

INTERFERENȚE LITERARO – GASTRONOMICE IN POVESTEA ȘI BASMUL ROMÂNESC

Literary-Gastronomical Interferences in the Romanian Stories and Fairytales

**Maria Dorina PAȘCA, Assistant Professor Ph.D., Psih.,
University of Medicine and Pharmacy of Tîrgu Mureș**

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 și bucate pe alese”, reprezintă un gest de respect față de tradiția, cultura și arta culinară ce de-a lungul timpului și-a pus o binecuvântată amprentă pe identitatea noastră ca popor.

În acest context, îmbinarea între literatură și gastronomie ca și meniu, aduce în prim plan, adăugând și substratul psihologic, dacă: „mâncăm pentru a trăi sau trăim pentru a mânca”, bucuria de a fi alături de cei dragi în jurul mesei slăvind viața, este unică și 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 și vorbește, lăsând în bunătaea sa ca bucatele cele mai alese s-o „împovăreze”.

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

Masa își 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 și basmul românesc dăruind celor din jurul ei, hrana nu numai pentru trup cât mai ales pentru suflet .Prezența ospățului și a mesei împărătești, a cinei, prânzului și a pomanei aduc în fața cititorului tradiția și obiceiul pământului, alături de regulile înaltelor curți domnești.

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

a) - **servitorul** trebuie să fie tăcut, de încredere, cumpătat, harnic, „umbra umblătoare” în jurul mesei, având grijă a nu fi: limbut, hapsân, desfrânat, leneș și nechibzuit fiind oricând posibil ca din casă să sfârșească între slugile curții și 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 și i se păru a fi bună să o ia pe dânsa în slujbă ... Li spuse ce are de făcut și îi dete pe mână un vraf de chei din mai multe ce avea. „Ea are atribuții speciale: păstrează hrana, o agonisește, o împarte, ține cheile dar și răspunde de faptele ajutoarelor sale în fața boerului sau a împăratului.

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

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

d) - **pivnicerul** rânduieste și pregătește pivnițele ca după DEX(1975) este și un titlu dat boierului care avea în grijă viile și pivnițele domnești.

e) – **paharnicul** după DEX(1975) este acea persoană care toarnă băutura în paharele oaspeților la diferite ocazii , având grijă ca acestea să fie întotdeauna pline. Mai poate dobândi și titlu boieresc la curtea domnitorului, printre atribuții fiind și aceea de a gusta băutura pentru a se convinge că ea nu a fost otrăvită .

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

În periplusul nostru, ne-am oprit asupra unor povești, basme și vorbe –proverbe aparținând lui Ion Creangă , Petre Ispirescu și Anton Pann.

Într-una din prezentările făcute lui Ion Creangă , Iorgu Iordan (1970) amintea printre altele : „De aceea, acțiunea în poveștile sale este vie, aproape de mersul fiecărei zile pe care țăranul moldovean o trăiește, găsindu-l ba în băătură, ba la câmp, ba făcându-și dreptate știind că binele întotdeauna învinge, ba mâncând și petrecând la bucurie și necaz”.

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

Ce mâncau la botezuri și ospete și pomană în așa fel încât o bună parte din rețete le regăsim și în cartea de înaltă ținută gastronomică apărută în anul 1841 și scrisă de Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi - „200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești”.

În povestea lui Ion Creangă se gătește „de-ți lasă gura apă”: sarmale și pui pârliti în frigare, pască cu smântână și cu ouă, alivenci, plăcinte, covrigi, smochine, căci „nu se mânca și trăia chiar așa de rău pe vremea aceea și că bucuria și veselie făceau casa bună împreună”. Autorul **gătește** mâncăruri tradiționale moldovenești în: Capra cu trei iezi, Soacra cu trei nurori , Povestea porcului, Povestea lui Harap Alb, Fata babei și fata moșului, Povestea unui

om leneș, Cinci pâini, Ursul păcălit de vulpe cât și Amintiri din copilărie, în fapt, toată viața satului își găsește loc în metaforele poveștilor sale.

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

Oare dacă omul leneș ar fi gustat **posmagii** după rețeta lui Kogălniceanu și Negruzzi de la 1841 i-ar mai fi refuzat ? „Trei oacă de făină pecluită măsurată cu oca, un polonic drojdii de bere și una literă de lapte, pus cald, amestecându-le la un loc, să faci plămădeala și lăsându-le pan –se vor dospi. După aceea să se frământă puind înăuntru treisprezece ouă, cu albușuri cu tot bătute , și lapte precât cuprinde făina, una literă unt proaspăt topit și zece dramuri zahăr pisat și apoi frământați aluatul până când începe a ridica beșici. Lași iarăși a dospească frumos. Pe urmă, frământându-le îl pui în bucăți și așezi prin forma și iarăși îl lași puțin de dospește și ungându-l deasupra cu ou, îl dai la cuptoriu gata ca de cozonaci. Și după ce se coace, îi lași de se răcesc, îi tai felii și-i pui să se usuce în cuptoriu.

În **Amintiri din copilărie**, întors Nică de la seminar, acasă de Crăciun, iată ce-l așteaptă: **costițe de porc afumate, chiște și buft umplut, trandafiri usturoieți, purcel fript și slănină** de cea subțire făcută de casă, tăietă la un loc, fripte bine în tigaie și cu **mămăliguță caldă**, de se duc unse pe gât, așa ca între neamuri și cei dragi, fiindu-i alături zicala: „La plăcinte înainte / La război înapoi”.

Practic, în poveștile sale, Ion Creangă este un inepuizabil bucătar care gătește ce gândește și scrie și apoi citește ce gândește.

Alături de poveste, basmul aduce înțelepciunea, meritul lui Petre Ispirescu fiind acela de a le „aduna din gura poporului”, și așa cum aprecia în timpul acela Vasile Alecsandri, remarcând; „Ai făcut un bun serviciu neamului adunând într-un șireag mulțime de pietre scumpe din averea națională, un șireag care nu mai este amenințat de a se pierde. Recunoștința noastră îți este dar câștigate pentru totdeauna.”

În basmele precum: Prăslea cel Voinic și merele de aur, Sarea în bucate, Răvășelul spânului, Fata de împărat și pescarul, Cei trei frați împărați și Înșir-te mărgăritari, se ... gătește, având fripturi, vânat, dulcețuri, cozonaci, plăcinte dar și zame și apoi băuturi.

În acest context vom afla că în **Prăslea cel Voinic și merele de aur** (1862), la nuntă, povestitorul își ia: „O bucată de bătog / Și-un picior de iepure șchiop” **batogul** și păstrăvii afumați și păstrați în hârzola de brad sunt cele mai fine gustări, primul mâncându-l cu lămâie și piper.

Ce bunătați s-au servit la nunta feciorului de împărat din **Sarea în bucate** (1877)? Printre aluaturi, cozonaci și dulcețuri, găluștele de carne, racii și frigănelele au fost la mare cinste, Pașca M.D.(2010) – **frigănele cu creier** - „Iei creieri și îi tai mărunțel cu sare, petrunjel și piperiu și îi hăcuiești la un loc; apoi tai felii subțire de pâine și întinde pe o felie creierii și pune alte felii deasupra, și apoi le tai tot felii lungi tot cât un la de deget, le avălești în ou și în posmag, le prăjești în grăsime și le pune în supă.

Din basmul **Cei trei frați împarati** (1874) aflăm despre acea **friptură cu măruntaie cu tot** și 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, dimineața va găsi lângă dânsul o pungă cu galbeni.

Interesante, prin tradițiile de nuntă, revin **bucatelor gătite** pentru un asemenea eveniment. Astfel din **Fata de împărat și pescarul** (1862) aflăm că au făcut o nuntă împărătească unde „când se puseră la masă, le aduseră și lor un **ou cu zeamă**, după lege, din care numai amândoi trebuiau sămănânce” și 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 credințe românești sintetizând evantaiul simbolic al acestui aliment cu funcții rituale marcante în multe obiceiuri.

Oul apare la înțărcațul copilului, la nuntă când li se oferă presărat cu zahăr pe care-l vor mânca mirii, legați la ochi cu un ștergar, dar și când mirii vor fi la casa lor pe prag îi vor aștepta două ouă pe care mireasa va trebui să le spargă cu piciorul când intra în casa, reprezentând nașterea și renașterea pe pământ cât și ascultare și supunere voită prin dragoste.

Cum facem **ou cu zeamă**? Pașca M.D. (2010) - Se pune într-o oală ulei, o linguriță de făina și puțină boia dulce. Se lasă să se prăjească puțin și se stinge apoi cu apă, adăugându-se și câțiva căței de usturoi. Se lasă zeama să fiarbă cam un sfert de ceas apoi se adaugă oul întreg (spart ca și pentru ochiuri) . Mai fierb împreună preț de aproape un sfert de ceas, apoi se servește.

La Anton Pann facem vorbire despre **Povestea vorbeii – despre mâncare** unde prezența unor proverbe este mai mult decât binevenită. Astfel:

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

De aceea:

Mâncarea de dimineața las-o pentru seară.

Și

Lucrul de seară nu-l lăsa pentru dimineață.

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 iarăși :

- Dar ce mănânci tu acum?

- Pâine uscată cu apă.

Hogea zise:

- Așadar,

Socotești tu c-ar fi –n lume vreun alt mai dulce zahăr

Ca asta pâine uscată ce o uzi și o îmbuci,

Cu atâta gust și foame cât ș-altuia poftă aduci?

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

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

Să amintim doar câteva , sfătuitoari fiindu-ne Kogălniceanu și Negruzzi la 1841:

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

Zalatină de toporași – Să iei șaiszeci dramuri toporași – numai frunzele de la floare și le opărești cu o litră de apă clocotită și o lași până se limpezește. Apoi torni apa aceea peste patruzeci dramuri zahăr și pui și zeama de la două lămâi și o lași puțin să fiarbă. Apoi pui înăuntru trei dramuri clei topit, de moron, o lași să se răcorească și o strecuri printr-o pânză, în calup.

În acest mod, periplul nostru literaro-gastronomic a avut și are încă conotațiile interdisciplinarității ca și o componentă a educației ce are menirea de a aduce la aceeași

masă: - gătitul cu cititul

- cititul cu scrisul

și toate la un loc adunând înțelepciunea poporului român .

Ce facem în fond? Savurăm ! Ce?

Ce gândim, ce gătim, ce mâncăm și apoi ... ce citim!

Bibliografie

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

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

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

Kogălniceanu , M., Negruzzi C.(1973) – 200 de rețete cercate de bucate , prăjituri și alte trebi gospodărești , - Ed.Dacia – Cluj Napoca

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

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

Pașca M.D. (2010) - Mâncărurile gătite în povestea și basmul românesc – Ed. Ardealul Tg.Mureș

Văduva , O. (1996) – Pași spre sacru – din etnologia alimentației românești – Ed.Corint , București

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