



O CELEBRARE  
A ROMANTISMULUI

Ediție îngrijită de Max Morris

Traducere în limba română de  
Alexandru M. Călin (poeme)  
Dana-Ioana Chiriuță (proză)

**Editura Paralela 45**

Redactare: Dana-Ioana Chiriță  
Corectură: Mihaela Cosma  
Tehnoredactare și DTP copertă: Mihail Vlad  
Pregătire de tipar: Marius Badea

**Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României**

**Iubirea : O celebrare a romanticismului /** ed. îngrijită de Max Morris ; trad. în lb. română de Alexandru M. Călin (poeme), Dana-Ioana Chiriță (proză). – Pitești : Paralela 45, 2023  
ISBN 978-973-47-3802-1  
I. Morris, Max (ed.)  
II. Călin, Alexandru M. (trad.)  
III. Chiriță, Dana-Ioana (trad.)

82

LOVE

Copyright © Summersdale Publishers Ltd, 2018  
All rights reserved.

Published by arrangement with Summersdale Publishers Ltd. via Livia Stoia  
Literary Agency.

Copyright © Editura Paralela 45, 2023  
Prezenta lucrare folosește denumiri ce constituie mărci înregistrate, iar conținutul este  
 protejat de legislația privind dreptul de proprietate intelectuală.  
[www.edituraparalela45.ro](http://www.edituraparalela45.ro)

**COMENZI – CARTEA PRIN POȘTĂ**

**EDITURA PARALELA 45**

Bulevardul Republicii, nr. 148, Clădirea C1, etaj 4, Pitești,  
jud. Argeș, cod 110177  
Tel.: 0248 633 130; 0753 040 444; 0721 247 918  
Tel./fax: 0248 214 533; 0248 631 439; 0248 631 492  
E-mail: [comenzi@edituraparalela45.ro](mailto:comenzi@edituraparalela45.ro)

[www.edituraparalela45.ro](http://www.edituraparalela45.ro)

Tipărit la Rotografika, Serbia,  
prin reprezentantul exclusiv pentru România, 4 COLOURS



PENTRU .....

DE LA .....



IUBIREA E  
CEA MAI  
PUTERNICĂ  
FORȚĂ DE CARE  
UMANITATEA  
DISPUNE.



MAHATMA GANDHI





Ar putea îndura biciul suferinței  
unsprezece luni pe an,  
dacă cea de-a douăsprezecea  
ar fi făcută din ore precum  
cele de noaptea trecută.  
Ești chintesația bucuriei mele -  
orice altceva-i făcut  
din colb și piatră.

Robert Burns către  
Agnes Maclehose, 1788



ESENȚA IUBIRII

Ai  
încredere  
în tine.



Te iubesc nu doar  
pentru ceea ce ești tu,  
ci și pentru cel care  
sunt eu atunci când  
sunt cu tine.

Roy Croft





## NUMAI NOI

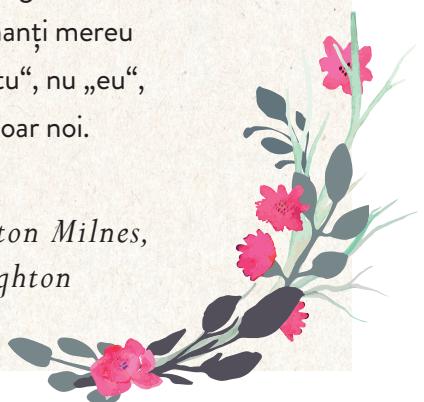
Ce tristeți pot pune-n lant,  
Inimile-a doi amanți,  
Că-s avuți sau făr' de-un sfant,  
Liberi amândoi?

Falși prieteni trec, străini?  
De-a lor milă să suspini,  
Către mine ochi senini  
Întorcând, apoi.

Uită-al jalei vânt iernatic  
Și-al primăriei marș, sălbatic.  
Traiu-i dulce, cald, molatic  
Când e dus în doi.

Cu-al tău chip lângă al meu  
Morți sau vii, amanți mereu  
Ne vom fi – nu „tu“, nu „eu“,  
Însă „noi“. Doar noi.

*Richard Monckton Milnes,  
Lord Houghton*





*Mi-ai atins sufletul  
mai profund decât  
am crezut vreodata  
că ai s-o faci;  
inima mea era plină  
când ai venit azi aici.*

*De acum înainte,  
sunt a ta orice-ar fi.*

*Elizabeth Barrett Browning către  
Robert Browning, 1845*



ESENȚA IUBIRII

Fii

tu

însuți.



# Prăjitură cu cireșe, ciocolată și migdale

Pregătește un desert delicios cu cireșe, ciocolată și migdale – perfect pentru cineva cu adevărat special. (12 felii)

## INGREDIENTE

200 g (1 ceașcă) cireșe,  
fără codițe și sâmburi  
150 g (7/8 ceașcă)  
ciocolată menaj – cu  
lapte, albă sau neagră  
60 g (1/3 ceașcă) unt, la  
temperatura camerei  
150 g (3/4 ceașcă)  
zahăr pudră extrafin  
1 ou  
1 linguriță cu esență  
de migdale  
240 ml (1 ceașcă)  
lapte bătut  
220 g (1 ¾ ceașcă) făină  
30 g (½ ceașcă)  
pudră de migdale  
2 lingurițe cu  
praf de copt  
½ linguriță cu sare

## MOD DE PREPARARE

Preîncălzește cuptorul la 180°C (gaz treapta 4). Tapetează cu hârtie de copt o tavă pătrată cu latura de 20 cm.

Spală cireșele și scoate sâmburii, apoi taiе ciocolata în bucăți mari. Lasă deoparte ambele ingrediente.

Bate untilul împreună cu zahărul într-un bol încăpător, până când compoziția devine pufoasă. Adaugă oul, esența de migdale și laptele bătut, apoi mixează-le iarăși până când totul se omogenizează.

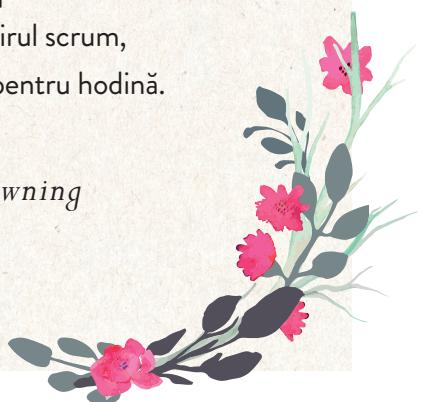
Presară în același bol făina, pudra obținută din migdale măcinat, praful de copt și sare, după care amestecă-le cu o spatulă de lemn până când compoziția capătă o consistență fină. La final adaugă cireșele și ciocolata și amestecă-le ușor ca să se integreze.

Toarnă aluatul obținut în tava de copt și ține-o la cuptor timp de 30 de minute sau până ce scobitoarea iese curată din blat. Când s-a răcit, taiе prăjitura sub formă de felii.



## ÎNTR-O GONDOLĂ

Întâi, a moliei sărutare:  
Sărută-mă cât să cred eu  
Că nu vezi, seara, chipul meu –  
Și floarea ta – cum și-a strâns, oare,  
Petalele; și, ici-colea,  
Ca să-nțeleg cine mă vrea,  
M-atingi, până ce dau în floare.  
  
Și-acum, sărutul de albină:  
Sărută, ca și cum mi-ai fi  
Intrat în inimă-ntr-o zi,  
Bobocul – prea ginggaș s-atină  
Dorința – ce îl plec acum  
Ostatec, cu potirul scrum,  
Peste-al tău chip, pentru hodină.



*Robert Browning*



Dacă ai ști numai  
cât de mult te iubesc,  
cât de important ești în viața mea,  
n-ai cufeza să stai departe  
nici măcar pentru un moment,  
ci ai rămâne mereu  
foarte aproape de inima mea,  
cu sufletul lângă al meu.

Juliette Drouet către  
Victor Hugo, 1833

IUBIREA  
TREBUIE  
SĂ FIE TOT  
ATÂT DE MULT  
LUMINĂ,  
PE CÂT ESTE  
FLACĂRĂ.

*Henry David Thoreau*



esența iubirii

Dedicăți-vă  
timp  
unul  
celuilalt.



## SONETUL 31

din *Astrophel și Stella*

Cu pașii lini, cu mersul abătut,  
Ce palidă te-nalță pe cer, o, lună!  
Au și-nspre Rai săgeata lui o mâna  
Acel arcaș trudit și de temut?

La câți ibovnici ochii tăi au văzut  
Tu-i înțelegi pe-ndrăgostită, stăpână.  
Iubești și tu, ca mine. Pot să-o spună  
Privirea ta, obrazul tău trecut.

Zi-mi deci: și cei din cer socot, surată,  
Că dragostea statornică-i prostie?  
Frumoșii voștri tot trufași se-arata?  
Tot ei, ce-adoră adorați să fie,  
Își râd de cei ce le slăvesc ființă?  
Numesc „virtute“ nerecunoștință?

*Philip Sidney*

