

## Cand mâncam la mama acasa

Getta Neumann

Momente de neuitat din copilăria mea in anii '60 - '70: mama se intorcea de la piața cu două coșuri încărcate vârf cu kilograme de legume, fructe, brânzeturi, pui sau găscă. Tata și cu mine admiram bunătățile, ascultam poveștile mamei despre femeia cu smântână, care de data asta nu a venit la piață, despre cea cu gogoșari care era bine, sănătoasă, despre cu cine s-a întâlnit și ce a aflat. Urma dezbateră despre calitatea legumelor, fructelor, cu degustari acompaniate de oftaturi de plăcere și apreciere. Prețurile erau discutate și aprobate, căci mama se mândrea că s-a tocmit după toate regulile artei, târguiala fiind un prilej de a sta de vorbă, de se întrece în persuasiune, de a se asigura că totul decurge potrivit datinii și orânduiri firești.

Erau vremuri în care calea parcursă între originea alimentelor și consumarea lor era mai directă decât în zilele noastre, dat fiind că erau puțini intermediari. Căpșorul inota în cadă și se zvârcolea apoi pe masă, sub cuțit. Găina sau rața, după ce cotcodăcea sau măcăia în bucătărie, era dusă la shoykhet sau shachter, care își făcea datoria rapid și cu dibăcie, pentru a evita ca animalul să sufere. Păsările erau atârinate cu capul în jos, pentru ca tot sângele să se scurgă - imagini de neuitat și de negăsit în lumea de acum. M-a izbit această forță primară a cărnii în muzee, în tablouri de Chaim Soutine, Chagall sau Lucian Freud, dar nu în măcelăriile de astăzi.

În România de după război, de la procurarea alimentelor, de la piață sau de la coada la prăvălii, până la momentul când mâncarea ajungea pe farfurie, era un drum lung și anevoios, străbătut împreună cu mulți alții. Se țesea o rețea de contacte, se dădeau telefoane pentru a ști ce și când și cum se obține ceva, de la hârtie igienică până la roșii și lapte.

În însemnările mamei, în dreptul fiecărei rețete e marcat numele prietenei de la care provine. Mama gătea cu gustul prăjiturii pe vârful limbii, cu vocea și imaginea prietenei în minte, cu puzderie de senzații asociate cu variatele întâlniri și trăiri necesare pentru a obține ingredientele.

Dacă partea culinară din viață noastră servea drept forta coezivă pentru familie și cercul de prieteni, ea avea și funcția de a ne delimita, de a ne da individualitate. Mama avea faimă de gospodină desăvârșită, ceea ce explica, dar numai în parte, comportamentul tatei când erau invitați la masă. Înainte de a gusta din ce serveau gazdele, întreba pe mama: « Ezt én szeretem ? » (Mie-mi place asta ?), întrebare nepolitică, dar pusă cu atâta inocență, că nimeni nu lua în nume de rău. El căuta « gustul de acasă », care ne era propriu nouă, familiei noastre.

În anii '50, când mizeria era mai mare și nu se bea cafea, ci doar cicoare, la Neumannii se servea cafea. Ceea ce oaspeții nu știau și nici nu trebuiau să știe, era că cele câteva linguri de cafea erau puse la o parte și consumate în exclusivitate cu musafirii. Părinții mei încercau, cu vanitate și mândrie, să-și păstreze astfel demnitatea, să rămână ospitalieri în ciuda condițiilor.

Prin consumul hranei și toate procesele implicate se innodau relații și se definea identitatea. Pentru mulți ca mine, copii de după război, de supraviețuitori ai Holocaustului, mâncarea dobânda o dimensiune suplimentară. Copil fiind, am fost îndopat. Pentru că să cresc și să mă dezvolt, pentru că trebuia să am rezerve, spuneau ai mei. Musafirii erau îndemnați să se servească încă și încă, cu gentilețe fermă, care nu răbda refuzul. În această insistență se manifesta oare trauma lipsei suferite în timpul războiului, în lagăr ? Inclini să cred că da.

În toate culturile, alimentația ocupă un loc de cinste, dar mi se pare că în tradiția iudaică, preocuparea legată de ea invadează toate sectoarele vieții, probabil datorită restricțiilor

alimentare. Dacă vrei să respecti măcar în parte regulile cașrutului, trebuie să investești timp mult și eforturi considerabile. Igiena și alimentația sănătoasă sunt desigur vizate, dar, nu numai. Normele complicate protejează identitatea, mai mult, fac parte din ea. E revelator că taam înseamnă în ebraică gust, esență (gustul mâncării, dar și farmecul unei persoane) și totodată sens, rațiune ( taamei mitzvot – rațiunea datoriiilor). Dar și în românește, engleză și franceză, « sens » se ascunde în « senzualitate » și « sensibilitate », iar « simț », ca cele 5 simțuri, e reluat în « bun simț ».

În cultura noastră actuală, mâncarea continuă să-și îndeplinească funcțiile dintotdeauna. Și totuși, ce diferență ! Nu că alimentația ar juca un rol mai modest în viața noastră. Dar când eram copil, nu se numărau calorii, nici colesterolul. Se gătea cu untură de găscă, iar prăjitura înghițea zece ouă. Cura de slăbire era deja o noțiune cunoscută, dar nu un fenomen atât de omniprezent și coercitiv ca astăzi. Nu se măsura timpul necesar pregătirii bucatelor, timpul nu conta. Copiii noștri cunosc doar puiul curățat, fără pene și cotcodac și peștele în farfurie; rețetele le căutam pe internet și semi-preparatele ne ușurează viața; când mergem la restaurant, elogiul suprem nu mai e că « am mâncat ca la mama acasă »...

Nu vreau să cad în capcana nostalgiei și să deplâng schimbarea moravurilor. Bucuria și tristețea rememorării vieții noastre de altădată se adresează părinților, tinereții, unor timpuri când oamenii, fără îndoială datorită împrejurărilor vitrege și regimului inuman, au strâns rândurile și au dat dovada de omenie.

Nagy Fejű

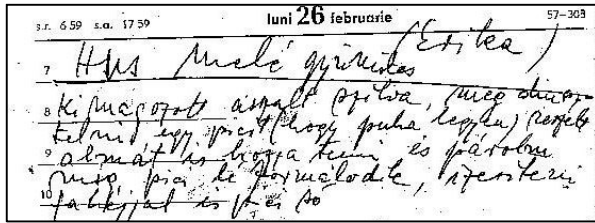
Evike - torta / apróta vagyi  
 20 dg margarina, 4 galbenusuri, 4 linguri de  
 zahar, 3 pahare (de vin) de faina (45  
 dg), putin praf de copt. Amestecat  
 bine, etalat in tava.  
 Crema : 1/2 l smantana, batuta spuma cu  
 zahar + nescafe.  
 4 albusuri batute spuma cu un pahar de  
 zahar - se toarna in tava cu hartie de  
 pergament, uscat la foc foarte mic . Se  
 pune apoi peste crema. Se presara un  
 pic de cacao si apa, apoi se decoreaza.

#### Torta –Evike

În tava mare ! 20 dg margarina, în bucatele, 4 galbenusuri. 4 linguri de zahar, 3 pahare (de vin) de faina (45 dg), puțin praf de copt. Amestecat bine, etalat în tava.

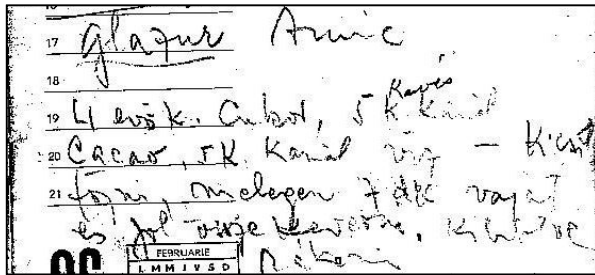
Crema : ½ l smantana, batuta spuma cu zahar + nescafe.

4 albusuri batute spuma cu un pahar de zahar – se toarna în tava cu hartie de pergament, uscat la foc foarte mic . Se pune apoi peste crema. Se presara un pic de cacao și apa, apoi se decoreaza.



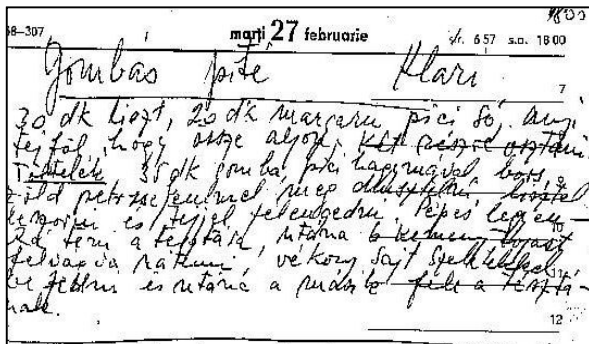
### Fructe – garnitura la carne (Erika)

Se fierb prune uscate până se înmoaie, se adaugă mere rase, se fierb până se formează puțin lichid, un varf de sare și scortisoară



### Glazura – Annie

4 linguri de supă de zahăr, 5 linguri de cafea de cacao, 5 linguri de apă – se fierbe, se adaugă 70 gr unt, se amestecă bine, se etalează pe tort.



### Placinta cu ciuperci – Klári

300 gr făină, 200 gr margarină, puțină sare, și apă caldă până se formează aluatul. Se împarte în două. Umplutura. 350 gr ciuperci, puțină ceapă, piper, pătrunjel. Se dinstuiește, se presară cu făină, se diluează cu lapte. Se etalează pe aluat. Se pun 6 ouă tari tăiate felii și brânză. Apoi se pune cealaltă parte din aluat.

Rulada Tea  
100 gr margarina topita  
Se adauga 120 gr faina,  
sare, vegeta, se amesteca +  
2 pahare apa, se pune sa  
fiarba, pe urma se raceste  
si se adauga 6 galbenusuri  
pe rind + 6 albusuri spuma  
Totul se amesteca bine.  
Se toarna intr-o tava (cu  
tapetata cu margarina si  
faina

### Rulada - Tea

100 gr margarina topita, se adauga 120 gr faina, sare, vegeta, se amesteca + 2 pahare de apa, se pune sa fiarba, pe urma se raceste si se adauga 6 galbenusuri pe rind + 6 albusuri spuma. Totul se amesteca bine. Se toarna intr-o tava tapitata cu margarina si faina.