

DELICIOASA
POVESTE A
COZONACULUI
ROMÂNESC

DE ACEEAȘI AUTOARE

Englezul din Gara de Nord. După o poveste adevărată (Humanitas, 2023); *Singur: Viața lui Mihail Sebastian* (Humanitas, 2022); *Nepovestitele iubiri: 7 minibiografii sentimentale* (Humanitas, 2021); *Seducătorul domn Nae: Viața lui Nae Ionescu* (Humanitas, 2020, tradusă în italiană); *Regele și Dudaia: Carol II și Elena Lupescu dincolo de bârfe și clișee* (Humanitas, 2019); *Ei mă consideră făcător de minuni: Viața lui Arsenie Boca* (Humanitas, 2018); *Mistica rugăciunii și a revolverului: Viața lui Corneliu Zelea Codreanu* (Humanitas, 2017, 2021, tradusă în polonă); *Mihai I, ultimul rege al românilor* (Humanitas, 2016, 2020, 2022); *Regina Maria: Ultima dorință* (Humanitas, 2015, 2016, 2018, 2020); *Spovedanie la Tanacu* (Humanitas, 2006, 2008, 2021, Polirom, 2012; piesă de teatru în regia lui Andrei Șerban, cu premiera la New York în 2007, și film premiat la Cannes în 2012, în regia lui Cristian Mungiu, cu titlul *Dincolo de dealuri*; cartea a fost tradusă în italiană), *Noaptea Patriarhului* (Polirom, 2009, Humanitas, 2019), *Povestea domniței Marina și a basarabeanului necunoscut* (Polirom, 2013, Cartier, 2023), *Tăierea fecioarelor* (Humanitas, 2018, ed. a doua), *Brâncuși contra SUA*, piesă de teatru (ebook, Humanitas, 2021). Tatiana Niculescu a coordonat volumele colective *Iubirea din oglindă: Despre sex și identitate* (Humanitas, 2017) și *Cartea întâmplărilor: Mistere, ciudățeni, uimiri* (Humanitas, 2019) și a îngrijit volumul Maria, regina României, *Gânduri pentru vremuri grele* (Humanitas, 2020). Traduceri: *Fundamentele lumii fizice*, de Frank Wilczek; *De ce, Doamne? O radiografie a suferinței*, de C.S. Lewis; *Fiul lui Dumnezeu? Pledoarie pentru Isus și Isus Mirele: Cea mai frumoasă poveste de dragoste a tuturor timpurilor*, de Brant Pitre. Între 1995 și 2008, Tatiana Niculescu a fost redactor și realizator de programe, iar apoi redactor-șef la secția română a postului de radio BBC World Service, la Londra și București.

TATIANA
NICULESCU

DELICIOASA
POVESTE A
COZONACULUI
ROMÂNESC

 HUMANITAS
BUCUREȘTI

Redactor: Georgeta-Anca Ionescu
Coperta: Angela Rotaru
Tehnoredactor: Manuela Măxineanu
DTP: Dragoș Dumitrescu, Dan Dulgheru

Tipărit la Monitorul Oficial R.A.

© HUMANITAS, 2024

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Niculescu, Tatiana
Delicioasa poveste a cozonacului românesc /
Tatiana Niculescu. – București: Humanitas, 2024
ISBN 978-973-50-8437-0
641.55

EDITURA HUMANITAS
Piața Presei Libere 1, 013701 București, România
tel. 021/408.83.50, fax 021/408.83.51
www.humanitas.ro

Comenzi online: www.libhumanitas.ro
Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro
Comenzi telefonice: 0723.684.194

Cuprins

Un cuvânt înainte	7
Experimentul Seamus Blackley	15
Pâine din cer	19
Festin ritual la malul mării.	24
Parabola plămădei	28
Dospită, sau azimă?	34
O nuntă boierească	40
Cărticica Sofiei Tofeus	47
Familia Cozoni-Alecsandri	51
Dulceți, harbuz, beizadele	58
Prima rețetă de cozonac?	65
Pâine cu suflet. Etimologii și dicționare.	72
Caraghioz	80
Un cronicar pofțicios.	86
Școala nevestelor	93
Eteristul gastronom	97
Stăpâna cozonacilor.	102
Luminatul Hintz-Hințescu	110
Prăjituri regale.	118

Primii cozonaci de cofetărie	125
Început de veac.	133
Bunele menajere	139
Făina regelui Ferdinand	145
„Muncă țeapănă“	152
Teodoreni	160
„Doamnă, nu cedez un ou!“	169
Sanda Marin	175
Pianul de cozonac.	181
Cozonaci naționali și de protocol	186
Produs de larg consum	197
Prăjitura „Acasă“	203

Un cuvânt înainte

Am făcut primul meu cozonac nepermis de târziu în viață, în vremea pandemiei de coronavirus. Mi-a ieșit prost. De nemâncat! Crescuse cu văi și dealuri, se încliea pe cerul gurii și era mai degrabă amarui decât dulce. La a doua încercare, l-am nimerit ceva mai bine, dar tot de neieșit cu el în lume. Pe al treilea l-am izbutit fără să ating însă finețea de textură a aluatului, așa cum mi-o descriau cândva și o și obțineau în practică două maestre ale cozonacilor din familia mea.

Când am frământat din greu coca, într-un fel de exercițiu al îndelungii răbdări, băgând de seamă că timpul se retrage din vria zilnică și se instalează într-o tihnă fără curgere, am înțeles pentru prima dată că această pâine-prăjitură are o istorie încărcată de emoții, amintiri, mistere și povești. Cum de se numește cozonacul cozonac, cum a devenit, din pâine sacră, prăjitură familială, apoi etnică, de ce multă lume ține încă să frământe acasă cozonaci, când se găsesc acum gata făcuți la supermarket și în tot timpul anului, de ce se mănâncă și se împart mai ales de Crăciun și de Paști, există o poveste românească a acestui aluat sofisticat cu care ne-am obișnuit până la

sașietate și pe care îl recomandăm străinilor drept prăjitură națională sau specialitate ortodoxă? Ce-ar fi, mi-am zis, să scriu un fel de istorie culturală a cozonacului românesc, neconvențională în alcătuirea ei, cu întrebări și ipoteze, rețete și întâmplări, amintindu-mi de femei dragi din familia mea altminteri stinsă ori spulberată în lumea largă?

Bunica Dumitrana, bunăoară, era pricepută la cozonaci și la spus povești. Se trăgea dintr-o familie de țărani înstăriți, știutori de carte, și devenise maestră în arta boierească a cozonacilor. În tinerețea ei, asta părea o îndeltnicire ezoterică rezervată inițiaților.

Până să fie încadrată, cu toți ai ei, în categoria chiaburilor și a dușmanilor de clasă și să-i fie confiscată averea, în satul ei din Câmpia Dunării i se zicea *cocoana*, cu un soi de respect amestecat cu invidie. Nu neapărat fiindcă purta pantofi și ciorapi, când majoritatea femeilor din sat umblau desculțe, nici fiindcă avusese zestre bogată, ci mai cu seamă fiindcă, de două ori pe an, ducea la biserică o pâine dulce și pufoasă, cu miezul tatuat cu spirale de nuci și stafide, cum nu se mai văzuse. După slujba de Crăciun, femeile și copiii râvneau să apuce o felie din pâinile împletite și bine rumenite, învelite în ștergare de borangic țesut tot de mâinile ei, de pe masa pomenilor.

Măiestria cozonacului îți conferea încă, în România dintre cele două războaie mondiale, un fel de certificat de înnobilitare. Cea care dusesese prima vorba în sat despre noua invenție, pe care chiar ea o scotea din cuptorul *cocoanei* în ajunul sărbătorilor, era o țigancă de încredere, veche servitoare a casei. Ținea de o tradiție primitivă și îndelungată ca țiganii să fie robi pe moșii, slugi în casă, grăjdari, surugii și ucenici de diverse meșteșuguri. Chiar

dacă fuseseră eliberați spre sfârșitul secolului XIX, mai stăruia obiceiul ca urmașii celor legați cândva de o familie să-i rămână credincioși.

La vremea cozonacilor, Sofica țiganka bătea la poartă cu noaptea-n cap, la cântatul cocoșilor. Se spăla bine pe mâini, până la coate, cu săpun de pelin din anul trecut, își prindea părul sub basma de bumbac (recoltat de pe plantația de bumbac a Dumitranei), își trecea pe după cap breteaua șorțului de bucătărie care o acoperea de la piept până la genunchi, așeza căpisterea (o copaiie mai lungă) cu făina cernută din ajun pe două scaune potrivit de înalte și, după o ultimă verificare – să nu cumva să-i fi scăpat vreun fir de păr din basma, să aibă mânecile bine suflecate și unghiile tăiate din carne, și un prosop curat la îndemână, de șters sudoarea de pe frunte –, se apuca de frământat, iar frământatul dura câteva ore bune.

Când încheia, acoperea istovită aluatul cu un șervet mare de in și începea tăcerea. Nu se mai deschidea și nu se mai închidea nici o ușă și nici o fereastră, nu mai scârțâia podeaua, se vorbea în șoaptă ori prin semne. Se lăsa o liniște nefirească, adâncă. Gestația aluatului umfla treptat șervetul. Un fel de făt moale creștea, pesemne, în ascuns, era pus în forme și introdus în țestul bine încălzit.

Se lăsa apoi noaptea, se auzeau vorbe, se deschideau uși și mirosul descântat trecea dintr-o cameră în alta. Sofica scotea cozonacii din cuptor.

O scenă aproape identică se petrecea în Basarabia interbelică, unde mătușa Raisa, cealaltă femeie a copilăriei mele care mi-a povestit despre cozonaci, completa zicala despre rostul vieții adăugându-i cozonacul: te poți numi om împlinit dac-ai zidit o casă, ai sădit un pom și ai făcut

măcar un cozonac în viața ta! Era încredințată că mirosul de cozonac, casa, bucuria și dragostea aveau o legătură strânsă. Totul era să frământați în liniște, cu răbdare, fără timp, ca atunci când iubești un om până-i iese la iveală sufletul împăcat. Zâmbea privind pe deasupra vieții: bărbații sunt cei mai buni bucătari! *Par définition!* Nu vezi, zicea cu un fel de complicitate ghidușă, că marii bucătari ai lumii, *les grands chefs*, sunt toți bărbați?

La ea acasă, cozonacii erau frământați de o țărancă, Gulea, pe care am evocat-o într-un roman. Stăpâna casei pregătea maioua cu o zi înainte. A doua zi, Gulea se înfățișa în zori și icnea câteva ceasuri frământând și lovind aluatul de fundul copăii, se opinea cuprinzându-l cu mâini strașnice, aștepta să se dospească în liniște desăvârșită și, între timp, încerca cuptoarele ca să le aducă la temperatura potrivită...

Raisa și-a părăsit casa o dată în 1940, când Basarabia a fost invadată de ruși, iar apoi, de bine ce se întorsese împreună cu ai ei, au fost nevoiți să se refugieze a doua oară, în 1944, după ce Basarabia a trecut din nou la ruși. Încă adolescentă, văzuse de toate, trăise de toate. Războiul i-a împrăștiat rudele în lumea largă: unele deportate în Siberia, un frate scăpat peste ocean, o nepoată în Germania, o mătușă și doi veri în Franța, alte rubedenii aciuite care pe unde în România de după război.

În perioada comunistă, Raisa s-a rotit ca un titirez în jurul vieții ei de bibliotecară la un institut de proiectări din București. Dimineața, la prima oră, se dădea pe gheață pe cimentul proaspăt spălat de la parter. Nimeni nu a știut vreodată ce era cu adevărat în sufletul ei, dar înșenina zilele tuturor. De la ea a rămas un caiet cu rețete de

prăjituri și mâncăruri, hărtănit de răsfoială, plin de însemnări, ștersături și adăugiri făcute cu creion chimic, și pătat ici și colo de amprente lipicioase.

Primise rețetarul de la mama ei, care-l primise de la mama ei și așa mai departe. Fiecare nouă generație de femei adăuga noi rețete sau le îmbunătățea pe cele anterioare. O mai veche tradiție orală trecea din vorbă în scris. Trebuia să știi să pregătești antreuri multe și diverse, plăcinte cu brânză și învârtite cu praz, pastă de sardine, andive cu nuci, răcitură neapărat, să prepari pește, borșuri, sosuri – mare mai era complicația sosurilor izbutite! –, fripturi, mâncăruri de dulce și de post, să încununezi ospețele cu torturi, prăjituri, sufleuri și înghețată făcută în casă. Pentru același fel de mâncare sau desert, Raisa își notase: *rețeta bunicii Olga*, sau *rețeta mamei*, sau *rețeta de la doamna X*, vreo vecină vrednică de a fi luată în seamă în materie de gastronomie.

Pe ultima pagină, prinsese cu o agrafă foi volante cu scris grăbit (după dictare?) și tăieturi din almanahuri. Deschideai caietul și pășeau într-un muzeu de sfaturi, idei și experimente culinare. În vremea din urmă a comunismului, când nu se mai găseau lapte, ouă și unt, povestea cozonacilor din Basarabia copilăriei ei a însoțit fabulatoriu orice masă de familie.

După 1990, tanti Raisa a obținut, cu acte, dovezi și martori, o pensie de refugiată. Spre indignarea ei, i-a rămas înscris în *biroul populației*, cum se numea pe atunci cartea de identitate, că era născută în Uniunea Sovietică. Și-a crescut nepoții din America călătorind ore în șir cu avionul de două ori pe an. Dacă o prindeau sărbătorile peste ocean, bărbații româno-americani ai familiei o ajutau

să frământa cozonacii. A murit într-un apartament de bloc, la București, cu puțin timp înainte să împlinească 100 de ani. Pe buze îi stăruia rujul de culoarea șerbetului de trandafiri.

Cealaltă maestră a cozonacilor, bunica Dumitrana, a murit înaintea ei, la 96 de ani. Cu doar câțiva ani în urmă, frământase ultimul ei cozonac. Fusese mulțumită: se desfăcea în fășii, deci era reușit.

Târziu am înțeles că, pentru aceste femei care-și pierduseră, de-a lungul vieții lor zbruciumate, casele, poveștile cu cozonaci țineau loc de *acasă*. Nici când se găseau din belșug la cofetării, ele nu au renunțat să facă acasă cozonacii.

Nu existau Crăciun și Paști fără miros de coptură cu nuci și aromă caldă de coajă de lămâie. Au transmis copilăriei mele mirosul copilăriei lor, ca pe moștenirea unui dor difuz de acasă, oriunde s-ar fi aflat casa.

Înainte de a fi încercat eu însămi meșteșugul cozonacilor, am descoperit că există, într-adevăr, și încă dovedită experimental, o legătură profundă între case, amintiri și mirosuri, între centrul emoțiilor din creierul omului și simțul mirosului, care, dintre toate simțurile, s-ar părea că e singurul care pătrunde până în centrul cerebral al aducerilor aminte, în memoria afectivă a ființei. Nu e de mirare că mirosul e implicat profund și în alegerea partenerilor de viață, ca și când l-ai adulmea pe omul potrivit intimității tale, pe omul lui *acasă*.

Pe baza cercetărilor din ultimii 20 de ani, s-a inventat ceva ce se cheamă marketing olfactiv, folosit cu succes în afacerile imobiliare. Experimente de laborator puse în practica vânzărilor imobiliare au demonstrat că un imobil – casă

sau apartament – cu miros de portocale, de vanilie sau de brad se vinde mai repede decât unul lipsit de orice miros, cu miros de tencuială sau neaerisit. Iar dacă, încă de la intrare, interiorul miroase de parcă cineva tocmai a scos din cuptor o tavă cu prăjituri, succesul vânzării e garantat.

În articolele pe care le-am citit pe această temă nu se menționează mirosul de cozonac. Poate fiindcă, oricum s-ar numi în diferite limbi și tradiții, cozonacul e mult mai greu de făcut, ia timp mai mult și presupune efort mare. Niște prăjituri simple, din aluat decongelat, se fac rapid și sunt, în schimb, la îndemâna oricui. Am reținut ideea în caz că aș avea de vândut sau de cumpărat vreo casă!

Pe măsură ce studiam chestiunea impactului olfactiv al caselor asupra creierului, poveștile despre cozonaci au început să-mi vorbească altfel: erau capsule ale intimității ocrotitoare, lecții despre pofta de viață în siguranța unui cămin, despre răbdare, încredere, dragoste, tărie de caracter și despre o pașnică întregire a omului în timp, care, în secolul tuturor vitezelor și al tehnologiei digitale, a devenit cu atât mai rară și mai prețioasă.

Răsfoind caietul de rețete al Raisei, amintindu-mi sfaturile culinare ale Dumitranei, citind diverse rețete din cărți de bucate, umplând casa cu tăcerea dospitului și apoi cu mirosul de cozonac al atâtor amintiri, am regăsit bucuria vieții și sensul poveștii mele de familie. Era musai să scriu și această încercare de istorie a cozonacului.

Experimentul Seamus Blackley

În august 2019, Seamus Blackley, unul dintre inventatorii jocurilor video Xbox de la Microsoft, egiptolog amator pasionat de istoria pâinii, se află în atenția presei științifice occidentale grație unui experiment care face senzație. Blackley știe că drojdia era cunoscută în Egiptul antic cu sute de ani înainte de construirea piramidei de la Giza, acum aproximativ 4.500 de ani, iar culturile de drojdie pot să rămână în adormire timp îndelungat și apoi să fie aduse la viață. Cu ajutorul unei prietene arheolog, obține aprobarea de a preleva particule de bere și de aluat de pe pereții unor vase egiptene aflate în colecții ale Muzeului de Arte Frumoase din Boston și ale Muzeului Peabody de la Harvard. E asistat în această nebunească întreprindere de un microbiolog care urmează să identifice și să dateze tipurile de drojdie extrase.¹

Mai întâi, se injectează în pereții vaselor antice de ceramică substanțe hrănitore pentru bacteriile de drojdie.

1. Printre multele articole despre experimentul lui Seamus Blackley, v. „Tasting history: Bread baked with 4,500 year-old yeast from ancient Egyptian pottery“, în numărul din 15 septembrie 2019 al revistei *Forbes*.

Se extrage lichidul rezultat. Câteva eșantioane sunt trimise la un laborator pentru identificare.

În timp ce în laborator se face secvențierea genomului de drojdie ca să fie înlăturată orice contaminare modernă, Blackley pregătește maia folosind făină din grâu descoperit pe șantierele arheologice din Egipt și măcinat apoi manual de el însuși. Maiaua stă la fermentat timp de o săptămână.

Când particulele de drojdie egipteană sosesc de la laboratorul unde au fost analizate și separate, brutarul amator Seamus Blackley le amestecă în maia. Începe experimentul unui prim aluat crescut cu bacterii de drojdie din epoca piramidelor și făcut după o rețetă din aceeași perioadă, descifrată din hieroglifile murale. Pentru coacere, se folosește un cuptor obișnuit.

Pâinea astfel rezultată din împletirea istoriei cu arheologia e ca un fel de biscuit vag dulceag, cu aromă de caramel. Experimentul face înconjurul lumii și stârnește pasiunea a nenumărați brutari amatori. Blackley își continuă explorările și face o nouă încercare cu un eșantion de pâine din perioada Regatului Mijlociu, descoperită într-un templu funerar construit pentru faraonul Menhotep II și aflată la Muzeul de Arte Frumoase din Boston. Extrage drojdia, trezește la viață spori și face o pâine rotundă, cu aromă îmbietoare.

Cum bacteria de drojdie trăiește în aer, se presupune că primul descoperitor al drojdiei a fost vreun brutar egiptean care a uitat mai mult timp la aer aluatul pregătit pentru azime și, când să-l pună pe jar la copt, s-a trezit cu o chiflă umflată în chip misterios.

Rodnicia de cereale de pe malurile Nilului, pe care, dintre toate neamurile, nimeni nu le culegea mai lesne ca egiptenii, e consemnată din vremea lui Herodot. Cu justificată invidie, istoricul grec scrie că egiptenii

nu se ostenesc să taie brazde cu plugul, nici nu sapă, nici nu fac vreuna din muncile cu care se trudesec la câmp ceilalți oameni, ci, ori de câte ori fluviul, umflându-și de la sine apele, le udă câmpiile, și după ce le-a udat se retrage din nou, atunci fiecare își seamănă ogorul și mână porcii peste el; după ce afundă cu porcii cât mai adânc sămânța în pământ, din acel moment așteaptă doar secerișul...²

Egiptul antic e o împărăție a pâinii, a turtelor îndulcite cu miere și curmale, a colacilor, a prăjiturilor cu semințe și mirodenii. Se frământă zilnic zeci de feluri de aluaturi și se coc în cele mai diverse forme, fiecare cu destinații precise: ofrande închinare zeilor, pâini sacre coapte pentru preoți, pentru hrana zilnică a faraonului și a Curții sale, aluaturi cu umpluturi dulci pentru oșpețe și sărbători, pâini pentru hrana slujbașilor, a muncitorilor și a sclavilor, ofrande funerare. Aluatul se dospesce cu maia sau cu drojdie de bere – băutură pe care egiptenii o consumă frecvent. Unul dintre numele lui Isis e, de altfel, zeița pâinii și a berii, iar la marile festivaluri închinare fratelui și soțului ei Osiris se prepară o pâine sacră coaptă în matrițe cu întruchiparea zeului.

E foarte plauzibil ca faraonul și preoții Egiptului antic să fi mâncat și aluaturi coapte care ar putea fi socotite

2. V. Herodot, *Istorie*, XIV, traducere de Adelina Piatkowski și Felicia Vanț-Ștef, selecția textelor, introducere, note și glosar de Alexandrina Lițu, Humanitas, București, 2018.