

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 și verbală, limbaj manifestat în scris ori vorbit, în epoca anterioară jumătății de veac nouăsprezece, purtând acest atribut, la M. Kogălniceanu și C. Negruzzi, precum și în traducerea lui Manolachi Drăghici¹. Al doilea palier se referă la imaginarul² epocii respective, pregătit de textele anterioare.

În faptul cotidian, prezent într-o carte de bucate, se pot sesiza câteva dintre regimurile utile și dintre acelea publicitare ale gestului, care, în planul denotativ, informează, reprezintă, analizează obiectul, oferă cunoaștere, instrucție, nume, practică, verosimilitate, iar în planul conotației, creează semnificație, emoție, sinteză, semn, complicitate, valoare, mit și 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 și de minunare), ritualic (depinzând de ritualurile prin care mentalitatea colectivă recrează relația cu divinitatea) în cadrul poveștilor despre facerea lumii. Valoarea gestului ritualic rămâne raportată la aceea simbolică și 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 și opere scrise de un emițător, *Ikanok*, către receptorul *Zulnia* (Costache Conachi către Smaranda Negri). În aceste opere literare tectonica depinde de conținut și intră într-o rețea complexă de influențe. Cele două cărți de bucate la care ne referim: *200 de rețete cercetate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești* (1841) și *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 și morfologică a acestui gen literar.

Se reperceutează aici relația cu mentalitatea nouă, de tip vestic (francez și austriac), precum și 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 și Constantin-Armand Vizitiu, Iași, Editura „Opera magna”, 2005. Manolachi Drăghici (1801–1886) este fiul vornicului Iordache Drăghici; a studiat la „Școala domnească” din Iași franceza, elina, germana, latina, rusa, geografia și dreptul. Căminar și spătar, din 1928 postelnic, a mai tradus o carte de economie, *Iconomia rurală și dumatică*.

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 și de dualitate (*vir* și *femina*). Raportarea la sacru, prin frică și uimire, (*hierofanie* și *cratofanie*), precum și idealul virtual (rai ori infern) se realizează prin unitatea contrariilor (*coincidentia oppositorum*).

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

Interpretarea culturală depinde de receptorul naiv, eficient, ori competent. Se pare că gestul miraculos și virtual dintr-o carte de bucate aparține, deopotrivă, trupului, sufletului și spiritului, apoi aparține cuvântului și, în ultimă instanță, devine gest artistic: *homo faber* și *homo sapiens* utilizează gestul care, în imaginar, are valoare domestică, mitică, ritualică. Imaginea gestului „cercaț” trimite la acțiune, la gestul – relație, la gestul – imaginat și la gestul – real (valoarea simbolică³ a titlului și a eventualului desen este precizată de cuvintele scrise pe desen).

Marcus Fabius Quintilian, în al unsprezecelea volum din *Institutio oratoria* (cca 95, d.H.), indică memorarea textelor scrise și pronunțarea (*actio*) acestora, adică „cercarea”. Limbajul gesturilor era studiat în capitolul *Actio* de către oratorul care trebuia să fie om al legii, filosof, poet și 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 mișcărilor 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 evidențiază semnificația. *Gestus* – gesticulație și postură – ajuta la argumentație și producea impresie, întrucât era convențional. Quintilian interzice clătinarea capului și gesticulația dramatică exagerată, bună doar pentru sclavi în comedie. Cultura și gesturile arată că e vorba de o convenție istorică⁴.

Se pare că orice gest și orice mișcare 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, mișcare și 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 conștientizarea acestora.

³ De multe ori cunoașterea simbolică se opune gândirii directe, precum în icoanele bizantine, în care se instaurează imaginea corpului mistic, vizibilă doar în mișcările 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 frumoși, fie prin simboluri indirecte ale unui motor invizibil cu un sens miraculos oferit de lumină și 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 însuși al iconoclasmului *prin excels*: ea accentuează în așa măsură semnificantul încât alunecă de la icoană la imaginea foarte naturalistă care-și pierde sensul sacru și devine simplu ornament realist, simplu „obiect de artă”.

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

Jocul⁵ 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, definitiv în existență, devine, în jocul artistic, întâi un mod de proiecție ca joc, care poate fi recunoscut prin similitudine, numită și verosimilitate, armonie a materiei, din care se formează ritm și plăcere (produce real și mental: sunete, sunete articulate, culori, lumini, linii, mișcare, volume), creează opere asemănătoare cu elementele vieții: (muzică, povești și drame, picturi, cinema, fotografii, desene, dans, sculpturi) și poate fi invizibil, imaginar, ritmat în arte nonfigurative (muzică, poezie pură, pictură abstractă, jocuri de lumini și umbre, arabescuri, arhitectură).

Din perspectivă umană, în viață, atât creatorul cât și receptorul se întâlnesc, prin inițiere, cu un text fictiv. În textul fictiv, spre deosebire de textul document și de acela persuasiv, ființele care comunică sunt inițiate în modul de „a scrie” și de „a citi”, precum au fost inițiate în modul de „a spune” și de „a asculta”. Există un hotar constituit de un început, *incipit*, de un mijloc și de un sfârșit. Adică un creator știe că poate repeta textul spus sau scris, iar un receptor își arogă dreptul de a selecta și 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 și retorice. Genul este forma particulară pe care, la un moment dat, o ia tipul narativ într-o societate culturală determinată. Acest tip injonctiv⁶ 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, povești, nuvele, epeei, romane, fapte diverse, filme, benzi desenate. În fabulă predomină un minimum de personaje, un plan și o schemă compozițională ce presupune o structură deosebită – un enunț (*promythion*) continuat de anecdotă și 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 și ale cronicarului Manolache Drăghici, acela care a compus o istorie începută cu descălecatul în Moldova, continuând cu descrierea firii locuitorilor, cu simpatie și înțelegere, și care aprobă, cu tact, tot ce ar putea ajuta la propășirea economică și culturală a Moldovei⁷. 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 își asumă un rol străin eului său, se raportează la altul prin intermediul unui scenariu și generalizează relația cu Celălalt, cu ajutorul prelungirii unei realități spirituale. Primul joc îi aparține imaginarului, manifestat cu ajutorul limbii. Prin aceasta lumea primește o altă haină, asemănătoare sau deformată față de obiectele, ființele și 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 séquentialité”.

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

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

Între simbolurile lumii, un element esențial pare oferit de imaginea alimentelor. Din perspectiva mentalităților, în cărțile de bucate operează mai multe concepte:

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

– conexiunea contrariilor: nutriția necesară și plăcerea;

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

– ceea ce concordă cu discordantul: partea se dorește întreg, virtualul se dorește transformat în practică; vinul alb se azonează cu peștele și multe alte sortimente de carne, pe când vinul roșu se azonează doar cu un anumit fel de bucate, în condiții speciale;

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

– ordinea depinde de anumite mentalități: felurile de pește ușoare se pun la început, în bucătăria românească nu se poate mânca dulce și sărat simultan ș.a.

Dominanta cărților de bucate se dovedește 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 negație. Practic, în discordanță cu titlul propagandistic, lista din tabla de materii nu poate fi niciodată „cercată”. Astfel, o carte de bucate structurată obiectiv se dovedește, pragmatic, contradictorie și subiectivă.

Imaginația barocă dintr-o carte de bucate este caracterizată prin preocupări tipice prozei, teatrului și sfaturilor; dacă o dramă școlară oferă sfaturi, în același fel o producție literară folclorică, precum *Cântecul mălaiului*, presupune, ca în creația lui Anton Pann, un El-Dorado rustic, Pays de Cocagne, împărăția populară utopică a belșugului material, cărțile de bucate fiind o etapă de sincretism al artelor, mobilizând un spectacol utopic în modul de prelucrare al unui text: „Este o țară, foarte înaltă, / Unde stă binele baltă / Este un deal cu vârful înalt, / Tot bine e înconjurat / De lapte și de păsat. / Pe mununea dealului, / Pomi-s înalți și crengulați / Și de ei îs spânzurați / Tot covriși de cei sărați. / Vântu bate, jemble pică, / Cască-gura și o-mbucă; / Pasările pe câmp zboară, / Fripte-n gură se coboară; / Dar găscă friptă-n untură / De măgan se bagă-n gură / Porcul cu slămina grasă / De măgan se bagă-n casă / Cu cuțitul în spinare / Ca să-și taie măcar care; / Porți și uși din turte dulci / Ori din care poți să-mbuci”⁸. Se pot observa aici structurile din textul basmelor după cum influența eposului comic o regăsim în formele de lirică ale *Istoriei lui Arghir* semnată de Ioan Barac, despre grațiile desfătării estetice ale unei Elene din legendele populare versificate, cu păr de aur și frunte „cu sprâncene cercuită”⁹. Imaginea paradisului nu este erotică, ci gastronomică, precum în *Moașa Eva*: „lumea era tot cu vară / Iarnă nu era în țară / Și nici un frig nu era / Sufla numai boare lină, / De toată / dulceața plină / Vântul nu mai șuiera. / Omul nu

⁸ Mircea Popa *Tectonica genurilor literare*, București, Cartea Românească, 1980, p. 41.

⁹ *Ibidem*, p. 46.

știa de foame / Că erau destule poame / De tot / Feluri de mâncări. / Laptele curgea pe vale / Porumbi fripți zbură în cale / Nu le trebuia / Frigări”¹⁰.

Tehnica artistică a barocului este bazată pe anti-economic, pe gust și miros desfrământător, pe ațâțarea poftelor de mâncare, pe provocarea unor creații speciale bazate pe epitete, pe enumerări, pe comparații culinare: „Inima de-ar fi colac / Iubitei mele pe plac / Tingerul / nimii mele / Plin de gândurile grele / În nap dulce, de zăhar, / Ca dulceața din pahar”¹¹.

În labirintul vieții motivele *ubi sunt!* și *fortuna labilis!* se dezvoltă în lumea binelui edeic în care singura salvare rămâne, pe cât este posibil, hrana dulce: „Vezi prin ele ici, bârnașe, / Acolo de grajd coșer; / Împrejur pometuri multe, / De cireși, de meri, de peri. / Saduri, feluri, / Altoite, / Încărcate tot cu rod, / Spre a omului hrană dulce / Și a lui dorit ogod”¹².

În această *Dezmierdare poeticească* a lui Gheorghe Toma Peșacov 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 și chivernisire, precum și pentru modestie, specializări care deschid prin anecdotă, istorioară și povestire, drumul către o carte de înțelepciune, *O forma mentis*, direcție ce pregătește conceptul de om educat în secolul al XIX-lea. Ar trebui inserate și *Fabulele* lui Nicolae Oțălea, o preocupare de a fixa înțelepciunea 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 Iași, în 1846, Postelnicul Manolache Drăghici propune *Albumul de gusturi și colori a vremurilor de altă dată* ce trimite la o artă estetică simultană cu o lume miniaturală ce conține informații practice despre modurile de a conserva altădată carnea: „presară carnea cu praf de cărbuni și o așază într-un vas de piatră cu capac bine potrivit. Leagă apoi acel vas într-o bășică și-l așază în pivniță. Dar mai înainte de a așeza carnea în vas, afumă-l bine cu fum de cărbuni, ca să îndepărtezi dintrânsul aerul cel rău...”¹³. Prima importanță o are capacitatea cărții 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 așezate calcând în picioare toate pravilile, primite de adunare și de obiceiul pământului, are să facă o revoluție strașnică în toată Moldova – într-un chip de a face frigănele și găluște, vreau să vorbesc de o colecție de 200 feluri de bucate, care să ne facă cea mai mare reputație între bucătărițe și viitorimea recunoscătoare ne va da negreșit frumosul nume de introducătorii artei culinare în Moldova. Suntem mulțumiți și cu atâta”¹⁴.

Dacă admitem existența a patru modele ale operei literare, vizibile în timp, importanța autorului, importanța textului, importanța criticului, importanța receptorului, (astăzi toate genurile sunt înghițite de receptor), perioada literară dintre 1840 și 1846 pare caracterizată de importanța textului. Alături de aceste operații culinare, legate în special de tăiere și de fierbere, trebuie să ținem seama de relațiile între tehnici, ori de relațiile de interdicție (permanentă sau temporară). Operațiile de preparare, coacere și combinare, sunt supuse unor reguli interne și trimit la spațiu, timp, societate și ritual (în

¹⁰ *Ibidem*, p. 48.

¹¹ *Ibidem*, p. 51.

¹² *Ibidem*, p. 56.

¹³ M. Kogălniceanu, C. Negruzzi *200 de rețete ...*

¹⁴ M. Kogălniceanu, *Iluzii pierdute...*

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

Tradiția de la un statut la altul, într-un ansamblu de ritualuri, presupune o schemă referitoare la inițierea în moarte – renaștere și creșterea neofiților. Importantă este transformarea unei experiențe comune într-o experiență culturală și misterul prin care, bucătăria ca inițiere masculină și feminină, inițiază subordonarea față de legătura dintre sexe. Și astăzi meșteșugul ritual al șamanilor 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 și protejate de cuplul profan, să se manifeste o forță numită *mana*, care face legătura misterioasă dintre lumea obișnuită, profană, și 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 persoanei¹⁵.

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

Cartea de bucate este o literatură orală transformată în scris, și, totodată, o trecere de la istorie spre mit și spre legendă. În transformările verbale, în hrană se folosește și cuvântul *tabu* pentru o interdicție care se referă la *sacru* și la *mana*. Tabu-ul poate să fie doar interdicție negativă și 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, borș, prăjitură, cărțile de bucate conțin referiri la mijlocul de facere al hranei: foc, apă; se vedește o alegere, dependentă de spațiu, timp și stare socială. Cărțile de bucate aranjează elementele materiale și le modifică în funcție de dorință, stare socială, familială, individuală și de momentul zilei și al sărbătorii.

Simbolurile alimentelor, de multe ori simțite antitetice față de lumea psihică, invadează astăzi spațiul satiric, sau acela al hiperbolelor, uneori un spațiu al imaginii oglindite. Tentațiile stau sub semnul culinar pentru mâncăcioși (gurmanzi) și 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 așa cum apar în jurul pietrelor azvârlite pe o suprafață de apă.

Dacă ne este cunoscut ceea ce este guvernat de iubire, și apare cunoscut ceea ce este guvernat de ură, atunci știința 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, și 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.

parte. Coordonatele spațiale și temporale presupun că propriul corp are o lume de gesturi, determinate de factori anatomici și fiziologici articulați: a dormi, a merge, a scuipa, a urina, a se spăla, a naște¹⁶.

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 și înaintea formei culturale, cartea de bucate fiind un îndrumător al comportamentelor culinare și ale mișcărilor 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 mișcării (curbă). Există o relație între gesturi și alți factori socio-culturali (îmbrăcămintea); învățarea gesturilor este de două tipuri: modelarea prin manipulări motrice (gimnastică) și 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 om¹⁷.

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 regenerativ în plan psihologic, tehnic, al revoluțiilor și 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-și 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 serioasă a ospetiei. Descătușarea pasiunilor și a visurilor se stabilește spiritual nu în relația erotică – o mișcare 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 și 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 Brillat Savarin¹⁸. Prestigiul conversației, al dialogului este deschis de comunicarea oferită de hrană.

Un scriitor poate impresiona tocmai prin modul poetic în care prezintă nesfârșita atmosferă de colocvialitate de lângă centrul existențial al vetrei¹⁹.

¹⁶ Pierre Bonte, Michel Izard, *Dicționar de etnologie și antropologie*, traducere de Smaranda Vultur, Radu Răutu, Iași, Polirom, 1999.

¹⁷ *Ibidem*, p. 120

¹⁸ Brillat-Savarin, *Fiziologia gustului*, traducere de Doina Pașca-Harsányi, cuvânt înainte de Dan Grigorescu, București, Editura Meridiane, 1988, p. 12.

¹⁹ „Se auzea ușor fâșăitul vântului în brazi. Copiii slujeau la masa frățească, în talgere de argint, gustarea ascetică poruncită tagmei lor. La legumele și rădăcinile fierte nu adăgeau decât puțin oleu

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

Oglinda mișcătoare a psihicului presupune o coexistență între modelul Celuilalt, spectaculos, simțit altfel, acest Celălalt devenind psihologic muzical și 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 vedește în predilecția pentru misterioasele adâncimi ale dragostei văzute într-o oglindă cu efecte interioare ascunse și blestemate, tainice. Oamenii de rând stau în polul opus Divinității, dar respectă relația cu aceasta prin hrana sacră²⁰.

O carte de bucate este o poveste. Ce făcea un boier taciturn ieșean, în 1846? Traducea cărți de bucate. Aici se vede ce înseamnă a traduce o carte, având conștiința 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 și jumătate, postelnicul Manolache Drăghici (1801-1886) cu nume ce trimite etimologic la Creator, Emanuel, și 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 și M. Kogălniceanu (lucrarea din 1846, *Rețete cercate în număr de 500*, transcrisă din ortografia chirilică de Olga Rusu și Constantin-Armand Vizitiu).

Și 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....?

Așa că este necesar să ne apropiem 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” și descoperă relația dintre noua perspectivă europeană adaptată gustului francez și straielor nemțești. În vremea postelnicului, succesiunea esențială începe cu cifra 5 din termenul 500 de rețete cercate; 5 înseamnă unitate, totalitate, integritate, armonie și echilibru combinând pe 3+ numărul 2 și pe 4+1,

proaspăt de jir. Tot astfel la frunzele nouă de grăușor culese de pe coastele înșorite. Azima coaptă pe lespezi fierbinți, era făcută dintr-o făină adusă în dar de departe de bincredincioși și lăsată în văi, în loc anumit, hărăzit singuraticului de pe opcină. Cămara de sus mai cuprindea, în hârzoburi de scoarță, bureți uscați, pădurețe și alune, afine acrișoare și căline amare. Acelor slujitori ai lui Dumnezeu, închinăți unei rânduiei a spiritului, nu le era îngăduită nici mâncarea de carne, nici băutura amețitoare. Într-adevăr, partea cea mai plăcută a cinei lor era o lamură, care nu se mestecă și nu se soarbe, necunoscută oamenilor de rând. Căci vorbele și gândurile despre lucrurile hotărâte de Dumnezeu să rămâie taină sunt, pentru cei nedeprinși cu ele, o primejdioasă otravă” (Mihail Sadoveanu, *Creanga de aur*, în *Romane și povestiri istorice*, București, 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 aceleași semne vechi, căci domnul-Dumnezeu are o mie de nume și mie de forme. Poate ochii oamenilor de rând au nevoie de altceva și sufletul lor dorește alt joc de culori, dar cel ales trebuie să rămâie într-aceiași 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 însuși; și din acest unul toate au ieșit și el e în toate și le învăluie pe toate. Nimeni dintre muritori nu l-a văzut decât în valuri și vânturi, și-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 și să nu se mănânce unii pe alții ca fiarele. Dar pentru noi ceea ce e veșnic nu se poate clăti” (Mihail Sadoveanu, *op.cit.*, p. 17).

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 și semnificația de moarte și de viață, de rău și 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 și foc) ia naștere în interiorul individului și-l părăsește doar după moarte. Pentru egipteni numărul 5 guvernează legea universală, semnificând legătura dintre Om ca ființă relativă și Dumnezeu ca ființă absolută. Numărul 5 este consacrat căsătoriei, din care se naște viața; la mahomedani pentagrama celor 5 simțuri duce la 5 feluri de post și 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 își începe traducerea cu o prefață. Aici se vede un text explicativ: o traducere interesează mecanismul hermeneutic, actul descoperirii, al însușirii și al transferului de semnificație: experiența anterioară a lui Manolache Drăghici de poet și economist, la început de secol al XIX-lea, în contradicție cu funcția de postelnic și 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 și l-a tradus.

Din prefață reiese că autorul știe că nu contează așa 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 și 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 și deplinătatea simbolică a ordinii rețetelor lui Robert și insistă pe cifra 5.

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

A treia mișcare 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 și C. Negruzzi, tineri iubitori de finețuri gastronomice, confirmate de scrisori, au tradus probabil textul, fără să precizeze modelul.

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

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

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

Într-o lume a semnelor, o carte de bucate reprezintă o comunicare materială cu anumite acțiuni și reacții, primite ca semnale. Pe de altă parte, textul este un simbol, ce se referă la un spațiu mental cu asemănări și 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 obișnuit: *Secretele bucătăriei*, ci și rețetei oferite prietenei curioase, (cu obișnuita 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 și 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 înșine.

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

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 și de vârstă, dar mai ales diferențiat social și magic. Prin intermediul alimentației se controlează spiritul și sufletul, iar lecurile trupești sunt tratate prin terapie culinară, prin asceză.

În dialogul *Lysis*, dialog de tinerețe, Platon comentează esența prieteniei și arată că: a fi prieten înseamnă a fi frumos și 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 și zei, între oameni care își dau un semn de prietenie. *Philotes* poate fi degradat și se aproprie de fiicele mai puțin blânde ale nopții: Foamea, Înșelăciunea, Răzbunarea, Tristețea, Cearta, Anarhia, Dezastrul și 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 și tind spre structuri bune. În cazul ordinii corporale, și răul și binele își au un rost, dar sufletul năzuiește mereu spre bine. Mobilurile pot fi externe și interne, sigur sunt „în vederea a ceva”, jocul fiind complicat de familiaritatea cu binele: „Să afirmăm că binele este familiar oricărui lucru și 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 Științifică și Enciclopedică, 1976, p. 165–250.

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 și deplinătatea simbolică a ordinii rețetelor lui Robert și insistă pe cifra 5.

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

A treia mișcare presupune această nuanțare prin dislocarea textului anterior cu un text cultural ce recuperează un alt context. În prefața la alte rețete cercate²², profesorul Liviu Leonte presupune că cei doi gurmanzi: M. Kogălniceanu și C. Negruzzi, tineri iubitori de finețuri gastronomice, confirmate de scrisori au tradus probabil textul, fără să precizeze modelul.

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

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

În prefață, autorul știe 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 și transcrierii supradetermină actul interpretativ. Idealul niciodată atins se bazează pe fidelitatea spiritului, pe modelul general al prieteniei, al investiției hermeneutice de pătrundere într-un discurs²³.

Într-o lume a semnelor, o carte de bucate reprezintă o comunicare materială cu anumite acțiuni și reacții, primite ca semnale. Pe de altă parte, textul este un simbol, ce se referă la un spațiu mental cu asemănări și 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 conțineau taine și termenul de **secret** pare alăturat nu doar reclamei din titlul obișnuit: *Secretele bucătăriei*, ci și rețetei oferite prietenei curioase, (cu obișnuita 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 și acceptări de sugestie a unei echilibrări psihoterapeutice. Orice poate fi curabil prin prezența ori absența hranei, mai ales snobismul, terapia a relației noastre cu sacrul, cu Celălalt, cu noi înșine.

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

²³ Horia Nestorescu-Bălcești, *Ordinul masonic român*, cu un cuvânt înainte de Mihail Sadoveanu, București, Casa de editură și presă „Șansa” S. R. L., 1993.

În vremea postelnicului succesiunea esențială începe cu cifra 5 din termenul 500 de rețete cercate, în numărul 5 înseamnă unitate totalitate integritate armonie și echilibru combinând pe 3+2 și pe 4+1 și 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 și semnificația de moarte și de viață, de rău și 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 naștere în interiorul individului și-l părăsește doar după moarte. Pentru egipteni numărul 5 guvernează legea universală, semnificând legătura dintre Om - ființă relativă și Dumnezeu - ființă absolută. Numărul 5 este consacrat căsătoriei din care se naște viața, la mahomedani pentagrama celor 5 simțuri duce la 5 feluri de post și 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 neobișnuită, referindu-se la un fenomen cultural ce face legătura dintre cultură și natură îl reprezintă *ospățul*. Dacă dregătoria de stolnic, nu are astăzi o acoperire tructibilă, vă reamintesc că păhărnicia și pităria erau ranguri boierești. Vel clucerul, acela mare, de arie sau de pivniță, până și păhărnicele erau titluri de noblețe. Marele cămăraș era de obicei, un sfetnic de taină din cinurile boierești.

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 și vârstă, dar mai ales diferențiat social și magic. Prin intermediul alimentației se controlează spiritul și sufletul, iar lecuirile trupești 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 „povăuitoare a economiei casnice” în 1846 și descoperă relația dintre noua perspectivă europeană adoptată gustului francez și straielor nemțești. 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 românești „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 domnește ezoteric asupra lumii și asupra ființelor superioare, ce simt germenii invizibili ai hranei drept o comunicare, comunicare fericită între ei și divinitate. Hrana reprezintă o marcă și un simptom care trimite la corp, la suflet și la spirit. Hrana este un semn natural și convențional, totodată, interpretat de către ins.

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

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

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

Inițierea în lumea bucatelor, evidentă într-o viziune românească, răstoarnă îndelungate mistere naționale și consacră victoria culturii asupra naturii. În templul bucătăriei unde locuiesc zeii, lucește mereu magic o doctrină ce conferă senzație unor călătorii terminate în fața unui banchet intelectual, deschis de imaginea gusturilor literare.

În fața celui care a scris cartea, Constantin Negruzzi, corpul spiritual al bucatelor devine o substanță mulată în cuvinte, devine o prelungire a visului unor zei în trupul și chipul unor cuvinte, devine o formă reală a vieții spirituale în vălul unor rețete al căror mister e pierdut în „negura timpurilor”. Femeia inițiată va descoperi epifania universului în trupul cărții de bucate pe care o poate aplica cu efort în destinul relației dintre cei care au scris cartea de bucate și cei care o realizează. Marile mistere simbolice ale bucătăriei se nasc desăvârșit prin ispitirea unor cuvinte.

În semiotica literară semnul simbolic al cărții de bucate duce la o cunoaștere neobișnuită. În primul rând reprezintă un domeniu referențial (nevoile biologice, de securitate și de stimă depind deseori de hrană). De asemenea se introduc aici și nevoile de saturație.

Este o carte pentru inițiați. 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 și în cadrul singurei ediții a operei unui scriitor român complete, marca și emblema acestui text completează ramificațiile labirintice ale semnelor prin care un filolog identifică lecțiuni corecte, remarcă o creștere a presiunii hranei fără un complex de schimburi ceremoniale și face legătura între culturi și civilizații descoperind personalitatea complexă a lui Constantin Negruzzi și poziția sa în lumea literară cu semne ce arată substanța autentică a infinitei comunicări din cadrul istoriei literare. O adunare serioasă de filo-logi reeditează operele predecesorilor și aici trebuie amintită întreaga reeditare a operei lui Constantin Negruzzi; din ultimul volum realizat, Liviu Leonte reia, separat, cu o prefață erudită, cartea despre *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, pe care, a semnat-o, alături de C. Negruzzi și istoricul M. Kogălniceanu. Originea unei cărți de bucate stă, probabil, în nevoia caracteristică omului de a comenta ceea ce există, și de a iniția publicul în educație²⁴.

În acest periplu printre plăcerile mesei, oferite de o carte de bucate, simțurile sunt provocate prin intermediul aromelor, al gustului, al pipăitului, al auzului și al văzului. Simțurile acționează cu ajutorul imaginației, deseori însă perfecționarea acestora se datorează obișnuinței. 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.

drept un element armonic, trebuie să existe o sensibilitate pregătită de psihic. Puterea gustului depinde de înregistrările reacțiilor celorlalți, dinții limba cerul gurii reacționând dificil la imaginea unei hrane neobișnuite: viermi roșii, ouă stricate, melci, chiar broaște etc. Dintre simțurile noastre, gustul îmboldit de foame, sete și de apetit face relația dintre necesar și plăcut. Spre deosebire de animale, care pornesc din instinct și care sunt înștiințate de acesta și de educația maternă despre ceea ce pot consuma, omul fizic apreciază savurile ca un mamifer omnivor. Spre deosebire de animale, cu o gamă limitată de nutriție (urșii sunt omnivori, oille sunt ierbivore), un om poate utiliza prin plăcere diferitele substanțe cu care îl înbie lumea înconjurătoare. Senzația gustului depinde de operații chimice. Absorbite de papilele limbii sfărmate de dinți și muiate de salivă depinde de savurile dulce zaharat strepezitor plăcut sau non-plăcut, influențat de miros, de ordinea impresiei îngurgitării lor: primul gust al doilea gustul final.

Chiar dacă școala istorică românească este reprezentată de M. Kogălniceanu, A.T. Laurian, N. Bălcescu, dacă revista „Magazin istoric pentru Dacia” (1840) pregătește instrumentul prin care scrierea unei cărți de bucate și traducerea în română a cărții de bucate construiește un dialog între critic-îndrumător și public, aranjează semnul hermeneutic, în care vechiul și noul sunt în același sistem.

Cartea de bucate presupune un program evident în toate cele trei provincii, o creare a capacității de a percepe, hermeneutic, semnificația imaginii raiului în exterior și în inimă.

Cărțile populare au construit prin traduceri și prin circulație o rapidă formare a unui grund, pe tradiția 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 și romanul foileton, roman pregătit de *Bertoldo și Bertolino* și *Noul Erotocrit* a lui Dionisie Fotino. Astăzi ne despărțim de Galaxia Gutenberg, dar, paradoxal, mentalitatea și gustul cititorului român au rămas în imaginarul valoric al cărții de bucate, care mișună pe internet, la fel de expresiv ca și 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 rețete cercetate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești* (1841) by M. Kogălniceanu and C. Negruzzi, and *Rețete cercetate în număr de 500 din Bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările* (1846) by Manolachi Drăghici.