

# INTERFERENȚE LITERARO – GASTRONOMICE IN POVESTEASĂ și BASMUL ROMÂNESC

*Literary-Gastronomical Interferences in the Romanian Stories and Fairytales*

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

*Abstract. Talking about Romanian literature, large meals and meals on the chosen", is a gesture of respect for tradition, culture and culinary art throughout time and put a mark on our identity as a blessed people.*

*In this context, the connection between literature and gastronomy menu that brings to the fore, adding psychological substrate if, 'eat to live or live to eat", the joy of being with your loved ones around the table glorifying life. Thus, from the prayer table in arranging, maid and her characters, story and / or the tale itself contains food for both body and soul in the joint masters are: Ion Creangă, Petre Ispirescu and Anton Pann having as View MK's gourmet writings and Costache Negrucci appeared in 1841.*

*We appreciate the fact that, as part of interdisciplinary education aims to bring the same meal: cooking with reading, reading and writing all together, the wisdom of the Romanian people. What we do in the background? Think, cook, eat and then ... read!*

**Keywords:** story, tale, cooking, food, wisdom.

A vorbi în literatura română despre „mese întinse și bucate pe alese”, reprezintă un gest de respect față de tradiția, cultura și arta culinară ce de-a lungul timpului și-a pus o binecuvântată amprentă pe identitatea noastră ca popor.

În acest context, îmbinarea între literatură și gastronomie ca și meniu, aduce în prim plan, adăugând și substratul psihologic, dacă: „mâncăm pentru a trăi sau trăim pentru a mâncă”, bucuria de a fi alături de cei dragi în jurul mesei slăvind viața, este unică și irepetabilă.

Astfel, vom porni în periplul nostru cognitive de la rolul principal ca actor pe care-l joacă **masa**, ea fiind cea care adună, păstrează, ascultă, se încântă, se bucură și vorbește, lăsând în bunătatea sa ca bucatele cele mai alese să-s-o „împovăreze”.

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

Masa își are: locul, rugăciunea, mesenii vremea mâncărurilor, dar mai ales ajutoarele, ceea ce o situează la rang de „masă împărătească”, fiind atât de prezentă în povestea și basmul românesc dăruind celor din jurul ei, hrana nu numai pentru trup cât mai ales pentru suflet. Prezența ospățului și a mesei împărătești, a cinei, prânzului și a pomanei aduc în față cititorului tradiția și obiceiul pământului, alături de regulile înaltelor curți domnești.

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

a) - **servitorul** trebuie să fie tăcut, de încredere, cumpătat, harnic, „umbra umblătoare” în jurul mesei, având grija a nu fi: limbut, hapsân, desfrânat, leneş şi nechibzuit fiind oricând posibil ca din casă să sfărşească între slugile curţii şi ale pământurilor.

b) - **chelăreasă** are cheile cămărilor iar în „Sarea în bucate” de Petre Ispirescu (1997), fata este „cântărită” de acesta: „Se uită la dânsa chelăreasă, cu ochi pătrunzători şi i se păru a fi bună să o ia pe dânsa în slujbă ... Ii spuse ce are de făcut şi îi dete pe mâna un vraf de chei din mai multe ce avea. „Ea are atribuţii speciale: păstrează hrana, o agoniseşte, o împarte, ţine cheile dar şi răspunde de faptele ajutoarelor sale în faţa boerului sau a împăratului.

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

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

d) - **pivnicerul** rânduieşte şi pregăteşte pivniţele ca după DEX(1975) este şi un titlu dat boierului care avea în grija viile şi pivniţele domneşti.

e) – **paharnicul** după DEX(1975) este acea persoană care toarnă băutura în paharele oaspeţilor la diferite ocazii , având grija ca acestea să fie întotdeauna pline.

Mai poate dobândi şi titlu boieresc la curtea domnitorului, printre atribuţii fiind şi aceea de a gusta băutura pentru a se convinge că ea nu a fost otrăvită .

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

În periplul nostru, ne-am oprit asupra unor poveşti, basme şi vorbe –proverbe aparținând lui Ion Creangă , Petre Ispirescu şi Anton Pann.

Într-una din prezentările făcute lui Ion Creangă , Iorgu Iordan (1970) amintea printre altele : „De aceea, acţiunea în poveştile sale este vie, aproape de mersul fiecărei zile pe care ţăranul moldovean o trăieşte, găsindu-l ba în bătătură, ba la câmp, ba făcându-şi dreptate ştiind că binele întotdeauna învinge, ba mâncând şi petrecând la bucurie şi necaz”.

Şi astfel, vom afla, după vremea povestitorului cum între anii 1875-1882 ce găteau moldovencele şi ce mâncau personajele poveştilor sale. Dacă era totul sănătos? Dacă se respecta tradiţia? Unde se aflau bucatele şi cine le avea în grija?

Ce mâncau la botezuri şi ospeţe şi pomană în aşa fel încât o bună parte din reţete le regăsim şi în cartea de înaltă ținută gastronomică apărută în anul 1841 şi scrisă de Mihail Kogălniceanu şi Costache Negruzzi - „200 de reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti”.

În povestea lui Ion Creangă se găseşte „de-ţi lasă gura apă”: sarmale şi pui pârliţi în frigare, pască cu smântână şi cu ouă, alivenci, plăcinte, covrigi, smochine, căci „nu se mâncă şi trăia chiar aşa de rău pe vremea aceea şi că bucuria şi veselia făceau casa bună împreună”. Autorul **găteşte** mâncăruri tradiţionale moldoveneşti în: Capra cu trei iezi, Soacra cu trei nurori , Povestea porcului, Povestea lui Harap Alb, Fata babei şi fata moşului, Povestea unui

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Din basmul **Cei trei frați împarati** (1874) aflăm despre acea **friptură cu mărunteie cu tot** și că cine va mâncă din găina ace avea scris sub o aripă, va ajunge: **capul** – împărat; **pipota** – va fi năzdrăvan; **inima** – de câte ori se va culca, dimineața va găsi lângă dânsul o pungă cu galbeni.

Interesante, prin tradițiile de nuntă, revin **bucatelor gătite** pentru un asemenea eveniment. Astfel din **Fata de împărat și pescarul** (1862) aflăm că au făcut o nuntă împărătească unde „când se puseră la masă, le aduseră și lor un **ou cu zeamă**, după lege, din care numai amândoi trebuiau sămânânce” și unde fata nu respectă regula de a-l lăsa pe bărbat să ia prima lingură, aflăm de fapt că Marian Fl.S (după Văduva O.- 1966) „soarele e dintr-un ou” ceea ce atestă străvechi credințe românești sintetizând evantaiul simbolic al acestui aliment cu funcții ritualice marcante în multe obiceiuri.

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

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

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

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

De aceea:

Mâncarea de dimineață las-o pentru seară.

Și

Lucrul de seară nu-l lăsa pentru dimineață.

Din **Năzdrăvăniile lui Nastratin Hoga** (1853) ne oprim asupra uneia dintre ele:

„Nastratin Hoga odată pe fiul său l-a întrebat

Nicăieri zaharicale vreodată d-a mâncat

Copilul său îi răspunse că n-a mâncat nicidcum

Hoga îl întreabă iarăși :

- Dar ce mânânci tu acum?

- Pâine uscată cu apă.

Hoga zise:

- Așadar,

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

Ca asta pâine uscată ce o uzi și o îmbuci,

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

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

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

Să amintim doar câteva, sfătuitori fiindu-ne Kogălniceanu și Negruzzii la 1841:

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

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

În acest mod, periul nostru literaro-gastronomic a avut și are încă conotațiile interdisciplinarității ca și o componentă a educației ce are menirea de a aduce la aceeași masă: - **gătitul cu cititul**

#### - **cititul cu scrisul**

și toate la un loc adunând înțelepciunea poporului român .

Ce facem în fond? Savurăm ! Ce?

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

## Bibliografie

- Creangă , I. (1970) – Opere – vol.I – Ed. Minerva – București  
Creangă , I. (1970) – Opere – vol.II – Ed. Minerva – București  
Ispirescu P.(1997) – Basme , Ed.Miracol – București  
Kogălniceanu , M., Negruzzii C.(1973) – 200 de rețete cercate de bucate , prăjituri și alte trebi gospodărești , - Ed.Dacia – Cluj Napoca  
Pann A. (1963)- Scrieri literare – vol. II. – Ed.pentru literatura , București  
Pann A. (1963) - Scrieri literare – vol. III. – Ed.pentru literatura , București  
Pașca M.D. (2010) - Mâncărurile gătite în povestea și basmul românesc –  
Ed. Ardealul Tg.Mureș  
Văduva , O. (1996) – Pași spre sacru – din etnologia alimentației românești – Ed.Corint , București  
DEX (1975) – Ed.Academieie RSR – București.