

Selena CULACHE (COSTEA)
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, România

VALORI INTERPRETATIVE ALE LEXICULUI GASTRONOMIC DIN SCRIERILE LUI PĂSTOREL TEODOREANU

Abstract: Pastorel Teodoreanu is a refined and unparalleled connoisseur of the history of both Romanian and universal cuisine and of their unknown local peculiarities. In his work, literature and gastronomy are harmoniously intertwined, so that common recipes become true poems in prose, seasoned here and there with savory and effervescent quatrains. Also, his stories represent the place for unprecedented gastronomic and enological adventures. In the writer's view, cuisine is both science and art, and it must be treated as such. Walking lightly on his traces, we discover new gastronomic sensations and we happily taste the unknown faces of the world we live in.

Keywords: gastronomy, wine, culinary art, cuisine, recipe, cookbook.

Secolul al XXI-lea a debutat cu o atenție deosebită acordată alimentației populației. Peste tot: la școală, pe stradă, în mijloacele de transport, în mass-media, în cabinetele medicale se vorbește despre alimentație sănătoasă, despre educație nutrițională. Astăzi, la mare căutare sunt produsele alimentare naturale, bio/ ecoși se încearcă eliminarea, pe cât posibil, a mâncărurilor prăjite. Totuși, hrana a reprezentat dintotdeauna un subiect important pentru omenire. Feuerbach considera că omul este ceea ce mănâncă, adică o ființă care are nevoie de hrană atât materială, cât și spirituală. Al. O. Teodoreanu era convins că întâi a apărut foamea, abia apoi cuvântul. Trebuie să recunoaștem că omul manifestă interes atât pentru cuvânt și literatură, cât și pentru hrană și gastronomie, între acestea creându-se chiar o legătură organică, având gura drept element comun (organ utilizat atât în vorbire, cât și în hrănire). Limbajul reușește să transforme un fel de mâncare dintr-un simplu aliment necesar vieții, realizat natural în gospodărie, în ceva transmisibil, prin verbalizare sau scriere, prin denumirea și enumerarea ingredientelor și prin explicarea etapelor de lucru. Legătura dintre cuvânt și gastronomie nu se oprește aici: termenii specifici gastronomiei au pătruns adânc în limbajul curent, încât au dus la apariția unor analogii plastice, prin folosirea în contexte noi: „*facemochi dulcicuiva*”, „*avem sete de cunoaștere*”, „*ne înghițim cuvintele*”, „*gustăm o glumă*”, „*suntem scăldați în lapte și miere*”, „*devorăm cărți*” sau „*nu înghițim anumite persoane*”. Legătura organică dintre cuvânt și aliment se reflectă în opera literară, în timp ce literatura este, de fapt, o hrană a eu-

lui interior, a spiritului. Cei doi protagoniști (bucătarul și scriitorul), prin intermediul materiei cu care operează (ingrediente și cuvinte), reușesc să se dezvăluie celor din jur prin operele pe care le creează. Mulți scriitori din literatura universală, dar și română au vorbit, în scrierile lor, despre gastronomie. Îi putem aminti pe Brillat-Savarin, Onfray, Noemi Bomher, Mihail Kogălniceanu, Kostache Negruzzi, Bogdan Ulmu și, nu în ultimul rând, Al. O. Teodoreanu. Și, pentru că întotdeauna o mâncare gustoasă este însoțită de un vin rafinat, se vorbește din ce în ce mai mult despre *enogastronomie*. Deși acest termen nu se regăsește în dicționarul limbii române, el reprezintă un concept cu dublă articulare: hrană- băutură. Totuși, întâlnim acest termen în lucrările lexicografice italiene, referindu-se la abilitatea transformată în artă a unei bucătării de calitate, care îmbină perfect mâncarea cu vinul potrivit, într-o explozie de gusturi rafinate și culori apetisante. Alăturate corespunzător, cele două se completează și se valorizează reciproc, asigurându-i celui care gustă o adevărată experiență culinară. În România, Izabella Krizsanovszki a vorbit pentru prima dată despre acest concept în mediile științifice și l-a definit drept „arta preparării mâncărilor alese și a îmbinării lor cu vinurile (prin extensie, cu băuturile) adecvate”[1].

Literatura română abundă în scrieri cu trimitere la enogastronomie. Încă din *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie* aflăm despre câteva reguli de etichetă privind conduita la masă. *Țiganiada* prezintă cele două coordonate opuse ale enogastronomiei: foamea și îndoparea, îmbuibarea. Totul este hiperbolizat: pe de o parte, avem de-a face cu o sărăcie lucie și, implicit cu foamete puternică, iar pe de altă parte, cantitățile și dimensiunile exagerate ale bucatelor zăugăvesc imaginea unui rai al Țiganilor care induce, în acest peisaj frapant, o stare plăcută de lene.

Și Ion Creangă, gurmand notoriu, strecoară în scrierile sale elemente care fac referire directă la această sferă a enogastronomiei. Ni-i amintim pe Setilă și Flămânzilă, sarmalele și plăcintele aburinde stropite cu un vin bun din finalul *Caprei cu trei iezi*, foamea și pofta de pește a ursului pe care l-a pângărit vulpea, aventurile fetei babei și ale fetei moșneagului cu îngrijitul părului, a cuptorului, a fântânii și a jivinelor, dar și memorabilele episoade „La cireșe” sau „Smântânitul oalelor”.

Pentru Dinu Păturică, în *Ciocoi vechi și noi*, hrana reprezintă o modalitate simplă și sigură de corupție. Ascensiunea socială este limpede oglindită în transferurile din categoria obiceiurilor alimentare.

Personajele lui Caragiale se află sub emblema mâncării și a băuturii. Liviu Papadima sesizează că personajele caragialiene nu mănâncă, ci, mai degrabă, consumă alimente. Incultura gastronomică este evidentă, cu atât mai mult, cu cât este total absentă arta de a mânca, se sfidează principiile esențiale ale bucătăriei, se consumă cantități exagerate de

mâncare, pe fondul lipsei cumpătării. Alcoolul le asigură protagoniștilor curajul de a spune ceea ce gândesc, de a-și înfrunta temerile și neîmplinirile, dă naștere halucinațiilor, ceea ce duce la apariția speculațiilor și generează conflicte. Izul enogastronomic al scrierilor caragialiene este dat de paleta onomastică cu evidente trimiteri la zona culinară: Zaharescu, Brânzovenescu, Farfuridi, comisul Stacan, Dușcă etc.

Din ciclul operelor literare cu rezonanțe gastronomice trebuie amintite și scrierile lui Sadoveanu. Atenția deosebită acordată de către personajele sale hranei (atât biologice, cât și spirituale), demonstrează că aceste două elemente, alimentul și băutura, exercită un dublu rol în viața omului: asigură energia fizică necesară vieții, dar, simultan, au și funcții terapeutice, susținând și revitalizând atât corpul, cât și spiritul.

Analiza născută este centrată pe opera lui Al. O. Teodoreanu, scriitor necanonic, care a lăsat posterității o operă eterogenă, care ilustrează maxima latinească *Non multa, sed multum* (Nu mult, dar o mulțime de...). Pana-i ghidușă deschide un dublu apetit, literar și enogastronomic deopotrivă, iar spiritul său eclatant păstorește, cu bonomie, demersurile târzii ale ucenicilor-regizori de spectacole culinar-beletristice. Numele lui Al. O. Teodoreanu este strâns legat de opera sa de debut, *Hronicul măscăriciului Vălătuc*, care a fost premiată de Academia Română imediat după apariție. Povestirile care compun acest roman atrag cititorul prin întâmpările și personajele hazlii, care stârnesc râsul și prin limbajul spumos, ușor licențios. Elementul comun al povestirilor îl reprezintă vioiciunea personajelor, care au drept regulă în viață celebrul *Carpe diem* (trăiește clipa). Suculența acestor povestiri decurge însă nu doar din amănuntele licențioase, inspirate de nuvela renascentistă, ci, în bună parte, unei impresionante fastuozități bachice și unei erudiții oenologice, de natură să determine pe unii comentatori (Pompiliu Constantinescu) să vorbească despre „dimensiuni rabelaisiene”.

Îmbrăcat impecabil, manierat, curtenitor cu femeile, amfitrion perfect și conviv desăvârșit, extrem de inteligent, ironic și binevoitor, Păstorel era simpatizat de intelectualitatea vremii, care-i trecea cu vederea petrecerile interminabile. Desele reuniuni bachice, dar și indubitabilele competențe de neîntrecut enolog, au contribuit la apariția unei porecle inedite: *Păhărel* Teodoreanu. Hoinărind prin bodegi anoste și restaurante luxoase, degustând, chefuind și improvizând, cu răgușeala-i caracteristică, spumoase catrene, Păstorel a atras atenția puterii comuniste care, în a doua parte a anului 1959 îl urmărește, îl arestează și îl condamnă. După doi ani și jumătate petrecuți în închisoare primește grațierea, fiind eliberat în aprilie 1962. Din momentul reîntoarcerii în libertate, Al. O. Teodoreanu nu mai este atât de vesel și ironic, ci-și apleacă atenția asupra bucătăriei.

Volumul *Vin și apă*, care l-a propulsat pe Al. O. Teodoreanu în rândul epigramiștilor cu renume, a luat naștere în urma unei internări în spital a autorului, la Karlsbad. Fiind obligat săînghită medicamentele pe care le denumea „băutură infamă”, își transpune pe hârtie, apoi le trimite amicilor, în țară, toate dorurile legate de băuturi și băute, de bodegi și petreceri. Nu aceeași modalitate de apariție au avut-o celelalte rime ale lui Teodoreanu, care stârnesc râsul și aduc voia-bună. Pătruns de inspirație mai degrabă la întâlnirile cu prietenii la cârciumă și pentru a nu le lăsa să se piardă în negura timpului, Păstorel a așternut versurile în catrene vesele pe șervețele, liste de bucate, cutii de țigări sau dechibrituri, pe petece de ziar, urmând a fi strânse și publicate postum.

Adevărat protagonist al acestor „Însemnări fugare, / În catrene lapidare.” - vinul e un lichid sfânt, este trupul Domnului. Păstorel elogiază neprețuitele licori moldovenești sau străine, catrenele constituindu-se într-o originală lucrare vitivinicolă.

Dacă notorietatea literară a lui Teodoreanu este datorată *Hronicului măscăriciului Vălătuc* și epigramelor, reputația sa de gastronom și oenolog experimentat se sprijină atât pe faptul că el știe, ca nimeni altul, să asezoneze festinurile cu plăcute și spirituale discuții, cât și pe cele aproape 200 de cronici culinare, apărute în revistele vremii. Articolele, publicate în cadrul rubricilor „Cronica gastronomică”, „Gastronomice”, „Gastronomie” și „Din carnetul unui gastronom”, au fost cuprinse în volum mai târziu, după decesul scriitorului. În *România gastronomică*, autorul exploatează și valorifică, în versuri și în proză, abundenta cantitate de rețete, glume, epigrame și anecdote. Veritabil boem ieșean, apoi bucureștean, Păstorel își transferă în aceste scrieri propria-i conștiință, realizând prin ele elogiuul vieții înseși. Manifestând un real interes pentru arta culinară, Al. O. Teodoreanu devine un renumit cunoscător al bucătăriei, aceasta nemeiavând niciun secret pentru el.

După îndelungi perioade în care a meditat, s-a documentat, a cercetat și a experimentat acest domeniu, Păstorel Teodoreanu devine un nume cu rezonanță în rândul maștrilor în arta viticolă și culinară. În 1958, într-un înmiresmat articol cu titlul sugestiv „Vinurile mari”, scriitorul lasă posterității, în manuscris, următoarele:

„Din colaborarea din ce în ce mai strânsă a pivniței cu bucătăria s-a izvodit gastronomia modernă. E un corolar al civilizației în ascensiune și un semn al progresului. În hrubele pivniței își caută bucatarul mirele pentru mîncările sale alese și în cratițele din bucătărie își caută, la rîndu-i, pivnicerul mireasa vinurilor sale de soi. Nepotrivirea de caracter e caz de divorț. Fiecare mîncare cată să-și găsească vinul ei și fiecare vin mîncarea lui, cu care în cele din urmă trebuie să se însoțească (justae nuptiae). E drept că sînt și vinuri zburdalnice, cum e de pildă vinul de „Champagne”, pentru care orice mîncare e bună, și

mîncări de moravuri ușoare, cum sînt brînzeturile, care nu resping nici un fel de vin. Aceste excepții nu fac decît să confirme regula.”

Atît pasiunea sa pentru gastronomie și vinuri, cît și spumoasele catrene pe care le compunea în cinstea lor în cadrul reuniunilor bachice, îi asigură scriitorului un renume de legendă, al cărui ecou nu se pierde în timp, ci, dimpotrivă, răsună tot mai puternic.

„Spovedanie
Cântat-am vinul și-l băui pre el,
Și-așa, precum din flori slăvitul soare,
Cules-am toată roua din pahare,
Voios ca cel din urmă menestrel.

Am păstorit în viață vinuri rare
(De- aceea îmi și zice Păstorel)
Și de la Grasă pîn' la Ottonel
Le-am prețuit, pe rînd, pe fiecare.”[2]

„PREDOSLOVIE
Cerca-mă-voi în cronica pe care
M-am învoit s-o scriu săptămînal
Pe lângă sfatul profesional
Să pun ceva piper și-un pic de sare.

Nu este cronicar, ci papagal
Cel ce repetă cu nerușinare
Prozaice rețete culinare
Așa cum le-a găsit în manual.

Și de înfățișez ca predoslov
Spre-a obîrși sonetul de istov
În endecasilab natura moartă.

Nu-i loc pentru estete să fie trist,
Căci și bucătăria e o artă,
Atunci cînd bucătarul e artist.”[3]

În creația lui Păstorel, literatura și gastronomia se completează și se construiesc reciproc, banalele rețete culinare devenind, uneori, adevărate compoziții literare în proză, punctate pe alocuri de șampaniante epigrame, iar povestirile devin un pretext potrivit pentru calitative debateri enogastronomice. Cronicarul consideră, asemenea lui Brillat-Savarin, că bucătăria e o știință și o artă. Preamărirea bucătăriei românești se întrezărește din rețetele unor produse tradiționale, însă Teodoreanu

cunoaște în profunzime și secretele bucătăriei universale. Propune meniuri pentru diverse ocazii; își familiarizează cititorii cu specialități vânătoarești; ca experimentat cofetar și chiar patiser, pune la dispoziția cititorilor interesați rețete variate, iar novicilor în arta bucătăriei le împărtășește diverse modalități de preparare și servire a unor simple, dar gustoase mâncăruri.

Renumit enolog și sommelier, Păstorel Teodoreanu nu se sfiește să glorifice vinul, dar și regiunile viticole românești. Stilat, discută probleme de etichetă: ținută, relația patron-client, calitatea și eleganța servirii. Aristocrat al gastronomiei și al enologiei și în egală măsură cu un spirit nobil, rafinat, Păstorel și-a construit reputația unui personaj notoriu de legendă în rândurile boemei vremii, care a ridicat Cotnarul la rangul de „soare potabil” sau „Rege-Soare” al vinurilor. În concepția sa, vinul, căruia cu patos îi închină catrene și epitalamuri în spumoase jocuri de cuvinte, este proba bunului-gust oenologic, întrucât, zice el, „Numai omului subțire/ îi place «Grasa» de Cotnar.”

Uneori cu umor, alteori cu ironie, dar de fiecare dată cu o mare putere de seducție a cuvântului, Teodoreanu laudă toate podgориile renumite atât din România, cât și din străinătate:

„Ce-ar fi pământul fără soare
Și bucătarul fără har,
Literatura, fără sare,
Moldova, fără de Cotnar?”

Sau:

„Și vița are toane muieresti
De la harac și până la pahar:
Cînd se ivește «Grasa» de Cotnar,
Pălește «Galbena» de Odobești.”

Sau:

„Dragi podgoreni, luați aminte
Cînd pregătiți un roș«Bordeaux»
Că taina e în trei cuvinte,
Deci: «Cabernet, Malbec, Merlot.»”

Rafinamentul culinar și umorul lui Păstorel Teodoreanu, în cea mai curatăși mai plină de culoare limbă românească, au un temei comun cu felul de a înțelege rostul bucatelor și al vinului. Parafrazându-l pe Brillat-Savarin, Păstorel considera că persoanele cărora nu le priește mîncarea sau care se ameteșc sub influența alcoolului, nu se pricep nici la mîncare, nici la băutură. Atât la autorul menționat anterior, cât și la Teodoreanu, masa în sine e privită ca un ceremonial, care le oferă ocazia lor să observe și să analizeze comportamentul celor din jur.

„Gastronomul care nu lasă o masă cât de copioasă, dar înconjurată de imbecili, pentru o felie de pâine și- un ceai luat în tovărășia unor oameni de spirit nu merită să fie un gastronom. Gastronomia nu e lăcomie și animalitate, ci numai un prilej de punere în valoare a spiritualității. Dacă nu e asta, nu mai e nimic.”[4]

Cărțile de bucate ale lui Păstorel Teodoreanu ne înfățișează gastronomia ca pe o activitate practică, realmente ridicată la rang de artă, iar masa în sine ca pe o șansă de a naște plăcute discuții spirituale între comeseni. Nu mai este pentru nimeni un secret că românul se simte cel mai bine în fața meselor încărcate cu bunătăți și nu ratează nicio ocazie de a-și invita apropiații să închine un pahar de vin bun și de a se înfrupta, cu plăcere, din tot felul de bucate apetisante. La Teodoreanu, majoritatea scrierilor gravitează în jurul mâncării și al băuturii. În acest peisaj plin de arome și culori, totul pare mai viu, mai frumos, mai optimist. Problemele cotidiene par să nu poată străpunge vălul de liniște interioară și de bunădispoziție provocate de bucuria prietenilor veniți la masă.

Volumul *Gastronomie* a văzut lumina tiparului după plecarea lui Teodoreanu la cele veșnice, fiind una dintre acele cărți pe care le deschizi cu scopul de a le răsfoi și termini prin a le citi pe nerăsuflăte. De ce? Pentru că autorul, fiind un mare cunoscător al bucătăriei românești și universale, surprinde cu exactitatea recomandărilor tehnice și cu atenția deosebită pentru ansamblul de ingrediente ale fiecărui preparat. Spre deosebire de zecile de cărți de bucate, cărțile lui Păstorel Teodoreanu atrag în special prin savoarea cuvintelor atent alese și prin aburii umorului care emană prin copertele sale. Scrierile sale deja lasă în urmă clasicele rețete, făcând, mai degrabă, subiectul unei „bucătării literare”:

„Rețeta

Iei un hulub decapitat
Ales din cei mai grași, firește.
Scoți penele. Cinătuiește,
Apoi sarează delicat.

Și nu uita un amănunt:
Tăind, spre-a-l înveli, o fină
Felie albă de slănină
Să-i pui în coșși-un pic de unt.

Pe urmă, c-un cuțit ce taie,
Cioplește cu îndemănare
Vreo opt sau nouă bețișoare
Și le așează în tigaie.

Hulubul cel cu unt umplut

Pe-acest grătar improvizat
Într-un cuptor va fi lăsat
La foc domol și susținut.

Și, ca să-i tragi din plin folosul,
Când slăninuța s-a prăjit,
Îl scoți afară negreșit
Fără să uiți să-i torni și sosul.

Cu un vin roșin păhărel
Friptura e o delectare.
Deci, îți urează poftă mare,
Al dumitale, PĂSTOREL"[5]

Teodoreanu nu se mulțumește cu simplul fapt de a culege sau de a inventa rețete culinare și de a le ordona într-o carte de bucate. La el, bucătăria e o artă, o poveste, iar ingredientele devin personaje care își dau vesele mâna într-o delicioasă horă a gusturilor și a aromelor. Rețetele sale „vorbesc”, păstrând nealterat gustul natural al ingredientelor proaspete. Arta și amprenta personală ale lui Păstorel Teodoreanu constau în descoperirea, valorificarea și promovarea elementelor naturale, combinate într-o manieră proprie și profesionistă. Fiecare rețetă, autorul o încadrează într-o narare a unor evenimente, situații sau împrejurări, care ne creează nouă o imagine cât mai clară a atmosferei. Totodată, autorul scoate în evidență, într-un mod personal, inimitabil, trăsăturile caracteristice ale ingredientelor. Practic, prin intermediul rețetelor sale, Teodoreanu poartă un dialog cu cititorul:

„Iepurele tare-i bun și tare-i indigest. Cu toate acestea, stomacurile tinere și perfect sănătoase îl suportă ușor. Dar chiar când îl propui acestor organisme privilegiate, trebuie săștii alege iepurele pe care ai de gând să-l prepari, căci nu toți iepurii sunt la fel. Sapiditatea cărnii acestui rozător variază după regiuni, vîrstă și sex. Carnea iepuroaicei, de pildă, își păstrează mai bine frăgezimea la maturitate (femeia!), decît aceea a masculului care în al doilea an devine coriace. De bună seamă, că asta, în primul rînd, a determinat vîntătorii și bucătarii să dea iepurelui, după vîrstă, denumiri diverse.”[6]

Fiind un artist al cuvintelor, Păstorel Teodoreanu știe, ca nimeni altul, să le îmbine într-un mod original, care stărnește buna dispoziție. Iată câteva exemple, “din carnetul unui gastronom”:

„Pruna este un pas spre țuică.

Oamenii care citesc în timpul mesei nu digeră ceea ce citesc și nu pricep ceea ce mănîncă.

Plăcerile toamnei sunt: mustul, mititeii și mititelele.

Puțini amfitrioni și bucătari știu că spiritul înobilează mâncările și că prostia le degradează.

Un vin prea parfumat e ca un vezeteu care vine de la coafor.

Alcoolismul s-a răspândit în așa măsură, încît a nu bea e aproape o calitate intelectuală.

Dacă cineva îți spune că rețetele mele culinare sînt eronate, săștii că e un ignorant în ale gurii. Dacăți spune că nu mă pricep la vinuri și alcooluri, nu te îndoi că e un invidios. Dar dacăți spune că nu știu să scriu, fii sigur că e un imbecil.”[7] Al. O. Teodoreanu, *Gastronomie*, București, Editura pentru turism, 1973, p. 12.

O carte de rețete culinare, care este alcătuită într-un mod inteligent, reprezintă o oportunitate de cunoaștere a civilizației și a mentalității unui popor, o modalitate de a-i înțelege existența. O mâncare tradițională, un festin sau o masă obișnuită au puterea de a oferi cunoscătorilor informații importante despre viața și istoria unui popor, este de părere criticul George Muntean, cel care semnează postfața volumului „*Gastronomie*”. De asemenea, își încheie intervenția astfel:

„Iată, dar cum, meditănd fie și în treacăt la cîteva dintre semnificațiile gastronomiei românești, deducem un tablou general al însăși existenței noastre de oameni primitivi și cuviincioși, atenți la cele ale trupului, dar nu roboți lor, inventivi cu măsură și mereu apropiați de leagănul nostru natural.

Acest liant omenesc care este gastronomia capitol semnificativ al interferențelor dintre cultură și civilizație și test etic și estetic deloc neglijabil, se relevă ca un aliat al omului și un slujitor credincios al său cînd e abordată în cunoștință de cauză.

E ceea ce a încercat și a reușit să facă Păstorel în această carte. Omul acesta, pe care nu-l speria nimic mai rău decît vulgaritatea gustului, și-a luat îngăduința de a ne trece cu plăcere prin bucătării, cămări și piețe, făcînd discret cu ochiul în dreapta și-n stînga, povestind slobod tot felul de pățanii ale lui și ale altora, ale felurilor produse pînă a ajunge, unele pe masă, alții în jurul ei. E în aceste pagini «tehnice» o jubilație cuceritoare în fața vieții, o moliciune a expresiei și o veselie cel mai adesea molipsitoare. Faima lui de mare cunoscător al mîncării și băuturii, la care lăsa să se creadă că ține chiar mai mult decît la cea de scriitor, este astfel deplin consolidată. După cum, cine-i va merge pe urme cu acest încîntător îndreptar sub ochi, va încerca nu numai senzații și delicii gastronomice neașteptate, ci și bucuria descoperirii unei fețe a lumii, pe care s-ar putea să n-o fi văzut decît intermitent pînă acum.”[8]

NOTE:

- [1]. Izabella Krizsanovszki, Teză de doctorat *Fascinația enogastronomică în literatura română*, Baia Mare, 2009.
- [2]. Al. O. Teodoreanu, „Spovedanie”, în *Caiet. Versuri*, 1938.

- [3]. Al.O. Teodoreanu, *Gastronomie*, București, Editura pentru turism, 1973, pag.5.
- [4]. Al. O. Teodoreanu, „Din carnetul unui gastronom”, în *Inter pocula*, Cluj, Editura Dacia, 1973, p. 222.
- [5]. Al.O. Teodoreanu, *Gastronomie*, București, Editura pentru turism, 1973, pag.175-176.
- [6]. Al. O. Teodoreanu, *Gastronomie*, București, Editura pentru turism, 1973, p. 12.
- [7]. Al. O. Teodoreanu, *Inter pocula*, Cluj, Editura Dacia, 1973, p.225-227.
- [8]. George Muntean, în „Postfață”, *Gastronomie*, București, Editura pentru turism, 1973, p 201-202.

BIBLIOGRAFIE:

- Antofi Simona, GENERAL DICTIONARY OF ROMANIAN LITERATURE - OBVERSE AND REVERSE CRITICAL RECEPTION, în Oana Cenac (coord., edit.), International Conference of Common Vocabulary/Specialized Vocabulary: Manifestations of Creativity of Human Language, 6-7 iunie 2014, publicate în volumul MANIFESTARI ALE CREATIVITATII LIMBAJULUI UMAN, 2014, p. 13-19, Accession Number WOS:000378446400001.
- ***Arhivele Naționale ale României, 2015. *Mesele de odinioară. De la Palatul Regal la Târgul Moșilor*, București, Editura Corint.
- Bomher, Noemi, 2005. *Ospăț din cuvinte*, Iași, Editura Alfa.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 1988. *Fiziologia gustului*, București, Editura Meridiane.
- Cenac Oana, *Aspects of Popular Stylistic Language in the work of Ion Creangă*, in Proceedings of the International Conference of Common Vocabulary/Specialized Vocabulary: Manifestations of Creativity of Human Language, Galați, Romania, 6-7 iunie 2014, p. 178-186, WOS: 000378446400018.
- Ifrim, Nicoleta, *Constructing and De-constructing Cultural Identity in the Contemporary European Paradigm – The Romanian Example and its Eurocentric Dilemmas*, Conferința Internațională Paradigma discursului ideologic (PID 4), 31 mai-1 iunie 2012, Facultatea de Litere, Galați, în [Procedia-Social and Behavioral Journal](#) (ISSN: 1877-0428) (ISSN: 1877-0509), vol.63/2012, ELSEVIER (www.elsevier.com) indexată ScienceDirect, Scopus, Thomson Reuters Conference Proceedings Citation Index, p. 29-34, DOI 10.1016/j.sbspro.2012.10.006, <http://www.sciencedirect.com/science/journal/18770428/63/supp/C>, - WOS:000361477200005 (indexare ISI)
- Kogălniceanu, M., Negruzzi, Kostache, 2007. *Carte de bucate boierești*, București, Editura Vremea.
- Krizsanovszki, Izabella, 2009. Teză de doctorat: *Fascinația enogastronomică în literatura română*, Baia Mare.
- Nicolau, A, Pana H., 2016. *Bucătăria Balkaniei*, București, Editura Integral.
- Teodoreanu, Al. O., 1977. *DE RE CULINARIA*, București, Editura Sport- Turism.
- Teodoreanu, Al. O., 1973. *Gastronomie*, București, Editura pentru turism.
- Teodoreanu, Al. O., 1973. Cluj, *Inter pocula*, Editura Dacia.