

**UN SIMPOZION GUSTOS: LITERATURĂ
ȘI GASTRONOMIE**

Pe data de 4 decembrie 2009, cu ocazia împlinirii celor 40 de ani de activitate (1969-2009) a Catedrei de Literatură Universală, la Universitatea de Stat din Moldova a avut loc simpozionul literar interuniversitar „Literatură și gastronomie”.

În cadrul simpozionului a fost inaugurată expoziția lucrărilor științifice și metodicodidactice publicate de profesorii catedrei. Dl Sergiu Pavlicencu, profesor universitar, doctor habilitat în filologie, șeful Catedrei de Literatură Universală a USM, a prezentat bilanțul celor 40 de ani de activitate a singurei catedre de acest fel din Republica Moldova. Domnia sa a declarat că este mulțumit de faptul că a reușit să formeze o catedră de profesori tineri și promițători, nutrind speranța că „odată și odată îi va vedea pe toți doctorii”.

Cu mesaje de salut au intervenit la începutul simpozionului prorectorul USM Elena Muraru, decanul Facultății de Limbi și Literaturi Străine Ludmila Zbanț, prodecanul Facultății de Litere Viorica Molea, prodecanul Facultății de Jurnalism și Științe ale Comunicării Silvia Grossu, Directorul Institutului de Cercetări Filologice și Interculturale al ULIM Elena Prus.

Prima ședință de comunicări a fost deschisă de dna Elena Prus (ULIM), titlul comunicării sale fiind *Literatura universală – banchet gastronomic și spiritual*. Dna Elena Prus a prezentat câteva aspecte problematice ale tematicii simpozionului, printre acestea enumerând: a) ierarhia valorilor gastronomice; b) bucătăria – cadru fundamental, o zonă în care alimentele nu se alterează; c) setea și foamea; d) hrana privită din perspectiva unui drog sau combustibil; e) o ierarhie bizară: femeile – bucătărese mediocre și bărbații – bucătari-șefi; f) cititorii gurmanzi; g) zona stomacului și ispitele lui; h) băuturile bahice – licori magice. În viziunea autoarei, literatura se prezintă astfel ca o „enciclopedie răscoaptă, gata de a fi oricând savurată”.

Ședința de comunicări a fost continuată de Anatol Moraru (US Bălți) cu tema *Personajul în paradisul gastronomic sau... mănânc și scriu*, accentul fiind pus, astfel, pe descrierea edenului gastronomic al romanului *Gargantua și Pantangruel* de François Rabelais, pe rețetele preparate după condimentele autohtone, dar și pe coeficientul caloric al bucatelor și belșugul acestora, prezentat în romanul *Moromeșii* de M. Preda. Autorul a reușit să găsească expresiile cele mai elegante pentru a demonstra că gustul extraordinar al bucatelor în imaginația rabelaisiană se datorează ospetelor copioase și obsesiei mâncării, pânțele fiind văzute ca un „burduf de vicii”.

Autorii comunicărilor s-au focalizat cu o iscusință polițienească asupra elementelor gastronomice în universul artistic, în special asupra performanțelor culinare la diferite popoare: spaniol (Sergiu Pavlicencu, Raisa Ganea, Angela Roșca), italian (Tatiana Porumb, Radu Melniciuc), german (Cristina Grossu-Chiriac, Olesea Gîrlea), francez (Ana Bantș), român (Tamara Cristei, Victor Cîrimpei, Ludmila Usatâi), rus (Vladimir Brajuc, Margarita Blanețkaia, Evghenia Baranețkaia), afgan (Olesea Bodean), japonez (Ecaterina Albu).

În virtutea timpului limitat, care a fost destinat comunicărilor, participanții au reușit să creeze un univers lăsat pradă desfătărilor gastronomice, și-au plimbat virtual ascultătorii prin hanuri, birturi, case, restaurante, bucătării și cantine. Fluctuațiile gastronomico-literare au promovat plăcerea, un pic sadică, de a face receptorul să saliveze. Meditațiile despre belșugul alimentar, trăite ca

o esență sublimă a vieții, au adus în discuție „simbolismul *sferei* pâinii și al mesei”, simbolul sobei, numele gastronomice ale personajelor în romanul *Oblovov* de I. A. Goncarov (Vladimir Brajuc), postirea și abținerea, imaginea bucătarului devenit „sfânt într-un acces de smerenie” (Andrei Prohin), inițierea în „tainele savurării ceaiului veritabil” și demonstrarea ideii că „o carte poate deveni, la modul direct, obiectul poftelor”, având ca model o tortă imensă în formă de carte, care s-a lăsat savurată de toți participanții simpozionului (Ivan Pilchin), tulburările gastronomice: bulemia, anorexia, voma, mâncarea ca autopedepsire, imaginea scriitorului care radiografiază simptomele digestive de supra-(sau sub-)nutriție (Cristina Grossu-Chiriac), o incursiune prin cele mai plăcute feluri de mâncare din gastronomia quijotescă – ingrediente, modalități de preparare, prezentare (Sergiu Pavlicencu), cele douăsprezece zodii și corespondențele culinare ale fiecăreia, perspectiva „gastronomico-astrologică la Petronius” (Victoria Fonari), o promenadă incitantă, bogat ilustrată, prin restaurantele și vitrinele magazinelor spaniole (Angela Roșca).

Simpozionul s-a desfășurat în limitele unui echilibru desăvârșit între textul-imagine și bucatele propriu-zise, consecințele „terorismului” gastronomic-artistice fiind înlăturate într-un loc mirific – Catedra de Literatură Universală, transformată într-o bucătărie (inter)națională prin: o pauză de cafea, un prânz quijotesc, o pauză de ceai și o cină literar-artistice. Meniul a impresionat prin cele două mese consistente, fiind apreciate și savurate cu entuziasm. Participanții simpozionului s-au învrednicit de emoții gastronomice la propriu și la figurat prin iritarea continuă a glandelor salivare și savurarea deliciilor culinare.

În final s-a ajuns treptat la concluzia că înseși felurile de bucate și modul de a mânca al personajelor exprimă starea materială a acestora (bogăția sau sărăcia meniului), preferințele gastronomice ale personajului și calitatea vieții (predilecția pentru un anumit fel de bucate, tipul de meniu: vegetarian sau carnivor), trăsăturile sale de caracter, exprimate prin atitudinea față de mâncare (hulpav, modest, (ne)sătul, avar, darnic), specificul etno-geografic (bucatele caracteristice unei regiuni), diverse ritualuri de consumare a hranei (rugăciunea, sacrificarea animalelor, cinstirea bucătarului, toastul), ustensilele care însoțesc consumarea hranei sau contribuie la prepararea ei (soba, masa, grătarul, rugul, cuptorul), arsenalul de tacâmuri din care se servesc bucatele (materialul din care sunt confecționate: aur, argint, cupru; forma lor, recipientul ca indiciu al epocii și specificului gastronomic al unui popor, de exemplu: samovarul), exteriorul personajelor (supraponderal, slab, mediu), consumul moderat sau exagerat al licorilor bahice (bine dispus, beat criță, alcoolism cronic), slăbiciunile gastronomice ale personajelor (patima „paharului”, stihia burții etc.).

Astfel, putem spune că tot arsenalul bucătăriei a evoluat odată cu societatea, am trecut de la spălarea vaselor cu nisip la consumul brandyurilor contemporane *bingo, fairy* etc., de la plăcinte am savurat apoi pizza și hamburgerul, cărpa a fost înlocuită treptat cu buretele și chiar cu spălătorul automat de vase, cuptorul tradițional a fost înlocuit în mediul urban, dar și în cel rural, cu aragazul și cuptorul cu microunde, materialele din lemn și argilă au fost înlocuite cu cele din plastic, metal și sticlă. Cu toate acestea, tradițiile culinare și ustensilele destinate preparării bucatelor nu au dispărut definitiv, unele au fost îmbogățite cu noi mirodenii, la altele se revine din dorința de a reactualiza gustul uitat.

La finele acestui simpozion unuia dintre participanți i-a venit inspirația instantanee de a ne reîntâlni, într-o componență mult mai mare, la un alt simpozion „Cultura, literatura și vinul”.

Toate aceste detalii au conturat un periplu gastronomic internațional, cu indicii savuroase despre tot ceea ce ține să fie numit „arta culinară” în literatură. În concluzie, putem spune că din perspectiva acestui „experiment gastronomic” literatura s-a dovedit a fi o scriere aflată la granița dintre realitate și ficțiune.

OLESEA GÂRLEA
Institutul de Filologie al AȘM