



MIRCEA RADU  
**POVEȘTI *cu* GUST**



# CUPRINS

*Introducere / 7*

## CAPITOLUL I

### **Povești cu gust de anii '80**

- Salam de biscuiți / 10
- Păstrăv în sare / 14
- Mâncare de praz cu măslina / 18
- Ardei cu smântână / 24
- Ruladă cu cașcaval / 28
- Ciuperci umplute / 35
- Drob / 38
- Plăcintă cu carne / 44
- Pilaf sârbesc / 47
- Plăcintă cu mere / 51
- Cremă de zahăr ars / 56
- Plăcintă cu brânză, urdă,  
cozi de ceapă și mărar / 62
- Brownie / 65
- Tort cu fructe de pădure / 70
- Turte / 73

## CAPITOLUL II

### **Povești cu gustul de-acum**

- Adana Kebab / 82
- Hummus / 87
- Salată orientală / 90

Mâncare de cartofi cu ardei copti / 95  
Guacamole / 98  
Pui cu legume / 102  
Aripioare picante de pui / 105  
Supă de linte / 109  
Clătite cu brânză dulce,  
smântână și lămâie / 112  
Pate de ficat / 118  
Somon la cuptor / 121  
Fasole cu cârnați / 124  
Brioșă cu prune uscate  
și miez de nucă / 126  
Pandișpan cu stafide,  
prune deshidratate și măr / 132  
Cremșnit cu foi alese / 136  
Pască albă (*The White Cake*) / 141  
Tartă cu vișine / 144  
Trufe de ciocolată / 148

### CAPITOLUL III

### **Jurnal italian**

Tortellini cu spanac / 156  
Paste cu carne de miel / 159  
Tagliatelle cu carne de pui,  
smântână și rucola / 163  
Înghețată de vanilie / 167  
Lasagna / 171  
Pizza cu dovlecei și cherry / 175  
Înghețată de lămâie / 180  
Pizza quattro formaggi / 184  
Fusilli colorate cu năut și parmezan / 187  
Risotto cu fructe de mare / 190  
Înghețată de zahăr ars / 193

Paste cu ton și castraveciori acri / 197  
Tortellini cu trei tipuri de brânză și prosciutto / 202  
Înghețată de afine / 206  
Spaghetti, aglio, olio e peperoncino / 210  
Tagliatelle cu carne de curcan,  
busuioc și sos de roșii / 213  
Înghețată de cacao / 217

#### CAPITOLUL IV

### ...și alte povești cu gust

Pui cu chimen / 226  
Crap la cuptor / 231  
Pâine cu măslina / 234  
Sarmale cu trei feluri de carne  
și cinci tipuri de frunze / 239  
Salată de marole cu ouă / 242  
Natura Sandvici / 244  
Salată de jumătăți / 247  
Frigărui / 251  
Căpșuni cu smântână și mămăliguță  
(specialitate bucovineană) / 256  
Pui cu smântână / 259  
Prăjiturele pentru ceai / 264  
Socată / 267  
Tartă cu fructe deshidratate / 271  
Tort de afine / 274

*Mulțumiri* / 283



CAPITOLUL I

povești  
cu gust  
de anii  
'80

## SALAM DE BISCUIȚI

Am ascultat azi mult new-wave — anii '80, știi tu... Perioada aia muzicală inovatoare și extravagantă, când se trecea de la disco la muzica electronică, iar băieții își tundeau perciunii și își găureau lobul urechii. Deceniu în culori suprasaturate, cu pantaloni burlan și sacouri toreador, cu ochelari de soare cu rame mari, groase și rotunde, cu multă clapă în muzici compuse de trupe cu nume lungi, formate din mai multe cuvinte: Depeche Mode, Tears for Fears, Orchestral Manoeuvres in the Dark, Duran Duran, Siouxsie & the Banshees, Grandmaster Flash and the Furious Five...

Anii '80, cu frizurile alea imposibile pentru băieți... Toți puștii de-o seamă cu mine am fi vrut să ne facem părul ca Limahl de la Kajagoogoo, dar nu exista gel și nici fixative nu prea erau. Da, sigur, se găsea briantină la tutungeria din spatele Complexului Comercial Colentina, debitul ăla de lângă Poșta, costa 8 lei și era galbenă ca mierea de salcâm, însă eu nu luam fiindcă mi se părea că miroase a moale. Briantină nu cumpărau decât moșii, pentru a-și aduce aminte de vremurile în care erau tineri și mergeau întâi la bal și-apoi la război. Da, costa 8 lei un flacon de memorie de-aia galbenă și vâscoasă, cu care-ți ungeai părul și întinereai...

Anii '80, când fetele se dădeau cu farduri ciclamen și turcoaz și purtau catarama mari la pantaloni cu talie înaltă. Sau se tundeau scurt la tâmple, lăsându-și în frunte un smoc tapat, iar pe spate o coadă subțire, împletită sau nu.

De parcă n-ar fi fost de-ajuns, unele își trăgeau și jambiere bicolore peste blugi... Nu știu cum stăteam noi, ca țară, cu natalitatea în perioada aia, în sensul că nu îmi pot închipui dacă organismul poate reacționa onest la asemenea apariții...

Anii '80, când mergeam la școală pe scările tramvaiului. Nu pentru că înăuntru n-ar mai fi fost loc, dar mă simțeam mult mai bine așa. Pur și simplu făceam altceva decât ce face lumea, iar pentru un adolescent asta intră în legea firii...

Mai știți tuburile alea, ca de oxigen, de pe capota autobuzelor? Căroră, din pricina asta, li se zicea „Elena Gay“, cu trimitere la Ceaușeasca și la avionul care a aruncat bomba de la Hiroshima, cu care semănau tuburile de pe autobuze.

Anii '80, ce vremuri...

Anii '80, cu salamul lor de biscuiți, cu tot...

P.S.: Potrivit *Zeitgeist*, în Top 10 al felurilor de mâncare căutate de români pe Google, în 2012, se află salamul de biscuiți.

---

#### INGREDIENTE

---

*400 g de biscuiți cu ghimbir sau scorișoară*

*5 linguri de cacao*

*2 pumni de rahat turcesc*

*un pachet de unt*

*½ cană de zahăr pudră*

*o cană de lapte (sau apă)*

## CUM SE FACE

*Se mărunțesc biscuiții foarte bine — în robot sau într-un prosop de bumbac pe care-l lovim cu putere de masă ori de blatul de lucru — și se pun într-un castron, cu cele 5 linguri de cacao, peste care se toarnă untul topit.*

*Se adaugă laptele și zahărul la cele de mai sus și se amestecă, până când compoziția devine omogenă.*

*Consistența se verifică modelând între degete o bilă — ideea e să fie cât mai legată și nu sfărâmicioasă! Acum se pune rahatul turcesc și se mai amestecă aluatul de câteva ori.*

*Răstorni compoziția pe o folie alimentară, pe care o rulezi — trebuie să arate ca un salam (de aici vine numele, nu?).*

*Îl bagi la frigider și îl poți mânca peste două ore.*







## PĂSTRĂV ÎN SARE

Când îl ascult pe Jovanotti cântând *Insieme*, mă gândesc că e obligatoriu să ai până-n 30 de ani și mașină decapotabilă, iar una dintre iubitele tale să aibă părul lung. Și să fie vorbăreață, și să aibă strungăreață, și să îți spună cu gura până la urechi cât de mult te iubește, apoi să râdă în nas tăcerii tale.

Iar distanța dintre locul de unde ați plecat și locul unde trebuie să ajungeți e suspendată și voi sunteți oprți în timp, undeva unde nu contează mai nimic. Și ți-l aduci aminte pe proful tău de fizică, un tip tuns foarte scurt, care câteodată fuma în timpul orelor de-al dracului ce era și căruia îi știa de frică toată școala, fiindcă avea renume de om sever, dar corect, o combinație ce-i îngrozește pe elevii mediocri, iar tu erai unul dintr-ăia... Noroc că pe tine te simpatiza, pentru că i-ai zis odată, în timpul unei ore, că tu nu crezi că timpul curge, ci mai degrabă că noi curgem prin timp, moment în care s-a făcut liniște în clasă, iar proful ți-a cerut să-l lămurești...

Și atunci i-ai spus, îmboldit de curajul preadolescenței tale, că, deși se zice „timpul nu stă în loc“ și toată lumea știe expresia asta, tu crezi că, dimpotrivă, e singurul lucru care stă nemișcat. Și că, dacă ar fi după tine, nu ai măsura timpul în secunde sau minute sau ani de zile, ci în metrii sau milele marine pe care le lăsăm în urmă cu ocazia trecerii noastre prin timp. Și ai simțit nevoia să dai un exemplu, și ai formulat ca înaintea unui experiment: „Dăm drumul unui șurub într-un borcan cu miere și-i urmărim căderea.

