

Tradiție gastronomică și simbol culinar în literatura lui Ion Creangă

Rotaru ANDREEA (BULIGA)

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Abstract: Most of Ion Creangă's texts abound in references to food, gourmands, revelers and culinary customs. This was enough evidence for some critics to consider that the author pleaded for celebrating life and friendship. In the present paper we aim to demonstrate that his references to our Romanian gastronomic tradition and the whole range of culinary delights and artifacts mentioned in his autofictional novel and fantastic tales play multiple discursive and symbolic functions.

Keywords: *gastronomy, symbol, tradition, memories, gourmet.*

Motto: „Rafinamentul gastronomic presupus de o atare erudiție culinară se bizuie pe o justă degradare în scara civilizației. O cât mai mare apropiere de starea de natură, o prefacere cât mai simplă a alimentelor, asta constituie finețea”.

(George Călinescu)

Interferența spațiului literar și a culturii gastronomice a început să prezinte un interes din ce în ce mai accentuat, bucurându-se în ultima vreme de atenția exclusivă a criticii literare, dispusă să acorde discursului culinar un palier distinct, prin recunoașterea faptului că bucătăria reprezintă un tip de „limbaj” ce reflectă în mod semnificativ factorii identitari ai unei societăți. Atenția sporită se poate explica și prin aceea că inserarea gastronomicului poate introduce în textul literar informații suplimentare, oferind indicii prețioase, deschizând, în unele situații, noi piste de interpretate. Urmând traiectul sugerat de aceste piste, pot fi scoase la iveală aspecte neluate în seamă până în acel moment.

Insertia discursului culinar în textul literar a fost abordată de către cercetătorii ce s-au dedicat studierii acestui domeniu dintr-o dublă perspectivă: pe de o parte subiectul a fost tratat din perspectivă biografică, vizând evenimente și consemnări din viețile autorilor, mărturii care se regăsesc în jurnale, confesiuni sau opere biografice, însă toate acestea stau adesea sub semnul anecdoticului și, implicit, al superficialului, vizând în general amănunte biografice cu iz de cancan;

veridicitatea acestor mărturii este îndoielnică, putând fi distorsionată atât de trecerea timpului, cât și de subiectivismul celui ce le dezvăluie. Cea de-a doua abordare vizează opera literară, considerată mai profundă, mai științifică, constituind un teren de cercetate extrem de ofertant, mai ales în cazul autorilor recunoscuți ca redutabili gurmanzi. Dacă literatura universală însumează un număr considerabil de pagini care descriu festinuri culinare impresionante, putem constata că nici literatura română nu duce lipsă de astfel de pagini pline de savoare, ce ne lasă gura apă. Unul dintre acești autori este Ion Creangă, a cărui întreagă creație pare o adevărată pledoarie pentru „celebrarea frenetică a vieții” [Krizsanovszki, 2010:112], „scrierile abundă în pofcioși și petrecăreți” [Krizsanovszki, 2010:112], iar pretextele pentru mese îmbelșugate se găsesc din plin. Afinitățile de mare gurmand ale scriitorului reies atât din **operele biografice** dedicate marelui povestitor, cât și din **romanul autoficțional** *Amintiri din copilărie*, dar mai ales din **basme și povești**. Motivul pentru care considerăm importantă abordarea creației lui Creangă din perspectivă gastronomică este acela că tema găsește teren fertil în toată creația marelui clasic, care, așezată sub lupa unei atente cercetări și analizată exclusiv din perspectiva discursului culinar, poate căpăta semnificații variate, în grile diferite de lectură. De asemenea, se poate observa că rolul pe care îl ocupă hrana este semnificativ și, raportat la numărul de pagini pe care îl însumează creația humuleșteanului, care este relativ redus, putem constata că discursul culinar ocupă o bună parte din economia textului. Felul în care simbolurile culinare participă la construirea discursului literar relevă atitudinea pe care autorul însuși o adoptă în raport cu lumea. Cotidianul, concretul, ascund adevăruri profunde, conturând un tablou din care se relevă spectacolul lumii rurale ce se ghidează după legi milenare. Registrul culinar este purtător *sine qua non* al unor „principii de gândire și de reprezentare ancestrale ale unei clase, cea țărănească” [Savin, 2012:123], ale cărei rădăcini sunt puternic înfipite în timp. Bucatele „etalate” în textele marelui povestitor sunt mărturii elocvente ale traiului simplu pe care îl duc personajele, eroii trăiesc în perfectă armonie cu natura, neatinși de duhul pervertitor al civilizației. Dacă este să dăm credit spuselor lui Geoge Călinescu, rafinamentul gastronomic nu este un câștig al progresului, ci dimpotrivă. Acesta susține că „rafinamentul gastronomic presupus de o atare erudiție culinară se bizuie pe o justă degradare în scara civilizației. O cât mai mare apropiere de starea de natură, o prefacere cât mai simplă a alimentelor, asta constituie finețea.” [Călinescu, 2001:173] Prin urmare, cu cât omul își păstrează nealterată structura primordială, cu atât reușește să primească recunoașterea „titlului” de erudiție.

Creangă, deși la curent cu moda aperitivelor cu iz exotic vehiculate în epocă, alege (conștient) să mănânce după datina străbună, iar existența sa citadină nu reușește să-i pervertească gusturile în materie de gastronomie, atrăgându-și adesea șicanele cunoscuților (Iacob Negruzzi), care îl tachinau, numindu-l „popa Smântână”. Un argument în plus în ceea ce privește înverșunarea scriitorului de a nu-și schimba modul de viață de dragul tendințelor, este și afirmația lui Vladimir Streinu care susține în lucrarea de referință *Clasicii noștri* că marele povestitor este „un țaran îndărătnic, care înțelesese să-și contruiască și în Țicăul Iașilor un mic univers

bumuleștean” [Streinu, 2008:235]. Preluând această idee, am putea afirma că inclusiv Tinca Vartic, „țitoarea”, este o reeditare a figurii materne. Tinca este, după mărturiile contemporanilor lui Creangă, o femeie supusă, harnică, bucătăreasă destoinică, care nu iese din cuvântul povestitorului. Ea constituie sursa fericirii universului casnic din care nu lipsesc niciodată plăcintele, alivencile sau sarmalele. Un contemporan al lui Creangă povestea că acesta „nu mânca la o masă mai puțin de o găină friptă pe țigla de lemn tăvăliă în mușei de usturoi, o oală de găluște cu păsat de meu împănat cu bucăți de slănină, iar la urmă o strachină vârfuită de plăcintă poale-n brâu... ca băutura se mulțumea cu o cofiță de vin amestecat cu apă.” [Călinescu, 1973:132] Această mărturie a fost preluată de majoritatea autorilor de **biografii** dedicate lui Creangă, inclusiv de George Călinescu. Altădată, cu ocazia nunții fiului său Constantin, se spune că ar fi înspăimântat pe toți invitații cu apetitul ieșit din comun; trăgându-și aproape farfuria cu crapul cel mare îl dă gata în totalitate. Nu știm dacă întreaga mitologie creată pe baza apetitului neobișnuit al scriitorului a fost probată sau dacă există și multă exagerare în ceea ce s-a declarat, însă ceea ce putem afirma, fără doar și poate, este faptul că marele nostru clasic a fost un împătimit gurmand, ale cărui gusturi tradiționale nu au suferit modificări majore pe întreg parcursul vieții, construindu-și o „faimă de Flămânzilă” veritabil. Deși a trăit o îndelungată perioadă din viață la oraș, el nu a preluat prea mult de la „*fârlișușii de pe la târguri, crescuți în bumbac*” [Călinescu, 1973:131]. Rămânând fidel unui anumit conservatorism gastronomic, cu rădăcini adânc înfipte în lumea satului de pe malul Ozanei, Creangă se plasează în cotradirecția confrăților săi literați, cu care începe să aibă preocupări adiacente. Dacă la Caragiale și la Sadoveanu personajele caută compania celorlalți, iar aperitivele sunt mai degrabă preambuli pentru discuții pe teme politice, filosofice și sociale, la Creangă masa nu implică niciun fel de protocol, iar omul mănâncă de cele mai multe ori în singurătate, îndeplinind o necesitate și doar arareori un capriciu.

Dacă în operele biografice aflăm picanterii despre apetitul vorace al humuleșteanului, în textele literare putem constata o atitudine ușor diferită în raport cu hrana. Creangă își construiește discursul culinar în funcție de context. Putem identifica, prin urmare, trei perspective distincte de abordare a tărâmului gastronomic. Pe de o parte, hrana are rol de a satisface **necesitățile fiziologice**, din care protocolul lipsește cu desăvârșire, altele se vedește ca **manifestare a instinctualității** și a **primitivismului** atât de caracteristice personajelor lui Creangă. În *Amintiri din copilărie* hrana apare ca **act ritualic cu valoare de simbol**, iar în acest caz putem vorbi mai degrabă de simbol culinar-consecință, decât de simbol culinar-unealtă. Ceea ce au în comun personajele, indiferent de categoria din care fac parte, este primitivismul, instinctul nelăsând loc niciunei manifestări care să implice rafinamentul culinar. În *Amintiri din copilărie* alimentația apare ca act ritualic subsidiar, cu valoare de simbol și, în pofida faptului că autorul nu operează cu simboluri decât ca instrumente de reconstituire a vieții cotidiene sau ca preambul pentru umorul său savuros (cum este cazul „colăceilor unși cu miere de la Patruzeci de sfinți” sau a „colivei cu miez de nucă” [Creangă, 1983:176], simboluri introduse în discuție de Ștefan a Petrii doar pentru a ironiza „fanatismul” religios al

Smarandei), ele contribuie într-o mare măsură la redarea „culorii locale” despre care vorbea Jean Boutiere [Streinu, 2008:227]. Deși la Creangă nu putem vorbi de simbol culinar *stricto sensu*, el este inserat în text aproape organic, prin reconstituirea figurii materne, care gravitează în jurul arhetipurilor, ritualurilor, obiceiurilor și cutumelor strămoșești. Povestitorul nu oferă acestor evenimente, atât de prezente în viața satului tradițional, o însemnătate aparte, prezentându-le mai degrabă ca decor al banalului cotidian. Transmiterea și cultivarea valorilor conduc organic la întocmirea unui index al trăsăturilor identitare, în cazul de față cele culinare, creionându-se, prin inserarea lor în text, o frescă socială a satului tradițional românesc din a doua jumătate a secolului XIX. Prin urmare, dacă ar fi să luăm drept mărturie spusele lui Ștefan a Petrii, putem cu ușurință să ne formăm o părere orientativă despre ce însemna să fii om cu stare în Humuleștiul copilăriei lui Creangă; liniștea unui bun gospodar era garantată dacă erau asigurate „lemnele de trunchi”, dacă slănina și făina se aflau „în pod de-a volna”, dacă „brânza în puțină” era din belșug, iar „curechiul din poloboc” [Creangă, 1983:175] era pe săturate. Iată, deci, o reprezentare iconică sumară a cămării Smarandei, din mâinile căreia ieșeau bunătașile cărora adultul Creangă le va purta o vie nostalgie.

Obiceiul tăiatului porcului capătă în *Amintiri din copilărie* valențe ludice și pare mai degrabă o practică profană, copilul (dar nici adultul) nefiind pătruns de atmosfera sărbătorească, mult mai interesat fiind de felul în care va valorifica partea ce i se cuvine din porc. Prin urmare, sacrificarea la Creangă nu are nimic în comun cu actul sacrificial, încărcat cu o puternică valoare simbolică, de consolidare a legăturilor dintre om și divinitate. Iată, deci, cum ne descrie povestitorul acest obicei strămoșesc, care nu apare în text pentru a reflecta importanța pe care orânduiala strămoșească o conferă, ci pentru a descrie simple realități:

„La Crăciun, când tăia tata porcul, și-l pâlea, și-l opărea, și-l învelea iute cu paie, de-l înădușa, ca să se poată rade mai frumos, eu încălecam pe porc deasupra paielor și făceam un chef de mii de lei, știind că mie are să-mi dea coada porcului s-o frig și beșica s-o umplu cu grăunțe, s-o umflu și s-o zurăiesc după ce s-a usca”. [Creangă, 1983:177]

Pâinea sau colacul marchează evenimente importante din existența satului tradițional românesc, fiind plasată în contexte ceremoniale dintre cele mai diverse. În opera autoficțională *Amintiri din copilărie* aflăm că părintele Ioan, aducând copiilor la școală „colaci și pitaci din biserică, a împărțit la fiecare, de i-a îmblânzit și treaba mergea strună”. Chiar dacă autorul nu insistă asupra acestor relații, se pot deduce cu ușurință „culisele”, relevându-ni-se clar preocuparea intensă a societății tradiționale humuleștene pentru respectarea credințelor strămoșești, iar textele lui Creangă, chiar dacă nu explicit, constituie o mărturie în acest sens. În postul Crăciunului aflăm că preotul era întâmpinat cu bucate de sec: „bob fiert, găluște, turte cu julfă și vărzare”, dar Creangă nu pare atins nici de această dată de evlavie, așa cum s-ar cuveni momentului, conchizând tranșant, dar cu umor, în stilul său caracteristic, că nu erau rele nici acestea,

„vorba ceea: De plăcinte râde gura, de vârzare , și mai tare”. [Creangă, 1983:160]

Pentru el sărbătorile constituie mai degrabă niște referenți temporali care-l ajută să-și ordoneze amintirile, iar pentru copilul de odinioară prilej de a savura bunătați inaccesibile peste an.

În aceeași sferă tematică, a săvârșirii unui ceremonial repetitiv, ermetic, se înscrie și hramul bisericii, despre care Creangă pomenește în trecere, dar tot în contextul discursului gastronomic:

„Praznicul ținea câte o săptămână încheiată, și numai să fi avut pânțec unde să pui coliva și bucatele, atât de multe erau. Și dascăli, și popi, și vlădici și de tot soiul de oameni, din toate părțile, se adunau la hramul bisericei din Humulești, și toți ieșeau mulțumiți. Ba și pe la casele oamenilor se ospătau o mulțime de străini.” [Creangă, 1983:160]

„Crăciunul sătului”, așa cum este supranumită de povestitor această sărbătoare, este prilej de reverii gastronomice aproape sinonime cu delirul pentru greu încercații de foame seminariști. Aceștia visau la „*costițe de porc afumate, chiște de buft umplut, trandafiri usturoiați și slănină de cea subțire, făcute de casă, tăiate la un loc, fripte bine în tigaie și cu mămăliguță caldă, se duc unse pe gât.*” [Creangă, 1983:211] Reveriilor acestora li se opune realitatea proviziilor teologilor care era complet distinctă și se reducea la „*patru-cinci ulcioare de oloi, trei-patru saci de făină de păpușoi, câteva oci de pește sărat, perje uscate, fasole, mazăre, bob, sare și lemne pentru câteva săptămâni.*” [Creangă, 1983:210] Aspiranții la popie receptează lumea prin prisma realității propriului stomac, ochii hulpavi consemnează cu lăcomie fiecare reprezentare gastronomică ce li se oferă privirii: „*Într-un colț al odăiei, câteva merțe de fasole; în altul , sămânță de cânepă; în al treilea , o movilă de mere domnești și pere de Rădășeni, care trăiesc până pe după Paști; în al patrulea, mazăre și bob, despărțite prin o scândură lată, iar alături, niște bostani turcești; într-o puțină, pere uscate și dulci ca smochinele.*” [Creangă, 1983:210] Ochiul flămând găsește apetisante chiar și alimentele care nu sunt preparate și care, în condiții normale, nu sunt purtătoare de sugestii gustative, olfactive, cum ar fi cânepa, mazărea și bobul, sau bostanii turcești. Ele devin sugestive din punct de vedere culinar doar atunci când sunt trecute prin probele fanteziei, de care seminariștii nu duc lipsă, ceea ce ne poate determina să afirmăm că imaginar, ei transformă alimentele brute în meniuri savuroase, gătindu-le cu mintea. Privațiunile culinare la care sunt supuși tinerii seminariști printre străini puteau fi îndurate cu stoicism doarcu gândul la privilegiile ulterioare pe care statutul de preot le va aduce, prezentate de moș Vasile, tatăl lui Ion Mogorogea: „la mese ședeți în capul cinstei și mâncați tot plăcinte și găini fripte.” Foamea, această necesitate primară de care omul aproape că nici nu se sinchisește atunci când nu o cunoaște, poate să deformeze realități, percepții, pentru că, după cum susține Dostoievski „pe lume nu există nimic mai rău decât foamea și nimic mai convingător și mai mulțumitor decât

pâinea.” [Dostoievski, 2011:426] În *Amintiri* apare frecvent acest motiv, copilul se plânge în repetate rânduri că îi este foame („Mamă, bate-mă, ucide-mă, spânzură-mă, fă ce știi cu mine; numai dă-mi ceva de mâncare, că mor de foame!”), smântânește oalele pe ascuns, merge la furat cireșe la mătușa Mărioara pentru a gusta din cireșele abia date în pârg și multe alte situații asemenea.

Pe timpul holerei din 1848, când înmormântările erau extrem de frecvente, Nică trece cu mortul și însoțește cortegiul până la biserică, întorcându-se acasă cu „sânul încărcat de covrigi, mere turture, nuci poleite, roșcove și smochine din pomul mortului, de se încruceau mama și tata când mă vedeau cu dânsel” [Creangă, 1983:162]. În această relatare avem o reprezentare *in nuce* a lăcomiei adultului de mai târziu, trăsătură definitorie pentru autorul *Poveștii lui Harap-Alb*, trăsătură asupra căreia vom stărui în cele ce urmează, ea constituind la Creangă aproape o marcă auctorială. La o analiză atentă a textelor putem observa că simbolurile culinare îndeplinesc **funcții** distincte, în raport cu contextul în care sunt utilizate. Prima și cel mai frecvent întâlnită este funcția cu rol de **declanșare a umorului**. Sugestiv în acest sens este episodul în care Nică Oșlobanu, fiind ascultat la lecții, se ridică, iar mișcarea aceasta scoate la iveală un urs mare, care îi cade din sân și se rostogolește în mijlocul sălii de clasă. Ursul acesta, așa cum aveam să aflăm nu era „*unul din cei pe care-i joacă ursarii, ci unul de mămăligă, umplut cu brânză, rotund, prăjit pe jărătic, de pus drept inimă, când ți-e foame.*” [Creangă, 1983:197] Este, fără îndoială, lesne de presupus efectul pe care pățania ursului buclucaș l-a produs asupra clasei, dar mai ales asupra „împrecinatului”, pe care autorul nu-l prea are la inimă pentru că era un mare mâncău: „mânca cât șaptesprezece” din bucatele pe care aceștia le pregăteau în comun, iar autorul nu pregetă nicio ocazie să îl taxeze. De un tratament similar are parte și tatăl acestuia pe care îl numește „al dracului venetic și ceapcân de popă”. [Creangă, 1983:178]

Discursul culinar îndeplinește totodată și rol de **activare a memoriei afective**; din spatele descrierilor minuțios executate se pot zări ochii nostalgici ai povestitorului, care în textele sale nu etalează simple bucate, ci sentimente, stări, emoții. Eugen Simion spunea că „plăcintele cu poalele-n brâu” constituie pentru Ion Creangă „simbolul reveriei sale culinare”. Ducând mai departe această afirmație, putem susține că plăcinta este madlena proustiană a humuleșteanului. Invocarea plăcintelor și alivencilor mamei activează involuntar aduceri aminte, dovadă clară că memoria afectivă este în mod categoric legată de cea gustativă. Asemeni madlenei lui Proust, plăcinta nu este doar un preparat culinar, ci devine un simbol cu rol de catalizator al emoțiilor, depozitar al amintirilor copilăriei. În romanul lui Proust *În căutarea timpului pierdut* o prăjitură banală înmuiată în ceai declanșează mecanismul deschiderii sîpetului cu amintiri ale copilăriei. La Creangă tonul este mai reținut, sunt mai rare momentele de efuziune sentimentală, binecunoscut fiind felu-i jovial de a trata viața. Există totuși pasaje din care reiese nostalgia paradisului pierdut: „*Hai mai bine despre copilărie să povestim, căci ea este veselă și nevinovată și drept vorbind, acesta-i adevărul.*” [Creangă, 1983:174] Dar, așa cum s-a spus, „umorul și jovialitatea limbută” nu sunt manifestări ale unui optimism superficial, ci mai degrabă nostalgie disimulată. [Manolescu, 1966:7-15]

Deși la Creangă hrana apare în general ca o manifestare a instinctualității, există situații, mai izolate ce-i drept, în care simbolul culinar are rolul de a aduce oamenii aproape, constituind un prilej de comunicare, de interrelaționare socială. Supus unei altfel de optici, simbolul culinar îndeplinește cu certitudine și o **funcție socială**. Întâlnim în texte manifestări care implică participarea comunității cu diferite ocazii, la praznice, la hramul bisericii, de sărbători, sau pur și simplu ca o practică uzuală în familie: „Și a doua zi, marți, taman în ziua de lăsatul secului de postul Sânt Petrului, făcând mama un cuptor zădravăn de alivenci și plăcinte cu poalele-n brâu, și pârpalind niște pui tineri la frigare și apoi tăvălindu-i prin unt, pe la prânzul cel mic, cheamă pe mătușa Măriuca lui moș Andrei la noi.” [Creangă, 1983:187] Și într-un alt context, aceeași idee: „Și mama, Dumnezeu s-o ierte, strașnic se mai bucura când se aflau oaspeți la casa noastră și avea prilej să-și împartă pâinea cu dânșii.” [Creangă, 1983:160] O altă funcție care poate fi atribuită registrului culinar cu care operează povestitorul (în mod involuntar) este aceea de **reconstrucție arhitectonică a lumii satului tradițional moldovenesc** din vremea marelui povestitor. O situație aparte întâlnim în povestirea *Cinci pâni* pâinea are rol de unitate de măsură pentru împărțirea dreptății, judecătorul utilizând-o drept **instrument al actului justițiar**. Dincolo de morala evidentă pe care textul o transmite, este importantă analogia evidentă cu parabola biblică a celor cinci pâini și a celor doi pești. Prin intermediul pâinii se stabilește calitatea umană a personajelor, iar rezultatul este unul consemnat de înțelepciunea populară, nemulțumitului fiindu-i luat, în final, darul. Dacă, în general, la Creangă felul în care este inserat discursul culinar permite identificarea unor atare „clasificări”, putem observa totuși că există și manifestări atipice, care nu se înscriu în niciunul dintre aceste „tipare”, pe care le vom prezenta în cele ce urmează. Se poate constata cu ușurință faptul că în textele marelui clasic personajele mănâncă cu o lăcomie instinctivă cantități considerabile de mâncare. Există însă și cazuri în care masa nu reprezintă decât o **formalitate**. Stan Pățitul mănâncă, „apoi pleacă la treburile sale”, iar bucatele sunt minimale, rezumându-se la „strămoșeasca mămăligă” [Streinu, 2008:136]. O altă situație în care masa personajului este una inedită pentru personajele lui Creangă, unde hrana capătă valențe spirituale, este prezentată în *Povestea porcului*. Fata de împărat, făcându-se vinovată de păcatul neascultării părintești, pleacă să-și caute bărbatul pentru a se elibera de blestem, iar călătoria devine un pelerinaj de tipul celui religios; putem constata că aici nu poa fi vorba de o călătorie inițiată propriu-zisă. În timpul „pelerinajului” fata primește de la Sfânta Miercuri, Sfânta Vineri și Sfânta Duminică (instrumente ale Provenienței) drept hrană pentru drum „câte un corn de prescură și un păhăruț de vin”, însemne ale cuminecăturii. **Hrana frugală** are rol purificator pentru tânăra plecată să-și izbăvească păcatele, pentru a rupe blestemul și pentru a putea da naștere pruncului pe care îl poartă în pânțece.

Tot o situație atipică întâlnim și în *Povestea unui om leneș* unde satul acționează despot, condamnând pe leneș la pedeapsa capitală prin spânzurare ca urmare a faptului că nu reușește să se înscrie în parametrii convențiilor sociale general admise. Nu ni se oferă însă și punctul de vedere al osânditului. Singurul prilej cu care leneșul comunică și se comunică este întrebarea pe care o pune

potențialei salvatoare în final, întrebare care pare să îndreptățescă verdictul sătenilor. Leneșul refuză chiar și eventualitatea unei vieți facile, lipsite de grija procurării hranei. Posmagii oferii, deși ar fi putut să constituie un motiv suficient pentru a se agăța de viață cu ultimele puteri, sunt refuzați cu vehemență. Hrana este în această situație o **ademenire** a cărei izbândă este dată drept sigură, oferindu-i-se „un hambar plin cu posmagi”. O interpretare literală, facilă nu este tocmai adecvată creației lui Creangă, unde fiecare text duce cu sine o morală, fiecare întâmplare are un tâlc al ei. De aceea am putea fi înclinați să admitem că boala de care suferă leneșul nu e chiar lene în sensul propriu al cuvântului, ci mai degrabă o formă de oblomovism. Informațiile pe care autorul ni le furnizează cu privire la personaj sunt sumare, aproape inexistente, așa că am putea proiecta asupra leneșului un portet moral de tip schopenhauerian. Privită din acest unghi, povestea devine o dramă a individului care refuză viața, considerând-o inutilă în contextul certitudinii de a fi iremediabil învins de către aceasta, perspectivă susținută și prin afirmația osânditului: „*Trageți mai bine tot înainte. Ce mai atâta grijă pentru astă pustie de gură!*”. Leneșul ar putea fi omul de prisos al lui Dostoievski. Dacă un scenariu de acest tip ar fi sustenabil, admitând calitatea de ființă superioară a osânditului, care respinge viața și toate conexiunile cu aceasta, considerând-o inutilă, singura chestiune care clatină aceasă ipoteză este întrebarea din final, despre calitatea posmagilor, care îndreptățește o interpretare *ad litteram* a textului.

O abordare distinctă a modului în care sunt inserate elementele culinare întâlnim și în *Povestea lui Stan Pățitul* unde dracul Chirică este pedepsit de Scaraoschi și osândit să slujească lui Stan timp de trei ani pentru că, înfometat, a mâncat un boț de mămăligă rece „îmbrânzită” găsit în pădure, lăsat de Stan. Acestuia îi prisosise și îl lasase cu gând că va prinde bine altcuiva, în schimbul unui „bogdaproste”. Cu alte cuvinte, îmbucătura găsită purta însemnul binecuvântării divine, care intră în relație de incompatibilitate cu statutul său de exponent al maleficului și acesta este adevăratul motiv care-i atrage osânda, având de-a face cu o situație singulară, răul fiind angajat în slujba binelui.

Ceea ce poate fi remarcat în scrierile marelui „povestariu” este faptul că se gătește mai mult decât se mănâncă, iar atunci când personajele se așează la masă, se descătușează poftă greu de înfrânat. În povestea „*Povestea capra cu trei iezi*” capra se comportă ca o gospodină veritabilă, desprinsă parcă din ramele peisajului rural al Humuleștiului lui Creangă. Ea „*își pune poalele-n brâu, își suflecă mânicile, ațâță focul și se-apucă de făcut bucate. Face ea sarmale, face plachie, face alivenci, face pască cu smântână și cu ou și fel și fel de bucate.*” [Creangă, 1983:22] După ce termină de gătit, pleacă să invite pe lup la masă. Între lup și capră se duce o adevărată luptă, un război psihologic, din care ambii se dovedesc experți în arta disimulării; capra reușește, în pofida puternicei aversiuni pe care o resimte, să-și păstreze cumpătul și, salvând aparențele, îl atrage pe adversar cu meșteșug în cursa pregătită,

„răstoarnă apoi sarmalele în strachină și i le pune înainte. Atunci lupul nostru începe a mânca hâlpov; și gogâlt, gogâlt, îi mergeau sarmalele întregi pe gât.

– Dumnezeu să ierte pe cei răposați, cumătră, că bune sarmale ai mai făcut!” [Creangă, 1983:24]

Analizând ultima frază, putem observa că structura „că bune sarmale ai mai făcut”, deși este introdusă prin conjuncția subordonatoare „că”, specifică subordonării cauzale, se află în relație conflictuală semantic cu propoziția anterioară. Lupul, deși adoptă un discurs potrivit situației în care se află, respectând protocolul, se trădează o dată în plus prin exclamația din final. Povestitorul intenționează parcă să ni-l prezinte într-o lumină și mai nefavorabilă, atribuindu-i această replică ca o culme a ipocriziei și a avidității pe care singur și le demască. Lupul cade pradă propriei lăcomii, înghite bucatele întregi, iar apetitul nefiresc este redat prin interjecțiile, mai mult decât semnificative „gogâlț!, gogâlț!”

Așa cum desigur am putut remarca, atunci când ni se aduce în prim-plan un „meniu”, euforia gastronomică este evidentă, autorul nu se zgârcește la detalii și ne oferă imaginea unui festin culinar complet, menit să mulțumească și pe cei mai împătimiți gurmanzi. Este și cazul poveștii *Soacra cu trei nurori* unde generozitatea bucatelor este direct proporțională cu implicarea afectivă. Proaspăt purtătoare a statutului de soacră, bătrâna începe să pună casa în bună orânduire și după ce își dezvăluie planurile gospodărești, își arată intenția de a găti o „*plachie cu costițe de porc de cele afumate, din pod, și, Doamne, bine vom mânca!*” Această descătușare emoțională din final, prin utilizarea verbului cu formă de plural, la o lectură superficială ne-ar putea induce în eroare, sugerându-ne ideea unui habitat familial idilic, în care nora este parte integrantă. Urmărind felul în care se construiește discursul, situația se limpezește și deducem că plachia este destinată doar soacrei și fiilor, iar nora va trebui să se mulțumească cu „*o ceapă, un usturoi și-o bucată de mămăligă rece din poliță*” [Creangă, 1983:10]. Și, pentru a înlătura orice dubiu, soacra adaugă că „*lapte, brânză, unt și ouă de-am pute sclipni să ducem în târg, ca să facem ceva parale; căci casa s-a mai îngreuiat cu un mâncău și eu nu vreau să-mi pierd comândul.*” [Creangă, 1983:10] Zgârceniei soacrei îi iese în întâmpinare riposta tinerelor neveste, care, reunite, nesocotesc în întregime cuvântul bătrânei și se răzvrătesc, recuperând într-un singur ospăț vitregiile la care fuseseră supuse.

„Nu trece nici un ceas la mijloc, și-un cuptor de plăcinte, câțiva pui pârpalți în frigare și prăjiți în unt, o străchinoaie de brânză cu smântână și mămăliguță erau gata.”

– Hai, fetelor, mâncați bine și pe Domnul lăudați, că eu mă răpăd în cramă s-aduc și un cofael de vin, ca să meargă plăcintele aceste mai bine pe gât.” [Creangă, 1983:12-13]

Și după ce căpătară și mai mult curaj încep să cânte, denigrând pe cea care le era „mamă de scoarță” („Soacră, soacră, poamă acră!”).

În *Povestea lui Harap-Alb* cele cinci personaje fabuloase întruchiează vicii umane absolutizate. Aceste fapte „de spăriet”, „pocitanii” cum le mai numește autorul, sunt izolate la periferia societății, Harap-Alb întâlnindu-le „*la poale de codru*”,

alungați de viciile lor departe de lumea civilizată. Singura șansă de „reabilitare socială” o reprezintă angajarea forțelor lor neobișnuite în slujba binelui. Flămânzila și Setilă reprezintă culmi ale lăcomiei omenești, reușind să dea gata la un singur ospăț „12 harabale cu pâne, 12 ialovițe fripte și 12 buți pline cu vin de cel brănit, de care, cum bei câte oleacă, pe loc ți se taie picioarele, îți steclesc ochii în cap, ți se încheie limba în gură și începi a bolborosi turcește, fără să știi bechiu macar”... „Și atunci unde nu începe Flămânzila a cărăbani deodată în gură câte o haraba de pâne și câte o ialoviță întreagă, și răpede mi ți le-a înfulecat 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 măcar picătura de vin pe doage.” [Creangă, 1983:120] Ceea ce putem constata aici este faptul că bucatele nu mai impresionează prin varietate, ci mai degrabă prin volumul mare al recipientelor: harabale (căruțe mari), ialovițe (vite mari și grase), buțile (butoaie mari). Euforia gastronomică de care clasicul literaturii române dă dovadă a fost asociată cu reveriile culinare ale lui Rabelais, iar aceste corespondențe, odată stabilite, i-au determinat pe critici să îl compare pe Creangă cu scriitorul francez, ba mai mult, să declare că humuleșteanul este un „Rabelais moldav”. Personajele ambilor autori au în comun această înclinație neobișnuită spre a devora cantități de mâncare și de băutură urieșești, hiperbola fiind cuvânt de ordine atunci când se inițiază pasaje descriptive ce au în prim-plan pe eroi. Chiar și personaje care nu trădează inițial înclinații gurmante, puse în ipostaza de a-și verbaliza atitudinea în raport cu hrana, într-un context oarecare, se dovedesc la fel de dezarmate în fața ispitelor culinare. Avem în vedere exemplul Spânului care, întrebat de împărat ce părere are despre salatele ce tocmai le fuseseră servite, spune că ar fi în stare să mănânce o „haraba întreagă și tot nu s-ar putea sătura”. Din spatele acestei afirmații transpare ecoul vocii auctoriale, Creangă se comunică pe sine, inconștient, prin intermediul personajelor și proiectează asupra acestora atitudini proprii lui. Astfel, autorul vorbește de parcă nu ar crede posibil să existe cineva care să reziste tentațiilor culinare. La masa împărătească Spânul mănâncă salate aduse din Grădina Ursului; întâlnim în acest caz pentru prima dată la Creangă (dacă nu chiar singura dată) nevoia de a poziționa personajele într-o **atitudine selectă**, unde bucatele nu mai par desprinse direct din universul gastronomic humuleștean. Nemaivând nimic în comun cu mesele țărănești, avem aici inserată în premieră sugestia necesității unei abordări culinare diferite, rafinate, adecvate conjuncturii. Împăratul împreună cu comesenii servesc bucate alese, obținute cu trudă și care nu sunt accesibile vulgului.

Urmărind direcția în care literatura momentului se înscrie, am putea crede că un subiect legat de literatura lui Creangă și de viața marelui povestitor ar putea părea epuizat, steril și desuet, nemaivând puterea de a activa potențe creatoare; se pare însă că personalitatea marelui clasic încă mai incită imaginația creatoare. Este și cazul unui text scris de un autor ieșean, Radu Părpăuță, intitulat *Cucoșul lui Ion Creangă* și care relevă două trăsături definitorii ale humuleșteanului: umorul și firea gurmantă. Din acest text aflăm că Ion Creangă avea un cocoș care se numea Fasolă, cocoș care „i-a slujit povestitorului drept prototip literar al cucoșului năzdrăvan din povestea *Punguța cu doi bani*. În Vinerea Mare, făcându-i-se poftă de

borș de cocoș îi spune Tincăi să taie pe Fasolă și, în pofida ripostelor femeii, care îl numește „păgân”, cocoșul este tăiat și borșul gata. Cum stătea la masă, apare părintele Enăchescu, „coleg de întocmit manuale școlare cu Ion Creangă” care îl întreabă: „*Da ce faci diacone? Te înfrupți în Săptămâna Patimilor Domnului?*” „*Eu mănânc Fasolă*”, zice povestitorul, continuând să înfulece și răzând pe sub musteți. „*Cum fasole, când eu văd carne? – Ba-i Fasolă*”, râde iar humuleșteanul și îl lămurește pe Enăchescu în privința „*fasolei*”. Numai că poza Enăchescu era cam cănos la inimă. *A răs mânzește și pe urmă l-a pârât pe diacon la protopop.*” [Părpăuță, 2014] Iată o ipostază inedită pentru povestitorul nostru, aceea de personaj central într-o lucrare literară, alta decât a sa, cu un umor viu și veșnic actual, pentru că, indiferent de cât de semnificativi vor fi pașii evoluției literaturii, acest tip de umor nu va pieri cu desăvârșire niciodată.

În concluzie, fructificând toate informațiile înmănușiate mai sus, suntem îndreptățiți să afirmăm că lângă toate celelalte superlative care au fost atribuite lui Creangă de către înaintași de-a lungul timpului, s-ar cuveni să adăugăm unul în plus. El se alătură celor mai mari gurmanzi din literatura română, împărțind această inedită „reputație” doar cu Mihail Sadoveanu și Păstorel Teodoreanu. Așa cum am putut vedea, pofta legendară a marelui clasic reiese atât din povestirile contemporanilor, prin mărturiile ce se regăsesc în numeroasele biografii dedicate povestitorului, dar mai ales se deduce prin interacțiunea directă cu textul literar. Astfel, fragmentele în care Creangă descrie mese îmbelșugate nu sunt simple enumerații, ci pot constitui oricând un rețetar, inventariind bucatele care făceau cinste meselor oricărei gospodine din Moldova sfârșitului de secol XIX.

BIBLIOGRAFIE

- Călinescu, George, 1973. *Ion Creangă. Viața și opera*, Editura Eminescu, București
- Creangă Ion, 1983. *Povestiri. Povestii. Amintiri*, Editura Minerva, București
- Diaconu, Mircea A., 2002. *Ion Creangă. Nonconformism și gratuitate*, Editura Dacia, Cluj-Napoca
- Dostoievski, F. M., 2011. *Frații Karamazov*, vol I, Editura Adevărul, București
- Furtună, Dumitru, 1996. *Cuvinte și mărturii despre Ion Creangă*, Editura Junimea, Iași
- Krizsanovszki, Izabella, 2010. *Fascinația enogastronomică în literatura română*, Editura Tipo Moldova, Iași
- Manolescu, Nicolae, 1966. *Lecturi infidele*, Editura pentru Literatură, București
- Părpăuță, Radu, 2014. *Cucoșul lui Ion Creangă*, (19.05.2014) <http://atelier.liternet.ro/articol/14457/Radu-Parpauta/Cucosul-lui-Ion-Creanga.html>
- Proust, Marcel, 1968. *În căutarea timpului pierdut*, Editura pentru literatură, București
- Rabelais, Francois, 1968. *Gargantua și Pantagruel*, Editura Tineretului
- Savin, Petronela, 2012. *Universul din lingură, Despre terminologia alimentară românească*, Editura Institutul European
- Simion, Eugen, 2013. *Ion Creangă. Cruzimile unui moralist jovial*, Editura Princeps Multimedia, Iași
- Streinu, Vladimir, 2008. *Clasicii noștri*, Editura Ideea Europeană, București