Mirodenii, bucate, savoare

Irina Roxana GEORGESCU

Universitatea din București, Facultatea de Litere
University of Bucharest, Faculty of Letters
Personal e-mail: georg_irina@yahoo.com

Tastes, Spices, Flavours

The present article is a literary documentation regarding the diversity of tastes, spices and flavours that are surrounding us, as a significant part of our cultural identity. Seen not only as a primar need to feed ourselves, but also as an important section of our life, food is nevertheless a joy to express ourselves, to imagine new savours and on top of that a key to discover and understand the values of alterity. In literature describing food and drinks means also to reinvent misterious worlds of tastes and fragrances.

Keywords: tastes, flavours, fragrances, Ion Creangă, Mihail Sadoveanu.

Savorile care ne populează imaginația, care ne leagă de amintirea vreunei percepții, de un gust anume, de o aromă pe care o purtăm cu noi inconștient – mirodeniile descoperite în fantezia vreunui bucătar care trezește, dincolo de curiozitatea unui fel de mâncare, tentația de a apropria un stil de viață, un colț dintr-o lume care se conține pe sine – desăvârșesc sensul unei căutări continue, intime, ultrasenzitive, o lume a gusturilor și a încântării perpetue: desfătare carnavalescă, farmec ocazional, curiozitate față de ceea ce ne este exterior și ne seduce prin noutate. Pentru cunoscători, contează nu doar hrana propriu-zisă, ci și tentația descoperirii, accesul la delicii interzise care tulbură în aceeași măsură în care ne depărtează de ceea ce cunoaștem, vraja de care suntem învăluiți până la părăsirea de sine, până la confundarea cu ceea ce ne era odată exterior, pentru ca apoi să facă parte din noi. În egală măsură, arta de a găti este apanajul bucătarilor, care sunt, în felul lor, niște artiști; seducători ai gusturilor, practicanți ai unei îndeletniciri oculte care ne încearcă simțurile, uneori cu intenția de a corija prejudecăți sau chiar cu riscul de a ne șoca. Șef pe mica sa feudă de mirodenii și savori, bucătarul – numit și maestru, „chef", pentru a-i sublinia rafinamentul și măiestria – eliberează efluvii savuroase, făcându-ne părtași la o nouă lume de culori și gusturi inedite. Fascinația față de felul în care se prepară mâncarea se traduce în prezent printr-un amestec curios de artificiu și inovație, pentru afirmarea autenticității dincolo de orice bariere.

Epifanii gastronomice: lumea lui Ion Creangă între opulență și decadență

De la poveștile copilăriei până la plimbările prin grădina de delicii, literatura este populată de farmecul desfătării și al aromelor (ne)prihănite. „Ca sarea în bucate" este răspunsul pe care mezina îl dă tatălui său din basmul omonim, pentru a-i arăta cât de mult îl iubește, „cu fața senină, zâmbind cu dragoste firească și lăsându-și ochii în jos", cu sfială.

Până și dragostea este condiționată, de la un punct încolo, de aspecte pecuniare, surprinse eufemistic de aforismul „dragostea trece prin stomac". Despre cei trecuți prin viață se spune că „și-au trăit traiul, și-au mâncat mălaiul". Astfel de enunțuri oraculare asigură continuitatea și ciclicitatea vieții, prin metafore de origine gastronomică – „bucătură nouă în gură veche"

– având rolul de a insista asupra propriei identități. Nu este de tăgăduit că mâncarea ocupă în rol fundamental în viața noastră. În acest sens, stau mărturie numeroasele expresii și locuțiuni care pornesc de la verbul „a mânca", dar care depășesc invariabil sensul primar, referitor la actul ingerării ca atare: „a mânca pita (sau pâinea) cuiva" – a fi întreținut de cineva; „a-și mânca de sub unghii" – a fi zgârcit *vs*. „a-i mânca averea cuiva" – a stoarce pe cineva de bani; a mânca, în diverse forme: „ca o mireasă", „ca o pasăre", „ca o căpușă", „ca un lup", „ca un popă"; „a-și mânca omenia" – a-și pierde prestigiul, cinstea, renumele; „a-și mânca zilele / tinerețea" – a-și distruge viața, a-și irosi puterile etc. În egală măsură, mâncarea se asociază cu „pofta", supusă și ea nuanțelor („poftă de mâncare", dar și „a-și pune pofta-n cui"!), pentru a desemna plăcerea ospătării sau, dimpotrivă, renunțarea la ceva; merită să amintim și expresiile „a o duce într-o mâncare și într-o băutură", având sensul de „a petrece", „a chefui", „asta-i altă mâncare de pește", „a strica mâncarea degeaba", cu sensul de „a trăi degeaba", „a nu fi bun de nimic". Făcând parte din viața tuturor, indiferent de categoria socială, mâncarea – devenită, în funcție de situație și de vremuri, „vipt", „ospătare", „festin", „haleală" sau „crăpelniță" – este și o modalitate de relaționare (chermeză, chef, paranghelie etc.), de întreținere a prieteniilor sau de descoperire a altora noi. Ca o particularitate, „ideea că sufletul unei societăți este revelat de modul de pregătire a hranei a existat, de fapt, din cele mai vechi timpuri. Potrivit tradiției clasice grecești și a celei chineze, barbarii consumau carne crudă sau nepreparată, în loc să adopte practicile civilizate ale gătitului, acesta fiind un aspect esențial al barbarismului lor. [...] În acest caz și în multe altele, identificarea unei populații după bucătăria sa este mai mult o preocupare a observatorilor externi cu idei stereotipe decât o activitate de auto-reflecție"[1]. În egală măsură, literatura călătoriilor vizează, prin natura discursului subiectiv, și popasuri gastronomice, prilejuind căutarea perpetuă a unor gusturi locale. Descoperirea alterității se face prin bucate, prin varietatea mirosurilor și a reflecțiilor legate de feluri de mâncare, modalități de servire, gustări îmbietoare, asortate cu povești sau evocări diverse. În secolul al IV-lea î.Hr., bucătarul grec Archestratos din Gela (Sicilia), a scris un poem pentru a lăuda viața de lux (*Hedypatheia*), însă învățăturile sale au în vedere calitatea, prospețimea și simplitatea elegantă în prepararea mâncării. Odată cu timpul, bucătăria a însemnat „respingerea distorsiunilor și ostentației mâncării medievale în favoarea simplității și calității proprii"[2].

Literatura se supune și ea unor alegeri – unor miresme și savori, în definitiv – pentru a celebra ceea ce e fundamental uman: tentația descoperirii, fascinația noului, necesitatea de a ne regăsi în orice „gustare" pe care o luăm și care, în cele din urmă, ne definește. Gusturile rafinate nu se încurcă nici cu ignoranța plebei, nici nu se dezic de pretențiile aristocratice. În opinia lui M. Bahtin, imaginile ospățului – mâncarea, băutura, înghițirea – sunt strâns legate de formele popular-festive, mai ales că „ele nu formează hrana și băutura cotidiană, consumată în particular de către indivizii izolați, ci hrana festivă de la ospățul poporului, cum se zice, hrana unui «chef în lege»"[3]. Tot Bahtin amintește de Zeno, episcop de Veron, care a alcătuit o predică originală, propunându-și să înnobileze „sindrofiile bezmetice"; în acest sens, a ales din Biblie toate pasajele în care se vorbește despre felul în care mănâncă și beau personajele din istoria sacră, inventariind imaginile de festin din Sf. Scriptură, fapt ce a dus la „înnoirea principiului sacru în plan material-corporal"[4]. Predica lui Zeno conține „elemente de *risus paschalis*, deci nu e străină de râsul și glumele slobode care, conform unei vechi tradiții, erau îngăduite de Paști în predicile bisericești". În *Țiganiada* lui Ion Budai-Deleanu, apare imaginea unui rai cu bucate desăvârșite și, la antipodul lei, a unui infern culinar, în manieră rabelaisiană; de altfel, „imaginea infernului se leagă inseparabil de imaginea mâncării și băuturii. Dar infernul are la el și semnificația josului trupesc topografic, Rabelais reprezintă infernul și în forme carnavalești". De altfel, se credea că „râsul, mâncarea și băutura biruie moartea" (cf. nuvela *Matroana virtuoasă din Efes* de Petroniu, regăsită în *Satyricon*), în felul acesta amendându-se lăcomia și nedreptatea. *De facto*, „mușcând și mestecând hrana, verificăm rezistența și consistența lumii, ne descărcăm furia [...]. Dinții sunt arma noastră naturală împotriva lumii, singurul organ a cărui duritate ne permite să deteriorăm și să distrugem lucrurile lumii. De aceea s-a ajuns să se spună că până și plăcerea gastronomică ar ascunde o agresivitate pasivă"[5]. Lumea ni se dezvăluie în măsura în care încercăm să ne-o apropriem.

În poveștile lui Creangă, avertismentele sunt, de multe ori, de natură culinară; însă interdicția este atenuată de nuanțele domestice, a căror colocvialitate se află la limita cu ironia mucalită („să te ferească Dumnezeu când prinde mămăliga coajă"). În *Povestea lui Harap-Alb*, Sfânta Duminică, „desculță prin rouă", „culege o poală de somnoroasă, pe care o fierbe la un loc cu o vadră de lapte și cu una de miere și apoi iè mursa aceea și iute se duce de o toarnă cu apă până la gură"[6]. Unele probe sunt preluate de însoțitorii lui Harap-Alb, printre care Flămânzilă, eroul cu apetit pantagruelic, „o namilă de om care mânca brazdele de pe urma a 24 de pluguri și tot striga în gura mare că crapă de foame" și Setilă, „prăpădenia apelor, fiul Secetei, născut în zodia rațelor și împodobit cu darul suptului", ajunși la Împărăția Roșie, se confruntă cu masa ritualică, fiind nevoiți să-i facă față: „12 harabale cu pâne, 12 ialovițe fripte și 12 buți pline cu vin de cel hrănit, de care, cum bei câte oleacă, pe loc ți se taie picioarele, îți steclesc ochii în cap, ți se încleie limba în gură și începi a bolborosi turcește, fără să știi bechiu

macar”[7]. Mâncatul este, la urma urmei, un rit de trecere, înțeles ca o ingurgitare excesivă. Lumea este cuprinsă în această poftă teribilă, neostoită. La Creangă, satira se transformă adesea în grotesc: „și atunci unde nu începe Flămânzilă a cărăbăni deodată în gură câte o haraba de pâne și câte o ialoviță întreagă, și răpede mi ți le-a înfulicat și le-a forfăcat, de parcă n-au mai fost. Iară Setilă, dând fundurile afară la câte o bute, horp! ți-o sugea dintr-o singură sorbitură; și răpede-răpede, mi ți le-a supt pe toate de-a rândul, de n-a mai rămas nici macar picătură de vin pe doage”[8]. Puternica năzuință spre belșug și spre o cuprindere autentic universală se distinge în opera lui Creangă prin imaginile înghițirii. Mai mult decât atât, „*hiperbolismul lor pozitiv*, tonul lor vesel și triumfător”[9] amplifică necesitatea belșugului. „Festinul – ca solemnitate victorioasă și ca înnoire – îndeplinește adesea în creația populară funcțiile împlinirii. Sub acest raport el echivalează cu nunta (actul procreării). Cele două epiloguri se contopesc adesea în imaginea «ospățului nupțial» care încheie, de altfel, operele populare. Cert este că festinul, nunta și ospățul nupțial nu duc la un sfârșit abstract și nud, ci la o împlinire urmată totdeauna de un început nou”[10]. Imaginea ospățului din basme, când eroul solar, ajuns la capătul călătoriei, este răsplătit cu o nuntă, marchează sfârșitul traseului inițiatic, dar și începutul unei noi ordini.

Ritualul mesei în opera sadoveniană

În povestirile din *Hanul Ancuței*, mâncarea bună se asociază cu „vremea petrecerilor și a poveștilor”, unde domină veselia îmbelșugată: „și-atâtea oale au farmat băutorii, de s-au crucit doi ani muierile care se duceau la târg la Roman. Și, la focuri, oameni încercați și meșteri frigeau hartane de berbeci și de viței, ori pârpâleau clean și mreană din Moldova”[11]. În narațiunile lui Sadoveanu, regăsim adesea farmecul „zilelor grase și vesele”, în care „contenea câte un răstimp viersul lăutarilor și porneau poveștile”[12]. De aceea, călugărul Gherman din povestirea *Haralambie* încerca în tăcere „a prețui bunătatea vinului”[13] ori Moș Leonte Zodierul, „gustând băutură bună”[14], ascultă întâmplări care au fost. Vinul are un statut privilegiat, și-a câștigat notorietatea și s-a impus ca băutură nobilă. Supranumit „nectarul zeilor”, vinul a fost rând pe rând „alcoolizat, aromatizat, șaptalizat, încălzit, cupajat, amestecat cu mirodenii, afumat, gazificat, înghețat, îndoit cu apă, amestecat cu rășini, sărat, îndulcit... și a ieșit mereu la fel de pur ca înainte”[15]. Mai mult decât atât, imaginile ospățului se împletesc cu cele ale „trupului grotesc”[16], trup devorator și devorat deopotrivă. Sadoveanu insistă asupra dualității băuturii, fiindcă „vinul e bun și la bucurie, și la scârbă”. Regăsim, totodată, în literatura sadoveniană, „motivul gurii larg deschise” și „motivul înghițirii”, care se află la hotarul între „imagistica trupului și imagistica hranei și a băuturii”[17]. Imaginile mâncării sunt indisolubil relaționate cu „imaginile trupului și ale procreației (fertilității, creșterii, nașterii)”[18], dar și cu imaginile carnavalești, festinice, „intim legate de cuvânt, de discuția înțeleaptă, de adevărul vesel”[19], ilustrând tendința către abundență și universalitate asupra căreia insistă Bahtin; „întâlnirea omului cu lumea având loc în gura deschisă, care apoi macină, sfâșie și mestecă, este unul dintre cele mai vechi și mai importante subiecte ale gândirii și imaginii omului. Aici el degustă lumea, pe aici o introduce în corpul său, transformând-o într-o parte a ființei sale. [...] Această întâlnire cu lumea în actul mâncării era plăcută și radioasă. Omul triumfa aici asupra universului, îl înghițea, fără ca el însuși să fie înghițit; hotarul dintre om și univers se ștergea în avantajul omului”[20]. În actul mâncării, „limitele dintre trup și univers sunt biruite în favoarea trupului; el triumfă asupra lumii, a inamicului, serbează victoria repurtată împotriva acestuia, crește în detrimentul lui. Elementul victoriei caracterizează în mod obligatoriu toate imaginile ospățului. Mâncarea nu poate să fie tristă. Mâhnirea și hrana sunt două noțiuni incompatibile (în schimb, moartea și mâncarea sunt perfect compatibile). Ospățul celebrează totdeauna izbânda – ceea ce face parte din însăși natura lui. Ospățul victorios este universal, el semnifică triumful vieții asupra morții. În această privință, echivalează cu zămislirea și nașterea. Trupul biruitor primește în el lumea învinsă și se înnoiește”[21].

În romanul sadovenian *Zodia Cancerului sau Vremea Ducăi-Vodă*, Alecu Ruset are în raport cu Paul de Marenne, abate de Juvigny, aproape aceeași funcție pe care abatele o are, la rândul lui, în raport cu naratorul: „nu este numai o călăuză, este și un dublu imperfect al acestuia. Fiindcă Alecu Ruset este și el, în bună parte, un străin în Moldova mereu posomorâtului Duca-Vodă; urmărit, suspectat, izolat, în calitatea, potențial periculoasă pentru Duca, de fiu și deci de moștenitor al fostului voievod, ci și în aceea, măcar tot atât de amenințătoare, de factor de rememorare a unei alte «zodii» mai bune”[22]. În altă ordine de idei, calitatea de gazdă are un rol important în pregătirea bucatelor alese. Avramia, soția șătrarului Lăzărel Griga, aruncă din fugă pe masă față albă de pânză de in, așază sfeșnicele de alamă cu lumânări de ceară și între el, o pită mare de grâu, „lângă pită, brânză de burduf în strachină de lut. Lângă brânză, cepe. Și lângă cepe, un ulcior de vin”[23]. Frugalitatea mesei, „lipsa de finețe a gustării” este flagrantă pentru gusturile rafinate ale călătorului, descendent al unei vechi familii franceze, care observă îndemânarea lipsită de ostentație a comeseanului său, căpitanul Ilie Turculeț, care, cu gravitate, „cuprinsese în mâna stângă o ceapă, care i se păruse mai în culoarea racului fiert. Potrivind-o la marginea mesei și ținând-o strâns, izbi scurt cu pumnul drept, zdrobind-o.

Plecându-şi spre ea nasul, alese o bucată albă de miez, o presură cu sare, frânse o margine de pâne şi începu să mestece cu plăcere din aceste două elemente, adăogind şi brânză. După ce înghiţi de câteva ori, îşi turnă din vinul acrişor ş-o deşertă pe nerăsuflate, c-o poftă nemaipomenită”[24]. Familiaritatea gesturilor surprinde bucuria reală a înghiţării, mâncarea fiind privilegiul celor ce ostenesc din greu. Călătorul străin este confruntat cu ritualul pregătirii unei mese moldoveneşti, în care noţiunea de belşug este redimensionată: „şătrăreasa se retrase cu grabă. Domnul abate de Marenne înţelegea că au loc jertfe şi încep oficii culinare. Îi reveniră mai mult sub limbă decât în imaginaţie savuroase reţete de mâncări care se puteau face din acele jertfe, pe care şi le închipuia jumulite, trecute prin pară de foc, albe şi grase. Ţinând socoteală însă de acea – după cât se părea – brânză primitiv conservată şi de acele legume usturătoare, bune numai în compoziţii de sosuri, se îndoia că va avea parte să vadă înainte-i o bunătate de pasere domestică măcar străpunsă de ţiglă şi rumenită în ton de aur vechi. Se hotărî să guste întâi vinul. Era un vin acruţ, pe care-l preţui de puţină valoare”[25]. Remarcăm, deci, un contrast între obişnuinţele rasate ale abatelui şi pofta reală, dezinhibată, a căpitanului de a mânca în voie. Iar rolul vinului este tocmai acela de a dezlega „limbile” şi de a descreţi frunţile, de a scoate la iveală miezul celor mai profunde gânduri. Pentru gazdă, esenţial este ca oaspeţii să fie mulţumiţi. De aceea, „şătrarul aştepta să-şi vadă musafirii gustând”, „aşteptă pe franţuz să-şi deie părerea în limba lui străină, cătră beizade, şi înţelese că se spun lucruri de laudă, deşi puţine, căci lingura nu dădea pas”[26]. Totodată, ospăţul prezintă o importanţă deosebită şi din alt punct de vedere: „el oferă cadrul esenţial în care se rostesc vorbele înţelepte, discursurile, adevărul cel vesel. Între cuvânt şi ospăţ există relaţii străvechi”[27]. Cuvântul rostit la masă este adesea şăgalnic şi slobod, iar asupra lui „se extind drepturile popular-festive ale râsului şi ale glumei la libertate şi franchiţe”[28]. Pe tonul conversaţiei conviviale, „pâinea şi vinul (universul biruit prin muncă şi luptă) împrăştie orice teamă şi eliberează cuvântul, prin întâlnirea voioasă, triumfătoare, cu lumea în actul mâncării şi al băuturii în viaţa omului biruitor, care înghite lumea fără să fie înghiţit de ea”[29]. Adevărul liber de orice cenzură stă în vin, iar Sadoveanu amplifică valoarea aforismului *in vino veritas* prin ample aserţiuni care devin norme existenţiale: „bine-i să taci; dar mai bine-i să spui prostii. Rău e să nu bei. Şi mai rău e să bei vin prost, după ce ai băut vin bun. Aşa că trebuie să isprăvim ulcioarele pecetluite. Căci vinul ales, domnule abate de Marenne, îmblânzeşte mădularele, mintea şi sufletul. Îmblânzindu-le, face pe om mai bun. Îmbunătăţind pe om, Dumnezeu îl va primi bine la judeţul său”[30]. Ascultând cu atenţie, abatele aprobă spusele convivului său, rostind că „trei lucruri, dacă nu sunt foarte bune, sunt rele: *carmina, vina, pepo*; stihurile, vinul, harbuzul”[31]. Plăcintele, „fierbinţi şi picante, cu crusta aurie”, pentru care abatele „ceru numaidecât reţeta şi începu s-o scrie în tabletele sale”[32] sunt deliciul călătorului, interesat de savori noi. Bucătăria tradiţională devine, astfel, utopia belşugului, încrustată în natura timpului nerăbdător, generează imaginile abundenţei şi ale înnoirii omului. De aceea, „la ospăţ, cuvântul aparţine timpului însuşi, care ucide şi dă naştere în acelaşi timp; de aceea, cuvântul acesta este ambiguu şi ambivalent”[33]. Tot la Sadoveanu, regăsim detaliile vesele ale unui ospăţ saturnalic: „când gospodina lui Lăzărel Griga, cu aceleaşi mişcări de servă supusă, intră şi aşeză pe masa ospăţului potrocul bun pentru mahmuri, abatele ceru reţeta. [...] Abatele de Marenne gustă şi-şi simţi coroana de păr din jurul tunsorii monahale zbârlindu-se. Apoi aşteptă atent să vadă ce i se întâmplă. Sorbitura acră şi fierbinte îi răcori deodată arşiţa lăuntrică, ş-atunci simţi nevoie să mai guste o lingură. Cercă ş-a treia oară, uitând de reţetă”[34]. Alecu Ruset îi aminteşte abatelui bonom însă că asemenea preparat nu va întâlni nicăieri în cuprinsul lumii civilizate, că prepararea ei ţine de meşteşug şi de respectarea unui ritual strict: „Carnea de pasere bine îngrăşată nu-i gătită cu apă, care, după o zicală a breslei noastre, nu-i vrednică de nimic. Moldovenii, oameni cu imaginaţie, adaogă că nu-i bună de pus nici în ciubote. Dacă vrei, notează ş-acest dicton. Apa acestei fierturi e înşelată şi prefăcută printr-o fermentaţie de tărâţă de grâu şi mei. I se adaogă o creangă de cireş. Şi după ce-i aşezată pe cuptor, la căldură, gospodina care a oficiat, după un ritual străvechi, asmută glas de ceartă asupra cuiva mai tânăr. Îl asupreşte şi-l loveşte chiar. Numai astfel fermentaţia capătă aciditatea necesară. Eu bănuiesc că se spun şi vorbe de descântec, dar le ştiu



Mihail Sadoveanu
Sursă foto: http://vignette4.wikia.nocookie.net/nccmn/images/b/ba/Mihail-sadoveanu1.jpg/revision/latest?cb=20110401144239&path-prefix=ro

numai femeile”[35]. Potrivit lui Răzvan Voncu, „vinul relativizează, la propriu şi la figurat, timpii naraţiunii: atât timpul personal al eroilor ei, cât şi timpul-cadru în care se petrec întâmplările”[36]. Persistă în conversaţia personajelor sadoveniene ritul vrăjit al mâncărurilor, asupra căruia este avertizat călătorul interesat nu doar de atribuţiile sale diplomatice, ci şi de detalii culinare, de bucuria cinstirii la o masă simplă. Prin urmare, vinul bun şi masa îmbelşugată asigură voioşia sărbătorii, prin mici libertăţi îngăduite. Lumea lui Sadoveanu este guvernată de prerogativele bunei dispoziţii şi ale cuvântării; personajele sunt „oameni cu imaginaţie” care trăiesc în umbra unor cutume.

Plăcerea gustului, în ciuda caducităţii ei, asigură o legătură puternică, realizată pe deplin, cu LUMEA, redusă însă la câteva mici îmbucături. Mai mult decât atât, „dacă mâncarea place, subiectul uită complet de sine, se lasă «acordat» de obiect, savurându-l, şi devine una cu el”[37]. Prin desfiinţarea unităţii şi a coerenţei lumii, ne supunem în mod paradoxal reveriilor gustului şi ale mirosurilor, captând astfel savorile indelebile ale lumii înseşi. Însă „încoronarea simţului gustului îi anunţă totodată sfârşitul; mâncarea este aruncată în fundul cupolei palatine, ca într-o criptă, şi doar aroma, ca *arrière-goût*, mai aminteşte pentru scurt timp de comoara îngropată”[38]. Gustul, mai degrabă aventuros decât codificat, presupune o afirmare a alegerii individuale. Mâncarea tinde să devină mai mult un hobby decât un meşteşug[39]. Dificultatea, arta, experienţa, calculul şi efortul de a pregăti mâncarea au cedat nevoii de confort şi de economisire a timpului.

Note:

1. Paul Freedman (coord.), *Istoria gustului*, trad. Raluca Cimpoieşu, Andra Stoica, Mădălina Tureatcă, Bucureşti, Editura Vellant, 2008, p. 7.
2. Ibidem, p. 18.
3. M. Bahtin, *François Rabelais şi cultura populară în Evul Mediu şi în Renaştere*, în româneşte de S. Recevschi, Bucureşti, Editura Univers, 1974, p. 305.
4. Ibidem, p. 307.
5. Mădălina Diaconu, *De gustibus. Breviar de gastrosofie*, Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”, Iaşi, 2013, p. 25-26.
6. Ion Creangă, *Povestea lui Harap-Alb*, în *Poveşti, amintiri, povestiri*, Bucureşti, Cartea Românească, 1989, p. 94.
7. Ibidem, p. 117.
8. Ibidem, p. 117.
9. M. Bahtin, *op. cit*., p. 305.
10. Ibidem.
11. Mihail Sadoveanu, *Hanul Ancuţei*, Bucureşti, Editura Albatros, 1985, p. 6.
12. Ibidem, p. 9.
13. Ibidem, p. 25.
14. Ibidem, p. 42.
15. Jean-François Gautier, *Istoria vinului*, traducere de Monica Frunză, prefaţă de Robert Tinlot, Iaşi, Editura Institutul European, 2010, p. 104.
16. M. Bahtin, *op. cit*.,p. 306.
17. Ibidem, p. 306.
18. Ibidem, p. 306.
19. Ibidem, p. 308.
20. Ibidem, p. 308.
21. Ibidem, p. 310.
22. Mircea Iorgulescu, „Prefaţă” la *Zodia Cancerului sau Vremea Ducăi-Vodă*, Bucureşti, Editura Militară, 1986, p. 13.
23. Mihail Sadoveanu, *Zodia Cancerului*, p. 49.
24. Ibidem, p. 49.
25. Ibidem, p. 49.
26. Ibidem, p. 50.
27. M. Bahtin, *op. cit*., p. 310-311.
28. Ibidem, p. 312.
29. Ibidem, p. 313.
30. Mihail Sadoveanu, *Zodia Cancerului*, p. 54.
31. Ibidem, p. 54.
32. Ibidem, p. 55.
33. M. Bahtin, op. cit., p. 313.
34. Mihail Sadoveanu, *Zodia Cancerului*, p. 82.
35. Ibidem, p. 83.
36. Răzvan Voncu, *O istorie literară a vinului în România*, Editura Curtea Veche, Bucureşti, 2013, p. 328.
37. Mădălina Diaconu, *op. cit.*, p. 32.
38. Ibidem, p. 33.
39. Paul Freedman (coord.), *op. cit.*, p. 10.

Bibliography:

M. Bahtin, *François Rabelais şi cultura populară în Evul Mediu şi în Renaştere / François Rabelais and Popular Culture in the Middle Ages and the Renaissance*, transl. by S. Recevschi, Bucureşti, Editura Univers, 1974.

Ion Creangă, *Povestea lui Harap-Alb / The Story of Harap-Alb*, in *Poveşti, amintiri, povestiri / Tales, Memories, Stories*, Bucureşti, Cartea Românească, 1989.

Mădălina Diaconu, *De gustibus. Breviar de gastrosofie / De Gustibus. Breviary of Gastrosophy*, Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”, Iaşi, 2013.

Paul Freedman (coord.), *Istoria gustului / The History of Taste*, transl. by Raluca Cimpoieşu, Andra Stoica, Mădălina Tureatcă, Bucureşti, Editura Vellant, 2008.

Jean-François Gautier, *Istoria vinului / The History of Wine*, transl. by Monica Frunză, pref. by Robert Tinlot, Iaşi, Editura Institutul European, 2010.

Mihail Sadoveanu, *Hanul Ancuţei / Ancuţa's Inn*, Bucureşti, Editura Albatros, 1985.

Răzvan Voncu, *O istorie literară a vinului în România / A Literary History of Wine in Romania*, Editura Curtea Veche, Bucureşti, 2013.