Reţete culinare cu miresme literare

Daniela PETROŞEL
Universitatea „Ştefan 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 *Gastronomice*, 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. Negruzzi, Al. O. Teodoreanu, national identity.*

Ne putem apropia în multe feluri de relaţia dintre literatură şi gastronomie, sau, chiar mai puţin pretenţios spus, de relaţia dintre literatură şi 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 şi 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 preferinţe culinare au autorii. O preferinţă ce devine evidentă şi prin voluptatea descrierii ce face să saliveze şi cel mai reţinut cititor. Aici s-ar înşirui – iar lista pleacă de la savorile lecturilor copilăriei spre finețurile, zice-se, lecturilor mature – puii bine rumeniţi ai hangiţei lui Sadoveanu, cataiful exotic al lui Ionel Teodoreanu, chiolhanurile din Creangă, madlena lui Proust, devreme citită, mult mai târziu gustată. În egală măsură, ospeţele din *Ciocoii vechi și noi* care te fac să-ţi fie jenă de mâncătorul din tine şi să ți se aplece de atâta mâncare. Sau, după *Moartea căprioarei*, să înghiţi cu noduri şi să-ţi juri să nu mai mănânci vreodată carne. În cele din urmă, ce modalitate mai bună de caracterizare indirectă a personajelor decât prin relaţia lor cu mâncarea; de la moderaţie la exces, de la avariţie – parcă nicicând o supă de pui n-a fost mai tentantă, „zeama presărată cu steluţe de grăsime", iar consumarea ei n-a înglobat mai multă suferinţă şi remuşcări ca supa aburindă din *Hagi Tudose* – la hristicul gest al frângerii în două a pâinii.

Dacă apropierea dintre literatură şi gastronomie ar viza coaja problemei, suprafeţele mai alunecoase sau pline de asperităţi, atunci am avea în vedere

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)

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

Disecând ştiinţific chestiunea, am observa că studiile critice axate pe relaţia dintre mâncare şi literatură se dezvoltă, cum sintetizează Charlotte Boyce şi Joan Fitzpatrick în *Introducerea* volumului *A History of Food in Literature: From the Fourtheenth Century to the Present*, pe câteva direcţii: studii critice ce urmăresc reprezentările asupra mâncării în textele dintr-o anumită perioadă, studii axate pe tema alimentaţiei 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 ţin de gastronomie ar trebui să răspundă la următoarele întrebări, propuse de Silvia Mergenthal: *Ce este considerat comestibil?, Cum şi de către cine este mâncarea preparată şi servită?*, *Când şi cum este mâncarea consumată?*, *Cum se leagă selectarea, prepararea şi 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?* şi *Ce anume, între extremele reprezentate de voracitate şi înfometare, este deviant în consumarea mâncării şi ce tip de comportament ar trebui să avem faţă de persoanele ce nu mănâncă „adecvat"* [Mergenthal, 2010:206]. Numeroase texte ar putea fi astfel parcurse, iar imaginile asupra realităţilor literare descrise ar deveni mult mai detaliate; căci ar fi, în această cheie de lectură, trecute în revistă complicate relaţii sociale şi obiceiuri personale, avatarurile corporalităţii, cu forme ale anorexiei (puţin prezentă totuşi în literatura română) şi ale excesului culinar, interdicţii religioase şi consecinţele nerespectării lor.

Conştienţi de faptul că nu am putea realiza, într-o astfel de lucrare, o inventariere a formelor şi funcţiilor 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 relaţii. Două momente semnificative literar, dar şi istoric, căci gastronomia surprinde istoria şi influenţele la care este supus un popor, nu în ultimul rând, nivelul lui de cultură şi civilizaţie. Chiar ar putea fi, cum sugerează George Muntean în Prefaţa volumului *Gastronomice*, o utilă cheie de lectură a structurii noastre etnice. În acelaşi timp însă, obiceiurile alimentare permit şi configurarea unui viitor, mai mult sau mai puţin îndepărtat; iar la acest lucru excelează literatura SF, care proiectează ample comunităţi în contexte futuriste ce, mânate de demonul eficienţei, transformă mâncarea într-o pastilă de ingerat la intervale de timp regulate.

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

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)

conservând savoarea altor vremuri şi 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 ediţii, volumul publicat de Kogălniceanu şi 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 şi 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, *zelatine*, budinci etc, volumul poate fi, chiar şi pentru cititorul de astăzi, un util reţetar. Ce-i drept, s-ar putea să fie cam greu de pus în practică din cauza vechilor unităţi de măsură şi a terminologiei. De exemplu, o reţetă de *învârtită de ciocolată*: „stropeşti aluatul cu cinci linguri de slifcă, şi puind slifca de un palmac în calup, învăleşti învârtita şi o pui înăuntru" [Kogălniceanu, Negruzzi, 2005:163] ar fi cam riscant de încercat atât timp cât nu ştii ce înseamnă *slifcă*, *palmac* sau *calup*. Sau, dacă îţi asumi riscul, să presupui că *palmacul* o fi având legătură cu palma (aşa şi este, fiind o unitate de măsură ce are 3,5 cm), iar *calupul* că ar fi vreun recipient (tigaie, cratiţă, aflăm din necesarul Glosar); cât priveşte slifca (adică frişcă, smântână dulce), neavând nicio şansă să-i dibui, nici măcar contextual, sensul, îţi 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 reţete vechi; îl parcurgi pentru plăcerea livrescă a descoperirii mâncărurilor de altă dată, pentru curiozitatea de a vedea ce şi cum mâncau moldovenii, clar bogaţi, de la mijlocul secolului al XIX-lea, sau cum îşi 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, deşi mult mai apropiat de provenienţă, de *clei*, iar drojdia şi 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 puţin, au fost frecate cu zahărul cam jumătate de oră. Iniţial, ai crede că instrumentarul rudimentar duce, neapărat, la o gastronomie rudimentară. Dimpotrivă, în pofida capriciosului foc de lemne şi a lipsei adjuvanţilor alimentari contemporani, există multă fineţe în aceste reţete. Prepararea unor banali, am zice, *cârnăciori de carne* devine un exerciţiu gastronomic destul de subtil pentru aşteptările noastre mărunte, chiar mici: „Iei nouăzeci dramuri de carne şi o hăcuieşti mărunţel cu petrinjel verde, apoi iei puţină pâine muiată în lapte, iei o bucată unt, cât un ou, şi o freacă puhav, pune două ouă întregi şi un gălbenuş şi le mestecă cu topitura. Pune puţină coajă de lămâie, sare, piperi, două linguri de smântână, două linguri de posmag şi le mestecă bine, apoi faci cârnăciori, îi tăvăleşti în ouă, în posmag; să se prăjească în grăsime." [Kogălniceanu,i Negruzzi, 2005:65]. Ingredientele sunt nobile, unt, migdale, smântână, fructe proaspete, carnea este atent gătită şi potrivită cu sosul, iar cantităţile sunt, de cele mai multe ori, urieşeşti. Probabil şi pentru că se gătea pentru numeroşi meseni.

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)

Printre ingrediente găsim unele puţin folosite astăzi, precum ugerul de vacă sau toporaşii (gelatină de toporaşi!), în vreme ce altele, racii, de exemplu, erau mult mai folosite în bucătăria veche decât în cea contemporană. Unele dintre titluri trădează valenţele scriitoriceşti şi umorul autorilor: *supă pisată*, *bou de modă*, *brânză zburată* şi *lapte zburat*, *babe fără lapte* şi *babe opărite*. La fel cum poţi face un *spanac de curechi vânăt,* pe care îl serveşti cu o *garnitură cu cârnaţi sau pârjoale*.

Dincolo de reţetele propriu-zise, sunt incluse şi câteva sfaturi utile în gospodărie: cum să scoţi mirosul de butoi din vin, cum să păstrezi carnea vara, cum să usuci roşiile pentru iarnă, cum să faci brânză din cartofi sau cu ce trebuie să hrăneşti găinile (cu un, pare-se, delicios amestec de coajă de sămânţă de in, tărâţe şi făină de ghindă, amestec ce ar putea deschide apetitul oricărui raw-vegan actual) pentru a avea ouă în permanenţă. Inclusiv o reţetă 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 aşezare în timp, în care mâncarea nu însemna umplerea burţilor, ci exerciţiu îndelung de răbdare şi pregătire migăloasă, în care nu doar prezentarea bucatelor era spectaculoasă, ci şi gătirea lor. Le-am putea reproşa lipsa de eficienţă şi de cumpătare, dar am fi oare îndreptăţiţi să facem acest lucru? Oamenilor acelor vremuri le plăcea să se răsfeţe; aveau timp de gătit şi de stat la masă, de conversaţii şi de savurat cafele. Bucatele erau dichisite şi, văzute cu ochii contemporaneităţii, într-un fel redundante; puţini dintre noi am mai scobi astăzi o varză, am umple-o, apoi am lega-o cu aţă spre a o fierbe în apă cu sare şi servi feliată ulterior.

Apropiindu-ne mai mult de miezul literar al relaţiei dintre gastronomie şi 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 delicatese/delicateţe, atunci primul nume care ne vine în minte este Păstorel Teodoreanu. Nu o fi el unul dintre marii scriitori ai literaturii române, dar sigur ştie cum să gâdile papilele gustative ale cititorilor, lucru ce nu-i de ici, de colo. Ce-i drept, nu-i chiar efectul prim la care te gândeşti când citeşti literatură, dar avem de-a face, în cele din urmă, cu o bună gestionare a relaţiei cu cititorii. Cititori care sunt ţinuţi aproape şi fidelizaţi prin mirosuri promiţătoare, dar, în primul rând, prin împărtăşirea 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 şi arta culinară în volumul lui Teodoreanu la piramida trebuinţelor a lui Maslow, am observa că mâncarea depăşeşte nivelul elementar al nevoilor fiziologice, intrând în configurarea majorităţii celorlalte trebuinţe superioare. Mâncarea devine un element esenţial în realizarea nevoilor de apartenenţă, relaţiile familiale sau/şi cele de prietenie gravitând simbolic în jurul meselor pline şi al schimburilor de reţete. În egală măsură, nevoile legate de recunoaştere şi autorespect pot fi şi sunt atinse prin meşteşugul culinar, căci perfecţionarea reţetelor, buna adecvare a reţetei la

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)

ingredient sunt tot atâtea modalităţi de a ajunge la recunoaşterea celorlalţi. Iar nevoia de autorealizare este prezentă la câteva dintre personajele cărţii, pentru care destinul profesional este intim legat de tot ceea ce înseamnă talent gastronomic. La o adică, am putea chiar ierarhiza personajele cărţilor în funcţie de acest lucru: care dintre categoriile de trebuinţe este satisfăcută de mâncare. Prezentă în fiecare aspect ce ţine de complexitatea vieţii umane, mâncarea acoperă aproape întregul spectru al trebuinţelor omeneşti. De la cele fiziologice, la cele estetice, mâncarea sintetizează ample registre personale şi colective ce-i demonstrează plurivalenţa.

Cât priveşte dimensiunea estetică a artei culinare, în mod constant, Păstorel Teodoreanu militează pentru încadrarea ei în galeria exclusivistă a celorlalte arte; iar tonalitatea lui, altfel jucăuşă şi umoristică, devine polemică şi acidă: „Există încă analfabeţi cu diplomă şi pedanţi telurici, ghiftuiţi de lecturi nedigerate, care aşează bucătăria printre îndeletnicirile minore, refuzând bucătăriei titlul de artă, rezervat, după canoane, simţurilor clasificate superioare." [Teodoreanu, 1973:179] Redusă prea frecvent la consum excesiv şi îmbuibare, arta gastronomică este minimalizată tocmai pentru că serveşte unui scop imediat; neglijate sunt provocările arhitecturale şi trăirea autentică, pasiunea şi fantezia pe care le pun adesea la bătaie maeştrii bucătari. Nu este drept, militează în continuare autorul, să-i considerăm artişti doar pe sculptori şi poeţi; „orice îndeletnicire, care pune în mişcare în omul înzestrat imaginaţia creatoare, artă este". Iar pasiunea bucătarului adevărat este, cu siguranţă, superioară celei a unui „pletos versificator, autor de balade vanilate şi ode cu sirop." [Teodoreanu, 1973:179]

Bucătarul artist e într-o permanentă nelinişte creatoare; pentru el ingredientele au viaţă şi istorie, plus nesfârşite potenţialităţi combinatorii, au identităţi multiple în funcţie de momentul şi specificul (pre)gătirii, de timpul şi zona culegerii, iar biografiile banalelor (adesea) ingrediente se cer cu grijă conturate. Ingredientele au şi ele istorie, iar prezenţa sau absenţa lor traduce complexe realităţi economice şi politice. Ingredientele sunt, într-un fel, personajele bucătarilor. Aceştia au libertate maximă în tratarea lor, conturându-le personalităţi/gusturi neaşteptate, 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 nespecialişti e doar o suprafaţă şi un rezultat savuros, pentru bucătari e profunzime şi stratificare, e căutarea neliniştită a gustului perfect.

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

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)

pe măsură ce le născoceşte." [Teodoreanu, 1973:180] Iar produsele care ies din mâinile sale sunt vrednice de o expoziţie de artă; aşa le şi tratează autorul, care, alături de o numeroasă mulţime, se opreşte uimit în faţa acelei revărsări de inventivitate, o feerică expoziţie de mâncăruri reci: „peşte şi tot soiul de cărnuri în aspic chilimbariu, piramide de icre de crap clădite într-o savantă arhitectură şi cu meşteşug împodobite cu măsline şi foi de salată verde, gelatină, torturi, prăjituri, câte nu erau!". [Teodoreanu, 1973:179-180]. Entuziasmul autorului se transmite şi cititorului, chemat de departe să asiste pofticios la aşa etalare de meşteşug.

Celălalt maestru bucătar invocat, Costache, este şi el un fin cunoscător şi degustător al bucatelor româneşti. 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 reţetelor pe care Păstorel le transmite cititorilor revistei „Magazin". Jovial şi taciturn, într-o permanentă căutare a celei mai bune reţete adecvate sezonului şi 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 construieşte din fărâme, din dialogurile pe care autorul le poartă cu cititorii revistei. Omul vine la pachet cu reţeta, cu preferinţele şi idiosincraziile sale, dar, mai ales, cu o desăvârşită valorificare a specificului naţional. Deşi nu lipsesc informaţiile despre gastronomia străină, căci sunt frecvent citate şi citite enciclopediile gastronomice, mai ales cele franceze, reţetarele valorifică ingredientele autohtone. Accentul este pus şi pe reţetele ce demonstrează inventivitatea românească, aşa 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 şi cel de munte diferenţa este enormă; la fel, între iepurele proaspăt vânat şi cel vânat de două-trei zile. Pentru primul, sunt adecvate anumite reţete, pentru cel de-al doilea, cu totul altele. E o formă de rafinament care valorizează buna tratare a ingredientului. Căci, „mânuitori de puşcă şi furculiţă", personajele sunt iscusiţi vânători, dar şi abili bucătari. Felurile de mâncare prezentate au un istoric; ele evoluează în timp, iar în spatele naşterii sau dezvoltării lor stă numele unui bucătar.

Deşi totul gravitează în jurul mâncării, nimic nu este excesiv. Inclusiv un meniu de Revelion, deşi divers, se impune prin moderaţie. Diversitatea reţetelor nu înseamnă abundenţă sau folosirea unor ingrediente exclusiviste; simplitatea este un principiu ce revine mereu. Simplitate în alegerea ingredientelor – cu greu ne-am lăsa convinşi, mulţi dintre noi, de o umilă mâncare doar din mărar şi pătrunjel – este dublată de simplitate maximă în tratarea ingredientelor. Bineînţeles, nu este regula absolută; un spanac cu unt perfect nu se obţine decât în trei zile, respectând raportul de 1:1, un kilogram de spanac, unul de unt. Reţetele conţin multe legume, iar carnea este dintr-o sursă cunoscută. Prezentate sunt toate reţetele copilăriei noastre, eventual cu câte un ingredient secret ce le scoate din banalitate (zbârciogii, de exemplu, puşi în perişoarele cu smântână): alivanca şi poalele în brâu, gâsca, găluştile cu prune, şunca, piftia de cocoş bătrân, salata verde, mielul, borşul,

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)

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

Să crezi că *Gastronomice* este doar o culegere de reţete este ca şi cum ai crede, culmea ignoranţei, că poţi să combini fructele de mare cu brânzeturile, sau, şi mai grav, başca autohton, că poţi acri borşul cu sare de lămâie. Deşi plină de reţete, cartea nu îşi propune decât în plan secund să ofere noi modalităţi de gătire a exoticelor (adesea) ingrediente; căci, cum spune George Muntean, „produsele alimentare devin, din când în când, nişte ciudate personaje" [Teodoreanu, 1973:196], iar volumul rămâne memorabil tocmai prin viaţa insuflată felurilor de mâncare. Cartea este declaraţia amatorului de finețuri gastronomice şi oenologice, ce invită la răsfăţ şi voluptate culinară. Rafinat degustător de vinuri şi mâncare, bun cunoscător al istoriei bucătăriei româneşti, Păstorel era, zice-se, şi un abil bucătar. La urma urmei, teoria… nu umple farfuria.

Convins de faptul că „bucătăria merge în pas cu civilizaţia", Păstorel Teodoreanu reconstituie trecutul culinar al unei naţiuni care, totuşi, nu a excelat gastronomic. Deşi, întorcându-ne către rafinamentul culinar al epocii interbelice, parcă ne apare mai clară simplitatea (sinonimă cu sărăcia) meselor din comunism. Când scrie Păstorel reţete ce conţin câte un kilogram de unt sau câte cincizeci de ouă, ne amintim de bucuria comunistă de a găsi un pachet de margarină, dar şi de inventivitatea gospodinelor care aveau variante *economice* pentru mai toate mâncărurile, confirmând spusa lui Al. Teodoreanu: „Lipsa stârneşte ingeniozitatea." [Teodoreanu, 1973:18] Remarcabil la acest volum este ideea continuităţii gastronomice a poporului român, căci, observă autorul, „înainte de a ajunge la rafinamentul bucătăriei actuale, el cunoştea nu numai grătarul, frigarea şi cuptorul, dar şi unele sapide (soiuri) şi iscusite sosuri" [Teodoreanu, 1973:55]. Este surprinsă şi reducerea treptată a cantităţilor din reţete, din raţiuni economice sau medicale; comparând reţeta de corăbiele din 1857 cu cea de corăbioare din 1959, autorul observă diferenţa vizibilă: „ e destul să citim ce şi cât se mânca altădată – 10 ouă, 1 kg de unt, 500 de g de zahăr". În egală măsură, există informaţii ce susţin calitatea remarcabilă a ingredientelor româneşti, căci faimosul fabricant italian de paste făinoase, Buitoni, nu făcea macaroane decât din făină românească, din morile din Botoşani şi Roman.

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

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

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)

digestiv" [Teodoreanu, 1973:15], gusturile se nasc în mintea cititorului. De aceea, galeş, autorul îşi sfătuieşte cititorului să fi mâncat bine înainte de a citi reţeta, sau să se sincronizeze în tabieturile cotidiene: „Aştept şi eu, aşa că ne vom bea cafelele de la distanţă, dar simultan." [Teodoreanu, 1973:56] Se creează astfel o atmosferă dominată de familiaritate şi răsfăţuri promise, în care autor şi cititor aşteaptă împreună să se desăvârşească vreun fel de mâncare. Dar cum nicio mâncare nu este desăvârşită fără un vin bun, Al Teodoreanu trece în revistă cu multă competenţă şi vinurile româneşti. De la prezentări profesioniste ale soiurilor, solurilor şi timpului de recoltare, maturare, la indicaţii legate de asocierea unui vin la un fel de mâncare, volumul este şi un ghid despre vinurile româneşti. Prezentările obiective ale competiţiilor de vinuri se îmbină cu intervenţiile mustind de subiectivitate; astfel, descrierea sifonului se construieşte în tuşele groase ale grotescului: „e inamicul numărul 1 al podgoriei noastre. De origine etnică necunoscută, inestetic şi subversiv, guiţând şi grohăind porcin" [Teodoreanu, 1973:189]. Iar asocierea banală, cunoscută de profani – la peşte se serveşte vin alb –, cunoaşte complicate ramificaţii în cazul profesioniştilor în d-ale bucătăriei: dacă peştele este de munte (păstrăv, de exemplu) se cer vinuri uşoare şi seci, dacă este peşte 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 cărţi analizate să căutăm răspunsuri, am observa că se construieşte o imagine plină de substanţă a obiceiurilor culinare româneşti. Gastronomia românească mizează pe carne, peşte şi legume, cât mai proaspete şi procurate din surse cunoscute. Nu există vreo urmă de preocupare pentru timpul necesar preparării reţetelor; produsul final şi fineţea lui scuză orice consum de timp. Gătitul este plăcere şi spectacol, nu doar o activitate în care se tratează termic ingredientele pentru a produce necesara hrană. El este prilej de socializare şi subiect de discuţii, ocazie, mai ales la Al. Teodoreanu, de a etala cunoştinţele enciclopedice ale interlocutorilor. Nu există prea multă rigoare în redarea gramajului exact al ingredientelor necesare; de cele mai multe ori, cantităţile sunt orientative, lăsând loc liber experienţei şi inventivităţii bucătarului. Ingredientul cere reţeta, iar maeştrii bucătari valorifică ingredientele de sezon. În cele din urmă, ambele cărţi descriu dulceaţa traiului românesc tihnit, în care oamenii se aşază la masă spre a admira bucatele şi a vorbi despre ele, dar şi spre a se înfrupta sănătos din acestea. Gătitul nu este corvoadă, ci prilej de a-ţi răsfăţa convivii. Nu există moderaţie declarată în consumarea bucatelor şi a băuturii, dar nici excese; există doar plăcerea, contagioasă adesea, pregătirii unei mese bune şi satisfacţia consumării ei alături de prieteni dragi.

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)

BIBLIOGRAFIE

Opera

Kogălniceanu, M., Negruzzi, C., 2005. *200 de reţete cercate de bucătărie românească şi alte trebi gospodăreşti*, selecţii lirice, oenologice, gastronomice de Lucian Vasiliu, prefaţă de Liviu Papuc, Glosar şi Postfaţă de Bogdan Ulmu, Editura Timpul

Teodoreanu, Al. O., 1973. *Gastronomice,* ediţie îngrijită de Grigore Damirescu şi Valentin Borda, postfaţă de George Muntean, Editura pentru Turism

Studii critice

*** 2017. *A History of Food in Literature: From the Fourtheenth Century to the Present*, editat de Charlotte Boyce şi 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 şi Norbert Lennartz, în colaborare cu Klaus Scheunemann, Bonn University Press, pp. 205-220.

BDD-A27725 © 2017 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:58:43 UTC)