

Dorul de acasă trece prin stomac

M-am întors din România doar de-o săptămână și deja mi-e un dor nebun de tot ceea ce-am lăsat acolo. Oameni, locuri, apusuri și răsărituri, parfumuri și gusturi continuă să fie încă prezente în mintea mea. A fost o călătorie a simțurilor și simțirilor, poate și pentru că nu am mai fost acasă de mai bine de patru ani.

În timp ce scriu acest articol, revăd multitudinea de fotografii făcute și constat, zâmbind prostește, că există multe în care apar mâncăruri, una mai îmbietoare decât alta. Asta îmi arată, o dată în plus, că am ignorat vitejește lupta cu temutele calorii. Că doar nu era să mă gândesc la ele tocmai atunci. Nu de alta, dar de-a lungul anilor trăiți departe, am învățat că și dorul de acasă trece prin stomac, așa încât profit de bunătățile noastre de fiecare dată când am ocazia. Am încercat să gătesc și în Italia bucate românești, dar în ciuda bunelor mele intenții, gusturile nu erau nici pe departe cele pe care mi le aminteam.



Tocmai de aceea, când sunt în țară, refuz să mă gândesc la paste sau la pizza și să le comand la restaurant. Nu pentru că nu ar fi gătite bine, dimpotrivă. Sunt convinsă că sunt pregătite respectând rețetele originale, ci pur și simplu pentru că aici prefer să mă abandonez supei de perișoare și gulasului, papricașului de pui și plăcintelor cu urdă, verzei

à la Cluj și mititeilor, salatei de vinete și ciorbei de văcuță.



gulas

La Vatra Dornei, am mâncat mamaligă de cartofi și tochitură așa cum se gătesc doar acolo și m-am înfruptat copios, la micul dejun, din ouă fierte moi și urdă gustoasă.

Mi-a plăcut mult să descopăr că restaurantele din Cluj au meniuri internaționale sau multietnice. Numele ciorbei de fasole cu os afumat și cel al ciorbei de burtă e scris alături de cel al cous-cous-ului cu legume și al pastei carbonara.

Practic, de toate pentru toți. Cât despre mine, umil client pofticios, nu am refuzat nici măcar saramura de somn, cașul pane, amandinele, kurtos kalacs-i sau cremeșul.



mamaliga

Aș putea să fac o listă lungă a nebuniilor gastronomice ce mi-au pus la grea încercare forma fizică, însă risc să o transform într-un meniu din care oricum nu pot să comand și teamă mi-e că iar încep să vă povestesc despre nostalgii culinare.

Pot însă să spun, fără nici un dubiu, că în Italia îmi place să mânc italienește, iar în România, cum altfel decât, românește. Aceasta e o altă dovadă a duplicității în care trăiesc. Și cum nu văd nimic rău în asta, mărturisesc că un pahar cu socată rece pe o terasă clujeană mă bucură la fel de mult ca un cappuccino spumos la un bar din Napoli. Supa de salată sau cea de tarhon sunt la fel de gustoase ca minestra maritata pe care o pregătește socrul meu, Luigi, de Crăciun.

Papanașii parfumați și cozonacii cu mac mă bucură la fel ca și un cornetto con crema ed amarena.



kurtos kalacs

Fotografiile ce însoțesc acest articol, rod al preumblărilor din ultimele zile, demonstrează că și în domeniul gastronomic îmbrățisez ideea unei conviețuiri pașnice a simțurilor și

emoțiilor (cu sau fără voia cântarului din dotare).

PS: „Vinovat” de a fi pozat tot ce aveam în farfurie este soțul meu, Antonio, care este îndrăgostit de bucătăria românească, în general și de panași, în mod particular.



cas



supa



saramura



mamaliga cu branza



amandina