

## Rețete culinare cu miresme literare

Daniela PETROȘEL

*Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceva*

---

**Abstract:** The present paper investigates two volumes of culinary recipes written/gathered by three Romanian literary authors: M. Kogălniceanu, C. Negruzi and Al. O. Teodoreanu. It is about the book *200 de rețete cercate de bucătărie românească și alte trebi gospodărești*, published in the middle of the 19th century, and *Gastronomie*, a volume containing Al. Teodoreanu's recipes published one hundred years later in "Magazin" journal. The two cooking books offer multiple information about the quality and types of the ingredients, cooking rules and tips, about the habits associated with food serving and their dependence on a historical context, all these details drawing representations of national identity.

**Keywords:** *culinary recipes, M. Kogălniceanu, C. Negruzi, Al. O. Teodoreanu, national identity.*

Ne putem apropia în multe feluri de relația dintre literatură și gastronomie, sau, chiar mai puțin pretențios spus, de relația dintre literatură și mâncare. O posibilă apropiere ar viza miezul, mai moale sau mai tare, al problemei; mai precis, am putea lectura cu lăcomie textele în căutarea firmiturilor de mâncare. Ce, cum și cât mănâncă personajele, care le sunt tabieturile legate de masă, ce loc ocupă mâncarea în economia textului sau în harta personajului. Nu în cele din urmă, ce preferințe culinare au autorii. O preferință ce devine evidentă și prin voluptatea descrierii ce face să saliveze și cel mai reținut cititor. Aici s-ar înșirui – iar lista pleacă de la savorile lecturilor copilăriei spre finețurile, zice-se, lecturilor mature – puii bine rumeniți ai hangitei lui Sadoveanu, cataiful exotic al lui Ionel Teodoreanu, chiolhanurile din Creangă, madlena lui Proust, devreme citită, mult mai târziu gustată. În egală măsură, ospețele din *Ciocoii vechi și noi* care te fac să-ți fie jenă de mâncătorul din tine și să-ți se aplece de atâta mâncare. Sau, după *Moartea căprioarei*, să înghiți cu noduri și să-ți juri să nu mai mănânci vreodată carne. În cele din urmă, ce modalitate mai bună de caracterizare indirectă a personajelor decât prin relația lor cu mâncarea; de la moderație la exces, de la avariție – parcă nicipând o supă de pui n-a fost mai tentantă, „zeama presărată cu steluțe de grăsime”, iar consumarea ei n-a înglobat mai multă suferință și remușcări ca supa aburindă din *Hagi Tudose* – la hristicul gest al frângerii în două a pâinii.

Dacă apropierea dintre literatură și gastronomie ar viza coaja problemei, suprafețele mai alunecoase sau pline de asperități, atunci am avea în vedere

procesualitatea relației, plăcerea și voluptatea lecturii, consumul și digerarea textului. De la un cititor subtil, consumator pe îndelete al textului, ce savurează o frază și îi simte stratificarea gusturilor, până la un cititor hulpav, neatent la arome și la prezentare, obsedat doar de ingerarea cantității și a conținutului. Gurmand sau doar mâncăcios, cititorul își ostioiește foamea și setea de/prin carte, iar teoriile lecturii se cer asezonate cu elemente ale artei gastronomice.

Disecând științific chestiunea, am observa că studiile critice axate pe relația dintre mâncare și literatură se dezvoltă, cum sintetizează Charlotte Boyce și Joan Fitzpatrick în *Introducerea* volumului *A History of Food in Literature: From the Fourteenth Century to the Present*, pe câteva direcții: studii critice ce urmăresc reprezentările asupra mâncării în textele dintr-o anumită perioadă, studii axate pe tema alimentației în operele unui singur autor, sau studii tributare unei lecturi critice psihanalitice, feministe sau postcolonialiste. Sau, optând pentru un alt tip de abordare, o valorizare a textului literar prin elemente ce țin de gastronomie ar trebui să răspundă la următoarele întrebări, propuse de Silvia Mergenthal: *Ce este considerat comestibil?, Cum și de către cine este mâncarea preparată și servită?, Când și cum este mâncarea consumată?, Cum se leagă selectarea, prepararea și consumul mâncării de alte practici discursive, ca, de exemplu, discursul religios care desemnează unele categorii de mâncăruri ca fiind sacre, altele ca fiind profane, sau de discursurile categoriilor sociale? și Ce anume, între extremele reprezentate de voracitate și înfometare, este deviant în consumarea mâncării și ce tip de comportament ar trebui să avem față de persoanele ce nu mănâncă „adecvat”* [Mergenthal, 2010:206]. Numeroase texte ar putea fi astfel parcurse, iar imaginile asupra realităților literare descrise ar deveni mult mai detaliate; căci ar fi, în această cheie de lectură, trecute în revistă complicate relații sociale și obiceiuri personale, avatarurile corporalității, cu forme ale anorexiei (puțin prezentă totuși în literatura română) și ale excesului culinar, interdicții religioase și consecințele nerespectării lor.

Conștienți de faptul că nu am putea realiza, într-o astfel de lucrare, o inventariere a formelor și funcțiilor pe care le are mâncarea în istoria literaturii române – demers ce s-ar constitui într-o formă paralelă de istorie literară –, ne propunem doar să surprindem două momente semnificative ale acestei relații. Două momente semnificative literar, dar și istoric, căci gastronomia surprinde istoria și influențele la care este supus un popor, nu în ultimul rând, nivelul lui de cultură și civilizație. Chiar ar putea fi, cum sugerează George Muntean în Prefața volumului *Gastronomie*, o utilă cheie de lectură a structurii noastre etnice. În același timp însă, obiceiurile alimentare permit și configurarea unui viitor, mai mult sau mai puțin îndepărtat; iar la acest lucru excelează literatura SF, care proiectează ample comunități în contexte futuriste ce, mânate de demonul eficienței, transformă mâncarea într-o pastilă de ingerat la intervale de timp regulate.

Din două epoci istorice și literare diferite, cele două texte sunt emblematice pentru un context mentalitar mai amplu. Este vorba despre cartea lui M. Kogălniceanu și C. Negruzzi, *200 de rețete cercate de bucătărie românească și alte trebi gospodărești*, și despre articolele lui Al. O. Teodoreanu, reunite în volumul *Gastronomie*. Emblematice pentru pașoptism și, respectiv, interbelic, cele două texte sunt mai mult decât culegeri de rețete. Ele sintetizează obiceiurile unei lumi,

conservând savoarea altor vremuri și întregind imaginea acelor epoci. Nu în cele din urmă, sunt o formă de literatură de uz practic, am zice, căci contrazic gratuitatea asociată de obicei textului literar.

Carte ce a fost un succes de public în vremea sa, cunoscând, între 1841-1846, trei ediții, volumul publicat de Kogălniceanu și Negruzzi este, lecturat cu ochiul cititorului din 2017, un savuros tratat. Fascinant, în primul rând, prin spectacolul lingvistic al arhaismelor paradoxal de proaspete. Cuvintele se cer consumate cu voluptate și rămân în mintea cititorului prin materialitatea lor păstoasă. Zicerea cade greu, ca un aluat dens, punând adesea în plan secund referentul. Bine structurat, pe categorii de bucate, supe, sosuri, păsări umplute, *șelatine*, budinci etc, volumul poate fi, chiar și pentru cititorul de astăzi, un util rețetar. Ce-i drept, s-ar putea să fie cam greu de pus în practică din cauza vechilor unități de măsură și a terminologiei. De exemplu, o rețetă de *învârtită de ciocolată*: „stropеști aluatul cu cinci linguri de slifcă, și puind slifca de un palmac în calup, învâlești învârtita și o pui înăuntru” [Kogălniceanu, Negruzzi, 2005:163] ar fi cam riscant de încercat atât timp cât nu știi ce înseamnă *slifcă*, *palmac* sau *calup*. Sau, dacă îți asumi riscul, să presupui că *palmacul* o fi având legătură cu palma (așa și este, fiind o unitate de măsură ce are 3,5 cm), iar *calupul* că ar fi vreun recipient (tigaie, cratiță, aflăm din necesarul Glosar); cât privește slifca (adică frișcă, smântână dulce), neavând nicio șansă să-i dibui, nici măcar contextual, sensul, îți rămâne doar să te miri, o dată în plus, de istoria cuvintelor limbii române.

Cert este că nu parcurgi un astfel de volum pentru a încerca rețete vechi; îl parcurgi pentru plăcerea livrescă a descoperirii mâncărilor de altă dată, pentru curiozitatea de a vedea ce și cum mâncau moldovenii, clar bogați, de la mijlocul secolului al XIX-lea, sau cum își pregăteau bucatele, ce ingrediente, ustensile, tehnici aveau. Intri astfel într-o altă lume în care cărnurile nu trebuie să fie consumate neapărat proaspete, ci îndelung lăsate în saramură, la marinat, la fum sau la vânt. În care gelatina actuală are numele deloc îmbietor, deși mult mai apropiat de proveniență, de *clei*, iar drojdia și rahatul nu se cumpără, ci se fac în casă. Iar prăjitura nu e rezultatul prafurilor instant actuale, ci ea începe a prinde chip abia după ce zece ouă, cel puțin, au fost frecate cu zahărul cam jumătate de oră. Inițial, ai crede că instrumentarul rudimentar duce, neapărat, la o gastronomie rudimentară. Dimpotrivă, în pofida capriciosului foc de lemne și a lipsei adjuvanților alimentari contemporani, există multă finețe în aceste rețete. Prepararea unor banali, am zice, *cârnăciori de carne* devine un exercițiu gastronomic destul de subtil pentru așteptările noastre mărunte, chiar mici: „Iei nouăzeci dramuri de carne și o hăcuiești mărunțel cu petrinjel verde, apoi iei puțină pâine muiață în lapte, iei o bucată unt, cât un ou, și o freacă puhav, pune două ouă întregi și un gălbenuș și le mestecă cu topitura. Pune puțină coajă de lămâie, sare, piperi, două linguri de smântână, două linguri de posmag și le mestecă bine, apoi faci cârnăciori, îi tăvălești în ouă, în posmag; să se prăjească în grăsime.” [Kogălniceanu, Negruzzi, 2005:65]. Ingredientele sunt nobile, unt, migdale, smântână, fructe proaspete, carnea este atent gătită și potrivită cu sosul, iar cantitățile sunt, de cele mai multe ori, urieșești. Probabil și pentru că se gătea pentru numeroși meseni.

Printre ingrediente găsim unele puțin folosite astăzi, precum ugerul de vacă sau toporașii (gelatină de toporași!), în vreme ce altele, racii, de exemplu, erau mult mai folosite în bucătăria veche decât în cea contemporană. Unele dintre titluri trădează valențele scriitoricești și umorul autorilor: *supă pisată, bou de modă, brânză zburată și lapte zburat, babe fără lapte și babe opărite*. La fel cum poți face un *spanac de curechi vânat*, pe care îl servești cu o *garnitură cu cârnați sau pârhoale*.

Dincolo de rețetele propriu-zise, sunt incluse și câteva sfaturi utile în gospodărie: cum să scoți mirosul de butoi din vin, cum să păstrezi carnea vara, cum să usuci roșiile pentru iarnă, cum să faci brânză din cartofi sau cu ce trebuie să hrănești găinile (cu un, pare-se, delicios amestec de coajă de sămânță de in, tărațe și făină de ghindă, amestec ce ar putea deschide apetitul oricărui raw-vegan actual) pentru a avea ouă în permanență. Inclusiv o rețetă de ceară pentru scânduri, în care intensitatea culorii este dată de praful de curcumă.

Cartea celor doi scriitori moldoveni ne duce într-un timp în care oamenii dădeau dovadă de o sănătoasă așezare în timp, în care mâncarea nu însemna umplerea burților, ci exercițiu îndelung de răbdare și pregătire migăloasă, în care nu doar prezentarea bucatelor era spectaculoasă, ci și gătitul lor. Le-am putea reproșa lipsa de eficiență și de cumpătare, dar am fi oare îndreptățiti să facem acest lucru? Oamenilor acelor vremuri le plăcea să se răsfețe; aveau timp de gătit și de stat la masă, de conversații și de savurat cafele. Bucatele erau dichisite și, văzute cu ochii contemporaneității, într-un fel redundante; puțini dintre noi am mai scobi astăzi o varză, am umple-o, apoi am lega-o cu ață spre a o fierbe în apă cu sare și servi feliată ulterior.

Apropiindu-ne mai mult de miezul literar al relației dintre gastronomie și literatură, ar trebui să ne oprim la un alt autor. Dar dacă ar fi să ne gândim care este autorul din literatura română ce combină arta literară cu cea culinară, iar rezultatul este plin de delicatețe/delicatețe, atunci primul nume care ne vine în minte este Păstorel Teodoreanu. Nu o fi el unul dintre marii scriitori ai literaturii române, dar sigur știe cum să gădile papilele gustative ale cititorilor, lucru ce nu-i de ici, de colo. Ce-i drept, nu-i chiar efectul prim la care te gândești când citești literatură, dar avem de-a face, în cele din urmă, cu o bună gestionare a relației cu cititorii. Cititori care sunt ținuți aproape și fidelizați prin mirosuri promițătoare, dar, în primul rând, prin împărtășirea unor universuri posibile. Orice autor de carte de bucate vinde, ca orice scriitor, o iluzie, un univers posibil, probabil realizabil. Iar comunicarea cu cititorul este mai directă pentru că pleacă de la un fundament al nevoii biologice primare, cea de hrană.

De fapt, dacă am raporta tot ceea ce înseamnă mâncarea și arta culinară în volumul lui Teodoreanu la piramida trebuințelor a lui Maslow, am observa că mâncarea depășește nivelul elementar al nevoilor fiziologice, intrând în configurarea majorității celorlalte trebuințe superioare. Mâncarea devine un element esențial în realizarea nevoilor de apartenență, relațiile familiale sau/și cele de prietenie gravitând simbolic în jurul meselor pline și al schimburilor de rețete. În egală măsură, nevoile legate de recunoaștere și autorespect pot fi și sunt atinse prin meșteșugul culinar, căci perfecționarea rețetelor, buna adecvare a rețetei la

ingredient sunt tot atâtea modalități de a ajunge la recunoașterea celorlalți. Iar nevoia de autorealizare este prezentă la câteva dintre personajele cărții, pentru care destinul profesional este intim legat de tot ceea ce înseamnă talent gastronomic. La o adică, am putea chiar ierarhiza personajele cărților în funcție de acest lucru: care dintre categoriile de trebuințe este satisfăcută de mâncare. Prezentă în fiecare aspect ce ține de complexitatea vieții umane, mâncarea acoperă aproape întregul spectru al trebuințelor omenești. De la cele fiziologice, la cele estetice, mâncarea sintetizează ample registre personale și colective ce-i demonstrează plurivalența.

Cât privește dimensiunea estetică a artei culinare, în mod constant, Păstorel Teodoreanu militează pentru încadrarea ei în galeria exclusivistă a celorlalte arte; iar tonalitatea lui, altfel jucăușă și umoristică, devine polemică și acidă: „Există încă analfabeți cu diplomă și pedanți telurici, ghiftuiți de lecturi nedigerate, care așează bucătăria printre îndeletnicirile minore, refuzând bucătăriei titlul de artă, rezervat, după canoane, simțurilor clasificate superioare.” [Teodoreanu, 1973:179] Redusă prea frecvent la consum excesiv și îmbuibare, arta gastronomică este minimalizată tocmai pentru că servește unui scop imediat; neglijate sunt provocările arhitecturale și trăirea autentică, pasiunea și fantezia pe care le pun adesea la bătaie maestrul bucătari. Nu este drept, militează în continuare autorul, să-i considerăm artiști doar pe sculptori și poeți; „orice îndeletnicire, care pune în mișcare în omul înzestrat imaginația creatoare, artă este”. Iar pasiunea bucătarului adevărat este, cu siguranță, superioară celei a unui „pletos versificator, autor de balade vanilate și ode cu sirop.” [Teodoreanu, 1973:179]

Bucătarul artist e într-o permanentă neliniște creatoare; pentru el ingredientele au viață și istorie, plus nesfârșite potențialități combinatorii, au identități multiple în funcție de momentul și specificul (pre)gătirii, de timpul și zona culegerii, iar biografiile banalelor (adesea) ingrediente se cer cu grijă conturate. Ingredientele au și ele istorie, iar prezența sau absența lor traduce complexe realități economice și politice. Ingredientele sunt, într-un fel, personajele bucătarilor. Aceștia au libertate maximă în tratarea lor, conturându-le personalități/gusturi neașteptate, rezultate ale unor asocieri inedite sau doar sigure. Pot aduce ingredientul în prim-plan, lăsându-l să fie personajul principal al felului/farfuriei, sau îi pot accentua anumite trăsături prin asocierile cu alte personaje/ingrediente. Ceea ce pentru nespecialiști e doar o suprafață și un rezultat savuros, pentru bucătari e profunzime și stratificare, e căutarea neliniștită a gustului perfect.

Doi sunt bucătarii ce, din paginile cărții, par a îndeplini aceste criterii: unul este Nicolae Olexiuc, cald creionat în carte, celălalt este omniprezentul și frecvent invocatul prieten Costache. Deși există o rivalitate mocnită – căci nici lumea gastronomică nu este lipsită de orgolii –, există și o respectuoasă acceptare a talentului celuilalt. Primul dintre ei, „autodidact inteligent [...] și-a însușit, prin lectură, suficiente cunoștințe stilistice, pentru a exprima clar ceea ce știe bine.” [Teodoreanu, 1973:181] Laboratorul lui este plin de instrumente gândite de el, care să-l ajute să-și realizeze ideile: „diversitatea unei sumedenii de scule în afară de industrie și comerț, toate fiind roadele fanteziei tânărului meșter care și le comandă

pe măsură ce le născocoște.” [Teodoreanu, 1973:180] Iar produsele care ies din mâinile sale sunt vrednice de o expoziție de artă; așa le și tratează autorul, care, alături de o numeroasă mulțime, se oprește uimit în fața acelei revărsări de inventivitate, o feerică expoziție de mâncăruri reci: „pește și tot soiul de cărnuri în aspic chilimbariu, piramide de icre de crap clădite într-o savantă arhitectură și cu meșteșug împodobite cu măslina și foi de salată verde, gelatină, torturi, prăjituri, câte nu erau!”. [Teodoreanu, 1973:179-180]. Entuziasmul autorului se transmite și cititorului, chemat de departe să asiste pofcios la așa etalare de meșteșug.

Celălalt maestru bucătar invocat, Costache, este și el un fin cunoscător și degustător al bucatelor românești. Dacă Nicolae Olexiuc este bucătarul profesionist, Costache este amatorul, pasionatul care înfruntă în bucătărie căldurile verii spre a scoate maximum de gust din ingrediente. El este sursa mai tuturor rețetelor pe care Păstorel le transmite cititorilor revistei „Magazin”. Jovial și taciturn, într-o permanentă căutare a celei mai bune rețete adecvate sezonului și ingredientelor, el pare a fi doar cu gândul la masa de prânz pe care o împarte, cu multă dărnicie, cu prietenii. Portretul lui Costache se construiește din fărâme, din dialogurile pe care autorul le poartă cu cititorii revistei. Omul vine la pachet cu rețeta, cu preferințele și idiosincraziile sale, dar, mai ales, cu o desăvârșită valorificare a specificului național. Deși nu lipsesc informațiile despre gastronomia străină, căci sunt frecvent citate și citite enciclopediile gastronomice, mai ales cele franceze, rețetarele valorifică ingredientele autohtone. Accentul este pus și pe rețetele ce demonstrează inventivitatea românească, așa cum este cea de miel umplut.

Ingredientul este vedeta, dar nu este cazul să ne imaginăm că acesta este pândit de banalitate: că ar fi doar vânat, sau că ar fi doar un simplu iepure. Nu, între iepurele de câmpie și cel de munte diferența este enormă; la fel, între iepurele proaspăt vânat și cel vânat de două-trei zile. Pentru primul, sunt adecvate anumite rețete, pentru cel de-al doilea, cu totul altele. E o formă de rafinament care valorizează buna tratare a ingredientului. Căci, „mânuitori de pușcă și furculiță”, personajele sunt iscusiți vânători, dar și abili bucătari. Felurile de mâncare prezentate au un istoric; ele evoluează în timp, iar în spatele nașterii sau dezvoltării lor stă numele unui bucătar.

Deși totul gravitează în jurul mâncării, nimic nu este excesiv. Inclusiv un meniu de Revelion, deși divers, se impune prin moderație. Diversitatea rețetelor nu înseamnă abundență sau folosirea unor ingrediente exclusiviste; simplitatea este un principiu ce revine mereu. Simplitate în alegerea ingredientelor – cu greu ne-am lăsa convingși, mulți dintre noi, de o umilă mâncare doar din mărar și pătrunjel – este dublată de simplitate maximă în tratarea ingredientelor. Bineînțeles, nu este regula absolută; un spanac cu unt perfect nu se obține decât în trei zile, respectând raportul de 1:1, un kilogram de spanac, unul de unt. Rețetele conțin multe legume, iar carnea este dintr-o sursă cunoscută. Prezentate sunt toate rețetele copilăriei noastre, eventual cu câte un ingredient secret ce le scoate din banalitate (zbârciogii, de exemplu, puși în perișoarele cu smântână): alivanca și poalele în brâu, găscă, găluștile cu prune, șunca, piftia de cocoș bătrân, salata verde, mielul, borșul,

friptura, drobul etc. Avem prezentată și cea mai bună rețetă de cartofi prăjiți: ține nu doar de alegerea soiului de cartof, ci și de alegerea grăsimii în care urmează a fi prăjiți. Recomandabil este seul de la rinichi, căci dezvoltă o temperatură foarte ridicată. Memorabilă este și rețeta oului gargantuesc ce devine o provocare, inclusiv ca realizare practică, pentru gurmanzi.

Să crezi că *Gastronomie* este doar o culegere de rețete este ca și cum ai crede, culmea ignoranței, că poți să combini fructele de mare cu brânzeturile, sau, și mai grav, bașca autohton, că poți acri borșul cu sare de lămâie. Deși plină de rețete, cartea nu își propune decât în plan secund să ofere noi modalități de gătit a exoticele (adesea) ingrediente; căci, cum spune George Muntean, „produsele alimentare devin, din când în când, niște ciudate personaje” [Teodoreanu, 1973:196], iar volumul rămâne memorabil tocmai prin viața insuflată felurilor de mâncare. Cartea este declarația amatorului de finețuri gastronomice și oenologice, ce invită la răsfăț și voluptate culinară. Rafinat degustător de vinuri și mâncare, bun cunoscător al istoriei bucătăriei românești, Păstorel era, zice-se, și un abil bucătar. La urma urmei, teoria... nu umple farfuria.

Convins de faptul că „bucătăria merge în pas cu civilizația”, Păstorel Teodoreanu reconstituie trecutul culinar al unei națiuni care, totuși, nu a excelat gastronomic. Deși, întorcându-ne către rafinamentul culinar al epocii interbelice, parcă ne apare mai clară simplitatea (sinonimă cu sărăcia) meselor din comunism. Când scrie Păstorel rețete ce conțin câte un kilogram de unt sau câte cincizeci de ouă, ne amintim de bucuria comunistă de a găsi un pachet de margarină, dar și de inventivitatea gospodinelor care aveau variante *economice* pentru mai toate mâncărurile, confirmând spusa lui Al. Teodoreanu: „Lipsa stârnește ingeniozitatea.” [Teodoreanu, 1973:18] Remarcabil la acest volum este ideea continuității gastronomice a poporului român, căci, observă autorul, „înainte de a ajunge la rafinamentul bucătăriei actuale, el cunoștea nu numai grătarul, frigarea și cuptorul, dar și unele sapide (soiuri) și iscusite sosuri” [Teodoreanu, 1973:55]. Este surprinsă și reducerea treptată a cantităților din rețete, din rațiuni economice sau medicale; comparând rețeta de corăbiile din 1857 cu cea de corăbioare din 1959, autorul observă diferența vizibilă: „e destul să citim ce și cât se mânca altădată – 10 ouă, 1 kg de unt, 500 de g de zahăr”. În egală măsură, există informații ce susțin calitatea remarcabilă a ingredientelor românești, căci faimosul fabricant italian de paste făinoase, Buitoni, nu făcea macaroane decât din făină românească, din morile din Botoșani și Roman.

Mâncarea devine o modalitate de reconstrucție identitară a României interbelice. Se îmbină memoria personală cu cea colectivă, iar istorii ale indivizilor se configurează prin preferințe culinare: două moldovence, una la Vaslui, cealaltă, urmându-și soțul peste hotare, la Buenos Aires, dialoghează pe tema celei mai bune rețete de pârjoale moldovenești. O lume și un spațiu sunt recreate astfel prin gusturi și mirosuri familiare, iar disputele culinare maschează orgoliile personale.

Al. Teodoreanu este un scriitor atent la gestionarea relației cu cititorii; el știe că cititorului trebuie să-i stârnești curiozitatea (și pofta) și să-l ții mereu aproape. Căci, înainte de a fi în bucatele care ajung „a se prăpăstui în jalnica beznă a tubului

digestiv” [Teodoreanu, 1973:15], gusturile se nasc în mintea cititorului. De aceea, galeș, autorul își sfătuiește cititorului să fi mâncat bine înainte de a citi rețeta, sau să se sincronizeze în tabieturile cotidiene: „Aștept și eu, așa că ne vom bea cafelele de la distanță, dar simultan.” [Teodoreanu, 1973:56] Se creează astfel o atmosferă dominată de familiaritate și răsfațuri promise, în care autor și cititor așteaptă împreună să se desăvârșească vreun fel de mâncare. Dar cum nicio mâncare nu este desăvârșită fără un vin bun, Al Teodoreanu trece în revistă cu multă competență și vinurile românești. De la prezentări profesioniste ale soiurilor, solurilor și timpului de recoltare, maturare, la indicații legate de asocierea unui vin la un fel de mâncare, volumul este și un ghid despre vinurile românești. Prezentările obiective ale competițiilor de vinuri se îmbină cu intervențiile mustind de subiectivitate; astfel, descrierea sifonului se construiește în tușele groase ale grotescului: „e inamicul numărul 1 al podgoriei noastre. De origine etnică necunoscută, inestetic și subversiv, guițând și grohăind porcîn” [Teodoreanu, 1973:189]. Iar asocierea banală, cunoscută de profani – la pește se servește vin alb –, cunoaște complicate ramificații în cazul profesioniștilor în d-ale bucătăriei: dacă peștele este de munte (păstrăv, de exemplu) se cer vinuri ușoare și seci, dacă este pește de Dunăre, mai gras (morun, păstrugă sau somon), sunt mai potrivite vinurile robuste.

Propunându-ne să reluăm întrebările pe care le propune Silvia Mergenthal, iar în cuprinsul celor două cărți analizate să căutăm răspunsuri, am observa că se construiește o imagine plină de substanță a obiceiurilor culinare românești. Gastronomია românească mizează pe carne, pește și legume, cât mai proaspete și procurate din surse cunoscute. Nu există vreo urmă de preocupare pentru timpul necesar preparării rețetelor; produsul final și finețea lui scuză orice consum de timp. Gătitul este plăcere și spectacol, nu doar o activitate în care se tratează termic ingredientele pentru a produce necesara hrană. El este prilej de socializare și subiect de discuții, ocazie, mai ales la Al. Teodoreanu, de a etala cunoștințele enciclopedice ale interlocutorilor. Nu există prea multă rigoare în redarea gramajului exact al ingredientelor necesare; de cele mai multe ori, cantitățile sunt orientative, lăsând loc liber experienței și inventivității bucătarului. Ingredientul cere rețeta, iar maeștrii bucătari valorifică ingredientele de sezon. În cele din urmă, ambele cărți descriu dulceața traiului românesc tihnit, în care oamenii se așază la masă spre a admira bucatele și a vorbi despre ele, dar și spre a se înfrupta sănătos din acestea. Gătitul nu este corvoadă, ci prilej de a-ți răsfața convivi. Nu există moderație declarată în consumarea bucatelor și a băuturii, dar nici excese; există doar plăcerea, contagioasă adesea, pregătirii unei mese bune și satisfacția consumării ei alături de prieteni dragi.

**BIBLIOGRAFIE****Opera**

- Kogălniceanu, M., Negruzzi, C., 2005. *200 de rețete cercate de bucătărie românească și alte trebi gospodărești*, selecții lirice, oenologice, gastronomice de Lucian Vasiliu, prefață de Liviu Papuc, Glosar și Postfață de Bogdan Ulmu, Editura Timpul
- Teodoreanu, Al. O., 1973. *Gastronomie*, ediție îngrijită de Grigore Damirescu și Valentin Borda, postfață de George Muntean, Editura pentru Turism

**Studii critice**

- \*\*\* 2017. *A History of Food in Literature: From the Fourteenth Century to the Present*, editat de Charlotte Boyce și Joan Fitzpatrick, Taylor&Francis
- Mergenthal Silvia, 2010. *Dining with the Bröntes: Food and Gender Roles in Mid-Victorian England*, în *The Pleasures and Horrors of Eating. The Cultural History of Eating in Anglophone Literature*, editat de Marion Gymnich și Norbert Lennartz, în colaborare cu Klaus Scheunemann, Bonn University Press, pp. 205-220.