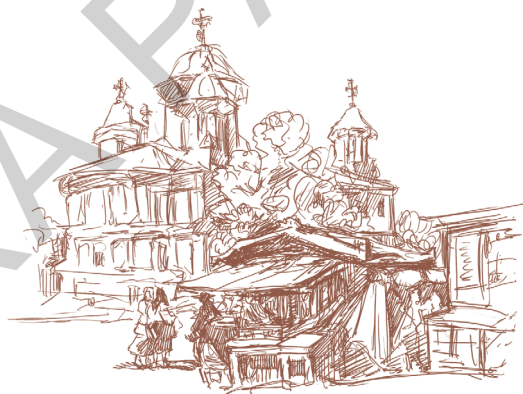


TREI SECOLE DE
GASTRONOMIE
ROMÂNEASCĂ



Ediție îngrijită de Ionuț Burcioiu

Consiliere editorială: Mihaela Pogonici

Corectură: Dușa Udrea

Tehnoredactare: Mihail Vlad

Pregătire de tipar: Marius Badea

Design copertă și ilustrații: Laurențiu Midvichi

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
ULIERIU, DANIELA

**Trei secole de gastronomie românească : de la muhalebiu și schembea
la volovan și galantină** / Daniela Ulieriu, Doina Popescu. - Pitești :

Paralela 45, 2018

ISBN 978-973-47-2744-5

I. Popescu, Doina

641.5

Copyright © Editura Paralela 45, 2018

Prezenta lucrare folosește denumiri ce constituie mărci înregistrate, iar
conținutul este protejat de legislația privind dreptul de proprietate intelectuală.

www.edituraparalela45.ro

DANIELA ULIERIU
DOINA POPESCU

TREI SECOLE DE
GASTRONOMIE
ROMÂNEASCĂ

DE LA MUHALEBIU ȘI SCHEMBEA
LA VOLOVAN ȘI GALANTINĂ

Boeuf à la mode, babę opărite țare bune, sos tartar, supă cu ștrudel de măruntaie, **supă cu cârnați din tocătură**, șerbet de nufăr, iahniț de męlci, CONSOMEU ROYAL, curechiu nemțescu umplut, învârtită cu raci, sarmale de gușă de curcan, **croșete de migdale**, muhalebiu de must, Blan Mange, blanchetă de vițel, povđilă, **stacoji**, căpățână de vițel, BUDINCA ÎMPĂRATULUI, clătite, *Supă cu mure de vacă*, iepure cu sos de sardele, **Cataif**, HOTSPOT, Satou de Champagne, torța lui Napoleon, **Smarcn imperial**, omlet soufflé de poame, *cotlet de berbec cu măcriș bătut*, Pan-d-Espana, **supă cu tăeței din cletite coapte**, Tortă Tripla Alianță, supă de Sago, Biftec à la Maître d'hotel, *Supă neagră*, salată de capere, **GALANTINĂ DE PASĂRE**, **SARMALE À LA PĂSTOREL**, Pastetă de ficat de gâscă cu champagne, **mijlocu de a face brinză din cartoafe**, *Budincă de vinu*, curcan fript și umplut, chiffon pie, *melci la grătar*, *pișcoturi de Transilvania*

Ideea acestei cărți s-a născut în atmosfera tihnită a salonului mare de la parterul Zahanalei Zeze. În urma unui răsfăț culinar cu bucate gătite de Amalia Consulea și prăjituri create de Ana Consulea după rețete boierești din interbelicul românesc, patronul restaurantului, Alexandru Consulea, ne-a spus ușor melancolic: „Mă întreb unde ar fi ajuns bucătăria românească dacă nu ar fi fost anii de comunism cu mâncăruri de cantină muncitorească“. Aflat în plin demers de arheologie gastronomică și restituiri culinare, dl Consulea (Sandu, pentru prieteni) ne-a condus în biblioteca localului, ticsită cu vechi cărți de bucate. A fost destul să răsfoim câteva, unele în ediție princeps, pentru ca ideea să devină proiect, iar proiectul să prindă în câțiva ani forma cărții de față.

Dedicăm *Trei secole de gastronomie românească – De la muhalebiu și schembea la volovan și galantină* familiei de restauratori Amalia și Alexandru Consulea.

Cuvânt-înainte

Rafinați, pofticioși, gurmanzi, mâncăi, cunoscători în ale gastronomiei din toată România, uniți-vă! Pornim la drum! Nu doar vă promitem paradisul gastronomic, ci vă și ducem acolo! Unde? La întâlnirea cu gastronomia românească de mare rafinament. Am săpat prin biblioteci și arhive, am căutat prin sertare și vieți, am vorbit cu doamne din celălalt secol, am citit din scoarță în scoarță paisprezece cărți de bucate, capodopere ale genului! Vi le prezentăm! Sunt unele dintre cele mai importante cărți vechi de bucate românești, bestselleruri ale unor secole de fuziuni și invenții culinare, precum cele scrise de stolnicul Cantacuzino, Kogălniceanu și Negruzzi, enigmatică doamna M.S., Ecaterina Steriady, Ecaterina Comșa, Sanda Marin, Strasman și Radu, dar și cărți, practice, necunoscute, perle regăsite, cum ar fi cele scrise de Maria Maurer, A. Petrini sau Gabrielle Tăzlăuanu.

Vă supunem atenției o carte care-și propune restaurarea bucătăriei românești de mare rafinament, de la primele rețete consemnate în țările dunărene, care făceau deliciul banchetelor domnești și boierești, până la cele ale ultimilor supraviețuitori ai *haute-cuisine*-ului din timpul regimului comunist.

Nu e doar antropologie culinară, ci și definirea unei arte *de vivre* în care împrumuturile au fost asimilate și încontinuu adaptate specificului local.

Contextualizarea istorică – națională și internațională – a fiecărui bestseller culinar ni s-a părut esențială pentru o abordare diacronică a gastronomiei românești, pentru că, oricât de lejer am fi luat noi lucrurile aici, la porțile Orientului, preocuparea pentru ce mâncăm și, nu în ultimul rând, pentru cum mâncăm a fost o constantă a elitelor intelectuale, care au văzut o datorie publică în educarea gustului și manierelor concetățenilor.

TREI SECOLE DE GASTRONOMIE ROMÂNEASCĂ

Pentru că o masă de neuitat păstrează în memorie savori, mirosuri, texturi. Dar reușita ei (dacă ne permiteți o mică divagație), depinde în egală măsură de atmosfera care o acompaniază, de clinchetul strălucitor al paharelor în care sclipesc legănat băuturi catifelate, de calitatea conversației mesenilor, de expresiile de pe chipurile lor, de felul în care cade și îi învăluie lumina, de delicatețea acordurilor unei viori ori sfâșierilor unui saxofonist de geniu... O masă rafinată nu se adresează doar simțurilor gustativ, olfactiv sau estetic (ideal ar fi să nu lipsească nici simțul umorului), ci atinge întregul registru emoțional, îmbogățindu-ne pentru totdeauna memoria afectivă. Uneori, sub forma supremă de reper autobiografic.

Cartea noastră e și o încercare de a răspunde la întrebarea: unde ar fi ajuns bucătăria românească dacă nu ar fi fost anii de comunism cu mâncăruri de cantină muncitorească? Lăsăm răspunsul la latitudinea cititorului.

Asociația pentru Restaurarea Gastronomiei (ARGR) – ZEXE

Cuprins

7 Cuvânt-înainte

II Există bucătăria românească?

I7 Manuscrisul brâncovenesc

1. Banchetul între somptuozitate și cabală.....	17
2. <i>Haute cuisine</i> la Curtea unui principe valah, cântecul de lebdă al domniilor pământene	19
3. Veselie și plăcinte, mâncăruri de post și de dulce.....	22
4. Porții pantagruelice, burți pe măsură.....	25
5. Stolnicul Cantacuzino, autorul Manuscrisului brâncovenesc. Intrigă și pasiune la Palat.....	26
6. Delicii culinare brâncovenești în prima carte românească de bucate.....	28
O rețetă de știucă umplută	29
Șalău	30
Altă mâncare de șalău sau biban	30
Rasol de păstrăv	30
Altă rețetă de rasol	30
Nisetru, postrugă, morun, cegă	30
Sturion la grătar.....	31
Piftie de raci	31
Stridii.....	31
Melci.....	31
Melci la grătar	31

CUPRINS

Iahnie de melci.....	32
Căpățână de vițel	32
Încă o rețetă de căpățână de vițel.....	33
Salată de andive	33
Salată de capere	34
Salată de morcovi.....	34
Ouă umplute	34
Mâncări de sec cu pătlăgele vinete	34
Altă rețetă de sec, tot cu pătlăgele vinete	35
Vinul ipocratic	35

37 K.N. și M.K.: 200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebur gospodărești

Supă pisată.....	42
Supă de raci	42
Bou de modă.....	42
Curechiu (varză) nemțescu umplut	43
Doba de curcan	43
Curcan umplutu	43
Mijlocu de a face brânză din cartofe.....	44
Mazăre verde în grăunțe.....	44
Cozonac.....	45
Budincă de vinu.....	45
Ouă franțuzești.....	45
Spanac cu clătite	45

49 Rețete cercate în număr de 500, din bucătăria cea mare a lui Robert, Întâiul Bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările'

1. Moldova în anii 1840	49
2. Un dregător moldovean, între conservatorismul politic și progresismul culinar	51
3. Legendarul și misteriosul maestru bucătar Robert.....	52

CUPRINS

4. De ce a doua carte de bucate în numai cinci ani?	53
5. Rețetele marelui bucătar Robert în tălmăcirea postelnicului Drăghici.....	55
Sos de om sărac	57
Sos oțătit.....	57
But de căprioară înpanat și fript, cu sos.....	57
Supă de castane	58
Supă de găluște italienești	58
Supă răcoritoare	58
Sos Robert	58
Plăcintă englezească de hulubi (porumbei).....	59
Salmi de rață sălbatică.....	59
Bombă înghețată	59

63 **Carte de bucate de Maria Maurer**

Varză acră.....	67
Supă cu mure de vacă	67
Supă de conopide.....	68
Mușchi de vacă cu zământână.....	68
Fricadele.....	68
Pilaf italianesc.....	68
Pui cu agrișe	69
Pleziruri.....	69
Clătite	69
Iepure cu sos de sardele.....	70
Spumă de mere crețești	70
Vinagretă de pește	70
Turtă dulce cu miroase	70

73 **Bucătăria română. Carte coprinzătoare de mai multe rețete de bucate și bufet**

Bame cu carne	77
Burtă de vițel.....	77

CUPRINS

Pișcoturi de Transilvania	78
Bismana – prăjitură.....	78
Cap de vițel fiert	78
Chiftele de cartofi.....	78
Coadă de berbece	79
Crap cu vin	79
Cuglof (Kuglof).....	79
Iepure cu măslina.....	79
Morun.....	79
Pan-d-Espana	80
Curcan fript și umplut	80

83 Ecaterina Colonel Steriady, Buna menajeră; carte de bucate.

Cartea pe capitole și rețete.....	87
Șerbet de zahăr ars.....	87
Cozonaci moldovenești.....	88
Macaroane mici.....	90
Învărtită cu raci	90
Croșete de migdale.....	91
Supă de raci	92
Giorbă de burtă (pânțece) de vacă (skembea).....	93
Pârjoale umplute	93

97 Noua carte de bucate conținând peste 2 000 de rețete încercate din bucătăria tuturor popoarelor civilizate, lucrată și aranjată în ordine alfabetică de d-na M.S.

1. Magia și misterul unei vechi cărți de bucate	97
2. Anii 1880	100
3. Cu alimentele la „Tribunalul menajului“	103
Fricassée	105