INTERFERENŢE LITERARO – GASTRONOMICE IN POVESTEA ŞI BASMUL ROMÂNESC

Literary-Gastromonical Interferences in the Romanian Stories and Fairytales

Maria Dorina PAŞCA, Assistant Professor Ph.D., Psih.,
University of Medicine and Pharrmacy of Tîrgu Mureş

Abstract. Talking about Romanian literature, large meals and meals on the chosen'', is a gesture of respect for tradition, culture and culinary art throughout time and put a mark on our identity as a blessed people.

In this context, the connection between literature and gastronomy menu that brings to the fore, adding psychological substrate if, 'eat to live or live to eat'', the joy of being with your loved ones around the table glorifying life. Thus, from the prayer table in arranging, maid and her characters, story and / or the tale itself contains food for both body and soul in the joint masters are: Ion Creangă, Petre Ispirescu and Anton Pann having as View MK's gourmet writings and Costache Negruzzi appeared in 1841.

We appreciate the fact that, as part of interdisciplinary education aims to bring the same meal: cooking with reading, reading and writing all together, the wisdom of the Romanian people. What we do in the background? Think, cook, eat and then ... read!

Keywords: story, tale, cooking, food, wisdom.

A vorbi în literatura română despre „mese întinse şi bucate pe alese”, reprezintă un gest de respect faţă de tradiţia, cultura şi arta culinară ce de-a lungul timpului şi-a pus o binecuvântată amprentă pe identitatea noastră ca popor.

În acest context, îmbinarea între literatură şi gastronomie ca şi meniu, aduce în prim plan, adăugând şi substratul psihologic, dacă: ,,mâncăm pentru a trăi sau trăim pentru a mânca”, bucuria de a fi alături de cei dragi în jurul mesei slăvind viaţa, este unică şi irepetabilă .

Astfel, vom porni în periplul nostru cognitive de la rolul principal ca actor pe care-l joacă **masa,** ea fiind cea care adună, păstrează, ascultă, se întristează, se bucură şi vorbeşte, lăsând în bunătatea sa ca bucatele cele mai alese s-o „împovăreze”.

Locul ei este special deoarece strângându-ne, Paşca M.D. (2010) în jurul mesei dimineaţa după răsăritul soarelui, la amiază când sta de-o suliţă deasupra capului şi seara când asfinţitul e aproape, la ceasuri binecuvântate şi respectate într-o lege nescrisă, îi aducem cuvenita smerenie.

Masa îşi are: locul, rugăciunea, mesenii vremea mâncărurilor, dar mai ales ajutoarele, ceea ce o situează la rang de ,,masă împărătească”, fiind atât de prezentă în povestea şi basmul românesc dăruind celor din jurul ei, hrana nu numai pentru trup cât mai ales pentru suflet .Prezenţa ospăţului şi a mesei împărăteşti, a cinei, prânzului şi a pomanei aduc în faţa cititorului tradiţia şi obiceiul pământului, alături de regulile înaltelor curţi domneşti.

Astfel, în jurul mesei, **ajutoarele mesenilor** sunt indispensabile chiar dacă în poveste şi/sau basm, ,,cartea lor de vizită” îi defineşte a fi:

BDD-A23401 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 01:56:07 UTC)

a) - **servitorul** trebuie să fie tăcut, de încredere, cumpătat, harnic, ,,umbra umblătoare" în jurul mesei, având grijă a nu fi: limbut, hapsân, desfrânat, leneş şi nechibzuit fiind oricând posibil ca din casă să sfârşească între slugile curţii şi ale pământurilor.

b) - **chelăreasa** are cheile cămărilor iar în ,,Sarea în bucate" de Petre Ispirescu (1997), fata este ,,cântărită" de acesta: ,,Se uită la dânsa chelăreasa, cu ochi pătrunzători şi i se păru a fi bună să o ia pe dânsa în slujbă … Ii spuse ce are de făcut şi îi dete pe mână un vraf de chei din mai multe ce avea. „Ea are atribuţii speciale: păstrează hrana, o agoniseşte, o împarte, ţine cheile dar şi răspunde de faptele ajutoarelor sale în faţa boerului sau a împăratului.

c) - **bucătarul** se sfătuieşte cu stăpânii pentru bucatele ce se vor pune pe masă, dând socoteală în faţa boierului sau împăratului despre cele rânduite în gătitul propriilor mâncăruri. Grăitoare este intervenţia oaspetelui în cunoscutul basm „Sarea în bucate" de Petre Ispirescu (1997):

- Ba să mă ierţi împărate, bucatele tuturor mesenilor sunt bune de mâncat, numai ale mele, nu (răspunsul împăratului aducând judecata bucătarilor). „Se făcu foc de supărare împăratul socru şi porunci numaidecât să vie bucătarii să dea seama de ceea ce au făcut şi vinovaţii să se dea morţii."

d) - **pivnicerul** rânduieşte şi pregăteşte pivniţele ca după DEX(1975) este şi un titlu dat boierului care avea în grijă viile şi pivniţele domneşti.

e) – **paharnicul** după DEX(1975) este acea persoană care toarnă băutura în paharele oaspeţilor la diferite ocazii , având grijă ca acestea să fie întotdeauna pline.

Mai poate dobândi şi titlu boieresc la curtea domnitorului, printre atribuţii fiind şi aceea de a gusta băutura pentru a se convinge că ea nu a fost otrăvită .

Şi astfel, ajungem a regăsi **mâncarea –personaj**, actor principal sau secundar în unele poveşti şi basme româneşti unde ea este pregătită, gătită, atât de bucătari vestiţi, dar şi de mama capră , nurori, jivine, sfinte după zile şi multe altele, toate păstrând mireasma locului şi timpului când au prins a se afla între pagini de poveste.

În periplul nostru, ne-am oprit asupra unor poveşti, basme şi vorbe –proverbe aparţinând lui Ion Creangă , Petre Ispirescu şi Anton Pann.

Într-una din prezentările făcute lui Ion Creangă , Iorgu Iordan (1970) amintea printre altele : ,,De aceea, acţiunea în poveştile sale este vie, aproape de mersul fiecărei zile pe care ţăranul moldovean o trăieşte, găsindu-l ba în bătătură, ba la câmp, ba făcându-şi dreptate ştiind că binele întotdeauna învinge, ba mâncând şi petrecând la bucurie şi necaz".

Şi astfel, vom afla, după vremea povestitorului cum între anii 1875-1882 ce găteau moldovencele şi ce mâncau personajele poveştilor sale. Dacă era totul sănătos? Dacă se respecta tradiţia? Unde se aflau bucatele şi cine le avea în grijă?

Ce mâncau la botezuri şi ospeţe şi pomană în aşa fel încât o bună parte din reţete le regăsim şi în cartea de înaltă ţinută gastronomică apărută în anul 1841 şi scrisă de Mihail Kogălniceanu şi Costache Negruzzi - ,,200 de reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti".

În povestea lui Ion Creangă se găteşte ,,de-ţi lasă gura apă": sarmale şi pui pârliţi în frigare, pască cu smântână şi cu ouă, alivenci, plăcinte, covrigi, smochine, căci ,,nu se mânca şi trăia chiar aşa de rău pe vremea aceea şi că bucuria şi veselia făceau casa bună împreună". Autorul **găteşte** mâncăruri tradiţionale moldoveneşti în: Capra cu trei iezi, Soacra cu trei nurori , Povestea porcului, Povestea lui Harap Alb, Fata babei şi fata moşului, Povestea unui

BDD-A23401 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 01:56:07 UTC)

om leneş, Cinci pâini, Ursul păcălit de vulpe cât şi Amintiri din copilărie, în fapt, toată viaţa satului îşi găseşte loc în metaforele poveştilor sale.

Şi iată cum găteau nurorile din **Soacra cu trei nurori – pui umpluţi**, Pasca M.D.(2010) : ,,Puii , mai ales se întocmeau astfel: se goleau pe la târtiţă de măruntaiele de pe care se alegea untura galbenă şi parfumată, care topită avea limpezimea mierei din floarea de câmp cu trifoi şi în ea se călea ceapa tocată, adăugându-i pesmet alb înmuiat în lapte dulce. Ceapa şi pesmetul se frământau cu câteva ouă crude, cu mărar, pătrunjel şi tarhon şi cu gălbenuşurile tari şi terciuite şi se umpleau puii cu maiaua asta. Abia acum se dădeau la cuptor răsturnaţi pe spate, unşi cu untura şi stropiţi la fel până ii pătrundea focul moale şi se făcea pielea cum ii coaja coacăzei necoapte destul.

Oare dacă omul leneş ar fi gustat **posmagii** după reţeta lui Kogălniceanu şi Negruzzi de la1841 i-ar mai fi refuzat ? ,,Trei ocă de făină pecluită măsurată cu oca, un polonic drojdii de bere şi una litra de lapte, pus cald, amestecându-le la un loc, să faci plămădeala şi lăsându-le pan –se vor dospi. După aceea să se frământe puind înăuntru treisprezece ouă, cu albuşuri cu tot bătute , şi lapte precât cuprinde făina, una litră unt proaspăt topit şi zece dramuri zahăr pisat şi apoi frământi aluatul până când începe a ridica beşici. Laşi iarăşi a dospească frumos. Pe urmă, frământându-le îl pui în bucăţi şi aşezi prin forma şi iarăşi îl laşi puţin de dospeşte şi ungându-l deasupra cu ou, îl dai la cuptoriu gata ca de cozonaci. Şi după ce se coace, îi laşi de se răcesc, îi tai felii şi-i pui să se usuce în cuptoriu.

În **Amintiri din copilărie**, întors Nică de la seminar, acasă de Crăciun, iată ce-l aşteaptă: **costiţe de porc afumate, chişte şi buft umplut, trandafiri usturoieţi, purcel fript şi slănina** de cea subţire făcută de casă, tăiete la un loc, fripte bine în tigaie şi cu **mămăliguţă caldă,** de se duc unse pe gât, aşa ca între neamuri şi cei dragi, fiindu-i alături zicala: ,,La plăcinte înainte / La război înapoi".

Practic, în poveştile sale, Ion Creangă este un inepuizabil bucătar care găteşte ce gândeşte şi scrie şi apoi citeşte ce gândeşte.

Alături de poveste, basmul aduce înţelepciunea, meritul lui Petre Ispirescu fiind acela de a le ,,aduna din gura poporului", şi aşa cum aprecia în timpul acela Vasile Alecsandri, remarcând; ,,Ai făcut un bun serviciu neamului adunând într-un şireag mulţime de pietre scumpe din averea naţională, un şireag care nu mai este ameninţat de a se pierde. Recunoştinţa noastră îţi este dar câştigate pentru totdeauna."

În basmele precum: Prâslea cel Voinic şi merele de aur, Sarea în bucate, Răvăşelul spânului, Fata de împărat şi pescarul, Cei trei fraţi împăraţi şi Înşir-te mărgăritari, se … găteşte, având fripturi, vânat, dulceţuri, cozonaci, plăcinte dar şi zame şi apoi băuturi.

În acest context vom afla că în **Prâslea cel Voinic şi merele de aur** (1862), la nuntă, povestitorul îşi ia: ,,O bucată de bătog / Şi-un picior de iepure şchiop" **batogul** şi păstrăvii afumaţi şi păstraţi în hârzola de brad sunt cele mai fine gustări, primul mâncându-l cu lămâie şi piper.

Ce bunătăţi s-au servit la nunta feciorului de împărat din **Sarea în bucate** (1877)? Printre aluaturi, cozonaci şi dulceţuri, găluştele de carne, racii şi frigănelele au fost la mare cinste, Paşca M.D.(2010) – **frigănele cu creier** - ,,Iei creieri şi îi tai mărunţel cu sare, petrunjel şi piperiu şi îi hăcuieşti la un loc; apoi tai felii subţire de pâne şi întinde pe o felie creirii şi pune alte felii deasupra, şi apoi le tai tot felii lungi tot cât un la de deget, le avăleşti în ou şi în posmag, le prăjeşti în grăsime şi le pune în supă.

BDD-A23401 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 01:56:07 UTC)

Din basmul **Cei trei fraţi împarati** (1874) aflăm despre acea **friptură cu măruntaie cu tot** şi că cine va mânca din găina ace avea scris sub o aripă, va ajunge: **capul** – împărat; **pipota** – va fi năzdrăvan; **inima –** de câte ori se va culca, dimineaţa va găsi lângă dânsul o pungă cu galbeni.

Interesante, prin tradiţiile de nuntă, revin **bucatelor gătite** pentru un asemenea eveniment. Astfel din **Fata de împărat şi pescarul** (1862) aflăm că au făcut o nuntă împărătească unde „când se puseră la masă, le aduseră şi lor un **ou cu zeamă**, după lege, din care numai amândoi trebuiau sămănânce" şi unde fata nu respectă regula de a-l lăsa pe bărbat să ia prima lingură, aflăm de fapt că Marian Fl.S (după Văduva O.- 1966) „soarele e dintr-un ou" ceea ce atestă străvechi credinţe româneşti sintetizând evantaiul simbolic al acestui aliment cu funcţii ritualice marcante în multe obiceiuri.

Oul apare la înţărcatul copilului, la nuntă când li se oferă presărat cu zahăr pe care-l vor mânca mirii, legaţi la ochi cu un ştergar, dar şi când mirii vor fi la casa lor pe prag îi vor aştepta două ouă pe care mireasa va trebui să le spargă cu piciorul când intra în casa, reprezentând naşterea şi renaşterea pe pământ cât şi ascultare şi supunere voită prin dragoste.

Cum facem **ou cu zeamă**? Paşca M.D. (2010) - Se pune într-o oală ulei, o linguriţă de făina şi puţină boia dulce. Se lasă să se prăjească puţin şi se stinge apoi cu apă, adăugându-se şi câţiva căţei de usturoi. Se lasă zeama să fiarbă cam un sfert de ceas apoi se adaugă oul întreg (spart ca şi pentru ochiuri) . Mai fierb împreună preţ de aproape un sfert de ceas, apoi se serveşte.

La Anton Pann facem vorbire despre **Povestea vorbei – despre mâncare** unde prezenţa unor proverb este mai mult decât binevenită. Astfel:

* - Omul trăieşte cu ce bagă în gură .
*- Pântecele omului n-are fereastră ca să i se vază ce a mâncat.
*- Pâine cu sare e gata mâncare.
*- Dintr-o ridiche patru feluri de mâncare se fac: rasă şi nerasă, cute şi felii.
*- Omul care este harnic, totdeauna are praznic.
*- Omul nu trăieşte să mănânce, ci mănâncă să trăiască.

De aceea:
Mâncarea de dimineaţa las-o pentru seară.
Şi
Lucrul de seară nu-l lăsa pentru dimineaţă.

Din **Năzdrăvăniile lui Nastratin Hogea** (1853) ne oprim asupra uneia dintre ele:

„ Nastratin Hogea odată pe fiul său l-a întrebat
Nicăieri zaharicale vreodată d-a mâncat
Copilul său îi răspunse că n-a mâncat nicidecum
Hogea îl întreabă iarăşi :
- Dar ce mănânci tu acum?
- Pâine uscată cu apă.
Hogea zise:
- Aşadar,
Socoteşti tu c-ar fi –n lume vreun alt mai dulce zahăr
Ca asta pâine uscată ce o uzi şi o îmbuci,
Cu atâta gust şi foame cât ş-altuia poftă aduci?

BDD-A23401 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 01:56:07 UTC)

Din schimbul de replici ce constituie dialogul dintre Nastratin Hogea şi fiul său, surprindem uimirea pe care o trăieşte tatăl atunci când descoperă că **pâinea uscată cu apă,** mâncată de propriul copil are mai bun gust şi mai mare valoare decât **zaharicalele** pe care le-ar fi putut mânca vreodată. Faptul că fiul descoperă ,, dulceaţa pâinii uscate pe care o udă şi apoi o îmbucă" determină reflecţia lui Nastratin Hogea de a înţelege că personalizarea celor cu care ne hrănim, pot aduce **şi altuia poftă**.

Şi oare care erau zaharicalele pe care niciodată feciorul său nu le-a gustat?

Să amintim doar câteva , sfătuitori fiindu-ne Kogălniceanu şi Negruzzi la 1841:

Bezele – Pui opt gălbenuşuri pe un talger şi pui talgerul de şade pe gheaţă două ceasuri, apoi îl faci omăt. Iei o litră zahăr pisat subţire şi puind tot câte o linguriţă în omătul cel făcut de ou, o amesteci până se mântuie zahărul. Pe urmă pui pe tavă hârtie şi-l dai în cuptoriu, însă cuptoriul să fie slab şi să sadă ca o jumătate de ceas.

Zalatină de toporaşi – Să iei şaizeci dramuri toporaşi – numai frunzele de la floare şi le opăreşti cu o litră de apă clocotită şi o laşi până se limpezeşte. Apoi torni apa aceea peste patruzeci dramuri zahăr şi pui şi zeama de la două lămâi şi o laşi puţin să fiarbă. Apoi pui înăuntru trei dramuri clei topit, de moron, o laşi să se răcorească şi o strecori printr-o pânză, în calup.

În acest mod, periplul nostru literaro-gastronomic a avut şi are încă conotaţiile interdisciplinarităţii ca şi o componentă a educaţiei ce are menirea de a aduce la aceeaşi **masă: - gătitul cu cititul**

- cititul cu scrisul

şi toate la un loc adunând înţelepciunea poporului român .

Ce facem în fond? Savurăm ! Ce?

Ce gândim, ce gătim, ce mâncăm şi apoi … ce citim!

Bibliografie

Creangă , I. (1970) – Opere – vol.I – Ed. Minerva – Bucureşti

Creangă , I. (1970) – Opere – vol.II – Ed. Minerva – Bucureşti

Ispirescu P.(1997) – Basme , Ed.Miracol – Bucureşti

Kogălniceanu , M., Negruzzi C.(1973) – 200 de reţete cercate de bucate , prăjituri şi alte trebi gospodăreşti , - Ed.Dacia – Cluj Napoca

Pann A. (1963)- Scrieri literare – vol. II. – Ed.pentru literatura , Bucureşti

Pann A. (1963) - Scrieri literare – vol. III. – Ed.pentru literatura , Bucureşti

Paşca M.D. (2010) - Mâncărurile gătite în povestea şi basmul românesc –
Ed. Ardealul Tg.Mureş

Văduva , O. (1996) – Paşi spre sacru – din etnologia alimentaţiei româneşti – Ed.Corint , Bucureşti

DEX (1975) – Ed.Academiei RSR – Bucureşti.

BDD-A23401 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 01:56:07 UTC)