

Patrimonializare și coduri interculturale. Discursul gastronomic de la scripturalitate la oralitate

Silvia-Anamaria PANOSCHI

Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău

silvia.anamaria@yahoo.ro

Abstract: Heritage involves both physical space and human manifestation that can be seen in the disappearance of certain behaviors, mentalities and, implicitly, the ethnocultural forms they have generated. We consider that the revelation, from the interdisciplinary perspective, of some dominants specific to the scriptural and oral culinary discourse, can configure dimensions of our ethnocultural and ethnolinguistic identity. Regarding the scriptural discourse, we consider relevant the works belonging to the authors Păstorel Teodoreanu, M. Kogălniceanu and C. Negruzzi, Mihai Lupescu, Olivia Steer. We also took into consideration the works we found through the research period 2016-2018, in Blăgești commune, Buda village to illustrate the oral, evocative, procedural discourse. This comparative approach is the support for establishing similarities and differences between different ethnocultural and ethnolinguistic codes.

Keywords: *interdisciplinarity, culinary discourse, patrimonialization, identity*

Reunind, deopotrivă, bunuri materiale și imateriale (idei, credințe, concepții, cunoștințe, tehnologii etc.), patrimoniul este înțeles astăzi ca un sistem simbolic de valori. Această cuprindere face ca el să fie generator de identitate colectivă, fie că este raportat la nivel local, regional, național, fie la nivel universal. De aici, nevoia de a identifica, proteja, conserva, promova mărturiu privitoare la istoria culturii, civilizației, independent de zona geografică, de timpul istoric.

În calitatea lui de reper identitar, patrimoniul este strâns legat de memoria colectivă, făcând parte integrantă din identitatea care l-a identificat, cercetat, redescoperit, conservat, ca apoi să devină un bun public.

Convenția pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial din 2003, UNESCO stipulează faptul că alături de patrimoniul material, un rol important îl ocupă și patrimoniul imaterial. El cuprinde: „practicile, reprezentările, expresiile, cunoștințele, abilitățile – împreună cu instrumentele, obiectele, artefactele și spațiile culturale asociate acestora –, pe care comunitățile, grupurile și, în unele cazuri,

indivizii le recunosc ca parte integrantă a patrimoniului lor cultural.”¹ Acestei sfere largi i se circumscriu și mărturiile vii privind tradițiile gastronomice.

Comunicarea privind alimentația omului poartă amprenta unui cod cultural și a unor variante stilistice literare și de limbă vorbită. [Savin 2012: 240] Discursul despre hrană și modul în care ne hrănim concură la definirea identității unei persoane, a unei comunități, în condițiile în care imaginarul alimentar însumează stadiul preindustrial al societății rurale și când fenomenul mondializării sau globalizării culturale concură la modelul tradițional cultural.

Se spune că pentru a cunoaște și studia specificul unei societăți trebuie mai întâi să-i învățăm limba și bucătăria. [Laplantine 2000: 46] De aceea, felul de a fi al unui popor rezidă și în modul în care se hrănește, deoarece „gastronomia face parte din cultură.” [Simion 2012: 3] Nu putem ignora mentalitățile națiunii care trec prin bucătărie, de vreme ce „bucătăriile circulă odată cu culturile, iar culturile circulă odată cu oamenii.” [Simion 2012: 4]

Rețeta culinară ca formă a scripturalității

Ne propunem, din perspectiva celor menționate, o scurtă incursiune în specificul rețetei culinare, având în vedere discursul rețetelor scripturale și orale și limbajul specific acestui tip de (meta)text utilitar, informativ.

Tiparul compozițional al rețetelor culinare datează încă de la mijlocul mileniului al treilea î. Hr. și împrumută forma unor scrisori/învățăminte ale tatălui adresate fiului, marcate prin adresare la persoana a II-a. Aceste texte străvechi cuprind denumirea tehnică a preparatului și indicații referitoare la ingrediente și tehnici de preparare. [Simion 2012: 2]

Prototipul rețetei culinare scrise a suferit modificări odată cu trecerea anilor; până la jumătatea secolului al XIX-lea, acesta era împărțit în două: titlul și descrierea. Din 1860 se introduce o a treia parte, ingredientele ocupând un loc distinct, model care s-a păstrat și care include următoarele elemente: titlu (denumirea preparatului, informație culturală), ingrediente (listă de ingrediente, cantități specifice, temperatură de preparare, cantitate finală de preparare (pentru câte persoane), instrucțiuni (ordine secvențială, mod imperativ, alternative).

Comunicate prin dialog, rețetele orale, așa cum vom arăta în cele ce urmează, nu au un tipar fix ca cele scrise. Ele sunt o secvență discursivă de prezentare a modului de preparare în care se amintesc, nu într-o ordine aleatorie, numele preparatului, ingredientele, tehnicile de preparare.

Rețeta cozonacului sub semnul scripturalității

Dacă pâinea este preparatul cel de toate zilele, nu există la români sărbătoare, la care să lipsească, la masă mai mult sau mai puțin tradițională, cozonacul. Dacă s-a schimbat tehnica de preparare spre a-l face mai frumos și mai gustos, au intervenit, de bună seamă, și unele schimbări în limbajul specific textului rețetei. Când spunem

¹ Citat extras din Legea nr. 410 din 29/12/2005, prin care se acceptă de către Parlamentul României *Convenția pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial*.

aceasta, avem în vedere atât mesajul comunicării, cât și și particularitățile lingvistice ale discursului de tip utilitar, cu tematică din sfera gastronomică.

În analiza care vizează dimensiunea scripturală a rețetei culinare, suportul de text ales de noi dintre multele lucrări care fac referire la cozonac, îl constituie următoarele scrieri: M. Kogălniceanu, C. Negruzzi, *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi*. Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, Păstorel Teodoreanu, *Rețeta de cozonaci*; Olivia Steer, *Dulciuri de poveste*.

1. Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi, cozonacii – „rețetă cercată”

Relevantă pentru scrierile privitoare la gastronomia din perioada pașoptistă și interbelică, cartea autorilor M. Kogălniceanu și Costache Negruzzi este atât o culegere de rețete, cât și o sinteză a obiceiurilor, care conservă gustul vremurilor și întregesc, documentar, imaginea epocii. Cartea este structurată pe categorii de bucate, supe, sosuri, păsări umplute, „zelatine”², budinci etc.; având forma unui rețetar util și actual. Știm că rețetele culinare fac parte din categoria textelor de tip procedural, dar au și forma unei „literaturi de uz practic” [Petroșel 2017: 141-149].

139. COZONACII

„La trei oca de făină faci plămădeală cu o litră drojdie³ de bere și cu una litră de lapte, puind și trei ouă întregi. Lași de dospește frumos și pui două litre și jumătate de lapte, 18 ouă întregi, trei litre de unt topit și sarea trebuincioasă și frământându-l până ce se desprinde de mâini. Apoi îl lasă de dospește frumos, și după ce au dospit bine, întoarce aluatul, îl mai lasă puțin de șede. Pe urmă, făcând cozonaci, îi ungi cu gălbenuș de ou, și-i dă la cuptoriu.”

Rețeta lui M. Kogălniceanu și Costache Negruzzi informează concis, explicit, asupra modului de preparare a cozonacului, cel din secolul al XIX-lea [1842]. Prescripțiile sunt transmise într-o manieră simplă, precisă, accesibilă publicului larg, limbajul folosit conform standardelor perioadei.

Rețeta în discuție însușește tipologia veche a textelor de acest tip, dar într-o manieră procedurală, unitară, nefiind înseriate și instrumentele și tehnicile de lucru. Discursul acesteia este, „ca un aluat dens” [Petroșel 2017: 143], referentul fiind pus, adesea, în plan secund.

Cartea celor doi autori și, în special, această rețetă ne duc cu gândul în trecut, când oamenii nu găteau doar pentru a-și astâmpăra foamea, își asumau un exercițiu de răbdare, de o atentă pregătire a bucatelor, ca într-o poveste în care ingredientele erau personajele principale, după cum remarcă Păstorel O. Teodoreanu.

2. Mihai Lupescu – cozonacii *Din bucătăria țaranului român*

Cartea lui Mihai Lupescu este, după cum susține Radu Anton Roman în prefața la *Din bucătăria țaranului român*, „un studiu de antropologie alimentară românească”

² Gelatine.

³ *Drojdie* = Preparat industrial făcut din una dintre ciupercile berii, întrebuițat ca ferment pentru dospirea aluatului; și: *maia* (ferment; drojdie; p. ext. plămădeală), *plămădeală*, (reg.) *aloșel*.

[Lupescu 2000: 6], cuprinzând informații pe care autorul le-a cules în decursul anilor și voia să le publice în anul 1916 („manuscrisul nu a putut fi publicat din cauza războiului”) [Lupescu 2000: 20]. Această lucrare e publicată, însă, abia în anul 2000.

Se realizează un inventar al locurilor unde („În munții Sucevei nu se prea fac cozonaci, căci făina se aduce cu greu, iar ouăle sunt scumpe”) și cine prepară astfel cozonacul („Cozonaci fac sătenii cu dare de mână. [...] La șas fac mai toți frunțașii satului, cum și mijlocașii”). Se specifică ingredientele („Ca să fie galbeni, se pune în ei zămă de șofran, care nu le strică gustul. [...] În cozonaci se pune zăbăr ori miere, ca să fie dulci. La cozonaci se pune multă drojdie sau taică⁴, ca să crească bine”), forma pe care o pot avea („Ei au diferite forme, după vasul în care se pun: dacă se pun pe lopată, samână cu pânea. [...] În unele locuri au forma unei potcoave”), dar și obiceiurile și ritualurile din Moldova, Bucovina și Basarabia, privind consumul cozonacului („Cozonacii se mănâncă goi, cu lapte, cu zămă de carne (ciorbă) și felii din ei se dau și de pomană. Ei se duc cu pască la nași a doua zi de Paști, mai ales când gospodina i-a făcut buni.”).

Textul este concis, informația este transmisă într-o manieră simplă, accesibilă publicului larg, deoarece este dobândită din popor pentru popor.

Dacă în rețeta lui Kogălniceanu se utilizează persoana a doua, aici persoana a III-a și diateza reflexivă, marchează o notă de generalizare a punerii în act a rețetei. Se repetă numele preparatului pe parcursul explicației pentru potențarea mesajului. Acest text nu mai pare a fi o învățătură trimisă de la părinte către fiu, fiind atenuat rolul persuasiv, didactic, deoarece urmează tiparul rețetelor orale. Este o *culegere* de informații din regiunile Neamț și Vaslui ale României, un inventar al practicilor și ritualurilor române, o descriere a obiceiurilor din bucătăria țaranului român, rețete scrise așa cum au fost auzite și purtând fiecare un titlu.

Petre Ursache, în *Prefața* vol. Mihai Lupescu: *Tei-legănat*, vorbește despre *Din bucătăria...* și susține că lucrarea, deși are un „caracter strict descriptiv, iar din punct de vedere stilistic nu excelează, ea cuprinde o mare cantitate de informații care pot pune în evidență o serie de aspecte ale vieții populare. Autorul însuși recunoaște aceasta deși [...], într-o scrisoare către Gorovei credea că «altul una mai bună nu va putea face.» [Lupescu 2000: 20]

3. Cozonacii măiestriți ai lui Păstorel Teodoreanu

Cea de-a treia rețetă de o sporită complexitate este una potrivită gurmeților „pentru opulența ei aproape exotică, un concept de sărbători” [Roman 1998: 45]. Rețeta de cozonac a epigramistului și gurmandului Păstorel a fost publicată în cronică gastronomică a revistei *Adevărul literar și artistic*, an XII, nr. 649, 14 mai, 1933.

Rețeta de față cuprinde patru părți: *material, explicație, observație, tehnică* (mod de preparare). Păstorel Teodoreanu aduce o nouă structurare a informației, astfel, categoria intitulată *material* cuprinde enumerarea ingredientelor și a cantităților necesare: „150 ouă, 3-4 (maximum) kg făină, 1 pabar mare (de apă) cu rom alb, 1 baton vanilie, [...]”

⁴ *Taică* = se face de gospodina din floare de *hamei* și ceapă albă, fierte la un loc; se poate adăuga și puțină drojdie de vin.

În comparație cu rețeta lui Kogălniceanu și a lui Negruzzi, textul de față este mai amplu prin introducerea explicațiilor („*Când aplici această rețetă, nu poți spune: am să fac trei sau cinci kilograme de cozonaci, ci am să întrebuițez atâtea ouă. [...]*”) și observațiilor atent nuanțate („*Pentru fabricarea cozonacilor, trebuie socotite 12 (douăsprezece) ore. De aceea e bine să fie pregătite toate de cu seara și să te apuci de treabă cu noaptea în cap.*”), tehnicile de preparare bine detaliate („*Se strică de cu seara ouăle, punând gălbenușurile deoparte. [...] În gălbenușuri pui sarea, mesteci, pui la rece și te culci. [...] Se mestecă cu o lopată anume, de lemn (sau cu un lînguroi) și se bate strașnic până se face ca o pomadă, fără nici un gogoloș. [...]*”). Se specifică timpul necesar preparării: „*Pentru fabricarea cozonacilor, trebuie socotite 12 (douăsprezece) ore.*”

Ni se pare foarte sugestiv, sub aspectul expresivității limbajului, enunțul:

„*La scosul din cuptor, alt meremet⁶. Scoți cozonacul, îl scuturi puținel cu urechea aplecată, să-l auzi dacă joacă. Îl culci apoi cu formă cu tot pe-o coastă, sprijinit de-un lemn. După două-trei minute îl mai scuturi și-l răstorni încetișor, cu binisorul, pe ceva moale. Și-l legini cătinel și cu mare băgare de seamă, ca să nu se cumva turtească și încruzească!*”

Deoarece scoaterea cozonacului din cuptor e o adevărată practică ritualică, el trebuie ascultat „cu urechea aplecată” pentru a se asigura că nu-i lipit de tigeie, apoi îl „sprijini pe-o coastă, sprijin de-un lemn” timp de două-trei minute, trebuie umblat cu grijă și legănat „cătinel” pentru a nu-l turti și „încruzi”.

Se observă nu doar evoluția tehnicii de preparare, ci și a formelor de limbaj. Rețeta scripturală a lui Păstorel Teodoreanu este un adevărat discurs artistic-tradițional.

4. O alternativă la cozonacul de odinioară

Rețeta concisă, explicită a lui Kogălniceanu și Negruzzi, cea amplă, complexă a lui Păstorel Teodoreanu devin o poveste a zilelor noastre în cartea Oliviei Steer, *Dulciuri de poveste* [2013]. Autoarea își propune a-i face pe adulți și pe copii să înțeleagă și să accepte alternative la „tentațiile de pe rafturile hipermarketurilor” [Steer 2013: 8], pornind de la premisa că „obsesia generală pentru viața sănătoasă rămâne o simplă pledoarie patetică, atâta vreme cât nu se transformă într-un stil de viață” [Steer 2013: 8].

Din cele douăsprezece rețete meșteșugite în cele douăsprezece povești, ne-am oprit atenția asupra *Cozonacilor cu mac ai Ilenuței*. Rețeta extrasă din poveste este una tipică, respectă tipologia străveche: ingrediente (vegetariene) și mod de preparare (dar fără tradiționala coacere).

În decursul timpului nu s-au schimbat, în principiu, ingredientele sau modul de preparare, ci, odată cu evoluția tehnologiei, s-a modificat timpul preparării („Apoi se dă la rece până ce coca se întărește și se poate tăia cu cuțitul”) și pentru unele ingrediente, se folosesc, astăzi, înlocuitori cu scopul realizării unui produs mai frumos și, doar aparent, mai gustos („miere de salcâm (sirop de agave sau arțar”, „nuci de caju”, „ulei de cocos” etc.).

⁵ *Pomadă* = substanță moale și unsuroasă, compusă din ceară sau din grăsimi de animale, în care s-au amestecat diferite ingrediente; întrebuițată în farmacie și parfumerie.

⁶ *Meremet* = reparație, preparare, punere la punct, reglare.

Dacă primele două rețete au rolul de a comunica, transmite și determina pe receptor să prepare un anumit produs alimentar tradițional, rețeta Oliviei Steer are în vedere un produs raw-vegan, fără grăsimi vegetale, fără coacere. Autoarea pledează pentru valoarea nutritivă a hranei vii, fiind preocupată de aflarea unei alternative preparatelor comercializate astăzi.

Rețeta cozonacului sub semnul oralității

Anchetă de teren*

Prezentăm, spre ilustrare, o rețetă tipică de cozonac pentru zona Moldovei, culeasă din satul Buda, comuna Blăgești, județul Bacău. Rețete a fost extrasă dintr-un dingsurs mai amplu referitor la copturile de Paști, pe care bunica mea, Ileana Cârnă (n. 1939) și mama, Elena Cârnă (n. 1970) tocmai le preparau⁷.

Rețeta orală este menită să fie pusă în act. E o expunere, dar în același timp, și o demonstrație. Bunica realizează preparatul și, în același timp, explică, arată cum trebuie făcut și precizează și cum s-ar mai putea face. La început, ea face o prezentare a instrumentarului (lighean, covata, sucitori, planșetă, pensulă de uns, lingură de lemn, hârtie de copt) și a ingredientelor spuse așa cum și le amintește și pe care le va completa pe parcurs (brânza pentru umplutură, făina, zahăr, sare, ulei, lapte, nucă, drojdie, mirodeniilor *cari sî dei o aromă: rom, lămâi, vanilii, ce-avem*). Dacă aluatul e același, atât la pască, cât și la cozonac, diferite sunt umpluturile. La cozonac se folosesc: rom, rahat, cacao, lapte, nucă, apă opărită, zahăr și la pască: esență de vanilie, zer sau smântână, brânză scoaptă (brânză de vacă, brânză de oaie), caș (de vacă, de oaie), zahăr, ou, strafide, sare, drojdie, lămâie (coajă), făină.

Ea face o scurtă introducere despre importanța sărbătorii (*Sî faci vestirea Învierii Domnului. Sî faci pască șî cozonac.*) care va urma, începând deja discursul procedural-demonstrativ (*Punim făina s-o cernim*) (Anexa 2.a).

Se poate observa faptul că discursul începe odată cu actul reprezentării (*Da, acum punim laptili, într-atât timp cât laptili s-o-nfierbântat, punim sarea, zahăru șî lămâia. Asta-l ducim la aragaz*). Este un dialog informal, voit persuasiv. Spre deosebire de rețetele scrise, unde subiectul este deseori estompat, aici subiectul enunțării e prezent și spune o adevărată poveste (*Tot așa făceam di când fac, așa. Punim lămâia, așa, vanilii, trebi lămâi mai mult c-avem șî zahăr mult, ș-așa îi brânză mult. Puni jumătati di keg acolo.*), te atrage și te învață în același timp, fiind însoțită, întotdeauna de produsul finit, pe care îl gustă și vezi cum a ieșit, te convingi dacă îți place sau nu.

În preajma sărbătorilor pascale, se fac doar preparate tradiționale: pască, ouă roșii, cozonac, nimic altceva dulce (*Pască, cozonac șî ouă roșii, și mâncărurili tradiționali. La Paști nu facim prăjituri, în zona noastră-n Moldova, prăjiturili nu sânt.*)

Ileana Cârnă ne explică de ce pune cojile ouălor separat: *Aici punim cojăli șî li ducim pi pârăi, pi-o apă curgătoare. Ș-aieste corj ajungi undi șî zăci cî-s Paștili blajănilor. Șî dă vestea cî s-o făcut pregătirea di Paști pentru Învierea Domnului. Pentru asta șî duci ouăli pi apă.*

⁷ Fișier: Buda_14.04.17_Filmări; Înregistrare: 20170414_072202.

Expresiile îndătinute: *Dumnezeu sî ni ajuti!* Sau *Cu Dumnezeu 'nainti, sî creascî!*, *Doamni-ajuti!*, nu lipsesc niciodată când se începe lucrul, chiar dacă știi să faci aceste preparate, oamenii cer și ajutorul divin pentru a se asigura că totul va ieși bine și după gustul și placul fiecăruia.

Discursul culinar de la scripturalitate la oralitate

După cum se poate observa, cei cinci autori (M. Kogălniceanu și C. Negruzzi, M. Lupescu, Păstorel Teodoreanu, Olivia Steer), la ale căror scrieri ne-am referit mai sus, respectă structura fixă și rezumativă a rețetei. De la un autor la altul, de la o perioadă la alta, putem constata diversificarea acestor tipuri de texte. La M. Kogălniceanu și C. Negruzzi identificăm o formă arhaică a rețetei, rezumativă, fără multe explicații suplimentare, ingredientele și cantitățile, sunt spuse odată cu indicațiile rețeta având și un titlu (*Cozonacii*).

La rândul său, M. Lupescu întocmește o culegere de informații de natură gastronomică în urma anchetei de teren realizată în bucătăria țaranului român. Acesta scrie și despre modul în care se prepară cozonacul în mai multe regiuni, obiceiurile și tradițiile din fiecare loc în parte realizând, astfel, un inventar al modurilor de preparare.

Rețeta lui Păstorel Teodoreanu, îmbrăcată în straie de sărbătoare, cuprinde: titlu, ingrediente, cantități specifice, instrucțiuni (sub denumirea *explicații*), observații și tehnică de preparare.

Olivia Steer folosește *Cozonacii cu mac ai Ilenuței* ca pretext în promovarea mâncării raw-vegane, preparat care nu necesită coacere și nu conține grăsimi. Privind în ansamblu aceste rețete, contatăm că ele se diversifică și respectă cerințele discursului informativ, aplicativ, didactic, persuasiv.

Primele două rețete sunt concepute într-o manieră procedurală, unitară, nefiind înseriate, clasificate distinct ingredientele, instrumentele și tehnicile de lucru. Textul este concis, transmis într-o manieră accesibilă publicului larg. Acestea sunt culese din popor pentru popor. Următoarele două rețete sunt sub o formă complexă, se respectă și se evidențiază detaliile cu referire la: ingrediente, cantități, modul de preparare, indicații de lucru, de prezentare.

Dacă ne referim la rețeta orală, aceasta este menită să fie pusă în act. E o expunere, dar, în același timp, și o demonstrație, rețeta este preparată în fața noastră și, concomitent, ni se arată cum trebuie făcut, sau, de cele mai multe ori, rețeta este un factor declanșator al amintirilor, determinând pe vorbitor să precizeze cum a mai făcut, cum s-ar mai putea face, după ce te-a învățat, rezultând o imixtiune între prezent și trecut. Lista de ingrediente lipsește, ele sunt menționate doar în momentul folosirii, sunt folosite instinctiv, după obișnuință. De timpul preparării sau despre porții nici nu încapă discuție, mâncarea se făcea *după ochi*, după numărul de persoane care vor sta la masă, și câteva porții în plus pentru posibili musafiri care se pot ivi. Astfel, este evidentă apartenența registrului familiar, colocvial.

Cititorul cărților de bucate este generic, nedeterminat, subînțeles, în timp ce conversația din cadrul rețetelor orale se realizează față în față. Interlocutorul vede

locutorul și-i transmite direct cunoștințele culinare și recomandările, receptorul devine, astfel, un ucenic al bucătarului. Subiectul enunțării e prezent și spune o adevărată poveste, te atrage și te învață în același timp. Transmiterea rețetei prin viu-grai poartă și însemnele judecăților de valoare, a comentariilor și învățămintelor acumulate în timp, în ani de îndelungată experiență. Atât rețeta gastronomică orală, cât și cea scrisă sunt purtătoare ale unor informații complexe, rezultate din experiențele vieții, adesea transmise din generație în generație.

Informațiile, fie cele de natură cognitivă, descriptivă, fie de natură (inter)acțională sunt codificate, așa cum am arătat, prin mijloace comune, dar și specifice fiecărui tip de discurs (oral sau scriptural). Repertorierea variatelor scriituri discursive pune în relație subiecți diferiți și contribuie, în tot mai mare măsură, la conservarea și la promovarea culturii noastre materiale și spirituale.

BIBLIOGRAFIE

Cărți/studii și articole de antropologie culturală și lingvistică, etnolistică, etnografie:

- AETMA 2012: Asociația Ecologică de Turism Montan Absolut, *Bucătăria tradițională și meșteșuguri pe plaiuri moldovenești în județele Neamț, Bacău și Iași*, București, Decembrie, 2012.
- Dumistrăcel 1997: Stelian Dumistrăcel, „Prelucrarea, adaptarea și literarizarea textelor orale în registru dialectal în Dicționarul limbii române al Academiei”, în *Ancheta dialectală ca formă de comunicare*, Iași, Editura Academiei, 1997.
- Laplantine 2000: François Laplantine, *Descrierea etnografică*, București, Editura Polirom, 2000.
- Legea nr. 410 din 29/12/2005
- Milică Guia 2017: Ion Milică, Sorin Guia, „Rețetele culinare: oralitate și scripturalitate”, I, în *Diacronia*, Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2017.
- Petroșel 2017: Daniel Petroșel, „Rețete culinare cu miresme literare”, în *Meridian critic*, No 2 (Volume 29), Suceava, Universitatea „Ștefan cel Mare”, 2017.
- Roman 1998: R. A. Roman, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, București, Editura Paidea, 1998.
- Savin 2011: Petronela Savin, *De gustibus disputandum... Frazeologia românească privitoare la alimentație*, Iași, Editura „Alexandru Ioan Cuza”, 2011.
- Savin 2012: Petronela Savin, *Universul din lingură Despre terminologia alimentară românească*, Iași, Institutul European, 2012.
- Simion 2012: Eugen Simion, „Cultură gastronomică și literatură de ceremonial I”, în *Caiete critice* revistă editată de Fundația Națională de Știință și Artă, Grupul interdisciplinar de reflecție și Editura Expert, sub egida Academiei Române, 12(302)/2012.
- Zaharia 2011: Viorica Zaharia, „Literatură și „discurs” gastronomic”, în *Philologia*, ianuarie-aprilie, LIII, Chișinău, Institutul de Filologie, 2011.

Dicționare:

- DȘL 1997: Angela Bidu-Vrânceanu (coord.), Cristina Călărășu, Liliana Ionescu-Ruxăndoiu, Mihaela Mancaș, Gabriela Pană Dindelegan, *Dicționar general de științe ale limbii*, București, Editura Științifică, 1997.
- Dumistrăcel 2001: Stelian Dumistrăcel, *Până-n pânzele albe. Dicționar de expresii românești*, Iași, Institutul European, 2001.
- Scriban 1939: August Scriban, *Dicționarul limbii românești*, Iași, Institutul de arte grafice „Presa bună”, 1939.

Izvoare:

- Fișier:** Buda_14.04.17_Filmări; **Înregistrare:** 20170414_072202
 Kogălniceanu & Negruzzi, 1842: M. Kogălniceanu & C. Negruzzi, *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, Iași, Editura Dacia, 1842.
 Lupescu 2000: Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, București, Editura Paidea, 2000.
 Steer 2013: Olivia Steer, *Dulciuri de poveste*, București, Editura Humanitas, 2013.
 Teodoreanu 1933: Păstorel Teodoreanu, revista *Adevărul literar și artistic*, an XII, nr. 649, 14 mai, 1933.

Texte transliterate după înregistrările realizate în cadrul Proiectului PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* coordonat de către Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, director Petronela Savin, implementându-se în parteneriat cu Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și Asociația Culturală „Artă–Tradiții–Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău. Se desfășoară în perioada 1.10.2016–30.10.2018, fiind finanțat de către Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării (UEFISCDI), prin Planul National de Cercetare-Dezvoltare și Inovare pentru perioada 2015–2020 (PNCDI III).

Anexă 1**Rețete scrise analizate****Mihai Lupescu – cozonacii *Din bucătăria țaranului român***

„Cozonacii sunt cunoscuți mai mult în Moldova, Bucovina și Basarabia. Ei se fac din același aluat ca pasca. Cozonaci fac sătenii cu dare de mână. Ei au diferite forme, după vasul în care se pun: dacă se pun pe lopată, samână cu pânea. În munții Sucevei nu se prea fac cozonaci, căci făina se aduce cu greu, iar ouăle sunt scumpe. La șăs fac mai tofifrunțașii satului, cum șimijlocașii. Ca să fie galbeni, se pune în ei *zămă de șofran*, care nu le strică gustul. Cozonacii nu se duc la biserică, cum se duc paste. În cozonaci se pune zahăr ori miere, ca să fie dulci. La cozonaci se pune multă drojdie sau tăică, ca să crească bine. În unele locuri au forma unei potcoave. Cozonacii se mănâncă goi, cu lapte, cu zămă de carne (ciorbă) și felii din ei se dau și de pomană. Ei se duc cu pască la nași a doua zi de Paști, mai ales când gospodina i-a făcut buni.”

Păstorel Teodoreanu**Material**

150 ouă, 3-4 (maximum) kg făină, 1 pahar mare (de apă) cu rom alb, 1 baton vanilie, 1 litru lapte, jumătate de pachet drojdie, 3-4 lingurițe rase cu sare, 3-4 păhăruțe de vin cu unt topit și cald, 1 păhăruț undelemn fin, zahăr circa 1,200 kg.

Explicație.

Când aplici această rețetă, nu poți spune: am să fac trei sau cinci kilograme de cozonaci, ci am să întrebuițez atâtea ouă. Ouăle nu sunt toate la fel și făina nu-i toată deopotrivă de uscată. Cu cât este mai uscată, cu atât înghite mai mult lichid (cetește: ouă și rom).

Observație.

Pentru fabricarea cozonacilor, trebuie socotite 12 (douăsprezece) ore. De aceea e bine să fie pregătite toate de cu seara și să te apuci de treabă cu noaptea în cap.

Tehnică.

Se strică de cu seara ouăle, punând gălbenușurile deoparte. Albușurile le pui unde vrei, căci ori pui prea puțin (ca o linguriță de omăt), ori deloc – cam totuna este. În gălbenușuri pui sarea, mesteci, pui la rece și te culci. A doua zi: într-un vas foarte curat, pui doi pumni de făină (circa 500 gr) pe care o opărești cu lapte clocotit. Se mestecă cu o lopată anume, de lemn (sau cu un linguroi) și se bate strâșnic până se face ca o pomadă, fără nici un gogoloș. Când s-a răcorit (să poți suferi degetul cel mic), adaugi drojdia, pregătită astfel: fărâmițată într-o farfurie adâncă și frecată cu două-trei linguri de zahăr, până se face ca o cafea cu lapte. Mesteci bine drojdia cu pomada, acoperi cu un șervețel pui la loc cald (nu fierbinte), ca să crească.

Frământă timp de două ceasuri.

În timp ce crește plămădeala (așa se cheamă amestecul de mai sus), strecuri prin sită gălbenușurile în covată (albie de lemn, foarte curată, uscată și caldă), clătești cu două-trei linguri de apă caldă vasul în care au stat și torni totul în albie. Dacă vrei, pui și o ceașcă de albuș spumă, dacă nu, nu pui. Bațig albușurile cu strâșnicie, adaugi romul și bați, și bați, bați mereu și te bucuri că miroase bine; adaugi apoi vanilia tăiată mărunt și bați înainte până ce plămădeala a crescut frumos.

Când e gata plămădeala, o răstorni pre ea în albie și mesteci până se face una cu gălbenușurile. Pe urmă, începi a pune făina, câte puțin, și a tot mesteca și bate cu lopata, până ce nu mai poți. Atunci, frământați cu pumnii închiși, până ce obții un aluat potrivit de moale. Când crezi că nu mai încapе făina, cântărești câtă a rămas, ca să știi câtă ai întrebunțat, și pui zahărul și untul după proporția: 300 gr zahar la kilogramul de făină și un pahar de unt, plus unul, așa, pe deasupra. După ce a intrat făina, frământați înainte, punând zahărul, puțin câte puțin, până ce-l pui tot. După ce ai isprăvit zahărul, pui untul (câte un păbăruț) și untdelemnul, întorcând aluatul meru în aceeași parte (ca să iasă felii).

Dospire și coacere.

Pui la crescut la loc cald, nu fierbinte, acoperit bine, ca să nu se răcească, și lași două-trei ore, până ce a crescut frumos. Ajuns aici, pui în formele unse perfect cu unt sleit (o treime din formă), și iarăși acoperit, la loc cald, aproximativ o oră. Cât timp cresc în forme, se pregătește cuptorul (detaliu foarte important).

Când e gata și cuptorul, ungi cozonacii cu ou bătut și presori cu migdale tăiate sau zahar granulat și, cu «Doamne-ajută», pui la cuptor, unde stau o oră, o oră și un sfert, cel mult. La cuptor trebuie om priceput, ca să-l cerce, cu făină de păpășoi (porumb), să nu puie cozonacii prea deși, să-i acopere la nevoie ca să nu se pălească, să le puie «zăgneață» etc.

După coacere.

La scosul din cuptor, alt meremet. Scoți cozonacul, îl scuturi puținel cu urechea aplecată, să-l auzi dacă joacă. Îl culci apoi cu formă cu tot pe-o coastă, sprijinit de-un lemn. După două-trei minute, îl mai scuturi și-l răstorni încetșor, cu binișorul, pe ceva moale. Și-l legini câinel și cu mare băgare de seamă, ca să nu se cumva turtească și încruzească! Abia un ceas după ce i-ai sors din cuptor îi duci în casă și, după două-trei, când sunt bine răciți, îi transporti în câmară.

Ca să-i păstrezi bine și multă vreme proaspeți, îi învelești (pe fiecare în parte, se înfelege) în hârtie impermeabilă și în șervet gros. Cozonacul făcut după această rețetă trebuie să nu se usuce trei și chiar patru săptămâni.

P.S. Rețeta de mai sus n-am luat-o nici din cărți, nici n-am inventat-o. O transmit întocmai cum mi-a fost comunicată din casa părintească, unde e aplicată de când țin minte. E o veche rețetă rusească, cunoscută de la bunica mea maternă, care, la rândul-i, a primit-o așa de la bătrâni. S-a menținut până în prezent, numai prin tradiție orală și mai ales prin practică.“ (Adevărul, 1933)

Olivia Steer

COZONACII CU MAC AI ILENUȚEI

INGREDIENTE

două linguri de miere de salcâm (sirop de agave sau arțar)
coajă rasă a unei lămâi ori portocale curate
trei picuri de tămădă
350 de grame de nuci de caju
o lingură mare de ulei de cocos
una-două linguri de miere zaharisită
de coriandru (rapiță sau tei)
300 de grame de semințe de mac

MOD DE PREPARARE

Nucile caju se fărâmițează fin într-o râșniță electrică (de cafea), iar făina rezultată se frământă bine împreună cu mierea de coriandru zaharisită, uleiul de cocos și esența de vanilie. Trebuie să rezulte un aluat mai tare, care se întinde în strat subțire, cu ajutorul unui sucitor, pe o coală de hârtie cerată, în formă dreptunghiulară. Deasupra se așază, până-n margini, umplutura de mac, făcută din semințele de mac măcinate fin, în râșnița de cafea, îndulcită cu siropul de arțar sau mierea de salcâm și parfumată cu coaja rasă de portocală. Se rulează aluatul și umplutura, ca pe un papirus, dându-i imboldul de rulare cu ajutorul foii cerate. Apoi se dă la rece până ce coca se întărește și se poate tăia cu cuțitul.

Anexă 2

Transliterări ale rețetelor rezultate în urma anchetei de teren

Fișier: Buda_14.04.17_Filmări

Informator 1 [I1]: Ileana

Informator 2 [I2]: Elena

Cercetător 1 [C1]: Silvia Cârnu

Redactor: Silvia-Anamaria Cârnu

Înregistrare: 20170414_072202

I1 Deci în ligheanu ista și pregătești brânza pentru umplutură, pentru pasci.

C1 Așa.

I1 Aducim covata pentru și cernim făina în cari acie trbi filmat, ca și si vadi-n film cum si faci.

I1 Si faci vestirea Învierii Domnului. Si faci pasci și cozonac. Punim făina s-o cernim, într-un-cât după ci cernim făina, punim zahăru, sarea, amestecăm, punim uleiu la-ncălzât, punim laptili la-ncălzât, untu și ne-apucăm di frământat. Batim ouăli, când oleac-am opărit, ca o jumatați di kg di făini, si si-ncălzasci bini, în timpu ceala străcăm ouli, li zbatim bini, după ci ni apucăm, facim loc, punim ou, punim laptili, punim totuși ne-apucăm di frământat. Dăm nuca la mașani, o pregătim cu zahăru, cu mirodeniili cari si dei o aromi: rom, lămâi, vaniliu, ce-avem. Pregătim rahatu, cacaua, cari si poati puni-n-trânsu

pentru cozonac. Acum, din pâinea cari sî faci coca, aicia o facim la un loc, împărțăm pâinea pentru cozonac și pasci. Pasca si faci prima datî, prima pasci care-o vom face-o va fi cu cruci, cu sîmnu crucii, ca sî dăm vestirea Domnului di Învierii.

C1 Și de ce se face pasca prima datî?

I1 Pentru cî sî dî di știri, sara di-nvieri, săptămâna mari, îi săptămna patimilor.

C1 Da, și azi îi vineri.

I1 Astîz scoati aeru domnului. Disari-l îngroapî, și mâini sari, la doisprizăci, Domnu Iisus Hristos învii din mormînt și sî ridici la ceruri. Întru-cari, e-o bucurii pentru toati lumea, ni dî puteri, ni dî, tîti lumea esti bucuoasi, si nu duci mîni unu pi altu, sî fii cu sufletu împăcat. Omu-i împărțîșit în postu cari l-o postit acuma pentru așteprarea învierii Domnului sî vini în fața noastră, a tuturor.

I1 Da, acum punim laptili, într-atît timp cît laptili s-o-nfierbîntat, punim sarea, zahăru și lămâia. Asta-l ducim la aragaz.

C1 Și uleiul?

I1 Uleiul-l punim alături.

C1 Î încălzești și pe asta?

I1 Î încălzăm ș-aista, da. [...] Aista punim o sticlî di ulei ca s-avem la frămîntat.

C1 Cald.

I1 Cald.

C1 Di cî sî faci cald?

I1 Pentru ca sî-ncîlzescî pâinea.

C1 Si-ncîlzeascî pâinea? Și sî creascî mai repidi?

I1 Da. Aista mergî după mini și-l ducim la aragaz.

C1 Mergim, te-ajut?

I1 Nu deocamdatî merg așa. Îi dăm drumu' ca sî-nfierbinti. Aista-i uleiul' [...] așa, aista-i laptili.

C1 Lăsăm oleacî mai moali focu'?

I1 Așa. [...] sarea-i acolo? Lingurița? Hai, sî punim sarea și zahăru'. Hai don'șoari. Punim la zăci kg di făinî, zăci linguriț' di sari, cari cântărești zăci gramî. Deci vini, douî, trii am pus, patru, cinci, șăsi, șăpti, opt, nouî, zăci, unsprizăci cî-i oleacî mai mult. Așa, douî kg și jumătati di zahăr, disfă mata'.

C1 Douî kg jumati di zahîr și cum vini?

I1 La zăci kg, vin douî suti cin'zăci di gramî, la kg di făinî. Am, puni trii suti di gramî, da iesî cam dulci.

C1 Și-nainti tot așa făceați cu...

I1 Tot așa făceam di când fac, așa. Punim lămâia, așa, vanilii, trebi lămâi mai multî c-avem și zahăr mult, ș-așa îi brânzi multî. Puni jumătati di kg acolo.

C1 Acuma pui vanilia?

I1 Da, vanilia, un praf, douî, patru, șăpti di prafuri di vanilii. Întri timpu'când noi amestecăm astea aicia, apa s-o-nfierbîntat. Aducim laptili.

C1 Aduci acuma mama laptili.

I1 Ș-aduci ș-o linguri di lemn.

„**C1** La Paști mai faceți și altceva?

I2 Pasci, cozonac și ouă roșii, și mâncărurili tradiționali. La Paști nu facim prăjituri, în zona noastră-n Moldova, prăjiturili nu sînt.

C1 Dar ouăle roșii, cum le înroșiți?

I2 Noi li-nroșim cum sî-nroșeau odatî, fără condei, li facim roșii în culoarea lor.

C1 Înainte cu ce le-nroșeați?

I2 Înainti, când fabrica di postav Buhuși era funcționabilî, sî găsea, i-adevărât cî ouăli li făceam cu produs sintetic. Dar bunica făcea cu foi di ceapî roșii, foi di ceapî normalî, nu neapărat roșii, și ieșeau distul di frumoasi. Era Galus, si găsea un galus pi piațî, galus roșu și cu ăla mai făceau.”