

VIORICA ZAHARIA  
Institutul de Filologie  
(Chișinău)

## LITERATURĂ ȘI „DISCURS” GASTRONOMIC

### Abstract

It is often said that „we are what we eat”, that is human beings who learn their world through material and spiritual food. High frequency of luscious culinary scenes throughout the world literature proves the temptation – either it’s voluntary or involuntary – imposed by the cooking „code” upon writers in order to turn it into fertile development. The idea of a writer’s fascination in the face of culinary paradigm – a natural attraction explained probably by the characteristics of literature – comes from the need to reflect and transfigure reality. In what follows, we will try to offer/serve a „portion” of the wonderful literary universal gourmet performance as well as to try/suggest to look through quite well-known literary works through a less common interpretative grid with an intention to value those pages in which there can be found different gastronomic aspects characteristic of different eras.

**Keywords:** gastronomic speech, structuralism, semiotic system, culinary paradigm, literary „cuisine”, aesthetic and culinary gourmet.

Se afirmă adesea că „suntem ceea ce mâncăm”, adică niște ființe care-și însușesc lumea sub forma hranei materiale și spirituale. Frecvența masivă a scenelor culinaro-bahice în întreaga literatură universală demonstrează atracția – conștientă sau involuntară – impusă de „codul” gastronomic asupra scriitorilor și valorificarea fecundă a „funcțiilor” sale de către aceștia. Este destul de curioasă și de interesantă urmărirea acestui fenomen în lumea literelor. De asemenea, e curioasă și utilizarea anumitor rețete culinare în varii creații literare. În cele ce urmează, vom încerca să oferim/ servim o „porție” din minunatul spectacol literar-gastronomic universal și să încercăm/ propunem o parcurgere a unor pagini destul de cunoscute printr-o grilă de lectură (și interpretativă) mai puțin obișnuită, cu intenția de a pune în valoare acele pagini care au surprins în conținutul lor diferite aspecte gastronomice specifice uneia sau alteia dintre epoci.

Pentru structuraliști, limba și hrana constituie două sisteme semiotice. Bucătăria – alături de sistemele de înrudire, miturile și riturile – reprezintă un sistem semnificativ, un limbaj ce trădează structura, particularitățile unei societăți. Asemenea limbii – materia primă a literaturii, „[...] bucătăria unei societăți este analizabilă în elementele sale constitutive [...] care sunt organizate după anumite structuri de opoziție și de corelație”

[1, p. 106]. Demersurile cercetătorilor preocupați de relația dintre creație și gastronomie în general și dintre literatură și gastronomie în special se axează pe două direcții: una, mai superficială și mai anecdotică, deci mai populară, care vizează picanterile biografice ale creatorului; alta, mai profundă, mai științifică, adesea mai incitantă decât prima, care urmărește semnificațiile codului alimentar în opera creată, în cazul nostru, în opera literară. Primul tip de abordare poate fi, uneori, o cale spre decriptarea anumitor sensuri ale textului supus analizei, favorizând alunecarea spre critica biografică; de cele mai multe ori însă dietetica scriitorilor – risipită prin jurnale, memorii, confesiuni, interviuri – rămâne în sfera colportajelor. Interesul nostru este captat mai ales de creațiile acestora, Vom încerca, mai jos, să le aplicăm o grilă de lectură mai puțin (și sporadic) aplicată. Toate – cu scopul unei provocări.

Raporturile literaturii cu hrana sunt materializate în două direcții: în sfera vastă a literaturii gastronomice și în prezența constantă (deși nu generalizată) a discursului gastronomic în literatură. Ambele sunt produsul unei subtile alchimii – a cuvintelor, a alimentelor – al căror artizan – literatul, bucătarul – poate, în cazuri fericite, după perioade mai scurte sau mai lungi, în care a asimilat hrană organică și spirituală, să înfăptuiască miracolul unei transsubstanțieri laice: alimentul – atent gătit și inspirat servit, deci digerabil – devine astfel poem, baladă, nuvelă, epopee, iar literatura – aliment al intelectului. Pe de altă parte, înainte chiar de a prepara cea mai simplă mâncare, bucătarul o numește, eventual o recapitulează – în gând sau cu voce tare. Aceasta este rețeta. E un devorator de cuvinte: „El mănâncă cuvinte chiar înainte de a-și face munca” [2, p.134]. Metamorfoza crudului în copt, întruparea ideii într-o unitate coerentă, combinarea elementelor disparate – cu alte cuvinte, a materiei brute – într-o entitate finalizată sau, dimpotrivă, pulverizarea unor ordini prestabilite apropie gastronomia de literatură. Preotul, psihanalistul și scriitorul brazilian, de origine evreu, Rubem A. Alves spunea că a găti și a scrie înseamnă „a da sărutul magic ce trezește plăceri adormite” [2, p. 134]. Bucătarul și scriitorul sunt alchimiști ce operează, unul cu materialul, altul cu cuvintele, transpunându-și sufletele în Operă. „Degustătorii” aceștia conștientizează aromele, apreciază (sau nu) densitatea ideatică și virtuozitățile stilistice; însă mai mult decât atât, ei se împărtășesc, cvasiritualic, din fantezia, din spiritul, din ființa Creatorului.

Ideea unei fascinații a scriitorului față de paradigma culinară – atracție explicabilă, probabil, prin însăși caracteristica literaturii – vine din nevoia de a reflecta, de a transfigura realitatea. Conținutul simbolic al hranei e detectabil începând cu cele mai timpurii creații literare. Peripețiile lui Ulise sunt presărate cu oșpețe care îndulcesc și facilitează (vinul oferit de Elena acestuia, ospățul dat, în cinstea lui Odiseu, la curtea regelui Alcinou) sau periclitează și îngădesc (mâncarea oferită tovarășilor lui Ulise de către vrăjitoarea Circe) lungul drum spre casă. Tradiția meselor de sărbătoare antice a dat naștere *symposionului*, creație literar-filosofică a cărei maestru a fost Platon, prin *Banchetul* și ale cărei reflexe târzii se regăsesc în comentariile erudite ale lui Dante Alighieri din *Il Convivio*, dar și în multe opere de mai aproape de noi. Foamea și setea pot fi considerate, atât ale trupului, cât și ale spiritului. Rațiunea symposioanelor grecești era tocmai satisfacerea plenară a ambelor necesități. Dincolo de valoarea ei estetică, literatura symposiacă are o evidentă valoare documentară, oferind prețioase informații despre festinuri intelectuale.

Venind mai aproape de epoca noastră, vom observa că discursul gastronomic e prezent, vag sau mai pregnant, în foarte multe opere. Din cauza spațiului limitat, ne vom opri atenția doar asupra câtorva exemple, elocvente, din literatura universală, dar și din cea română. În romanul *Gargantua și Pantagruel* al lui François Rabelais, găsim relația culinarului cu zonele corporalității. Neverosimila venire pe lume a lui Gargantua e precedată de un chiolhan de Mardi Gras. Războiul dintre Picrocol și Grandgousier izbucnește, în preajma culesului viilor, de la o banală poftă de colaci. Bătălia propriuzisă e descrisă ca un ospăț, punctul de intersecție al celor două planuri, aparent fără nicio legătură între ele, fiind *trupul disecat în bucăți, tocătura*. Intestinele, fesele, organele genitale și gura (căscată) sunt elemente constante în imaginile grotești. Josul și susul fiziologic se întrepătrund însă într-un punct esențial: *pântecul*. Burta constituie „centrul topografiei trupului”, fiind o entitate ambivalentă: devorează, înghite și e la rândul ei devorată, înghițită (sub formă de tusalma, de exemplu). Poarta către tenebrele corpului este gura, aproape mereu larg deschisă. Ea e locul de întâlnire a omului cu lumea pe care o va ingera, fiind, la fel ca și pântecul, un simbol ambivalent situat la granița dintre imagistica trupului și imagistica hranei/ a băuturii. Actul mâncării semnifică triumful omului asupra universului, pe care acesta-l înghite fără a fi înghițit: „Trupul biruitor primește în el lumea învinsă și *se înnoiește*” [3, p. 210]. Festinurile celebrează izbânda vieții asupra morții, căci hrana (partea universului cucerită prin muncă asiduă) coboară în josul trupesc și e mistuită, dar în același timp conține germeii regenerării: „Noul, precum pasărea Phoenix, renaște din cenușa vechiului” [3, p. 236].

Hrana, birtul, bucătăria, antroponimele plastice sunt prezențe frecvente în operele literare. Situată, prin înnobilarea lirică a temelor „nonconforme” – răul, urâtul, păcatul –, în descendența versurilor lui François Villon, creația lui Charles Baudelaire trădează setea de idealitate, năzuința de a transcende banalitatea, materialitatea și deșertăciunea realului. Evaziunea în paradisuri artificiale se realizează inclusiv prin intermediul vinului. O estetică a urâtului și a patologicului transpune Emile Zola în ciclul romanesc *Familia Rougon-Macquart*. Cel de-al treilea volum al seriei, *Pânțele Parisului* explorează pulsuniile vitale ale unui topos babelian, propune o descindere *ad inferos*, în măruntaiele unei capitale compozite, al cărei epicentru îl reprezintă Halele Centrale. Organ vital al Parisului, „pânțele” este un receptacol ce reunește ofrandele alimentare ale întregii Franțe, spre a difuza apoi seva hrănitoare în toată capitala. Refugiu al orfanilor și binecuvântare pentru calici, halele constituie și un veritabil burduf de vicii. Ca și Honoré de Balzac, Emile Zola mânca mult, delectându-se cu ficat, rinichi, creier și stridii. De altfel, stridiile sunt preferatele sale, întrucât se crede că ar avea virtuți afrodisiace. În proza sa vom întâlni multe mâncăruri din bucătăria franceză: piure de sparanghel, clătite umplute cu trufe și cu carne de iepure, pateuri de parmezan, crap de Rin à la Chambord, spinare de căprioară à l’anglaise, pui à la marechale, limba de mare cu sos ravigote. Într-un restaurant ca *La Laure* se servește un meniu provincial: vol-au-vent à la financière, pui cu orez, fasole verde cu sos și cremă de vanilie cu zahăr ars. Nu lipsesc de la ospete, ca acelea din romanul *Nana*, băuturile: vin de Meursault, Chambertin și Léoville la friptura de vițel cu trufe, o bibilică în aspic stropită cu ultimele două soiuri de vin. Hors d’oeuvre,

gustarea de la începutul mesei, desertul, șampania și lichiorurile completează masa. Nu însă și în romanul *Germinal*, din mediul vieții mizerabile a minerilor. În opera proustiană, alimentul deține o funcție mnemotehnică. Pâinea prăjită înmuiată în ceai (Prefața la *Contra lui Sainte-Beuve*) și madlena udată cu infuzia de tei (scena din primul volum, *Swann*) sunt refugiile unde s-au ascuns, crede Marcel Proust, ceasurile stinse pentru inteligență. Lumea din Combray reînvie grație unui gust inconfundabil ce poartă, împreună cu mirosul, „edificiul imens al amintirii”.

Literatura română conține și ea destule pagini bune după care îți lasă gura apă. Și mulți scriitori cărora li s-a dus vestea de gurmanzi, pentru care o porție de scris merge ca unsă cu o masă copioasă. Filiera îndrăgostiților de bucătărie începe cu Anton Pann, care ridică în slăvi „Ghiudenu, pastramele/ Mușchiul, zălhănalele”, pe la începutul lui 1800, trece prin Ion Creangă, un „mâncău” de poveste, I. L. Caragiale, adeptul rafinementelor culinare și al „capșismului”, expertul în vinuri Păstorel Teodoreanu, Mihail Sadoveanu, maestru în preparat vânatul, și ajunge până la contemporanii noștri, un Sorin Titel sau un Mircea Dinescu. În cercul gurmanzilor notorii intră și Nicolae Filimon, care-și împăna prozele cu descrierea meselor fabuloase ale fanarioților, Mihail Kogălniceanu, Costache Negruzzi, Cezar Petrescu și lista nici pe departe nu este una completă.

Cum se raportează scriitorii români la relația literaturii cu gastronomia? Într-o manieră conștientă, am spune, din moment ce aceștia asociază gurmanderia estetică cu cea culinară. Criticul Bogdan Ulmu, în lucrarea *Spectacolul gastronomic sau Arta & Arta culinară*, dă o serie de exemple ale relației literatură – gastronomie din istoria literaturii noastre, Reținem doar câteva exemple. Astfel, literatura ca hrană apare în multe epistole adresate de Caragiale lui Paul Zarifopol. Iar Geo Bogza spunea că „scrisul lui Rebreanu ar putea fi asemănat cu Băbeasca Neagră, iar al lui Arghezi cu Muscatul de Segarcea. Dar ar trebui puși pe limbă, în paralel, Odobescu, Mateiu Caragiale, Sadoveanu, Călinescu, Camil Petrescu, cu Cotnarul, Murfatlarul, Bohotinul, spre a vedea care cu care se potrivește mai bine. Bacovia, care a băut doar vin de cârciumă și a scris o poezie atât de rafinată, ar fi cel mai greu de situat; ca și Caragiale – care și-a potolit setea cu râuri de bere, dar parcă n-a băut decât coniac franțuzesc!” [4, p. 15]. Avem și scriitori care prezintă gastronomicul în registru livresc. De exemplu, la Daniel Vighi pogorârea în pivniță trimite la Eneas, la apostolul Pavel sau la Dante, miresmele specifice ale beciului sunt variantele degradate ale madlenei proustiene, savanta arhitectură a murăturii aduce cu structurile operei deschise ale lui Umberto Eco.

Imensul potențial al discursului culinar a fost exploatat, în general, prin inserarea acestuia în fluxul ficțional. Situată sub zodia rememorării, proza lui Sorin Titel [5, v. I-II], cu un pronunțat caracter autobiografic, evocă universuri casnice de odinioară, vârste pierdute ale inocenței, figuri familiale unice. Imaginarul artistic își trage seva din rădăcinile bănățene ale autorului, locurile natale și perioada copilăriei constituind resursele inepuizabile ale scriiturii. Memoria afectivă reconstituie viața unor comunități bănățene compozite, prinse în vârtejul secolului al XX-lea. Reperele spațio-istorice sunt însă elastice, permițând plonjări într-o geografie mai largă și nenumărate glisări temporale. Între aceste coordonate se desfășoară întâmplări mărunte,

obișnuite, rutiniere și-și duce traiul o umanitate simplă, marcată de elanuri vitaliste sau de suferințe incurabile. Banalul, cotidianul, concretul ascund însă semnificații grave și adevăruri profunde; notațiile obiective, prozaice nu exclud alunecarea spre fantastic, suprapunerile real-imaginar fiind frecvente și firești. Sorin Titel imaginează o lume insulară, autosuficientă, cvasiutopică, pe care seismele de orice fel nu reușesc s-o distrugă, ci doar s-o altereze temporar. Centrul acestui microcosmos este casa, al cărei fundament, *bucătăria*, garantează supraviețuirea, perpetuarea, stabilitatea, normalitatea. *Bucătăria* acționează ca un filtru magic – deschide apetitul narativ al personajelor și facilitează explorarea meandrelor memoriei.

Cronotop ce polarizează secvențele romanești, bucătăria titeliană e un adevărat han al Ancuței în manieră bănățeană, unde protagoniștii-povestitori relatează evenimente și împărtășesc viziuni proprii, compunând tabloul caleidoscopic al spectacolului lumii. Miracolul vieții, agresiunile istoriei, solaritățile și tenebrele existenței, experiențele fundamentale – iubirea, singurătatea, deznădejdea, înstrăinarea, bătrânețea, boala, moartea – trec toate și capătă coerență prin bucătăria dominată de forța demetriană a Femeii.

În încheierea „excursului” nostru (selectiv) dedicat „gastronomiei” literare și meandrelor „filosofiei” alimentației, ne oprim la mărturisirea lui Emil Cioran: „La Paris mi-am dat seama că a mânca este un ritual, un act de civilizație, aproape o luare de poziție filosofică...” [6, p. 30]. Reflectând la cele două acte esențiale învățate în Franța – *a mânca* și *a scrie* – Cioran notează că ele i-au marcat decisiv viața. *A mânca* nu mai înseamnă a abolii foamea, ci reprezintă transgresarea biologicului, Scrisul nu mai constă în așternerea instinctivă pe hârtie a unor cuvinte, ci înseamnă reflecție.

#### REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Lévi-Strauss, Claude, *Antropologia structurală*. Prefață de Ion Aluaș, Editura Politică, București, 1978.
2. Alves, Rubem A., *Cartea cuvintelor bune de mâncat sau Bucătăria ca parabolă teologică*. Ediția a II-a. Traducere de Virginia Gâlea, Editura Deisis, Sibiu, 2007.
3. Bahtin, M., *François Rabelais și cultura populară în Evul Mediu și în Renaștere*. În românește de S. Recevschi, Editura Univers, București, 1974.
4. Ulmu, Bogdan, *Spectacolul gastronomic sau Arta & Arta culinară*, Casa Cărții de Știință, Cluj, 2000.
5. Titel, Sorin, *Opere*, vol. I-II. Prefață de Eugen Simion, Editura Univers Enciclopedic, București, 2005.
6. *Convorbiri cu Cioran*, Editura Humanitas, București, 1993.