

# Macaroanele copilăriei

Când eram mică, bunica mea gătea des macaroane, cu brânză, cu magiun, cu nuci, cu pesmet, îmi amintesc că erau moi, aproape terci, le fierbea mult, pentru că așa îi plăceau lui Tata Bundar și pentru că nu exista conceptul de “pasta al dente”, dar erau gustoase, mai ales cele cu magiun. E inutil să vă spun că, pentru un italian, nu există un sacrilegiu mai mare decât macaroane cu magiun, poate doar ketchupul pus pe pizza, e o adevărată oroare culinară. Ah, uitam tocmai ceea ce îmi plăcea cel mai mult, tăieței cu lapte, delicioși, mai ales dacă puneam și un pic de vanilie. Italienii au uitat că la începuturile sale, în jurul anului 1270, pasta se gătea condimentată doar cu miere, zahăr sau scorțișoară, asta se întâmpla înainte de descoperirea ingredientului principal al pastelor așa cum sunt gătite astăzi, roșiile. Din perspectivă istorică, macaroanele cu pesmet și zahăr nu sunt chiar o oroare culinară. Duminica se mânca supă de pui cu tăieței făcuți în casă. Supa de pui era nelipsită nu numai duminică, dar și la toate nunțile. Bunica îi făcea cu migală și cu mare grijă pentru ingrediente. Cum ouăle pe care le folosea erau de casă, tăiețeiii aveau o culoare de un galben intens, întindea aluatul pe masă, apoi tăia cu cuțitul tăiețeiii, nu aveau niciodată aceeași grosime sau lungime, unii erau mai subțiri, alții mai lungi și groși, erau imperfecti, dar erau făcuți cu mâinile noastre și tocmai de aceea erau așa de gustoși! Mai târziu, mama a primit de la o prietenă din Germania de Vest o mașină de făcut tăieței, avea mai multe opțiuni, puteai alege forma sau mărimea, însă asta nu avea prea mare importanță, pentru că tot cu supă de pui îi mâncam. Italienii i-ar fi numit în multe feluri și i-ar fi gătit diversificat, în funcție de formă: *spaghetti*, *spaghettoni*, *bucatini*, *vermicelli*, *linguine*. Noi, însă, eram “macaronari” primitivi, improvizați, adesea de nevoie, pentru că macaroanele cu brânză, cu pesmet, cu nuci, spre exemplu, se găteau repede, erau sățioase, gustoase și se puteau mânca și reci. Chiar și

astăzi, când sunt acasă la ai mei, mama îmi gătește paste cu pesmet și zahăr...delicioase pentru că au aroma dulce-nostalgică a copilăriei.