

TREI SECOLE DE GASTRONOMIE ROMÂNEASCĂ

Interesul pentru gastronomie ca artă de a prepara mâncărurile și pricepere în a le aprecia calitatea se manifestă încă din Antichitate. Să amintim culegerea de rețete culinare atribuită lui Apicius, un celebru gastronom din secolul I al Imperiului roman, intitulată *De re coquinaria*.

De-a lungul timpului, preocuparea s-a amplificat, a îmbrăcat noi forme, în funcție de mentalitățile fiecărui spațiu geografic. Astăzi, pe meleagurile noastre a ajuns o problemă, disecată pe toate părțile, din moment ce face obiectul emisiunilor televizate sau al multor cărți, semnate fie de persoane cunoscătoare într-ale gătitului prin experiența zilnică, fie de specialiști în nutriție.

Cartea *Trei secole de gastronomie românească** devine prin conținut o lectură care încântă și oferă satisfacții intelectuale. Autoarele, Daniela Ulrieru și Doina Popescu, s-au documentat și au consultat un număr considerabil de lucrări, au scotocit arhive, printr-un dialog cu timpul. În paginile cărții se plimbă o lume plină de povești cu mult farmec. O întâlnire cu domni și doamne din celălalt secol.

Gastronomia ajunge să fie o componentă a vieții cotidiene. A face abstracție de ea înseamnă o imagine incompletă a istoriei noastre.

Autoarele își propun „restaurarea” bucătăriei românești ca răspuns la întrebarea „Dacă există bucătărie românească”. Cele 15 capitole ale cărții readuc la viață atmosfera colorată și plină de mirosuri, care ațâță simțurile, din cuhniile boierești, până la restaurante cu ștaif și sufragerii cu ambianță tihnită din familiile de altădată. Nu este o carte propriu-zis de bucate, cu toate că descoperim rețete cât se poate de ispititoare, ci mai degrabă o incursiune în istoria gastronomiei, privită evolutiv. Fiecare epocă are cartea sa de bucate, demonstrează autoarele, plasată în context istoric, social și cultural, urmărind transformările societății românești în ansamblul ei. Citim la pag. 17: „Arta de a combina, găti și prezenta la masă mâncăruri alese, ca și priceperea de-a le savura cu distincție sunt componente ale culturii care au în spate secole de tatonări, erori și reușite”.

Stolnicului Constantin Cantacuzino îi datorăm „cea mai veche carte de *haute cuisine* – așa-numitul Manuscris brâncovenesc, scris în limba română, dar cu alfabetul chirilic”. În urma incursiunilor în documente sunt oferite atât informații despre praznicele domnești, despre eticheta festinurilor, cât și sfaturi practice și rețete.

Și perioada pașoptistă (dacă ar fi s-o luăm pur literar) a avut o carte de bucate, cea a lui Costache Negruzzi și Mihail Kogălniceanu – *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte treburi gospodărești*, mai mult literare decât practice, „un tezaur de limbă românească”. Doar erau scriitorii! Peste alte pagini, *Rețete cercate în număr de 500, din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările*, tradus de Postelnicul Manolachi Drăghici (Iași – Tipografia Institutul Albinei, 1846), din care aflăm că „învățătura rânduielei casnice este temeiul sănătății, a bunei petreceri și a economiei familiilor”. Câtă dreptate!

Prima carte de bucate publicată de o femeie, cea a Mariei Maurer, pe la 1849, profesoară la un pension bucureștean, cuprinde „190 rățete de bucate, prăjituri, creme, spume, jalatine, înghețate și cum se păstrează lucruri pentru iarnă, toate alese și încercate de o prietenă a tuturor femeilor casnice”. Dacă parcurgem rețetarul selectat de cele două autoare din cartea amintită, observăm că avem a face cu bucate de zi cu zi, „simple, rapide, fără ambiții”, a căror pregătire este simplificată. Femeile încep să se modernizeze.

Nu sunt uitate cărțile de bucate din Transilvania, amintite ca valoare istorică. O plăcută lectură oferă expozeul despre *Bucătăria română* de Christ Ionin, apărută la „Bucuresci, Typographia Stephan Rassidescu, 1865”. Mi-a atras atenția motto-ul: „A mânca, dar, nu este a se nutri, a mânca este și a se delecta”, ce mă duce cu gândul la zicerea lui Păstorel Teodoreanu: „Gastronomia nu e lăcomie și animalitate, ci numai un prilej de punere în valoare a spiritualității”.

Urmează un șir de autoare care demonstrează că arta gătitului devine o profesie. Aflăm că *Buna menajeră* a Ecatherinei Colonel Steriady ar fi, după părerea autoarelor, „prima carte adevărată de bucate”, așezând piatra la baza „gastronomiei autohtone moderne, sofisticate și urbane” (p.95). Sau ce să zici de cartea doamnei Petrini, inovatoare pentru interbelic. Din acest periplu istorico-gastronomic nu putea lipsi cartea Sandei Marin, poate cea mai longevivă, prin editările repetate și cea mai cunoscută, adevărată Biblie a gospodinilor, aflată în fiecare casă, folosită de bunicile și mamele noastre și transmisă ca zestre. Spre delectarea cititorilor, cartea este plasată în contextul cultural al anilor 1930. Sunt vehiculate numele lui Brâncuși,

Tristan Tzara, Eugen Ionescu, Emil Cioran, Enescu, Eliade, Victor Brauner sau restaurantele și bodegile Micului Paris, a căror amintire păstrează parfumul unor vremuri pline de armonie și rafinament. Interesante datele biografice ale Sandei Marin și povestea pe scurt a reeditării cărții. Și tot de la Păstorel citire, „În toate manifestările de artă românească (și gastronomia e una) s-au făcut progrese”. Progresul gastronomiei indică gradul de civilizație al unui popor.

Flanăm prin cartea Gabriellei Tăzlăuanu sau în „melanjul fabulos de ingrediente și gusturi” al „Dictaturii gastronomiei”, „manual de gătit și literatură pură” apărut în 1935.

Poposim și ne delectăm cu *Culegerea de rețete româno-americe* de Elisabeta-Lorine sau cu *Preparate de artă culinară* de Iosif Strasman și Ion Radu.

În bucătăria românească, „împrumuturile au fost asimilate și încontinuu adaptate specificului local”, oferindu-i „gustul” atât de apreciat și unic în felul său.

*Daniela Ulieriu, Doina Popescu, *Trei secole de gastronomie românească*, Editura Paralela 45, Pitești, 2018.

