la nou, lipsă de imaginație sau nostalgie, realitatea este că majoritatea deserturilor noastre favorite reușesc să treacă proba timpului. Ca în orice statistică, însă, există și o nișă de repondenți care își știu bine preferințele, chiar dacă sunt încă atipice

INSPIRAȚII HOLLYWOODIENE

Poveștile cu miros de zahăr topit sau de fripturi aburinde au inspirat, de-a lungul timpului, și filme de succes. Cel mai recent exemplu este „Julie & Julia” (2009), în care Meryl Streep interpretează rolul celebrei Julia Child (1912-2004), autoarea unei cărți de bucate legendare în America: „Mastering the Art of French Cooking”. Filmul pune în oglinda viața Juliei cu povestea – adevărată – a unei tinere newyorkeze, Julie Powell, care și-a propus să gătească în 365 de zile toate cele 524 de rețete din cartea lui Child, publicându-și experiența pe un blog.



pentru piață, și le cultivă cu încredere: Pavlova, prăjituri cu mango și ciocolată neagră sau crème brûlée cumpărată dintr-un anumit loc, după o anumită rețetă.

Învingătoare la capitolul „desertul favorit”: eclerul (54%) și choux-à-la-creme (40%). Cea mai frecventă replică: „Trăiam cu gândul la ele”. Amandina și cartoful nu se bucurau de aceeași popularitate, iar savarina și tarta au fost integrate la capitolul „nu mă impresionau cu adevărat”. Surprinzător, însă, micro-studiul arată că, la maturitate – din nostalgie sau poftă exacerbată de dulce – amandina ocupă primul loc în top.

Prăjiturile făcute în casă, în vremurile în care cofetăria era un lux iar timpul trecea, parcă, mai îngăduitor cu noianul de responsabilități zilnic, sunt legate și de „culegerile de rețete” ale vremurilor trecute. Adriana evocă amintirea agendei albastre cu calendar, din 1986, în care mama sa își nota rețetele, denumite după numele persoanei care transmitea mai departe „secretul aromat”: „semilună dna Luci”, „negresă tanti Ioana” sau „prăjitură dna Ovezea”. Schimbul rețetelor transforma bucătărelele într-o frăție tainică și solidară, iar cărțile de bucate de pe vremuri rămân elemente de referință: de la o ediție din 1962 cu rețete și soluții pentru orice situație din viața unei gospodării (din care Adriana mărturisește că a învățat cum să aranjeze tacâmuri, care e ordinea paharelor, dar și cum se decupează fructele sau legumele) până la Sanda Marin sau la multiplele calendare gastronomice ale vremurilor trecute. Pentru Adriana, acele calendare reprezintă o micuță comoară, disputată intens cu sora sa (și adjudecată, în final), dar și simbolul educației gastronomice primare. Detaliul care m-a făcut să zâmbesc larg în discuția noastră: evocarea unui astfel de calendar gastronomic din anii '80, din care i-a rămas pentru vece imaginea delicios de obsedantă a vișinelor așezate pe orezul cu lapte. „Ca un epitom al picturii abstracte”, glumește ea.

SAVARINA JURISTULUI

Mai puțin băgată în seamă de către repondenții la studiul Adrianei, savarina are, însă, o poveste aparte, purtând numele unui antemergător al gastronomiei mondiale. Juristul Antoine Brillat-Savarin, plictisit probabil de tomurile seci ale legislației pre-napoleoniene, a descoperit relația dintre mâncare, sănătate și plăcere, redactând, pe la 1825, o carte intitulată „Fiziologia gustului”. Savarina pe care o știm noi astăzi s-a născut pe la 1840 din curiozitatea unui patisier parizian, Julien. Acesta a decis să experimenteze diferite variante ale cunoscutei prăjituri „baba au rhum”, schimbând siropul, forma și renunțând la fructe uscate în favoarea unui moț de frișcă.



FOTO: PHOTOLAND/CORBIS IMAGES

Nu doar noi – copiii anilor '70 - '80 – și bucătarii celebri, avizi după „cuisine des mères“, avem nostalgii culinare. Paradoxal, omul care a legat pentru totdeauna amintirile cu senzualitatea gustului a fost prozatorul francez Marcel Proust. În „Swann's Way“, cel dintâi volum al romanului-fluviu „În căutarea timpului pierdut“, Proust trăiește prima revelație a ceea ce ajunge să numească „memorie involuntară“. Experiența se consumă în timp ce acesta savurează o „madeleine“ (prăjitură franțuzească de consistența unui burete, de obicei în formă de scoică) cu o ceașcă caldă de ceai de lămâie în față. Senzația prilejuită de gustul dulce-acrișor al madeleinei îl transportă în timp, cu gândul la dimineața de duminică petrecute cu mătușa sa invalidă, Leonie, declanșându-i, astfel, primele amintiri ale copilăriei din Combray, un sat din nordul Franței. Episodul madeleinei marchează, astfel, debutul efectiv al romanului.

Când dăm mai departe gusturile și aromele care ne-au marcat, ne asigurăm un loc în viitoarele nostalgii ale copiilor noștri.

Oamenii obișnuiți din jurul nostru - fiecare cu vârsta, ocupația și povestea lui – ne-au evocat, la rândul lor, câte o mamă, bunică sau „mătușă Leonie“. De fapt, bunicile sunt amintite cel mai frecvent, adesea fără o nominalizare clară a desertului, fiind absolut evident că, indiferent ce-ar fi fost, tot ceea ce era „de-al bunicii“ avea cel mai bun gust. Copiii din ziua de azi, copiii noștri, încă mai au șansa de a mânca salam de biscuiți și plăcintă cu mere. Ce desert vor primi – și ce gusturi vor evoca mai târziu – cei care ne vor avea pe noi bunici? Își vor însuși apetitul pentru gusturile avangardist-rafinate, mai aspre și subtile, sau

se vor delecta, ca și noi, cu abundența zahărului? Postările tinerelor mămici ne-ar face pe toate puțin invidioase pe cultura gastronomică a micuților din ziua de azi, răsfățați cu „scones“ cu mere, ghimbir confiat și alte bunătăți exotice.

Cineva de pe Facebook scrie că le dă celor mici compot de pere cu pain d'epices. O tânără mamă pregătește vinete cu stafide și scorțișoară, trecând subtil granița dintre mâncare și desert. Copilul Adrianei va crește, probabil, cu cheesecake și peach cobbler, iar al meu cu salam de biscuiți și cremă de zahăr ars, cele două delicatose moștenite de la bunicile mele.

Dând mai departe gusturile care ne-au emoționat, acum sau cândva demult, dăruim celor dragi o parte din noi și ne asigurăm, chiar și absenți fiind, prezența în nostalgiiile lor viitoare. Când amintirile pe care le lași sunt indestructibil legate de senzațiile culinare pe care le-ai trezit în ceilalți, se insinuează și o tainică întrebare: tu ce emoții vei da mai departe copilului tău? ■