Modele culturale „cercate” în epoca modernizării literaturii române

Noemi BOMHER

Modelul cultural „cercat” se referă la două cărți de bucate, reprezentând o formă de comunicare, nonverbală şi verbală, limbaj manifestat în scris ori vorbit, în epoca anterioară jumătății de veac nouăsprezece, purtând acest atribut, la M. Kogălniceanu şi C. Negruzzi, precum şi în traducerea lui Manolachi Drăghici[1]. Al doilea palier se referă la imaginarul[2] epocii respective, pregătit de textele anterioare.

În faptul cotidian, prezent într-o carte de bucate, se pot sesiza câteva dintre regimurile utile şi dintre acelea publicitare ale gestului, care, în planul denotativ, informează, reprezintă, analizează obiectul, oferă cunoaştere, instrucție, nume, practică, verosimilitate, iar în planul conotației, creează semnificație, emoție, sinteză, semn, complicitate, valoare, mit şi poezie.

Valorile gestului uman depind de context: gestul într-o carte de bucate poate fi domestic, depinzând de existență, poate fi, precum gestul divinității, sacru (creator de spaimă şi de minunare), ritualic (depinzând de ritualurile prin care mentalitatea colectivă recreează relația cu divinitatea) în cadrul poveştilor despre facerea lumii. Valoarea gestului ritualic rămâne raportată la aceea simbolică şi de prezentare, aparentă, în contrast logic: gesturile de a face bucate sunt „cercate” (valoare oximoronică).

În lumea din text se include ceea ce astăzi s-ar numi para-literatură: opere literare despre rețete culinare, traduse sau semnate cu inițiale, sunt incluse cărți populare, scenete şi opere scrise de un emițător, *Ikanok*, către receptorul *Zulnia* (Costache Conachi către Smaranda Negri). În aceste opere literare tectonica depinde de conținut şi intră într-o rețea complexă de influențe. Cele două cărți de bucate la care ne referim: *200 de rețete cercetate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti* (1841) şi *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul, bucătar al curții Franței, potrivit pentru toate stările* (1846) arată un *modus operandi* de grupare a unor forme din evoluția istorică şi morfologică a acestui gen literar.

Se repercutează aici relația cu mentalitatea nouă, de tip vestic (francez şi austriac), precum şi influența acestora asupra gustului oriental. Cei trei autori la care ne referim,

---

[1] Manolachi Drăghici, *Rețete cercate în număr de 500 din Bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările,* Ediție de Olga Rusu şi Constantin-Armand Vizitiu, Iaşi, Editura „Opera magna”, 2005. Manolachi Drăghici (1801–1886) este fiul vornicului Iordache Drăghici; a studiat la „Şcoala domnească” din Iaşi franceza, elina, germana, latina, rusa, geografia şi dreptul. Căminar şi spătar, din 1928 postelnic, a mai tradus o carte de economie, *Iconomia rurală şi dumestică*.

[2] „Imaginarul” este aura de subiectivism care provine de la subiectul ce vede altfel lumea înconjurătoare. Ceea ce apare deosebit este situarea omului în relație cu Celălalt, strâns legat de Unitate (ideea de origine comună), dar şi de dualitate (*vir* şi *femina*). Raportarea la sacru, prin frică şi uimire, (*hierofanie* şi *cratofanie*), precum şi idealul virtual (rai ori infern) se realizează prin unitatea contrariilor (*concidentia oppositorum*).

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

Manolache Drăghici, Constantin Negruzzi, Mihail Kogălniceanu, au în epocă atitudini culturale diferite: M. Kogălniceanu renunță la activitatea literară, la pasiunea gastronomică şi la cea erotică pentru intrarea în politică, C. Negruzzi împleteşte, paradoxal, retragerea în literatură cu o identificare politică reținută, manifestată la nivelul limbii române pe care o cultivă, iar M. Drăghici, economist şi gurmand, se configurează ca traducător.

Interpretarea culturală depinde de receptorul naiv, eficient, ori competent. Se pare că gestul miraculos şi virtual dintr-o carte de bucate aparține, deopotrivă, trupului, sufletului şi spiritului, apoi aparține cuvântului şi, în ultimă instanță, devine gest artistic: *homo faber* şi *homo sapiens* utilizează gestul care, în imaginar, are valoare domestică, mitică, ritualică. Imaginea gestului „cercat" trimite la acțiune, la gestul – relație, la gestul – imaginat şi la gestul – real (valoarea simbolică[3] a titlului şi a eventualului desen este precizată de cuvintele scrise pe desen).

Marcus Fabius Quintilian, în al unsprezecelea volum din *Institutio oatoria* (cca 95, d.H.), indică memorarea textelor scrise şi pronunțarea (*actio*) acestora, adică „cercarea". Limbajul gesturilor era studiat în capitolul *Actio* de către oratorul care trebuia să fie om al legii, filosof, poet şi bun actor. În textul lui Quintilian despre retorică se discută gesticulația care ține seama de voce, de gest, în postură statică sau dinamică. Quintilian prescrie toate mişcările care ajută la obținerea rezultatului scontat: nu trebuie niciodată făcut un gest cu nasul, brațele, mâinile, corpul, degetele; acestea, împreună cu vestimentația, alcătuiesc un ansamblu (69-137; 85-121; 138-149). Din practica antică a gesturilor semantice trebuie să reținem că gestul teatral exprima un singur cuvânt, iar gestul retoric evidenția semnificația. *Gestus* – gesticulație şi postură – ajuta la argumentație şi producea impresie, întrucât era convențional. Quintilian interzice clătinarea capului şi gesticulația dramatică exagerată, bună doar pentru sclavi în comedie. Cultura şi gesturile arată că e vorba de o convenție istorică[4].

Se pare că orice gest şi orice mişcare dintr-o carte de bucate reprezintă o formă primară a comunicării culturale, privită prin prisma istorică, devenind creatoare de materie alimentară sacră, iar relațiile dintre gest, mişcare şi corpul uman din viața cotidiană cer o întoarcere spre gestul inițial, privit ca relație cu lumea altor ființe, aceste gesturi reprezentând un mod de comunicare, prin semnale, fără conştientizarea acestora.

[3] De multe ori cunoaşterea simbolică se opune gândirii directe, precum în icoanele bizantine, în care se instaurează imaginea corpului mistic, vizibilă doar în mişcările hainei, devenită simbol al trupului spiritual. Pe de altă parte, imaginea pictată sau sculptată refuză simbolistica trupului vizibil al obiectului sau al ființei precum în pictura abstractă sau în desenul arabesc, fără o posibilă reversie într-o lume materială. Îngerii sunt realizați fie prin imagini vizibile ale unor tineri frumoşi, fie prin simboluri indirecte ale unui motor invizibil cu un sens miraculos oferit de lumină şi de umbră: „în timp ce stilul roman, cu mai puțină continuitate, desigur, decât Bizanțul conservă o artă a icoanei bazată pe principiul apariției divinității, teofanic al unei arte despre îngeri, angeologii, arta gotică apare în procesul ei ca tipul însuşi al iconoclasmului *prin exces*: ea accentuează în aşa măsură semnificantul încât alunecă de la icoană la imaginea foarte naturalistă care-şi pierde sensul sacru şi devine simplu ornament realist, simplu „obiect de artă".

[4] Fritz Graf, *Gesturi convenționale: gesturile actorilor şi ale oratorilor romani,* în *Introducere la o istorie culturală a gesturilor,* editată de Jean Bremmer şi Herman Roodenburg, traducere de dr. Tatiana Avacum, Bucureşti, Editura Polimark, 2000, p. 41–60.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

Jocul[5] din cultură transferă elemente din jocul istoric, dar ambele se întrepătrund. În acest nou spațiu, al comunicării prin joc, al relației estetice, legile gestului prim sunt deviate, concentrate, re-formulate simbolic, deplasate în funcție de tipul artei la care apelează. Gestul, definitoriu în existență, devine, în jocul artistic, întâi un mod de proiecție ca joc, care poate fi recunoscut prin similitudine, numită şi verosimilitate, armonie a materiei, din care se formează ritm şi plăcere (produce real şi mental: sunete, sunete articulate, culori, lumini, linii, mişcare, volume), creează opere asemănătoare cu elementele vieții: (muzică, poveşti şi drame, picturi, cinema, fotografii, desene, dans, sculpturi) şi poate fi invizibil, imaginar, ritmat în arte nonfigurative (muzică, poezie pură, pictură abstractă, jocuri de lumini şi umbre, arabescuri, arhitectură).

Din perspectivă umană, în viață, atât creatorul cât şi receptorul se întâlnesc, prin inițiere, cu un text fictiv. În textul fictiv, spre deosebire de textul document şi de acela persuasiv, ființele care comunică sunt inițiate în modul de „a scrie" şi de „a citi", precum au fost inițiate în modul de „a spune" şi de „a asculta". Există un hotar constituit de un început, *incipit*, de un mijloc şi de un sfârşit. Adică un creator ştie că poate repeta textul spus sau scris, iar un receptor îşi arogă dreptul de a selecta şi de a combina un mod special de înțelegere a ideilor cheie „dintr-o operă literară". Cei trei autori menționați mai sus făceau parte dintr-o lojă masonică.

Teoria textului sugerează că există tipuri de texte narative, descriptive, explicative, argumentative, injonctive, predictive, conversaționale şi retorice. Genul este forma particulară pe care, la un moment dat, o ia tipul narativ într-o societate culturală determinată. Acest tip injonctiv[6] se poate întâlni în rețete de bucătărie, ghiduri montane, tipuri conversaționale, în interviuri sau dialoguri, cântece, proverbe sau maxime.

Cel mai cunoscut la ora actuală este tipul narativ pe care-l întâlnim în mituri, legende, poveşti, nuvele, epopei, romane, fapte diverse, filme, benzi desenate. În fabulă predomină un minimum de personaje, un plan şi o schemă compozițională ce presupune o structură deosebită – un enunț (*promythion*) continuat de anecdotă şi urmat de morală (*epymithion*). Textele la care ne referim sunt o fabulă cu mesaj secret.

Mai importante ni se par discuțiile despre imaginarul privitor la *locus amoenus*, *paradisul* din operele anterioare cercărilor lui C. Negruzzi, ale lui M. Kogălniceanu şi ale cronicarului Manolache Drăghici, acela care a compus o istorie începută cu descălecatul în Moldova, continuând cu descrierea firii locuitorilor, cu simpatie şi înțelegere, şi care aprobă, cu tact, tot ce ar putea ajuta la propăşirea economică şi culturală a Moldovei[7]. Imaginarul modern este pregătit de motivul coagulant al raiului,

[5] Printre formele de eliberare de sub teroarea istoriei, o importantă punte o reprezintă jocul cultural. Jocul uman este gratuit, opus existenței; omul îşi asumă un rol străin eului său, se raportează la altul prin intermediul unui scenariu şi generalizează relația cu Celălalt, cu ajutorul prelungirii unei realități spirituale. Primul joc îi aparține imaginarului, manifestat cu ajutorul limbii. Prin aceasta lumea primeşte o altă haină, asemănătoare sau deformată față de obiectele, ființele şi acțiunile perceptibile cu cele cinci simțuri. Cuvintele ajută în jocul mare, care se cheamă cultură, ori într-un segment al acestuia, numit literatură.

[6] Vezi, *Quels types de textes?*, în „Le français dans le monde", nr. 192, 1985; J.M. Adam, „Textualité et séquentialitée".

[7] Am utilizat sintagmele laudative despre memorialistul Manolache Drăghici, poet, după modelul lui Gh. Asachi, un finanțist, ce a publicat un cod comercial şi o culegere de rețete gastronomice, pornind de la articolului lui Florin Faifer din *Dicționarul literaturii române de la origini până la 1900*, Bucureşti, Editura Academiei, 1979.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

motiv obsedant în *Cărţile populare.* Cărţile de bucate sunt un basm, o povestire, o legendă.

Între simbolurile lumii, un element esenţial pare oferit de imaginea alimentelor. Din perspectiva mentalităţilor, în cărţile de bucate operează mai multe concepte:

– mentalitatea culinară poate fi extinsă la o mentalitate existenţială, popoarele putând fi clasificate în funcţie de hrană: crudă, coaptă sau putrezită);

– conexiunea contrariilor: nutriţia necesară şi plăcerea;

– conexiunea întregului cu neîntregul: liste de sosuri, liste de mâncăruri de vânat, sugerând un mod existenţial;

– ceea ce concordă cu discordantul: partea se doreşte întreg, virtualul se doreşte transformat în practică; vinul alb se asezonează cu peştele şi multe alte sortimente de carne, pe când vinul roşu se asezonează doar cu un anumit fel de bucate, în condiţii speciale;

– ceea ce este consonant cu ceea ce este disonant: în bucătăria românească, în general, ordinea este aleasă de bucătar, în bucătăria japoneză dominanta de conexiune se bazează pe receptor, nu pe bucătar;

– ordinea depinde de anumite mentalităţi: felurile de peşte uşoare se pun la început, în bucătăria românească nu se poate mânca dulce şi sărat simultan ş.a.

Dominanta cărţilor de bucate se dovedeşte a fi o transpunere a fragmentului în întregul născut, în practică, din lupta contrariilor.

O carte de bucate, aparent un act, este în primul rând o negaţie. Practic, în discordanţă cu titlul propagandistic, lista din tabla de materii nu poate fi niciodată „cercată". Astfel, o carte de bucate structurată obiectiv se dovedeşte, pragmatic, contradictorie şi subiectivă.

Imaginaţia barocă dintr-o carte de bucate este caracterizată prin preocupări tipice prozei, teatrului şi sfaturilor; dacă o dramă şcolară oferă sfaturi, în acelaşi fel o producţiei literară folclorică, precum *Cântecul mălaiului*, presupune, ca în creaţia lui Anton Pann, un El-Dorado rustic, Pays de Cocagne, împărăţia populară utopică a belşugului material, cărţile de bucate fiind o etapă de sincretism al artelor, mobilizând un spectacol utopic în modul de prelucrare al unui text: „Este o ţară, foarte înaltă, / Unde stă binele baltă / Este un deal cu vârful înalt, / Tot bine e înconjurat / De lapte şi de păsat. / Pe mununea dealului, / Pomi-s înalţi şi crengulaţi / Şi de ei îs spânzuraţi / Tot covrigi de cei săraţi. / Vântu bate, jemble pică, / Cască-gura şi o-mbucă; / Pasările pe câmp zboară, / Fripte-n gură se coboară; / Dar gâsca friptă-n untură / De măgan se bagă-n gură / Porcul cu slănina grasă / De măgan se bagă-n casă / Cu cuţitul în spinare / Ca să-şi taie măcar care; / Porţi şi uşi din turte dulci / Ori din care poţi să-mbuci"[8]. Se pot observa aici structurile din textul basmelor după cum influenţa eposului comic o regăsim în formele de lirică ale *Istoriei lui Arghir* semnată de Ioan Barac, despre graţiile desfătării estetice ale unei Elene din legendele populare versificate, cu păr de aur şi frunte „cu sprâncene cercuită"[9]. Imaginea paradisului nu este erotică, ci gastronomică, precum în *Moaşa Eva*: „lumea era tot cu vară / Iarnă nu era în ţară / Şi nici un frig nu era / Sufla numai boare lină, / De toată / dulceaţa plină / Vântul nu mai şuiera. / Omul nu

[8] Mircea Popa *Tectonica genurilor literare,* Bucureşti, Cartea Românească, 1980, p. 41.
[9] *Ibidem*, p. 46.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

ştia de foame / Că erau destule poame / De tot / Feluri de mâncări. / Laptele curgea pre vale / Porumbi fripți zbura în cale / Nu le trebuia / Frigări"[10].

Tehnica artistică a barocului este bazată pe anti-economic, pe gust şi miros desfătător, pe aţâţarea poftei de mâncare, pe provocarea unor creaţii speciale bazate pe epitete, pe enumerări, pe comparaţii culinare: „Inima de-ar fi colac / Iubitei mele pe plac / Tingerul / nimii mele / Plin de gândurile grele / În nap dulce, de zăhar, / Ca dulceaţa din pahar"[11].

În labirintul vieţii motivele *ubi sunt!* şi *fortuna labilis!* se dezvoltă în lumea binelui edeic în care singura salvare rămâne, pe cât este posibil, hrana dulce: „Vezi prin ele ici, bârnaşe, / Acolo de grajd coşer; / Împrejur pometuri multe, / De cireşi, de meri, de peri. / Saduri, feluri, / Altoite, / Încărcate tot cu rod, / Spre a omului hrană dulce / Şi a lui dorit ogod"[12].

În această *Dezmierdare poeticească* a lui Gheorghe Toma Peşacov se inserează o răspândire populară a unui tip de remodelare a atmosferei dezvoltate de *Calendarul* lui Zaharia Carcalechi, 1817–1821, cu pledoarie pentru muncă, economie şi chivernisire, precum şi pentru modestie, specializări care deschid prin anecdotă, istorioară şi povestire, drumul către o carte de înţelepciune, *O forma mentis,* direcţie ce pregăteşte conceptul de om educat în secolul al XIX-lea. Ar trebui inserate şi *Fabulele* lui Nicolae Oţălea, o preocupare de a fixa înţelepciunea sub mască animalieră, de a crea, prin cartea de bucate, o scenetă, precum este aceea din textul lui C. Negruzzi – *Muza de la Burdujăni*.

Tot la Iaşi, în 1846, Postelnicul Manolache Drăghici propune *Albumul de gusturi şi colori a vremurilor de altă dată* ce trimite la o artă estetică simultană cu o lume miniaturală ce conţine informaţii practice despre modurile de a conserva altădată carnea: „presară carnea cu praf de cărbuni şi o aşază într-un vas de piatră cu capac bine potrivit. Leagă apoi acel vas într-o băşică şi-l aşază în pivniţă. Dar mai nainte de a aşeza carnea în vas, afumă-l binişor cu fum de cărbuni, ca sa indepărtezi dintrânsul aerul cel rău…"[13]. Prima importanţă o are capacitatea cărţii de bucate de a reprezenta un act prometeic: „atâta vă voi mai zice că acum de curând am mai publicat împreună cu domnul C. N un alt Prometeu manqué, o carte care răsturnând toate puterile aşezate calcând în picioare toate pravilile, primite de adunare şi de obiceiul pământului, are să facă o revoluţie straşnică în toată Moldova – întru chipul de a face frigănele şi găluşte, vreau să vorbesc de o colecţie de 200 feluri de bucate, care să ne facă cea mai mare reputaţie între bucătăriţe şi viitorimea recunoscătoare ne va da negreşit frumosul nume de introducătorii artei culinare in Moldova. Suntem mulţumiţi şi cu atâta"[14].

Dacă admitem existenţa a patru modele ale operei literare, vizibile în timp, importanţa autorului, importanţa textului, importanţa criticului, importanţa receptorului, (astăzi toate genurile sunt înghiţite de receptor), perioada literară dintre 1840 şi 1846 pare caracterizată de importanţa textului. Alături de aceste operaţii culinare, legate în special de tăiere şi de fierbere, trebuie să ţinem seama de relaţiile între tehnici, ori de relaţiile de interdicţie (permanentă sau temporară). Operaţiile de preparare, coacere şi combinare, sunt supuse unor reguli interne şi trimit la spaţiu, timp, societate şi ritual (în

[10] *Ibidem*, p. 48.
[11] *Ibidem*, p. 51.
[12] *Ibidem*, p. 56.
[13] M. Kogălniceanu, C. Negruzzi *200 de reţete ...*
[14] M. Kogălniceanu, *Iluzii pierdute...*

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

funcție de climat, boală, trup, individ, grup social). Interdicția presupune un raport de puritate şi non-puritate, raport acceptat tradițional ca inițiere: tribală (trecerea pentru băieți sau fete la starea de adult) religioasă (cea care depinde de valori), şi facultativă, secretă.

Tradiția de la un statut la altul, într-un ansamblu de ritualuri, presupune o schemă referitoare la inițierea în moarte – renaştere şi creşterea neofiților. Importantă este transformarea unei experiențe comune într-o experiență culturală şi misterul prin care, bucătăria ca inițiere masculină şi feminină, inițiază subordonarea față de legătura dintre sexe. Şi astăzi meşteşugul ritual al şamanilor se referă la o acțiune de transmitere rituală a unor băuturi secrete. Un element important în relația cu hrana se referă la categoria trecerii de la non-civilizație spre civilizație. S-ar putea ca în societățile cu importanță sacră, bazate pe interdicții sacre şi protejate de cuplul profan, să se manifeste o forță numită *mana*, care face legătura misterioasă dintre lumea obişnuită, profană, şi aceea secretă, sacră. Relația dintre cele două lumi realizată prin ritual se face printr-o jertfă, printr-un act religios, care prin consacrarea unei victime modifică starea morală a persoanei[15].

Fazele metodelor culinare prezente în cărțile de bucate nu se mai referă la sacrificiul pentru un zeu ci la sacrificiul pentru un beneficiar obişnuit căruia i se transmite această ofrandă.

Cartea de bucate este o literatură orală transformată în scris, şi, totodată, o trecere de la istorie spre mit şi spre legendă. În transformările verbale, în hrană se foloseşte şi cuvântul *tabu* pentru o interdicție care se referă la *sacru* şi la *mana*. Tabu-ul poate să fie doar interdicție negativă şi poate intra în sfera terapeutică a evitării extremelor. Există un model terapeutic ce constă în consumarea unor alimente, cu sau fără valoare simbolică. Modelul alopatic presupune o terapeutică prin elemente opuse iar cel homeopatic prin elemente asemănătoare (vaccinarea).

Pe lângă ordinea tehnică, ce trimite spre produs: mâncare, borş, prăjitură, cărțile de bucate conțin referiri la mijlocul de facere al hranei: foc, apă; se vădeşte o alegere, dependentă de spațiu, timp şi stare socială. Cărțile de bucate aranjează elementele materiale şi le modifică în funcție de dorință, stare socială, familială, individuală şi de momentul zilei şi al sărbătorii.

Simbolurile alimentelor, de multe ori simțite antitetic față de lumea psihică, invadează astăzi spațiul satiric, sau acela al hiperbolelor, uneori un spațiu al imaginii oglindite. Tentațiile stau sub semnul culinar pentru mâncăcioşi (gurmanzi) şi pentru subțiri gustători de bucate (gurmeți). Putem afirma, în mare, că astăzi importantă este o alianță a familiei cu arhetipul culinar (reclama pentru cafea cu întrebarea copilei: „Mami, cum l-ai cucerit pe Tati?"), însă alianța cere umor (altă reclamă pentru cafea despre cuplul invizibil material, până nu a consumat cafeaua), peste tot o organizare nucleică în jurul motivului hranei, cu cercuri concentrice aşa cum apar în jurul pietrelor azvârlite pe o suprafață de apă.

Dacă ne este cunoscut ceea ce este guvernat de iubire, şi apare cunoscut ceea ce este guvernat de ură, atunci ştiința pământului reprezintă antropologic un punct necesar în înțelegerea lumii. Reprezentările persoanei, ale corpului, pun în evidență un microcosmos, replică a universului întreg, a macrocosmosului, un corp omenesc perisabil, un corp universal nemuritor. Trebuie pusă în evidență o corespondență între corpul uman, pe de o parte, şi acela cu suport animal sau vegetal sau mineral, pe de altă

[15] Hubert H. Mauss, *Essai sur la nature et la fonction du sacrifice,* Paris 1899.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

parte. Coordonatele spațiale şi temporale presupun că propriul corp are o lume de gesturi, determinate de factori anatomici şi fiziologici articulați: a dormi, a merge, a scuipa, a urina, a se spăla, a naşte[16].

Activitatea gestuală în crearea hranei ori în consumarea acesteia pare legată de comunicare fie prin semne, substituite vorbirii, fie prin vorbire, fie prin ansambluri de acțiuni simbolice: embleme.

Cartea de bucate reprezintă un ansamblu de acțiuni simbolice cu o semnificație verbală specifică, cunoscută de marea majoritate a membrilor grupului. Codificarea poate fi emblematică, iconică, arbitrară, eficace. Reacția în fața emoțiilor: de bucurie, de dezgust, de frică, poate să fie şi înaintea formei culturale, cartea de bucate fiind un îndrumător al comportamentelor culinare şi ale mişcărilor proxemice instituționalizate: în funcție de cultură, în funcție de postura de bază; în funcție de părțile corpului (degete, mâini, cap, etc.); în funcție de traiectoria mişcării (curbă). Există o relație între gesturi şi alți factori socio-culturali (îmbrăcămintea); învățarea gesturilor este de două tipuri: modelarea prin manipulări motrice (gimnastică) şi învățarea prin observare (locul, timpul consacrat, natura învățării, coprezența unor alte grupuri).

Astfel, bucătăria reprezintă o importantă formă a codului cultural, fiind un ansamblu de procese prin care produsele din mediul înconjurător obținute (prin agricultură, schimb sau comerț) sunt transformate în alimente asimilabile de către om[17].

Muzica de acompaniament a mesei este sufletul. Parcursul muzical, ordinea au ca indiciu imaginea vetrei, cea care clasifică realul sau ființa în funcție de elementele hranei. Dincolo de religie, permanența speciei este asigurată prin intermediul arhetipului culinar, devenit ocean regenerator în plan psihologic, tehnic, al revoluțiilor şi al contrarevoluțiilor. Se poate sesiza că din perspectiva societății tradiționale, structura frățească, familială, în comunitate se constată prin ospăț. Odată cu fragmentarea acestui interval, între oameni dispare legătura cu Celălalt, nimeni nu-şi mai dă mâna. Atmosfera culturală presupune o prelungire a imaginarului într-un sistem filosofic, reflectând câteva trăsături specifice unei mentalități cu reguli foarte stricte de comportare.

În relația cu Celălalt importantă este politețea, viața agitată a erosului fiind o treaptă inferioară, frivolă, față de aceea serioasa a ospeției. Descătuşarea pasiunilor şi a visurilor se stabileşte spiritual nu în relația erotică – o mişcare importantă dar nu cea mai importantă – ci în tributul datorat idealului muzical al mesei. Dacă ne întoarcem la valorile dezvăluite de simțuri, observăm că în clipa de îmbucare se proiectează un templu mistic şi religios, un cadru impunător cu sens de jurământ.

Idealul bucuriei imediatului, a plăcerii spirituale se deschide gastronomic nu pentru desfătarea cerului gurii, ci pentru desfătarea comuniunii sociale, precum la Brillard Savarin[18]. Prestigiul conversației, al dialogului este deschis de comunicarea oferită de hrană.

Un scriitor poate impresiona tocmai prin modul poetic în care prezintă nesfârşita atmosferă de colocvialitate de lângă centrul existențial al vetrei[19].

---

[16] Pierre Bonte, Michel Izard, *Dicționar de etnologie şi antropologie*, traducere de Smaranda Vultur, Radu Răutu, Iaşi, Polirom, 1999.

[17] *Ibidem*, p. 120

[18] Brillat-Savarin, *Fiziologia gustului*, traducere de Doina Paşca-Harsányi, cuvânt înainte de Dan Grigorescu, Bucureşti, Editura Meridiane, 1988, p. 12.

[19] „Se auzea uşor fâşâitul vântului în brazi. Copiii slujeau la masa frățească, în talgere de argint, gustarea ascetică poruncită tagmei lor. La legumele şi rădăcinile fierte nu adăogeau decât puțin oleu

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

Localizarea simbolului arhetipal în clipa relației cu imaginea focului, a hranei şi a conversației cucereşte suprafețe luminate de culoarea lumii, cu elemente de adâncime psihologică ce trimit la asocieri inspirate, în profunzimi inițiatice.

Oglinda mişcătoare a psihicului presupune o coexistență între modelul Celuilalt, spectaculos, simțit altfel, acest Celălalt devenind psihologic muzical şi adevărat atunci când poate înflori în jurul vetrei, ori al mesei. Tehnica semantico-psihologică pare aranjată în literatură printr-o rarefiere a corpului în favoarea sufletului. Transfigurarea motivului hranei se vădeşte în predilecția pentru misterioasele adâncimi ale dragostei văzute într-o oglindă cu efecte interioare ascunse şi blestemate, tainice. Oamenii de rând stau în polul opus Divinității, dar respectă relația cu aceasta prin hrana sacră[20].

O carte de bucate este o poveste. Ce făcea un boier taciturn ieşean, în 1846? Traducea cărți de bucate. Aici se vede ce înseamnă a traduce o carte, având conştiința relației cu receptorii; postelnicul utilizează un sistem personal în aranjarea traducerii. Bucuria de a întâlni prin traducere o relație cu Celălalt este evidentă.

Chiar dacă nu vă vine să credeți, acum un veac şi jumătate, postelnicul Manolache Drăghici (1801-1886) cu nume ce trimite etimologic la Creator, Emanuel, şi la iubire: drag, a publicat o traducere a unei cărți a bucătarului francez Robert, cu un titlu asemănător oarecum cu al vestitei lucrări culinare a lui C. Negruzzi şi M. Kogălniceanu (lucrarea din 1846, *Rețete cercate în număr de 500,* transcrisă din ortografia chirilică de Olga Rusu şi Constantin-Armand Vizitiu).

Şi astăzi, cărțile de bucate sunt mai puțin un rețetar tehnic, ci, mai mult ele se referă la un mod de transmitere aproape secret al unei descrieri cu valoare virtuală: cum ar fi lumea noastră dacă....?

Aşa că este necesar să ne apropriem cu delicatețe de aceste mici istorii ale mentalităților. Întâiul bucătar al curții Franței, Robert, propune, în 1845, noua bucătărie într-o lucrare conținând 52 de gravuri. Mihalache Drăghici traduce, în 1846, cartea „povățuitoare a economiei casnice" şi descoperă relația dintre noua perspectivă europeană adaptată gustului francez şi straielor nemțeşti. În vremea postelnicului, succesiunea esențială începe cu cifra 5 din termenul 500 de rețete cercate; 5 înseamnă unitate, totalitate, integritate, armonie şi echilibru combinând pe 3+ numărul 2 şi pe 4+1,

proaspăt de jir. Tot astfel la frunzele nouă de grâuşor culese de pe coastele însorite. Azima coaptă pe lespezi fierbinți, era făcută dintr-o făină adusă în dar de departe de binecredincioşi şi lăsată în văi, în loc anumit, hărăzit singuraticului de pe opcină. Cămara de sus mai cuprindea, în hârzoburi de scoarță, bureți uscați, păduréțe şi alune, afine acrişoare şi căline amare. Acelor slujitori ai lui Dumnezeu, închinați unei rânduieli a spiritului, nu le era îngăduită nici mâncarea de carne, nici băutură amețitoare. Într-adevăr, partea cea mai plăcută a cinei lor era o lamură, care nu se mestecă şi nu se soarbe, necunoscută oamenilor de rând. Căci vorbele şi gândurile despre lucrurile hotărâte de Dumnezeu să rămâie taină sunt, pentru cei nedeprinşi cu ele, o primejdioasă otravă" (Mihail Sadoveanu, *Creanga de aur*, în *Romane şi povestiri istorice*, Bucureşti, Editura pentru Literatură, 1961, p. 16–17).

[20] „Mi-ați vorbit de mult de legea nouă cătră care noroadele se îndreaptă; dar sub cuvintele ei proaspete eu văd aceleaşi semne vechi, căci domnul-Dumnezeu are o mie de nume şi mie de forme. Poate ochii oamenilor de rând au nevoie de altceva şi sufletul lor doreşte alt joc de culori, dar cel ales trebuie să rămâie într-acelaşi loc al său, îndreptat cu toată puterea spiritului spre înțelepciunea cea mai presus de toate. Cel pe care îl servim e unul, născut din el însuşi; şi din acest unul toate au ieşit şi el e în toate şi le învăluie pe toate. Nimeni dintre muritori nu l-a văzut decât în valuri şi vânturi, şi-n raza care străpunge moartea trezind colțul grăuntelui. Pentru oamenii de rând e trebuință să se găsească cea mai potrivită alcătuire ca să se teamă şi să nu se mănânce unii pe alții ca fiarele. Dar pentru noi ceea ce e veşnic nu se poate clăti" (Mihail Sadoveanu, *op.cit.*, p. 17).

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

semnificând un joc al contrariilor, 2+1+2 fiind un număr nupțial al pitagoreicilor, adică 2 principiul terestru, 3 cel ceresc. Potrivit interpretării lui Pitagora, numărul 5 cuprinde în sine binarul care reprezintă haosul în tot ceea ce avea o formă perfectă, 5 având şi semnificația de moarte şi de viață, de rău şi de bine adunate. Concepția combinării ne duce de la promovarea unei stări materiale spre una spirituală ce poate deveni materială. Pentru indieni energia vitală (5 elemente cosmice: pământ, apă, aer, eter şi foc) ia naştere în interiorul individului şi-l părăseşte doar după moarte. Pentru egipteni numărul 5 guvernează legea universală, semnificând legătura dintre Om ca ființă relativă şi Dumnezeu ca ființă absolută. Numărul 5 este consacrat căsătoriei, din care se naşte viața; la mahomedani pentagrama celor 5 simțuri duce la 5 feluri de post şi 5 feluri de spălare.

Cele 500 de rețete sunt grupate simbolic în 33 de capitole, care sunt organizate în sistem ordonat după tipul caselor nobiliare: supe, fierturi, sosuri mari, mici, bucate alese, bucate de carne de vacă, de carne de oaie, legume, macaroane, scroburi, budinci, creme, jălile, aluaturi, gofri, compoturi, înghețate, băuturi întăritoare, păstrarea verdețurilor pe iarnă.

Autorul îşi începe traducerea cu o prefață. Aici se vede un text explicativ: o traducere interesează mecanismul hermeneutic, actul descoperirii, al însuşirii şi al transferului de semnificație: experiența anterioară a lui Manolache Drăghici de poet şi economist, la început de secol al XIX-lea, în contradicție cu funcția de postelnic şi de judecător dorohoian; dincolo de înțelegerea lui Robert, apropiată în timp, traducerea reprezintă un act de încredere, o bază complexă, căci postelnicul se concentrează pe un text necunoscut pe care el l-a descoperit şi l-a tradus.

Din prefață reiese că autorul ştie că nu contează aşa de mult ceea ce spun alții cât important e să adaugi un folos pământului. Actul hermeneutic presupune un context nou, o recuperare la nivelul sensibilității individuale, procesul traducerii, tipăririi şi transcrierii supradetermină actul interpretativ. Idealul niciodată atins se bazează pe fidelitatea spiritului, pe modelul general al prieteniei, al investiției explicative de pătrundere într-un discurs.

Tot astfel se explică tainic preferința pentru cifra cinci. Dincolo de această structură, Manolache Drăghici are încredere în coerența şi deplinătatea simbolică a ordinii rețetelor lui Robert şi insistă pe cifra 5.

Pe de altă parte, înțelegerea lui Manolache Drăghici este o chestiune de finanțare economică; el a înțeles un cod şi l-a sfărâmat într-o limbă românească: a invadat, a capturat şi a adus un text, cu siguranță cunoscând textele lui C. Negruzzi şi M. Kogălniceanu.

A treia mişcare presupune această nuanțare prin înlocuirea textului anterior cu un text cultural ce recuperează un alt context. În prefața la alte rețete cercate, profesorul Liviu Leonte presupune că cei doi gurmanzi: M. Kogălniceanu şi C. Negruzzi, tineri iubitori de finețuri gastronomice, confirmate de scrisori, au tradus probabil textul, fără să precizeze modelul.

Enumerările de prânzuri şi opoziția față de sistemul oriental şi rusesc al bucatelor se vede în bucătăria destul de complicată, puii fiind combinați cu mazăre şi cu raci, găluştele fiind cu migdale, iar racii invadând, la propriu, multe feluri de mâncare. Autorii au îndreptat la ediția a treia unele dintre greşelile din prima ediție.

Față de textul lui C.N., ordonat în funcție de supe şi trecând la diferite feluri doi, cu sosuri şi bulion, zalatine şi terminând cu budinci învârtite, torturi, prăjituri si tocmagi

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

înghețate castale şi sfaturi practice (când miroase peştele a glod, vişinat, chitonag de gutăi, oțet etc), cartea postelnicului apare profesionistă întrucât ordonează nu numai în funcție de supe, sosuri mari şi mici, ci şi inserează sfaturile în interiorul capitolelor: „bucate de carne de vacă (cum se fierbe rasolul de carne de carne de vacă)". Sistemul de organizare reapare şi astăzi în cărțile de bucate ale Sandei Marin.

Într-o lume a semnelor, o carte de bucate reprezintă o comunicare materială cu anumite acțiuni şi reacții, primite ca semnale. Pe de altă parte, textul este un simbol, ce se referă la un spațiu mental cu asemănări şi deosebiri față de acela de astăzi. Implicit, este o comunicare non-verbală cu ajutorul limbajului.

Culegerile de rețete fac parte dintre primele texte scrise, la început, alături de valoarea de *aide mémoire*, o carte de bucate conținea taine,iar termenul de „secret" pare alăturat nu doar reclamei din titlul obişnuit: *Secretele bucătăriei*, ci şi rețetei oferite prietenei curioase, (cu obişnuita omisiune a unui detaliu important). Revistele care se vând conțin obligatoriu rețete scumpe sau ieftine, rapide ori elaborate cu o finalitate medicală, sexuală, mai ales sunt încărcate, prin negări şi acceptări de sugestie a unei echilibrări psihoterapeutice. Orice poate fi curabil prin prezența ori absența hranei, mai ales snobismul, terapie a relației noastre cu sacrul, cu Celălalt, cu noi înşine.

În marile inițieri, o metodă cu vechime neobişnuită, referindu-se la un fenomen cultural ce face legătura dintre cultură şi natură îl reprezintă ospățul. Dacă dregătoria de stolnic nu are astăzi o acoperire traductibilă, vă reamintesc că păhărnicia şi pităria erau ranguri boiereşti. Vel clucerul, acela mare, de arie sau de pivniță, până şi păhărnicelul erau titluri de noblețe. Marele cămăraş era, de obicei, un sfetnic de taină dintre cinurile boiereşti.

Inserarea elementelor privitoare la hrană între etapele inițiatice ține de un repertoriu important al misterelor. Existența se sprijină pe un anumit mod de hrănire, diferit în funcție de spațiu, de timp şi de vârstă, dar mai ales diferențiat social şi magic. Prin intermediul alimentației se controlează spiritul şi sufletul, iar lecuirile trupeşti sunt tratate prin terapeutică culinară, prin asceză.

În dialogul *Lysis*, dialog de tinerețe, Platon comentează esența prieteniei şi arată că: a fi prieten înseamnă a fi frumos şi a fi ceva logic, presupunând vârstă, neam, frumusețe. *Philia*, a îndrăgi, presupune un raport de egalitate, o condiție a libertății împlinirii împreună. *Ordo amoris, legea atracției*, înseamnă o atracție între oameni şi zei, între oameni care îşi dau un semn de prietenie. *Philotes* poate fi degradat şi se aproprie de fiicele mai puțin blânde ale nopții: Foamea, Înşelăciunea, Răzbunarea, Tristețea, Cearta, Anarhia, Dezastrul şi Moartea. Sfera prieteniei cere elemente virtuale, care semnifică o căutare a unui ideal; natura prieteniei acceptă o atracție între elemente care nu sunt nici bune, nici rele şi tind spre structuri bune. În cazul ordinii corporale, şi răul şi binele îşi au un rost, dar sufletul năzuieşte mereu spre bine. Mobilurile pot fi externe şi interne, sigur sunt „în vederea a ceva", jocul fiind complicat de familiaritatea cu binele: „Să afirmăm că binele este familiar oricărui lucru şi că răul este străin?"[21] Prietenia înseamnă inițiere.

Din titlul lucrării lui Manolache Drăghici, *Rețete cercate în număr de 500 din Bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate*

[21] Platon, *Lysis*, în *Opere*, vol. II, traducere de Alexandru Cisek, *Interpretare* de Constantin Noica, București, Editura Ştiințifică şi Enciclopedică, 1976, p. 165–250.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

stările, deducem cifra 500, ideea de verificare: cercate, relația cu un text datorat unui specialist regal, adresate tuturor: toate stările.

Dincolo de această structură, Manolache Drăghici are încredere în coerența şi deplinătatea simbolică a ordinii rețetelor lui Robert şi insistă pe cifra 5.

Pe de altă parte, înțelegerea lui Manolache Drăghici este o chestiune de finanțare economică, a înțeles un cod şi l-a sfărmat într-o alteritate românească: a invadat, a capturat şi a adus un text, cu siguranță cunoscând textele lui C. Negruzzi şi M. Kogălniceanu.

A treia mişcare presupune această nuanțare prin dislocarea textului anterior cu un text cultural ce recuperează un alt context. În prefața la alte rețete cercate[22], profesorul Liviu Leonte presupune că cei doi gurmanzi: M. Kogălniceanu şi C. Negruzzi, tineri iubitori de finețuri gastronomice, confirmate de scrisori au tradus probabil textul, fără să precizeze modelul.

Enumerările de prânzuri şi opoziția față de sistemul oriental şi rusesc al bucatelor se vede în bucătăria destul de complicată puii fiind combinați cu mazăre şi cu raci, găluştele fiind cu migdale, iar racii invadând, la propriu multe feluri de mâncare. Autorii au îndreptat la ediția a treia unele dintre greşelile din prima ediție.

Față de textul lui C.N. ordonat în funcție de supe şi trecând la diferite feluri doi, cu sosuri şi bulion, zalatine şi terminând cu budinci învârtite, torturi, prăjituri si tocmagi înghețate castale şi sfaturi practice (când miroase peştele a glod, vişinat, chitonag de gutăi, oțet etc), cartea postelnicului apare profesionistă întru-cât ordonează nu numai în funcție de supe, sosuri mari şi mici, ci şi inserează sfaturile în interiorul capitolelor:*bucate de carne de vacă (cum se fierbe rasolul de carne de carne de vacă)*. Sistemul de organizare reapare şi astăzi şi în cărțile de bucate ale Sandei Marin.

În prefață, autorul ştie că nu contează ce spun alții cât important e să adaugi un folos pământului. Actul hermeneutic presupune un context nou, o recuperare la nivelul sensibilității individuale, procesul traducerii, tipăririi şi transcrierii supradetermină actul interpretativ. Idealul niciodată atins se bazează pe fidelitatea spiritului, pe modelul general al prieteniei, al investiției hermeneutice de pătrundere într-un discurs[23].

Într-o lume a semnelor, o carte de bucate reprezintă o comunicare materială cu anumite acțiuni şi reacții, primite ca semnale. Pe de altă parte, textul este un simbol, ce se referă la un spațiu mental cu asemănări şi deosebiri față de acela de astăzi. Implicit, este o comunicare non-verbală cu ajutorul limbajului.

Culegerile de rețete fac parte dintre primele texte scrise, la început, alături de valoarea de *aide mémoire*, o carte de bucate conținea taine şi termenul de **secret** pare alăturat nu doar reclamei din titlul obişnuit: *Secretele bucătăriei*, ci şi rețetei oferite prietenei curioase, (cu obişnuita omisiune a unui detaliu important). Revistele care se vând conțin obligatoriu rețete scumpe sau ieftine, rapide ori elaborate cu o finalitate medicală, sexuală, mai ales sunt încărcate, prin negări şi acceptări de sugestie a unei echilibrări psihoterapeutice. Orice poate fi curabil prin prezența ori absența hranei, mai ales snobismul, terapie a relației noastre cu sacrul, cu Celălalt, cu noi înşine.

[22] C. N[egruzzi], M. K[ogălniceanu], *200 rețete cercate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti*, ediție îngrijită, prefață şi glosar de Liviu Leonte, Iaşi, Alfa, 2004, p. 111.

[23] Horia Nestorescu-Bălceşti, *Ordinul masonic român*, cu un cuvânt înainte de Mihail Sadoveanu, Bucureşti, Casa de editură şi presă „Şansa" S. R. L., 1993.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

În vremea postelnicului succesiunea esențială începe cu cifra 5 din termenul 500 de rețete cercate, în numărul 5înseamnă unitate totalitate integritate armonie şi echilibru combinând pe 3+2 şi pe 4+1 şi semnificând un joc al contrariilor, 2+1+2, fiind un număr nupțial al pitagoreicilor, adică 2 - principiul terestru, 3 - ceresc. Potrivit interpretării lui Pitagora, numărul 5 cuprinde în sine binarul, care reprezintă haosul în tot ceea ce avea o formă perfectă, 5 având şi semnificația de moarte şi de viață , de rău şi de bine adunate. Concepția combinării ne duce de la promovarea unei stări materiale spre una spirituală ce poate deveni materială. Pentru indieni, energia vitală (5 elemente cosmice: pământ, apă, aer, eter, foc) ia naştere în interiorul individului şi-l părăseşte doar după moarte. Pentru egipteni numărul 5 guvernează legea universală, semnificând legătura dintre Om - ființă relativă şi Dumnezeu - ființă absolută. Numărul 5 este consacrat căsătoriei din care s e naşte viața, la mahomedani pentagrama celor 5 simțuri duce la 5 feluri de post şi 5 feluri de spălare. În pasajele biblice se menționează deseori cifra 5, după cum simbol al omului este pus în legătura cu crucea.

În marile inițieri, o *metodă* cu vechime neobişnuită, referindu-se la un fenomen cultural ce face legătura dintre cultură şi natură îl reprezintă *ospățul*. Dacă dregătoria de stolnic, nu are astăzi o acoperire traductibilă, vă reamintesc că păhărnicia şi pităria erau ranguri boiereşti. Vel clucerul, acela mare, de arie sau de pivniță, până şi păhărnicelul erau titluri de noblețe. Marele cămăraş era de obicei, un sfetnic de taină din cinurile boiereşti.

Inserarea elementelor privitoare la hrană între etapele inițiatice ține de un repertoriu important al misterelor. Existența se sprijină pe un anumit mod de hrănire, diferit în funcție de spațiu, de timp şi vârstă, dar mai ales diferențiat social şi magic. Prin intermediul alimentației se controlează spiritul şi sufletul, iar lecuirile trupeşti sunt tratate prin terapeutică culinară, prin asceză.

Bucătăria este mare iar întâiul bucătar al curții Franței, Robert, propune în 1845, noua bucătărie într-o lucrare conținând 52 de gravuri. Mihalache Drăghici traduce cartea „povățuitoare a economiei casnice" în 1846 şi descoperă relația dintre noua perspectivă europeană adoptată gustului francez şi straielor nemțeşti. Cele 500 de rețete sunt grupate simbolic în 33 de capitole care sunt organizate în sistem ordonat de tipul caselor nobiliare supe, fierturi, sosuri mari , mici, bucate alese, bucate de carne de vacă, de carne de oaie, legume, macaroane, scroburi, budinci, creme, jălile, aluaturi, gofri, compoturi, înghețate, băuturi întăritoare, ținerea verdețurilor pe iarnă.

Variantele româneşti „încercate" de cei doi autori supun vedeniile unor încercări morale cu trepte evidente în planul titlurilor, îndărătul cărora se ascunde o purificare a cifrelor, precise prin care elementele naturii devin elemente ale culturii. Cheia unei cărți de bucate funcționează drept o lanternă magică ce domneşte ezoteric asupra lumii şi asupra ființelor superioare, ce simt germenii invizibili ai hranei drept o cuminicare, comunicare fericită între ei şi divinitate. Hrana reprezintă o marcă şi un simptom care trimite la corp, la suflet şi la spirit. Hrana este un semn natural şi convențional, totodată, interpretat de către ins.

Se poate studia acest semn sincronic, pentru anii 1836 şi diacronic în relație cu anul 2005. Acest semn este organizat sunete/litere care trimit la gesturi şi care pentru noi au o semnificație aproape imposibil de interpretat astăzi. Proprietățile denotative şi trăsăturile distinctive ale oricărei cărți de bucate, se cristalizează pe un secret dat în limbaj între țesut, într-un text indicial, astăzi fără reprezentare.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

Cartea lui Constantin Negruzzi şi a lui Mihail Kogălniceanu trimite evident la originile iniţierii (ea comunică şi cu lucrările de specialitate ale lui I. Teodoreanu sau cu cele ale lui Pastorel), întrucât în numele grav şi semnificativ cu care se dezvoltă darurile pământului se includ nu numai curente ale bucătăriei germane sau celei francezei, ci şi foşnetul melodios şi magia orientală consacrată într-o forţă de geniu şi în cadrul semnelor din *200 de bucate cercate*.

Elementul esenţial al titlului se raportează la acest termen „cercat" ce înseamnă biruinţa asupra strălucitoarelor forme ale materiei, care se pleacă în faţa focului, a apei, prin moarte reînviind într-o viziune nouă.

Iniţierea în lumea bucatelor, evidentă într-o viziune românească, răstoarnă îndelungate mistere naţionale şi consacră victoria culturii asupra naturii. În templul bucătăriei unde locuiesc zeii, luceşte mereu magic o doctrină ce conferă senzaţie unor călătorii terminate în faţa unui banchet intelectual, deschis de imaginea gusturilor literare.

În faţa celui care a scris cartea, Constantin Negruzzi, corpul spiritual al bucatelor devine o substanţă mulată în cuvinte, devine o prelungire a visului unor zei în trupul şi chipul unor cuvinte, devine o formă reală a vieţii spirituale în vălul unor reţete al căror mister e pierdut în „negura timpurilor". Femeia iniţiată va descoperi epifania universului în trupul cărţii de bucate pe care o poate aplica cu efort în destinul relaţiei dintre cei care au scris cartea de bucate şi cei care o realizează. Marile misterii simbolice ale bucătăriei se nasc desăvârşit prin ispitirea unor cuvinte.

În semiotica literară semnul simbolic al cărţii de bucate duce la o cunoaştere neobişnuită. În primul rând reprezintă un domeniu referenţial (nevoile biologice, de securitate şi de stimă depind deseori de hrană). De asemenea se introduc aici şi nevoile de saturaţie.

Este o carte pentru iniţiaţi. Canalul de comunicare a fost pus astăzi în lumină de către domnul profesor L. Leonte în cadrul unui protocol utilizat cu precădere în scopul comunicării de istorie literară. Opera sa este complexă şi în cadrul singurei ediţii a operei unui scriitor român complete, marca şi emblema acestui text completează ramificaţiile labirintice ale semnelor prin care un filolog identifică lecţiuni corecte, remarcă o creştere a presiunii hranei fără un complex de schimburi ceremoniale şi face legătura între culturi şi civilizaţii descoperind personalitatea complexă a lui Constantin Negruzzi şi poziţia sa în lumea literară cu semne ce arată substanţa autentică a infinitei comunicări din cadrul istoriei literare. O adunare serioasă de filo-logi reeditează operele predecesorilor şi aici trebuie amintită întreaga reeditare a operei lui Constantin Negruzzi; din ultimul volum realizat, Liviu Leonte reia, separat, cu o prefaţă erudită, cartea despre *200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti*, pe care, a semnat-o, alături de C. Negruzzi şi istoricul M. Kogălniceanu. Originea unei cărţi de bucate stă, probabil, în nevoia caracteristică omului de a comenta ceea ce există, şi de a iniţia publicul în educaţie[24].

În acest periplu printre plăcerile mesei, oferite de o carte de bucate, simţurile sunt provocate prin intermediul aromelor, al gustului, al pipăitului, al auzului şi al văzului. Simţurile acţionează cu ajutorul imaginaţiei, deseori însă perfecţionarea acestora se datorează obişnuinţei. Un nou fel de mâncare poate fi „făurit" dar pentru a fi acceptat

[24] Aurelia Anastasia Marinescu, *Codul bunelor maniere astăzi,* Editura Humanitas, 1995, p. 98–132.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)

drept un element armonic, trebuie să existe o sensibilitate pregătită de psihic. Puterea gustului depinde de înregistrările reacţiilor celorlalţi, dinţii limba cerul gurii reacţionând dificil la imaginea unei hrane neobişnuite: viermi roşii, ouă stricate, melci, chiar broaşte etc. Dintre simţurile noastre, gustul îmboldit de foame, sete şi de apetit face relaţia dintre necesar şi plăcut. Spre deosebire de animale, care pornesc din instinct şi care sunt înştiinţate de acesta şi de educaţia maternă despre ceea ce pot consuma, omul fizic apreciază savorile ca un mamifer omnivor. Spre deosebire de animale, cu o gamă limitată de nutrire (urşii sunt omnivori, oile sunt ierbivore), un om poate utiliza prin plăcere diferitele substanţe cu care îl îmbie lumea înconjurătoare. Senzaţia gustului depinde de operaţii chimice. Absorbite de papilele limbii sfărmate de dinţi şi muiate de salivă depinde de savorile dulce zaharat strepezitor plăcut sau non-plăcut, influenţat de miros, de ordinea impresiei îngurgitării lor: primul gust al doilea gust gustul final.

Chiar dacă şcoala istorică românească este reprezentată de M. Kogălniceanu, A.T. Laurian, N. Bălcescu, dacă revista „Magazin istoric pentru Dacia" (1840) pregăteşte instrumentul prin care scrierea unei cărţi de bucate şi traducerea în română a cărţii de bucate construieşte un dialog între critic-îndrumător şi public, aranjează semnul hermeneutic, în care vechiul şi noul sunt în acelaşi sistem.

Cartea de bucate presupune un program evident în toate cele trei provincii, o creare a capacităţii de a percepe, hermeneutic, semnificaţia imaginii raiului în exterior şi în inimă.

Cărţile populare au construit prin traduceri şi prin circulaţie o rapidă formare a unui grund, pe tradiţia căreia nu se pot uita „misterele" alimentelor impuse publicului de noul gen literar. Deceniul al V-lea al secolului al XIX-lea presupune formarea micii burghezii care va citi romanul de colportaj şi romanul foileton, roman pregătit de *Bertoldo şi Bertolino* şi *Noul Erotocrit* a lui Dionisie Fotino. Astăzi ne despărţim de Galaxia Gutenberg, dar, paradoxal, mentalitatea şi gustul cititorului român au rămas în imaginarul valoric al cărţii de bucate, care mişună pe internet, la fel de expresiv ca şi altă dată.

„Tasting" Cultural Models In the Modernizing Period of Romanian Literature (19th Century)

This paper deals with the literary importance of two recipe books. They represent a verbal as well as a non-verbal spoken and written means of communication in the 19th century. The books are *200 de reţete cercetate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti* (1841) by M. Kogălniceanu and C. Negruzzi, and *Reţete cercate în număr de 500 din Bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările* (1846) by Manolachi Drăghici.

BDD-V2570 © 2006 Editura Alfa
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:58:39 UTC)