

Mirodenii, bucate, savoare

Irina Roxana GEORGESCU

Universitatea din București, Facultatea de Litere
 University of Bucharest, Faculty of Letters
 Personal e-mail: georg_irina@yahoo.com

Tastes, Spices, Flavours

The present article is a literary documentation regarding the diversity of tastes, spices and flavours that are surrounding us, as a significant part of our cultural identity. Seen not only as a primar need to feed ourselves, but also as an important section of our life, food is nevertheless a joy to express ourselves, to imagine new savours and on top of that a key to discover and understand the values of alterity. In literature describing food and drinks means also to reinvent misterious worlds of tastes and fragrances.

Keywords: tastes, flavours, fragrances, Ion Creangă, Mihail Sadoveanu.



Savorile care ne populează imaginația, care ne leagă de amintirea vreunei percepții, de un gust anume, de o aromă pe care o purtăm cu noi inconștient – mirodeniile descoperite în fantezia vreunui bucătar care trezește, dincolo de curiozitatea unui fel de mâncare, tentația de a apropria un stil de viață, un colț dintr-o lume care se conține pe sine – desăvârșesc sensul unei căutări continue, intime, ultrasenzitive, o lume a gusturilor și a încântării perpetue: desfătare carnavalescă, farmec ocazional, curiozitate față de ceea ce ne este exterior și ne seduce prin noutate. Pentru cunoscători, contează nu doar hrana propriu-zisă, ci și tentația descoperirii, accesul la delicii interzise care tulbură în aceeași măsură în care ne depărtează de ceea ce cunoaștem, vraja de care suntem învăluiți până la părăsirea de sine, până la confundarea cu ceea ce ne era odată exterior, pentru ca apoi să facă parte din noi. În egală măsură, arta de a găti este apanajul bucătarilor, care sunt, în felul lor, niște artiști; seducători ai gusturilor, practicanți ai unei îndeletniciri oculte care ne încearcă simțurile, uneori cu intenția de a corija prejudecăți sau chiar cu riscul de a ne șoca. Șef pe mica sa feudă de mirodenii și savori, bucătarul – numit și maestru, „chef”, pentru a-i sublinia rafinamentul și măiestria – eliberează efluvii

savuroase, făcându-ne părtași la o nouă lume de culori și gusturi inedite. Fascinația față de felul în care se prepară mâncarea se traduce în prezent printr-un amestec curios de artificiu și inovație, pentru afirmarea autenticității dincolo de orice bariere.

Epifanii gastronomice: lumea lui Ion Creangă între opulență și decadentă

De la poveștile copilăriei până la plimbările prin grădina de delicii, literatura este populată de farmecul desfătării și al aromelor (ne)prihănite. „Ca sarea în bucate” este răspunsul pe care mezina îl dă tatălui său din basmul omonim, pentru a-i arăta cât de mult îl iubește, „cu fața senină, zâmbind cu dragoste firească și lăsându-și ochii în jos”, cu sfială.

Până și dragostea este condiționată, de la un punct încolo, de aspecte pecuniare, surprinse eufemistic de aforismul „dragostea trece prin stomac”. Despre cei trecuți prin viață se spune că „și-au trăit traiul, și-au mâncat mălaiul”. Astfel de enunțuri oraculare asigură continuitatea și ciclicitatea vieții, prin metafore de origine gastronomică – „bucătură nouă în gură veche”

– având rolul de a insista asupra propriei identități. Nu este de tăgăduit că mâncarea ocupă în rol fundamental în viața noastră. În acest sens, stau mărturie numeroasele expresii și locuțiuni care pornesc de la verbul „a mânca”, dar care depășesc invariabil sensul primar, referitor la actul ingerării ca atare: „a mânca pita (sau pâinea) cuiva” – a fi întreținut de cineva; „a-și mânca de sub unghii” – a fi zgârcit *vs.* „a-i mânca averea cuiva” – a stoarce pe cineva de bani; a mânca, în diverse forme: „ca o mireasă”, „ca o pasăre”, „ca o căpușă”, „ca un lup”, „ca un popă”; „a-și mânca omenia” – a-și pierde prestigiul, cinstea, renumele; „a-și mânca zilele / tinerețea” – a-și distruge viața, a-și irosi puterile etc. În egală măsură, mâncarea se asociază cu „poftă”, supusă și ea nuanțelor („poftă de mâncare”, dar și „a-și pune pofta-n cui!”), pentru a desemna plăcerea ospătării sau, dimpotrivă, renunțarea la ceva; merită să amintim și expresiile „a o duce într-o mâncare și într-o băutură”, având sensul de „a petrece”, „a chefui”, „asta-i altă mâncare de pește”, „a strica mâncarea degeaba”, cu sensul de „a trăi degeaba”, „a nu fi bun de nimic”. Făcând parte din viața tuturor, indiferent de categoria socială, mâncarea – devenită, în funcție de situație și de vremuri, „vipt”, „ospătare”, „festin”, „haleală” sau „crăpelniță” – este și o modalitate de relaționare (chermeză, chef, paranghelie etc.), de întreținere a prietenilor sau de descoperire a altora noi. Ca o particularitate, „ideea că sufletul unei societăți este revelat de modul de pregătire a hranei a existat, de fapt, din cele mai vechi timpuri. Potrivit tradiției clasice grecești și a celei chineze, barbarii consumau carne crudă sau nepreparată, în loc să adopte practicile civilizate ale gătitului, acesta fiind un aspect esențial al barbarismului lor. [...] În acest caz și în multe altele, identificarea unei populații după bucătăria sa este mai mult o preocupare a observatorilor externi cu idei stereotipe decât o activitate de auto-reflecție”¹. În egală măsură, literatura călătoriilor vizează, prin natura discursului subiectiv, și popasuri gastronomice, prilejuind căutarea perpetuă a unor gusturi locale. Descoperirea alterității se face prin bucate, prin varietatea mirosurilor și a reflecțiilor legate de feluri de mâncare, modalități de servire, gustări îmbietoare, asortate cu povești sau evocări diverse. În secolul al IV-lea î.Hr., bucătarul grec Archestratos din Gela (Sicilia), a scris un poem pentru a lăuda viața de lux (*Hedypatheia*), însă învățăturile sale au în vedere calitatea, prospețimea și simplitatea elegantă în prepararea mâncării. Odată cu timpul, bucătăria a însemnat „respingerea distorsiunilor și ostentației mâncării medievale în favoarea simplității și calității proprii”².

Literatura se supune și ea unor alegeri – unor miresme și savori, în definitiv – pentru a celebra ceea ce e fundamental uman: tentația descoperirii, fascinația noului, necesitatea de a ne regăsi în orice „gustare” pe care o luăm și care, în cele din urmă, ne definește. Gusturile rafinate nu se încurcă nici cu ignoranța plebei,

nici nu se dezic de pretențiile aristocratice. În opinia lui M. Bahtin, imaginile ospătului – mâncarea, băutura, înghițirea – sunt strâns legate de formele populare-festive, mai ales că „ele nu formează hrana și băutura cotidiană, consumată în particular de către indivizii izolați, ci hrana festivă de la ospățul poporului, cum se zice, hrana unui «chef în lege»”³. Tot Bahtin amintește de Zeno, episcop de Veron, care a alcătuit o predică originală, propunându-și să înobileze „sindrofile bezmetice”; în acest sens, a ales din Biblie toate pasajele în care se vorbește despre felul în care mănâncă și beau personajele din istoria sacră, inventariind imaginile de festin din Sf. Scriptură, fapt ce a dus la „înnoirea principiului sacru în plan material-corporal”⁴. Predica lui Zeno conține „elemente de *risus paschalis*, deci nu e străină de râsul și glumele slobode care, conform unei vechi tradiții, erau îngăduite de Paști în predicile bisericesti”. În *Țiganiada* lui Ion Budai-Deleanu, apare imaginea unui rai cu bucate desăvârșite și, la antipodul ei, a unui infern culinar, în manieră rabelaisiană; de altfel, „imaginea infernului se leagă inseparabil de imaginea mâncării și băuturii. Dar infernul are la el și semnificația josului truesc topografic, Rabelais reprezintă infernul și în forme carnavalești”. De altfel, se credea că „râsul, mâncarea și băutura biruie moartea” (cf. nuvela *Matroana virtuoasă din Efes* de Petroniu, regăsită în *Satyricon*), în felul acesta amendându-se lăcomia și nedreptatea. *De facto*, „mușcând și mestecând hrana, verificăm rezistența și consistența lumii, ne descărcăm furia [...]. Dinții sunt arma noastră naturală împotriva lumii, singurul organ a cărui durtate ne permite să deteriorăm și să distrugem lucrurile lumii. De aceea s-a ajuns să se spună că până și plăcerea gastronomică ar ascunde o agresivitate pasivă”⁵. Lumea ni se dezvăluie în măsura în care încercăm să ne-o apropiem.

În poveștile lui Creangă, avertismentele sunt, de multe ori, de natură culinară; însă interdicția este atenuată de nuanțele domestice, a căror colocvialitate se află la limita cu ironia mucalită („să te ferească Dumnezeu când prinde mămăliga coajă”). În *Povestea lui Harap-Alb*, Sfânta Duminică, „desculță prin rouă”, „culege o poală de somnoroasă, pe care o fierbe la un loc cu o vadră de lapte și cu una de miere și apoi iè mursa aceea și iute se duce de o toarnă cu apă până la gură”⁶. Unele probe sunt preluate de însoțitorii lui Harap-Alb, printre care Flămânzila, eroul cu apetit pantagruelic, „o namilă de om care mânca brazdele de pe urma a 24 de pluguri și tot striga în gura mare că crapă de foame” și Setilă, „prăpădenia apelor, fiul Secetei, născut în zodia rațelor și împodobit cu darul suptului”, ajunși la Împărăția Roșie, se confruntă cu masa ritualică, fiind nevoiți să-i facă față: „12 harabale cu pâne, 12 ialovițe fripte și 12 buți pline cu vin de cel hrănit, de care, cum bei câte oleacă, pe loc ți se taie picioarele, îți steclesc ochii în cap, ți se înclieie limba în gură și începi a bolborosi turcește, fără să știi bechiu

macar⁷. Mâncatul este, la urma urmei, un rit de trecere, înțeles ca o îngurgitare excesivă. Lumea este cuprinsă în această poftă teribilă, neostoită. La Creangă, satira se transformă adesea în grotesc: „și atunci unde nu începe Flămânzila a cărăbani deodată în gură câte o haraba de pâine și câte o ialoviță întreagă, și răpede mi ți le-a înfulicat și le-a forfăcat, de parcă n-au mai fost. Iară Setilă, dând fundurile afară la câte o bute, horp! ți-o sugea dintr-o singură sorbitură; și răpede-răpede, mi ți le-a supt pe toate de-a rândul, de n-a mai rămas nici macar picătură de vin pe doage⁸. Puternica năzuință spre belșug și spre o cuprindere autentic universală se distinge în opera lui Creangă prin imaginile înghițirii. Mai mult decât atât, „*hiperbolismul lor pozitiv*, tonul lor vesel și triumfător⁹ amplifică necesitatea belșugului. „Festinel – ca solemnitate victorioasă și ca înnoire – îndeplinește adesea în creația populară funcțiile împlinirii. Sub acest raport el echivalează cu nunta (actul procreării). Cele două epiloguri se contopesc adesea în imaginea «ospățului nupțial» care încheie, de altfel, operele populare. Cert este că festinel, nunta și ospățul nupțial nu duc la un sfârșit abstract și nud, ci la o împlinire urmată totdeauna de un început nou¹⁰. Imaginea ospățului din basme, când eroul solar, ajuns la capătul călătoriei, este răsplătit cu o nuntă, marchează sfârșitul traseului inițiat, dar și începutul unei noi ordini.

Ritualul mesei în opera sadoveniană

În povestirile din *Hanul Ancuței*, mâncarea bună se asociază cu „vremea petrecerilor și a poveștilor”, unde domină veselia îmbelșugată: „și-atâtea oale au farmat băutorii, de s-au crucit doi ani muierile care se duceau la târg la Roman. Și, la focuri, oameni încercați și meșteri frigeau hartane de berbeci și de viței, ori pârâpăleau clean și mreană din Moldova¹¹. În narațiunile lui Sadoveanu, regăsim adesea farmecul „zilelor grase și vesele”, în care „contenea câte un răstimp viersul lăutarilor și porneau poveștile¹². De aceea, călugărul Gherman din povestirea *Haralambie* încerca în tăcere „a prețui bunătața vinului¹³ ori Moș Leonte Zodierul, „gustând băutură bună¹⁴, ascultă întâmplări care au fost. Vinul are un statut privilegiat, și-a câștigat notorietatea și s-a impus ca băutură nobilă. Supranumit „nectarul zeilor”, vinul a fost rând pe rând „alcoolizat, aromatizat, șaptalizat, încălzit, cupajat, amestecat cu mirodenii, afumat, gazificat, înghețat, îndoit cu apă, amestecat cu rășini, sărat, îndulcit... și a ieșit mereu la fel de pur ca înainte¹⁵. Mai mult decât atât, imaginile ospățului se împletesc cu cele ale „trupului grotesc¹⁶, trup devorator și devorat deopotrivă. Sadoveanu insistă asupra dualității băutorii, fiindcă „vinul e bun și la bucurie, și la scârbă”. Regăsim, totodată, în literatura sadoveniană, „motivul gurii larg deschise” și „motivul

înghițirii”, care se află la hotarul între „imagistica trupului și imagistica hranei și a băutorii¹⁷. Imaginile mâncării sunt indisolubil relaționate cu „imaginile trupului și ale procreației (fertilității, creșterii, nașterii)¹⁸, dar și cu imaginile carnavalesci, festinice, „intim legate de cuvânt, de discuția înțeleaptă, de adevărul vesel¹⁹, ilustrând tendința către abundență și universalitate asupra căreia insistă Bahtin; „întâlnirea omului cu lumea având loc în gura deschisă, care apoi macină, sfâșie și mestecă, este unul dintre cele mai vechi și mai importante subiecte ale gândirii și imaginii omului. Aici el degustă lumea, pe aici o introduce în corpul său, transformând-o într-o parte a ființei sale. [...] Această întâlnire cu lumea în actul mâncării era plăcută și radioasă. Omul triumfa aici asupra universului, îl înghițea, fără ca el însuși să fie înghițit; hotarul dintre om și univers se ștergea în avantajul omului²⁰. În actul mâncării, „limitele dintre trup și univers sunt biruite în favoarea trupului; el triumfă asupra lumii, a inamicului, serbează victoria reputată împotriva acestuia, crește în detrimentul lui. Elementul victoriei caracterizează în mod obligatoriu toate imaginile ospățului. Mâncarea nu poate să fie tristă. Măhnirea și hrana sunt două noțiuni incompatibile (în schimb, moartea și mâncarea sunt perfect compatibile). Ospățul celebrează totdeauna izbânda – ceea ce face parte din însăși natura lui. Ospățul victorios este universal, el semnifică triumful vieții asupra morții. În această privință, echivalează cu zămisirea și nașterea. Trupul biruitor primește în el lumea învinsă și se înnoiește²¹.

În romanul sadovenian *Zodia Cancerului sau Vremea Ducăi-Vodă*, Alecu Ruset are în raport cu Paul de Marenne, abate de Juvigny, aproape aceeași funcție pe care abatele o are, la rândul lui, în raport cu naratorul: „nu este numai o călăuză, este și un dublu imperfect al acestuia. Fiindcă Alecu Ruset este și el, în bună parte, un străin în Moldova mereu posomorâtului Duca-Vodă; urmărit, suspectat, izolat, în calitatea, potențial periculoasă pentru Duca, de fiu și deci de moștenitor al fostului voievod, ci și în aceea, măcar tot atât de amenințătoare, de factor de rememorare a unei alte «zodii» mai bune²². În altă ordine de idei, calitatea de gazdă are un rol important în pregătirea bucatelor alese. Avramia, soția șararului Lăzărel Griga, aruncă din fugă pe masă față albă de pânză de in, așază sfeșnicele de alamă cu lumânări de ceară și între el, o pită mare de grâu, „lângă pită, brânză de burduf în strachină de lut. Lângă brânză, cepe. Și lângă cepe, un ulcior de vin²³. Frugalitatea mesei, „lipsa de finețe a gustării” este flagrantă pentru gusturile rafinate ale călătorului, descendent al unei vechi familii franceze, care observă îndemânarea lipsită de ostentație a comeseanului său, căpitanul Ilie Turculeț, care, cu gravitate, „cuprinsese în mâna stângă o ceapă, care i se păruse mai în culoarea racului fiert. Potrivind-o la marginea mesei și ținând-o strâns, izbi scurt cu pumnul drept, zdrobind-o.

Plecându-și spre ea nasul, alege o bucată albă de miez, o presură cu sare, frânse o margine de pâine și începu să mestecă cu plăcere din aceste două elemente, adăogind și brânză. După ce înghiți de câteva ori, își turnă din vinul acrișor ș-o deșertă pe nerăsufate, c-o poftă nemaipomenită²⁴. Familiaritatea gesturilor surprinde bucuria reală a înghițării, mâncarea fiind privilegiul celor ce ostenesc din greu. Călătorul străin este confruntat cu ritualul pregătirii unei mese moldovenești, în care noțiunea de belșug este redimensionată: „șătrăreasa se retrase cu grabă. Domnul abate de Marenne înțelegea că au loc jertfe și încep officii culinare. Îi reveniră mai mult sub limbă decât în imaginație savuroase rețete de mâncări care se puteau face din acele jertfe, pe care și le închipuia jumulte, trecute prin pară de foc, albe și grase. Ținând socoteală însă de acea – după cât se părea – brânză primitiv conservată și de acele legume usturătoare, bune numai în compoziții de sosuri, se îndoia că va avea parte să vadă înainte-i o bunătate de pasere domestică măcar străpunsă de țigla și rumenită în ton de aur vechi. Se hotărî să guste întâi vinul. Era un vin acruș, pe care-l prețui de puțină valoare²⁵. Remarcăm, deci, un contrast între obișnuințele rasate ale abatelui și pofta reală, dezinhibată, a căpitanului de a mânca în voie. Iar rolul vinului este tocmai acela de a dezlega „limbile” și de a descreți frunțile, de a scoate la iveală miezul celor mai profunde gânduri. Pentru gazdă, esențial este ca oaspeții să fie mulțumiți. De aceea, „șătrărul aștepta să-și vadă musafirii gustând”, „așteptă pe franțuz să-și deie părerea în limba lui străină, cătră beizade, și înțelese că se spun lucruri de laudă, deși puțin, căci lingura nu dădea pas²⁶. Totodată, ospățul prezintă o importanță deosebită și din alt punct de vedere: „el oferă cadrul esențial în



Mihail Sadoveanu

Sursă foto: <http://vignette4.wikia.nocookie.net/nccmn/images/b/ba/Mihail-sadoveanu1.jpg/revision/latest?cb=20110401144239&path-prefix=ro>

care se rostesc vorbele înțelepte, discursurile, adevărul cel vesel. Între cuvânt și ospăț există relații străvechi²⁷. Cuvântul rostit la masă este adesea șagalnic și slobod, iar asupra lui „se extind drepturile popular-festive ale răsului și ale glumei la libertate și franchete²⁸. Pe tonul conversației conviviale, „pâinea și vinul (universul biruit prin muncă și luptă) împrăștie orice teamă și eliberează cuvântul, prin întâlnirea voioasă, triumfătoare, cu lumea în actul mâncării și al băuturii în viața omului biruitor, care înghite lumea fără să fie înghițit de ea²⁹. Adevărul liber de orice cenzură stă în vin, iar Sadoveanu amplifică valoarea aforismului *in vino veritas* prin ample aserțiuni care devin norme existențiale: „bine-i să taci; dar mai bine-i să spui prostii. Rău e să nu bei. Și mai rău e să bei vin prost, după ce ai băut vin bun. Așa că trebuie să isprăvim ulcioarele pecetluite. Căci vinul ales, domnule abate de Marenne, îmblânzește mădularele, mintea și sufletul. Îmblânzindu-le, face pe om mai bun. Îmbunătățind pe om, Dumnezeu îl va primi bine la județul său³⁰. Ascultând cu atenție, abatele aprobă spusele convivului său, rostind că „trei lucruri, dacă nu sunt foarte bune, sunt rele: *carmina, vina, pepo*; stihurile, vinul, harbuzul³¹. Plăcintele, „fierbinți și picante, cu crusta aurie”, pentru care abatele „ceru numaidecât rețeta și începu s-o scrie în tabletele sale³² sunt delicioși călătorului, interesat de savori noi. Bucătăria tradițională devine, astfel, utopia belșugului, încrustată în natura timpului nerăbdător, generează imaginile abundenței și ale înnoirii omului. De aceea, „la ospăț, cuvântul aparține timpului însuși, care ucide și dă naștere în același timp; de aceea, cuvântul acesta este ambiguu și ambivalent³³. Tot la Sadoveanu, regăsim detaliile vesele ale unui ospăț saturnalic: „când gospodina lui Lăzărel Griga, cu aceleași mișcări de servă supusă, intră și așeză pe masa ospățului potrocul bun pentru mahmuri, abatele ceru rețeta. [...] Abatele de Marenne gustă și-și simți coroana de păr din jurul tunsorii monahale zbârlindu-se. Apoi așteptă atent să vadă ce i se întâmplă. Sorbitura acră și fierbinte îi răcori deodată arșița lăuntrică, ș-atunci simți nevoie să mai guste o lingură. Cercă ș-a treia oară, uitând de rețetă³⁴. Alecu Ruset îi amintește abatelui bonom însă că asemenea preparat nu va întâlni nicăieri în cuprinsul lumii civilizate, că prepararea ei ține de meșteșug și de respectarea unui ritual strict: „Carnea de pasere bine îngrășată nu-i gătită cu apă, care, după o zicală a breslei noastre, nu-i vrednică de nimic. Moldovenii, oameni cu imaginație, adaogă că nu-i bună de pus nici în ciubote. Dacă vrei, notează ș-acest dicton. Apa acestei fierturi e înșelată și prefăcută printr-o fermentație de tărăță de grâu și mei. I se adaogă o creangă de cireș. Și după ce-i așezată pe cuptor, la căldură, gospodina care a oficiat, după un ritual străvechi, asmută glas de ceartă asupra cuiva mai tânăr. Îl asupește și-l lovește chiar. Numai astfel fermentația capătă aciditatea necesară. Eu bănuiesc că se spun și vorbe de descântec, dar le știu

numai femeile”³⁵. Potrivit lui Răzvan Voncu, „vinul relativizează, la propriu și la figurat, timpii narațiunii: atât timpul personal al eroilor ei, cât și timpul-cadru în care se petrec întâmplările”³⁶. Persistă în conversația personajelor sadoveniene ritul vrăjit al mâncărilor, asupra căruia este avertizat călătorul interesat nu doar de atribuțiile sale diplomatice, ci și de detalii culinare, de bucuria cinstirii la o masă simplă. Prin urmare, vinul bun și masa îmbelșugată asigură voioșia sărbătorii, prin mici libertăți îngăduite. Lumea lui Sadoveanu este guvernată de prerogativele buneii dispoziții și ale cuvântării; personajele sunt „oameni cu imaginație” care trăiesc în umbra unor cutume.

Plăcerea gustului, în ciuda caducității ei, asigură o legătură puternică, realizată pe deplin, cu LUMEA, redusă însă la câteva mici îmbucături. Mai mult decât atât, „dacă mâncarea place, subiectul uită complet de sine, se lasă «acordat» de obiect, savurându-l, și devine una cu el”³⁷. Prin desființarea unității și a coerenței lumii, ne supunem în mod paradoxal reveriilor gustului și ale mirosurilor, captând astfel savorile indelebile ale lumii înseși. Însă „încoronarea simțului gustului îi anunță totodată sfârșitul; mâncarea este aruncată în fundul cupolei palatine, ca într-o criptă, și doar aroma, ca *arrière-goût*, mai amintește pentru scurt timp de comoara îngropată”³⁸. Gustul, mai degrabă aventuros decât codificat, presupune o afirmare a alegerii individuale. Mâncarea tinde să devină mai mult un hobby decât un meșteșug³⁹. Dificultatea, arta, experiența, calculul și efortul de a pregăti mâncarea au cedat nevoii de confort și de economisire a timpului.

Note:

1. Paul Freedman (coord.), *Istoria gustului*, trad. Raluca Cimpoieșu, Andra Stoica, Mădălina Tureacă, București, Editura Vellant, 2008, p. 7.
2. Ibidem, p. 18.
3. M. Bahtin, *François Rabelais și cultura populară în Evul Mediu și în Renaștere*, în românește de S. Recevschi, București, Editura Univers, 1974, p. 305.
4. Ibidem, p. 307.
5. Mădălina Diaconu, *De gustibus. Breviar de gastrosofie*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2013, p. 25-26.
6. Ion Creangă, *Povestea lui Harap-Alb*, în *Povești, amintiri, povestiri*, București, Cartea Românească, 1989, p. 94.
7. Ibidem, p. 117.
8. Ibidem, p. 117.
9. M. Bahtin, *op. cit.*, p. 305.
10. Ibidem.
11. Mihail Sadoveanu, *Hanul Ancuței*, București, Editura Albatros, 1985, p. 6.
12. Ibidem, p. 9.
13. Ibidem, p. 25.

14. Ibidem, p. 42.
15. Jean-François Gautier, *Istoria vinului*, traducere de Monica Frunză, prefață de Robert Tinlot, Iași, Editura Institutul European, 2010, p. 104.
16. M. Bahtin, *op. cit.*, p. 306.
17. Ibidem, p. 306.
18. Ibidem, p. 306.
19. Ibidem, p. 308.
20. Ibidem, p. 308.
21. Ibidem, p. 310.
22. Mircea Iorgulescu, „Prefață” la *Zodia Cancerului sau Vremea Ducăi-Vodă*, București, Editura Militară, 1986, p. 13.
23. Mihail Sadoveanu, *Zodia Cancerului*, p. 49.
24. Ibidem, p. 49.
25. Ibidem, p. 49.
26. Ibidem, p. 50.
27. M. Bahtin, *op. cit.*, p. 310-311.
28. Ibidem, p. 312.
29. Ibidem, p. 313.
30. Mihail Sadoveanu, *Zodia Cancerului*, p. 54.
31. Ibidem, p. 54.
32. Ibidem, p. 55.
33. M. Bahtin, *op. cit.*, p. 313.
34. Mihail Sadoveanu, *Zodia Cancerului*, p. 82.
35. Ibidem, p. 83.
36. Răzvan Voncu, *O istorie literară a vinului în România*, Editura Curtea Veche, București, 2013, p. 328.
37. Mădălina Diaconu, *op. cit.*, p. 32.
38. Ibidem, p. 33.
39. Paul Freedman (coord.), *op. cit.*, p. 10.

Bibliography:

- M. Bahtin, *François Rabelais și cultura populară în Evul Mediu și în Renaștere / François Rabelais and Popular Culture in the Middle Ages and the Renaissance*, transl. by S. Recevschi, București, Editura Univers, 1974.
- Ion Creangă, *Povestea lui Harap-Alb / The Story of Harap-Alb*, in *Povești, amintiri, povestiri / Tales, Memories, Stories*, București, Cartea Românească, 1989.
- Mădălina Diaconu, *De gustibus. Breviar de gastrosofie / De Gustibus. Breviary of Gastrosofophy*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2013.
- Paul Freedman (coord.), *Istoria gustului / The History of Taste*, transl. by Raluca Cimpoieșu, Andra Stoica, Mădălina Tureacă, București, Editura Vellant, 2008.
- Jean-François Gautier, *Istoria vinului / The History of Wine*, transl. by Monica Frunză, pref. by Robert Tinlot, Iași, Editura Institutul European, 2010.
- Mihail Sadoveanu, *Hanul Ancuței / Ancuța's Inn*, București, Editura Albatros, 1985.
- Răzvan Voncu, *O istorie literară a vinului în România / A Literary History of Wine in Romania*, Editura Curtea Veche, București, 2013.