

**Marjan Mihajlov. Călătorie prin bucătăria macedoneană.  
București: Editura Macedoneanul, 2021. 102 p.**



Cartea publicată de Marjan Mihajlov se încadrează într-un gen aparte de lucrări care întrunesc componente de istorie ale bucătăriei naționale, tradiții gastronomice și culinare, toate fiind fortificate cu surse informative și vizuale. Lucrarea întrunește calificativele unui ghid fotografic în labirinturile bucătăriei macedonene cu multiple interferențe culturale balcanice, în special fiind evidente cele bulgărești, grație persistenței a multiple afinități civilizationale între cele două popoare. Această călătorie prin bucătăria macedoneană este realizată pe un itinerariu gastronomic specific, alimentând cu informații utile atât cunoștințele, cât și imaginația cititorilor.

Lucrarea lui Marjan Mihajlov este alcătuită după principiul retrospectiv, informațiile fiind prezentate în mod dihotom: în limba originalului și în cea română. Rețetele care includ ingredientele necesare și modul de preparare sunt prezentate pe fundalul imaginilor fotografice ale bucatelor preparate.

Structura propusă de autor include următoarele conținuturi gastronomice și culinare: *Omletă cu ardei brodați* (p. 3); *Salată ca la recoltă* (p. 4-6); *Plăcintă leneșă* (p. 7); *Clătite sărate cu usturoi* (p. 8-10); *Pâinici prăjite* (p. 11); *Tocană de vară (cu ardei și roșii)* (p. 12-13); *Salată de urdă cu ardei roșu iute uscat pisat* (p. 14); *Banicichi (Plăcințele)* (p. 16-17); *Ceapă verde prăjită* (p. 18-19); *Mic dejun ca pentru argați (argățesc)* (p. 20-21); *Ardei umpluți cu urdă* (p. 22-23); *Cornulețe fragede* (p. 24-25); *Foietaj fraged împletit* (p. 26-27); *Pâine la*

*țest* (p. 28-29); *Ardei cu urdă - murături* (p. 30-31); *Aivar* (p. 32-33); *Pingiur* (p. 34-35); *Piure roșu de cartofi* (p. 36-37); *Makalo cu Praz* (p. 38-39); *Chiftele din urdă* (p. 40-41); *Supă de primăvară* (p. 42-43); *Ciorbă de pătrunjel* (p. 44-45); *Ciorbă de pește* (p. 46-47); *Ardei umpluți* (p. 48-49); *Mâncare de post cu orez* (p. 50-51); *Mâncare de mazăre cu carne tocată* (p. 52-53); *Mâncare de linte* (p. 54-55); *Carne de porc cu praz* (p. 56-57); *Carne pregătită ca la țară* (p. 58-59); *Carne pregătită ca la țară în dovleac* (p. 60-61); *Ciulama cu chiftele* (p. 62-63); *Fasole la tavă* (p. 64-65); *Praz la cuptor* (p. 66-67); *Sarmale în frunză de viță de vie* (p. 68-69); *Mâncare de fasole verde* (p. 70-71); *Mămăligă cu jumeri* (p. 72-73); *Strachină ca la Vardar* (p. 74-75); *Ghiveci cu carne* (p. 76-77); *Berărese* (p. 78-79); *Plăcinta bunicii* (p. 80-81); *Tort macedonean de post* (p. 82-83); *Prăjitură cu dovleac* (p. 84-85); *Gurabii (Corăbii)* (p. 86-87).

Alcătuitorul acestui compendiu gastronomic, Marjan Mihajlov, folosește pe alocuri termeni neclari, care le creează anumite confuzii cititorilor și amatorilor bucătăriei macedonene. De exemplu, printre ingredientele cu o compoziție neclară figurează „uleiul pentru gătit” (p. 7, 8, 11, 17, 21), fiind necesară o concretizare în fiecare caz concret precum că este vorba de ulei de floarea-soarelui, de ulei de măsline etc. La prepararea plăcintei leneșe (p. 7), a plăcintei bunicii (p. 81), a tortului macedonean de post (p. 82), a gurabiilor (corăbiilor) (p. 87) printre ingredientele de bază figurează „1 pachetel de praf de copt”, ce reprezintă prin sine un produs modern pe care bunicile, cu certitudine, nu-l foloseau în rețetele tradiționale, bazându-se pe produsele naturale care le oferea gospodăria țărănească tradițională.

Autorul lucrării explică unii termeni necunoscuți pentru cititorul român, cum ar fi, de exemplu, cel de „ardei grași roșii brodați”, care sunt „un sortiment de ardei grași roșii care au pe suprafața lor linii orizontale de culoare albă până la gri deschisă, ca și cum ar avea cicatrici, de unde și termenul de brodați” (p. 3). Dar, deja la prepararea „micului dejun ca pentru argați (argățesc)” se specifică „ardeii iuți brodați uscați” (p. 21). Pentru prepararea unor astfel de bucate este importantă precizarea soiului de ardei folosit, ardei dulce sau iute, detaliu important atât din punct de vedere gastronomic cât și

al preferințelor celor care vor încerca să gătească aceste bucate.

Componenta grafică a lucrării este una de înaltă calitate, fotografiile care reprezintă bucatele descrise emană realism vizual, căldura de la gura sobei sau a cuptorului, iar savoarea gastronomică stimulează imaginația și pofta cititorilor.

Ultimele pagini ale lucrării „Călătorie prin bucătăria macedoneană” sunt dedicate activității Asociației Macedonenilor din România (p. 90-101), această componentă structurală fiind prezentă în majoritatea lucrărilor publicate în ultimii ani de către Marjan Mihajlov, cele mai relevante în acest sens fiind următoarele: *Carte de bucate macedonene*, Ediția a VI-a, București, Editura Macedoneanul, 2023, 103 p.; *Ghid de conversație ro-*

*mân-macedonean*, Ediția a II-a, București, Editura Macedoneanul, 2022, 237 p.; *Ghid de conversație macedonean-român*, Ediția a II-a, București, Editura Macedoneanul, 2019, 223 p. În linii majore, Asociația Macedonenilor din România promovează interesele specifice membrilor săi prin organizarea concursurilor literare, a festivalurilor culturale, a atelierelor și taberelor de creație.

Astfel, Marjan Mihajlov a reușit prin această călătorie în bucătăria macedoneană să promoveze arta gastronomică a comunității sale, îndemnându-i pe cei interesați să treacă la transpunerea din texte și imagini în lumea reală a deliciilor și bunătăților culinare.

*Dr. Valentin ARAPU*