

Călătorii papilare prin cronică gastronomică

Drd. Culache (Costea) Selena

Școala Doctorală de Științe Socio-Umane, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Abstract: *By the middle of the twentieth century, a gastronomic discourse different of the kitchen literature was found, and the master of this kind of course is Al. O. Teodoreanu. The fame of this writing has been woven more and more around the reputation of good viveur and tireless traveler legendary realms of the bohemia. Călinescu considered him a good parodist, humorist and an excellent gastronom and oenologist.*

His moldovian style has an undefined flavor and betrays a literary culture which, without appearing extended, is thorough. The characterization, in essence appropriate, is beautiful and also in the color of the burlesque boem. In Călinescu's conception, Păstorel's opera is a food and drink trail, a garden of the delights, offered by feasts and big parties. Some of the lyrics are composed in an effervescent state of excitement, others are cheesy or betray surreal extravagances.

Keywords: gastronomy, erudition, literary culture, contrast.

Al. O. Teodoreanu este un scriitor atent la gestionarea relației cu cititorii; el știe că cititorului trebuie să-i stârnești curiozitatea (și pofta) și să-l ții mereu aproape. Căci, înainte de a fi în bucatele care ajung „a se prăpăstui în jalnica beznă a tubului digestiv”[1], gusturile se nasc în mintea cititorului. De aceea, galeș, autorul își sfătuiește cititorul să fi mâncat bine, înainte de a citi rețeta sau să se sincronizeze în tabieturile cotidiene: „Aștept și eu, așa că ne vom bea cafelele de la distanță, dar simultan.” [2]

Se creează astfel o atmosferă dominată de familiaritate și răsfățuri promise, în care autor și cititor așteaptă împreună să se desăvârșească vreun fel de mâncare. Dar cum nicio mâncare nu este desăvârșită fără un vin bun, Al. O. Teodoreanu trece în revistă cu multă competență și vinurile românești. De la prezentări profesionale ale soiurilor, solurilor și timpului de recoltare, maturare, la indicații legate de asocierea unui vin la un fel de mâncare, volumul este și un ghid despre vinurile românești. Prezentările obiective ale competițiilor de vinuri se îmbină cu intervențiile mustind de subiectivitate; astfel, descrierea sifonului se construiește în tușele groase ale grotescului: „e inamicul numărul 1 al podgoriei noastre. De origine etnică necunoscută, inestetic și subversiv, guițând și grohând porcine”[3].

Iar asocierea banală, cunoscută de profani – la pește se servește vin alb – cunoaște complicate ramificații în cazul profesioniștilor în d-ale bucătăriei: dacă peștele este de munte (păstrăv, de exemplu) se cer vinuri ușoare și seci, dacă este pește de Dunăre, mai gras (morun, păstrugă sau somon), sunt mai potrivite vinurile robuste.

Propunându-ne să reluăm întrebările pe care le propune Silvia Mergenthal, am observa că se construiește o imagine plină de substanță a obiceiurilor culinare românești.

Gastronomia românească mizează pe carne, pește și legume, cât mai proaspete și procurate din surse cunoscute. Nu există vreo urmă de preocupare pentru timpul necesar preparării rețetelor; produsul final și finețea lui scuză orice consum de timp. Gătirea este plăcere și spectacol, nu doar o activitate în care se tratează termic ingredientele pentru a produce necesara hrană.

El este prilej de socializare și subiect de discuții, ocazie, mai ales la Al. O. Teodoreanu, de a etala cunoștințele enciclopedice ale interlocutorilor. Nu există prea multă rigoare în redarea gramajului exact al ingredientelor necesare; de cele mai multe ori, cantitățile sunt orientative, lăsând loc liber experienței și inventivității bucătarului. Ingredientul cere rețeta, iar maeștrii bucătari valorifică ingredientele de sezon.

Cărțile descriu dulceața traiului românesc tihnit, în care oamenii se așază la masă spre a admira bucatele și a vorbi despre ele, dar și spre a se înfrupta sănătos din acestea. Gătirea nu este corvoadă, ci prilej de a-ți răsfăța convivia. Nu există moderație declarată în consumarea bucatelor și a băuturii, dar nici excese; există doar plăcerea, contagioasă adesea, a pregătirii unei mese bune și satisfacția consumării ei alături de prieteni dragi.

O carte cu articole despre istoria gastronomiei este și „Fiziologia gustului” a lui Jean Brillat Savarin. Păstorel preia rețete și-l contrazice pe Savarin, despre cum se pregătesc fazanul, racii în bere, purcelul de lapte fiert, mielul gătit haiducește, mistrețul, diferite feluri de pește, sau orice mâncare de sezon, completând cu soluții culinare auzite de pe la bunici.

Nu lipsesc însemnări despre vinurile românești, pentru că așa cum spunea: „Vinurile și mâncărurile sunt sortite să-și sporească reciproc calitățile. Dar între vinuri și mâncăruri se stabilesc nu numai mutuale și spontane simpatii, ci și ireconciliabile aversiuni. Și nu e nevoie să fii un mare inițiat în subtilele arcanse ale pivniței și bucătăriei, pentru a ști că o regulă generală ca în succesiunea vinurilor la masă să pornești de la sec spre dulce, de la slab la puternic, de la tânăr spre bătrân”[4].

O rețetă de mâncare e ca și o partitură: trebuie interpretată. Menuetul lui Beethoven e același pentru toate privirile. Dar una e pe vioara maestrului George Enescu și alta pe dibla lăutarului de la Moara Văduvă.

Unii oameni își închipuie că pentru a mânca bine e suficient să ai stomac și bani. Se înșală, trebuie să ai și cap. Între vinul prost și femeia infidelă, e preferabil vinul bun. Amorul e o ocupație recomandabilă între două mese bune[5].

„Mi s-a întâmplat des să explic în două cuvinte o rețetă de mâncare unui bucătar bun și el s-o execute la perfecție, chiar dacă aș fi omis ceva. Aceeași rețetă, amănunțit lămurită până la centimetru și miligram, am publicat-o în ziar. Gospodinele mi s-au plâns, în număr impresionant, că rețeta nu le-a reușit. Ce pot să fac? Gastronomia nu e lăcomie și animalitate, ci numai un prilej de punere în valoare a spiritualității. Dacă nu e asta, nu mai e nimic. După ce ai mâncat salată, fie cu oțet, fie cu lămâie, bea puțină apă, ronțăie puțină coajă de pâine și apoi treci la vin.”[6].

„O bună carte de bucate este o treaptă de marmură în suișul spre civilizație”¹ scria, mai apoi, Păstorel Teodoreanu, în prefața la prima ediție Sanda Marin – Carte de bucate. Cel ce a postulat rigoarea cozonacului cu aluat din 50 de ouă sau răsfățul îndoit al sărmăluțelor, în potroc de varză acră și, apoi, în vin licoros de Cotnari, nu s-a îngrijit să-și adune bibilitele sale rețete între două coperte împodobite cu semnătura autografă

Alexandru O. Teodoreanu – zis și „Păstorel” – nu și-a strâns textele de literatură gastronomică în timpul vieții (1894-1964). Pot fi consultate, totuși, antologiile gastronomice, ediție de Grigore Daminescu și Valentin Borda, Editura pentru Turism, București, 1973 și De Re Culinaria, ediție de Rodica Abrudan Pandelescu și Aristița Avramescu, Ed. Sport-Turism, București, 1977.

Adunate postum în volume (Gastronomice, 1973; De re culinaria, 1977), însemnările și articolele cu pretext culinar compun - dacă se iau ca repere vremurile de cumpănă (marea criză economică dintre 1929 și 1933, regimul autoritar al regelui Carol al II-lea, cel de-al doilea război mondial, instaurarea comunismului în România) în care au fost publicate – un singular și aproape neverosimil foileton de erudiție și bun – gust[7].

Autorul scrierilor avea, de bună seamă, conștiința contrastului dintre luxurianța universului reprezentat în plan discursiv și vitregiile din anii de dinainte și de după cel de-al doilea război mondial, aspect pe deplin dovedit de următorul comentariu: „Pe vremurile acestea de restriște, șomaj și lipsuri de tot felul, când pînă și pînea noastră cea de toate zilele a luat culoarea mizeriei (neagră), înscrierea unei asemenea rubrici programatice în paginile unei reviste literare apare, la prima vedere, ca o blamabilă absurditate, dublată de o forte-doză de indelicatețe. Să faci analiza chimică a sosului rêmoulade sau ravigote, să descrii cu amănunte cum se prepară un salmis de fazan sau un sitar à la chasseur, să întîrzi în comentarea succesiunii vinurilor la o masă de amatori, când invalizi de război de-abia găsesc un pumn de fasole să-l arunce în oala în care fierbe apă chioară și când intelectuali de seamă nu riscă să comande o cafea turcească înainte de a-și pipăi de două ori buzunarele în care suflă vînt, ar constitui un inconștient și periodic sadism grafic, de care eu unul nu mă simt capabil. Prin urmare, nu rețete de mîncări va găsi cetitorul în această rubrică”[8]

Prin plasarea în dezacord față de cotidian, cronicile gastronomice devin embleme ale unei altfel de lumi, o lume a cuvintelor spirituale și a referințelor livrești, o lume dominată de imaginația și erudiția cronicarului, o lume stăpînită doar de retorica fastuoasă a abundenței. Ca și în savanta fiziologie a lui Brillat-Savarin, în foiletonul gastronomicelor lui Al. O. Teodoreanu se conturează o dioramă în care primează reflecțiile asupra gustului.

Când și când, autorul se pogoară în concret, pentru a cizela și mai bine basorelieful considerațiilor asupra gustului. Într-o schiță intitulată „Gările noastre”, după ce elogiază bucătăria și vinurile de soi cu care se mândresc francezii din Dijon, gastronomul execută un plonjon satiric în real: „Despre toate acestea vorbeam cu amicul meu francez în încăperea sordidă care servea de restaurant unei gări de capitală de ținut românesc, înconjurată de podgorii vestite. Nouri de muște se abăteau asupra galantarului cu geamuri murdare, de unde chelneri soioși și ostili ridicau felii de salam uscat și alte scârbe, pentru a le servi apoi,

într-o veselă respingătoare, clienților resemnați. Fețele de masă și farfuriile leproase îndreptau spre greva foamei și apetitul cel mai robust (...). În pahare groase, din sticlă ordinară, verzuie, ni s-a servit o băutură fantezistă, făcută din struguri, e drept, dar care aducea cu vinul cam cât aduce cantalupul cu bicicleta și bicicleta cu revolverul.”[9]

Alteori, ceremonialul culinar și eticheta la masă fac obiectul unor schițe umoristice memorabile (Instantanee, Teodoreanu 1977: 120-122) sau prilejuiesc legiferări urzicătoare (Ținuta, Teodoreanu 1977: 109-111) ce rezonază cu vechile manuale de moravuri și bune maniere, precum Hristoitia lui Anton Pann (1963/I: 139-151)[10].

Verva și cunoștințele enciclopedice ale gastronomului imprimă crochiurilor un aspect mozaicat. În cultura română, precursorul notabil al acestei maniere erudite de a scrie este

Alexandru Odobescu. Falsul său tratat de vânătoare, *Pseudokynegetikos* (1874), fusese bine primit de Eminescu, el însuși adept, pe terenul gazetăriei, al textului-mozaic. Stilul acestor orchestrații verbale este, după notează Călinescu, savuros, dar ce ingrediente dau textelor savoare expresivă?

Din punct de vedere structural, textele sunt creații realizate asemenea ingenioaselor *pièces montées* și au o construcție multistratificată, dezvoltată prin aranjarea meșteșugită a diverselor secvențe care alcătuiesc întregul.

În centrul eșafodajului discursiv se află mai mereu o scenetă și/sau o rețetă pe care autorul le prezintă cu umor. În unele montaje, scenariul este configurat ca povestire sau ca amintire. Textele în care sunt înșirate istorii cu tâlc ale alimentelor și băuturilor se solidarizează cu cele în care trecerea timpului este fixată din unghiul subiectiv al amintirilor, caz în care autorul mizează pe potențialul confesiunii[11].

De multe ori, în centrul scenariului se află un loc emblematic. Creator al unei dense geografii culinare, Păstorel Teodoreanu zugrăvește cu erudiție spectacolul specificului regional. În cronicile din perioada interbelică, geografia sa culinară are dimensiuni globale. În textele datând din perioada comunistă, sub presiunea cenzurii, scriitorul se mărginește la călătorii papilare prin regiunile istorice românești.

Vitalitatea stilistică a scrierilor scade, iar peisajele creionate capătă, în ciuda tonului glumeț, contururi stereotipice: Moldova este țara borșurilor, sarmalelor și pârhoalelor, Ardealul e patria cărnaților și afumăturilor, iar în Țara Românească s-au așezat micii, păstrămurile și ciorba de burtă.

Alte locuri emblematice sunt decupate din geografia urbană a gurmanzilor și gentilomilor paharului: restaurantul, cârciuma, bucătăria ori salonul. Și această clasă de toposuri gastronomico-literare suferă, în timp, deformări dictate de cenzură. În cronicile târzii, publicate în „Glasul patriei”, restaurantul și salonul sunt înlocuite cu spații ideologizate: alimentara, localul și piața”[12].

Spațiile intime și luxuriante ale universului burghez sunt înghițite de spațiile urieșești destinate oamenilor muncii. Și retorica plenitudinii este diferită. Idiosincraziile gastronomice ale topografiei burgheze dispar și cedează locurile de onoare altor cornuri al abundenței, raftul, galantarul și vitrina, prezentate sacadat, mecanic și neconvincător.

În cronicile gastronomice nu se schimbă doar vremurile și locurile, ci și oamenii. Textele din perioada interbelică creionează sociorame fascinante, cu personaje atent individualizate: maeștri bucătari, proprietari de restaurante, figuri ale protipendadei, tipuri memorabile ale clientelei stilate sau, dimpotrivă, lipsite de finețe ș.a”[13]

Această lume întreține o cultură a dialogului cu miez și apreciază ceremonialul culinar, iar gastronomul simte și caută cu însuflețire pulsațiile acestei vieți sociale. După război, vivacitatea lumii pictate în cronici este frecvent mimată sau fabricată, iar cronicarul pare a prefera din ce în ce mai mult tovărășia bătrânului prieten Costache, un as al bucătăriei, izolat în palatul de mărgean al modestei sale locuințe.

Între axele de construcție ale montajului textual (timp, loc, personaje) se întinde bogata țesătură intertextuală de care autorul se folosește pentru a împodobi scenariile create. Abundența de referințe livrești este o constantă a scrisului lui Păstorel. Fundația enciclopedică a cronicilor favorizează regizarea unui spectacol complex de citări, aluzii, comentarii și șarje polemice delicioase.

Urmându-l, de pildă, pe Flaubert, celebrul creator al Dicționarului de idei primite de-a gata, Al. O. Teodoreanu făurește un minilexicon gastro-literar, fantezist și comic, și nu e greșit să apreciem că însemnările Din carnetul unui gastronom prefigurează cunoscutul Dicționar onomastic al lui Mircea Horia Simionescu. Ocazional, țesătura textuală are broderii clasice, cronicărești”, ca-n Hronicul măscăriciului Vălătuc, ori vesele imprimeuri proustiene.

Din arhitectura cronicii gastronomice nu lipsesc formulele sentențioase. Cultivarea aforismelor și proverbelor configurează o scenografie gnostică circumscrisă strategiilor de potențare a comicului. Vorba de duh este o emblemă a comediei umane și un etalon al calității spectacolului.

Cerute de savoarea comică a textelor, inovațiile se manifestă frecvent. Autorul naturalizează în chip convenabil maxime latinești („Primum bibere, deinde philosophari!”)

latinizează sonorități neaoșe („Șprițus șprițum invocat!”) sau distilează sensurile înțelepciunii populare (Cînd doi îți spun cănu ești beat, du-te și te îmbată; Nici ulciorul nu merge de multe ori la apă; Bate fierul cînd e cald și bea șprițul cînd e rece), dar, cel mai adesea, este el însuși maestru bucătar al unor preparate. Dimensiunea comică a cronicilor gastronomice aforistice de bun gust este incontestabilă și pune în lumină amploarea spectacolului de caractere, situații și replici savuroase[11]

Anecdota în ramă, rețeta versificată și dialogul rimat sunt incluse în regia scenetelor, iar jocurile de limbaj au desfășurare somptuoasă. Cum poate fi definit un om care are, ontologic, tristețea și umorul ca trăsături definitorii ale caracterului său? Poate exista vreun om care în ceasurile de bucurie sinceră (sau bahică) să găsească și un moment în care nostalgia să-l cuprindă? Ei bine, dacă nu se poate, atunci înseamnă că Al. O. Teodoreanu a fost o raritate... Cei care îl privesc doar prin prisma spiritului său înclinat spre petrecere și a iroinei fine ar trebui să-l cunoască prin agerimea minții și a rimei, prin nostalgia contemplativă și prin dragostea de frumos.

Note finale

[1]Teodoreanu, op. Cit. p. 15.

[2]Paleologu, Al. Interlocuțiuni. – București: Semne'94, 1997, p. 19.

[3]Mironescu, Doris, 2008, „Craii lui Păstorel. De la savoir vivre la savoir mourir”, Timpul, an IX, nr. 117, 9 septembrie 2008, p. 16-17

[4]Făget, M. Al.O. Teodoreanu-Păstorel – în „penumbră”. – București: Editura Societății Scriitorilor Români, 2005, p. 33.

[5]Ibidem.

[6]Ibidem.

[7]Ibidem, p. 29.

[8]Ibidem.

[9]Cioculescu, S. Itinerar critic, vol. 3. – București: Editura Eminescu, 1979, p. 77.

[10]Ibidem.

[11]Ibidem.

[12]Abrudan-Pandele, R. Al. O. Teodoreanu: schiță monografică. – București: Univers, 1985; Merches, D. Al.O. Teodoreanu (Păstorel): biobibliografie. – Iași: B.C.U. „Mihai Eminescu”, 1986, p. 74.

[13]Ibidem.

[14]Ibidem.

[15]Călinescu, G. Istoria literaturii române de la origini până în prezent. – Craiova: Editura Vlad & Vlad, 1993, p. 30.

Bibliografie:

Abrudan-Pandele, R. Al. O. Teodoreanu: schiță monografică. – București, Univers, 1985;

Merches, D. Al.O. Teodoreanu (Păstorel): biobibliografie. – Iași, B.C.U. „Mihai Eminescu”, 1986, p. 74.

Călinescu, G. Istoria literaturii române de la origini până în prezent. – Craiova, Editura Vlad & Vlad, 1993;

Handoca, M. Pe urmele lui Al.O. Teodoreanu-Păstorel. – București, Sport-Turism, 1989;

Călinescu, G. Cronici literare și recenzii, mai 1932 – decembrie 1933, vol. 2. – București, Minerva, 1992;

Cioculescu, S. Itinerar critic, vol. 3. – București, Editura Eminescu, 1979.