Duminica în familie și “parmigiana” de vinete

Duminica, la Napoli, prânzul în familie e un ritual. Când spun familie, se subînțelege un număr considerabil de persoane, de la 15 în sus, o masă lungă, bogată în calorii, un amalgam armonios de feluri de mâncare, generații și povești. Totul începe la ora două și se încheie pe la ora cinci, cu o cafea. Duminica în familie are efecte benefice asupra minții, trupului și sufletului, devine o necesitate aproape vitală, iar băiatul meu, Matei, nu își imaginează altfel duminicile decât la bunicii napoletani, cu toate rudele. Tocmai pentru că sunt singurele pe care le are aproape, nu am protestat niciodată că în fiecare duminică facem același lucru, chiar dacă nu e întotdeauna relaxant să stai la masă cu 20 de napoletani care vorbesc mult, uneori deodată, nu suportă liniștea și nu văd sensul pauzelor de vorbire, altul decât acela de a mai gusta câte o bunătate. Televizorul rămâne închis, până când începe meciul, asta în cazul care echipa din Napoli joacă, și atunci casa se transformă într-o adevărată tribună, cu mulți antrenori și comentatori sportivi improvizați. Asta e o altă experiență care merită povestită…dar altădată.

Despre meniu se poate scrie un adevărat tratat de gastronomie, chiar dacă ar fi complicat de indicat aperitivele care se servesc înainte de felul întâi, cele care se mănâncă la sfârșitul prânzului sau între felul întâi și felul doi… ordinea e subiectivă, fiind dictată de gusturile personale. Nu e chiar un prânz de manual, dar vă garantez că e o experiență gustativă divină.

Începe cu varii aperitive, cum ar fi *melanzane sotto olio* (un fel de conservă din vinete, tăiate felii subțiri), *zucchine con olio, aglio e oregano* (felii de dovlecel cu ulei, usturoi și oregan), *panzarotti* o *crocchette di patate* (crochete de

cartofi cu mozzarella și parmezan), *la caprese* (salată din mozzarella, roșii, oregano și busuioc), *polpettine* (chifteluțe). Continuă cu felul întâi, *'O rraù,* il ragù napoletan (sos din mai multe feluri de carne și suc de roșii, fiert multe ore). Felul al doilea …delicios, *braciole nel sugo* (felii din pulpă de porc umplute cu stafide, semințe de pin, usturoi, pătrunjel și brânză pecorino, fierte în sos de roșii). După felul al doilea, se gustă alte "aperitive", tip pizza, cum ar fi *pizza cu scarole, măsline și stafide, sau pizza cu spanac*. Între o poveste și alta, un mix de alune, de diverse tipuri, nuci, semințe de fistic sau de pin. În fine, prăjitura tipică napoletană, indispensabilă, unică și inimitabilă, *babà cu rom!.* Totul se încheie cu o cafea, servită, eventual, între prima și a doua repriză.

Am lăsat la sfârșit *parmigiana alle melanzane (parmigiana de vinete),* momentul cel mai așteptat al prânzului. O face, de peste 50 de ani, aceeași mătușă, Gianna, care are 87 de ani. *Zia Gianna* e reperul nostru în materie de gastronomie, e un fel de *gurù* în ale bucătăriei. Când e plecată în America, nimeni nu are curajul să facă *parmigiana*, pentru că orice asemănare cu originalul e absolut întâmplătoare!

Parmigiana de vinete e o rețetă ale cărei origini nu se cunosc cu precizie. Unii susțin că e siciliană, alții că e napoletană, iar alții că s-a născut la Parma. Un lucru e sigur, că a apărut pentru prima oară, într-o carte de bucate, în 1837, la Napoli. În ceea ce privește denumirea, nu

se numește *parmigiana* pentru că are printre ingrediente *parmigiano* (parmezan), și nici pentru că se referă la locuitorii orașului Parma (*parmigiani).* Numele provine de la *parmiciana*, un tip de jaluzea, alcătuită din fâșii de lemn suprapuse, întocmai cum se suprapun straturile de vinete, mozzarella (sau provola, un fel de mozzarella afumată) și sos de roșii. Veți găsi pe internet multe rețete de *parmigiana cu vinete*, eu o să v-o dau pe cea originală, ca la *mama acasă,* pardon, ca acasă la *zia Gianna,* cu toate secretele dezvăluite de un adevărat expert.

Ingrediente pentru 4 persoane:

- 2 vinete mari
- 4/5 roșii bine coapte
- 200 gr di mozzarella (pe care e indicat să o lăsați în frigider o zi să se usuce, altfel lasă prea mult zăr)
- 80 gr de parmezan ras
- ½ ceapă albă mică
- 30 gr de făină
- 4 ouă
- frunze de busuioc proaspăt
- un cățel de usturoi
- ulei de arahide (în care se prăjesc vinetele) și ulei de măsline (pentru sosul de roșii)
- sare și piper

Se curăță vinetele (da, vinetele se curăță, chiar dacă în

multe rețete se folosesc cu coajă) și se taie felii, nu mai groase de 5 mm. Se așază în straturi, într-o strecurătoare, fiecare strat presărat cu sare (scopul este de a reduce gustul amărui al vinetelor) și se lasă să se scurgă o oră, cu ceva greu deasupra care să le preseze. Apoi se spală (altfel sunt prea sărate) și se storc ușor, apoi se aranjează pe un prosop.

Între timp se pregăteste sosul de roșii. Se amestecă roșiile, tăiate cubulețe, usturoiul și o cană de ulei de măsline într-un blender. Se adaugă sare și piper și se pun pe foc, în jur de 15-20 de minute, până cand sosul fierbe și incepe să scadă.

Feliile de vinete se prăjesc ușor în ulei de arahide (sau ulei de floarea soarelui), se așază pe un platou cu șervețele care absorb uleiul. Se trec apoi prin făină și ou și se prăjesc di nou. Mulți preferă să le prăjească direct în ou, dar *zia Gianna* avertizează că stratul de ou se va desprinde de vinete, dacă nu sunt prăjite înainte în ulei. Cei care evită o prăjeală dublă, din cauza caloriilor excesive, trebuie să știe, însă, că rețeta originală presupune ca feliile de vinete să se prăjească de două ori. Pe măsură ce se prăjesc, se așază din nou pe un platou cu hârtie de bucătărie, tot ca să absoarbă uleiul.

Se încălzește cuptorul la 180-200 de grade. Într-o tavă de yena dreptunghiulară, se pune sosul de roșii, apoi un strat de vinete, mozzarella tăiată bucățele (sau provola), parmezanul ras și frunzele de busoic. Se continuă cu straturile, ultimul fiind cel cu mozzarella și parmezan. Se pune tava în cuptor și se coace în jur de o jumătate de oră, până când *parmigiana* se rumenește bine și se formează o crustă. Se așază frunze busuoic proaspete și se servește caldă, ca aperitiv, felul întâi, felul doi…cum vă e pe plac! E deliciosă și dacă o mâncați rece, a doua zi, desi mă îndoiesc că va mai rămâne ceva pentru a doua zi.