

# Nostalgia gustului: Exiluri în *Gastroland*. Studiu de caz – Sanda Nițescu și Anya von Bremzen

Oana Băluică

Universitatea din Craiova  
oana.baluica@yahoo.com

**Pentru a cita acest articol:** Băluică, O., 2024, „Nostalgia gustului: Exiluri în *Gastroland*. Studiu de caz – Sanda Nițescu și Anya von Bremzen”. *Romanian Studies Today*. VIII, p. 27-47.

---

**Abstract.** Regardless of the reason for the separation from one's homeland, the food and the collective gastronomic act, the taste, the smell, and the social practices of food in one's country shall forever remain an object of nostalgia and melancholy for an expat; this fact does not attract a kind of selective memory – expatriates have clear and definite reasons for leaving – but rather a certain emotional attachment impossible to deny or forget. The aim of the present work is to show how two exiled writers – one from Romania and the other from Russia – have built a literary and cultural universe irremediably linked to native culinary practices, how nostalgia and longing bring together ample processes of recollection and dissociation – at the same time –, how the choice of a certain narrative genre inspires the detection of memories and their transmission in the form of complex cultural references. Anya von Bremzen and Sanda Nițescu are both deeply connected to the gastronomic culture of their country of origin, and the volumes that reiterate this connection are, ultimately, processes of cultural and emotional reconnection with a physically inaccessible space.

**Keywords:** cultural practices; exile; gastronomy; literature; nostalgia

---

## 1. Introducere

Acest studiu face parte dintr-o cercetare mai amplă dedicată cinelor și ospetelor literare, în care îmi propun să devoalez mecanismele prin intermediul cărora

scriitura gastronomică este reiterată în cuprinsul operelor literare și maniera în care fiecare scriitor/ scriitoare concepe acest motiv tematic. Este indeniabil faptul că actul gastronomic, precum și multiplele sale descrieri și evidențieri reprezintă unul dintre cele mai emblematice aspecte ale dezvoltării și civilizării ființei umane, iar un astfel de segment critic a fost și el modulat de literatură pentru a configura o paradigmă culturală, chiar dacă, în mod paradoxal, în critica românească s-a scris foarte puțin despre meniuri și mâncare în literatură – fapt datorat, cel mai probabil, propensiunii criticii românești pentru un anumit tip convențional de analiză, care evită, de cele mai multe ori, nu doar interdisciplinaritatea, ci și abordarea unor teme care, în critica occidentală, au fost deja circumscrise, racordate unei realități și impuse ca discurs filologic distinct, cum este cazul multor tipologii de studii.

Gustul are o istorie, o estetică, o etică, o filosofie, o economie și chiar o politică – și toate se regăsesc în aranjamentele culinare și în mesele literare, începând cu primele epopei homerice – analizate magistral de Veronika Grimm din acest punct de vedere, care subliniază faptul că „secvența recurentă a pregătirii festinului prezintă un interes intrinsec, deoarece e posibil ca ea să fi fost fragmentul cel mai familiar publicului contemporan al poetului. E posibil ca binecunoscuta desfășurare a festinului, asemănătoare celor în care poeții își cântau istoriile, să-i fi oferit publicului un răgaz în toiul evenimentelor care se succedau cu rapiditate” (Grimm 2008: 64) – și culminând cu ultimele producții contemporane; gastronomia a avut întotdeauna un loc predilect în literatură pentru simplul fapt că are un loc privilegiat în natură, iar acest aspect determină și influențează reiterările sale; putem vorbi astfel despre influența și importanța clasei și a rasei în maniera construcției literare a unui banchet sau a unei cine, despre influența sau revoluția genului, despre contactul cu alteritatea și mâncarea celorlalți, despre nostalgia mâncării (sigur, episodul proustian al madlenei ar fi cel mai citat caz, dar există o multitudine), despre precepte etice asociate actului culinar, despre estetica decadentă a meselor literare, dar și despre asocierile dintre actele naturale (gastronomia și sexualitatea, de exemplu, evidențiate de o întregă pleiadă de producții artistice, de la cinematografie, la literatură) sau dintre evenimentele specifice și periodice (cinele de sărbătoare, cele care marchează o celebrare sau cele care, prin asocierea cu un anumit eveniment, au o finalitate catastrofală). Toate aceste maniere de concepție a actului gastronomic în literatură merită o investigație critică complexă și interdisciplinară, tocmai pentru că, așa cum a intuit foarte bine Roland Barthes, „mâncarea reprezintă un întreg sistem de semnificații, la organizarea căruia participă substanțele, tehnicile, obiceiurile, protocoalele, situațiile care nu doar formează o realitate (a necesității și a plăcerii), ci o și transcende”, ceea ce îl determină pe Barthes să solicite crearea unei „gramatici a mâncărurilor”<sup>1</sup> (Barthes 1997: 22-23).

---

<sup>1</sup> Toate traducerile din alte limbi regăsite în acest text îmi aparțin, dacă nu există un traducător menționat în cadrul bibliografiei.

Sigur, prezența mâncării în literatură sau, mai bine spus, în cadrul anumitor literaturi a fost discutată și analizată în multiple studii publicate de-a lungul ultimelor decenii în Occident, însă acest tip de analiză s-a concentrat, în general, asupra unui singur scriitor sau asupra unei anumite perioade de timp; sunt extrem de rare studiile dedicate acestui element care să dispună de o anvergură comparatistă mai amplă și aproape niciunul care să încorporeze și literaturi „minore”, precum literatura română. Mai mult decât atât, majoritatea acestor analize se concentrează asupra actului culinar din perspectivă metaforică sau simbolică, ceea ce este evident, *ab initio*, dar puține își organizează materialul astfel încât să înglobeze dimensiuni analitice multiple sau perspective variate, transnaționale – acesta este un demers cronofag și sinuos. De exemplu, chiar subiectul circumscris în această lucrare – nostalgia culinară – a fost abordat apelând doar la o serie de autori canonici, precum Proust sau Walter Benjamin, iar, în ceea ce privește intersecția dintre această nostalgie culinară și exil în literatură, studiile se concentrează asupra unor diaspore bine delimitate, în care diaspora românească nu își face simțită prezența. Un demers analitic comparatist în ceea ce privește acest filon interpretativ este, deci nu doar dezirabil, ci eminent necesar, în principal pentru că există o certă carență în jurul acestui subiect în critica literară românească, dar și pentru că metodele, paradigmele, dimensiunile și modelele criticii comparatiste își regăsesc pe deplin legitimitatea și aplicabilitatea în cadrul unui discurs marcat de cosmopolitism, juxtapunere, interdisciplinaritate și interdiscursivitate, cum este cel dedicat acestei ramuri a studiilor literare aplicate gastronomiei, ca expresie umană singulară – după cum observă pertinent și, aș putea menționa, chiar evident, Andreas Viestad, „niciun animal nu gătește propriu-zis; doar oamenii fac asta. Și niciun animal nu are mese fixe, așa cum le întâlnim în toate culturile și societățile omenești” (Viestad 2024: 175-176).

Plusând, se poate adăuga că niciun animal nu semantizează hrana, categoria esteticului sau eticului, niciun animal nu are la dispoziție o dimensiune politică sau estetică a hranei. Mâncarea și pregătirea ei au reprezentat, de-a lungul timpului, efectiv un demers civilizațional, care, ulterior, asociat cu cetatea sau urbanitatea, a devenit un demers marcat de schimburi comerciale și de acces la alimente care erau plasate sub semnul ingeniozității și cosmopolitismului, ducând la ceea ce un antropolog precum Constance Classen numește „model senzorial” (1993: 9), un melanj constituit din apartenențe fixe (generație, sex, gen, clasă) și proiecții culturale din sfera comunitară, o întrepătrundere între fizic și cultural<sup>2</sup>, – iar operele literare

---

<sup>2</sup> Spre exemplu, referindu-se la un volum semnat de Diane Ackerman – *A Natural History of the Senses*, Classen trasează ideea centrală a volumului său, reiterând faptul că „ceea ce Ackerman și alții nu analizează în cărțile anterioare este maniera în care simțurile sunt ordonate de cultură și exprimă valori culturale. Imaginarul senzorial exuberant al lui Proust și răsfățul olfactiv al Cleopatrei nu reprezintă doar părți ale unei exotici senzoriale menite să ne trezească simțurile, ci expresii ale unor coduri culturale particulare de percepție, iar specializarea senzorială nu este rezervată unui grup de indivizi

au „tradus”, la nivel ficțional, această confluență și conexiune, așa cum s-a întâmplat întotdeauna cu orice fel de ideatică, maniere sau împrumuturi socio-culturale.

Deși analiza anumitor gastronomii naționale este ubicuă în cadrul studiilor dedicate fenomenului, așa cum am subliniat anterior, critica comparatistă se dovedește un instrument mult mai eficace și pertinent în studiul unui domeniu care este, în mod intrinsec, delimitat de obiceiuri, raporturi, variațiuni, maniere și gusturi globalizante și globalizatoare, plasate la intersecția mai multor discipline, așa cum remarcă și Henry H. Remak în definiția sa privind literatura comparată, pe care o percepe ca pe „studiul literaturii dincolo de granițele unei anumite țări” și ca pe „studiul relațiilor dintre literatură pe de o parte și alte zone ale cunoașterii și credinței pe de altă parte, cum ar fi artele, științele, religia. Pe scurt, este compararea literaturii cu alte sfere ale expresiei omenești” (Remak 1961: 3); și ce altă sferă poate fi mai omenească și mai pretabilă cercetării din unghiuri variate decât gastronomia? Faptul că studiile dedicate acestui segment din punct de vedere literar sunt cumva lipsite de o anumită varietate nu este doar o particularitate a culturii românești; David Damrosch a observat acest lucru și în cadrul culturii americane:

[...] aspirațiile noastre literare globale trebuie să fie susținute de interacțiuni mai nuanțate cu ceea ce reprezintă abundența de cercetări comparatiste din ultimele două secole și din numeroase părți ale lumii [...]. Comparatiștii americani pot avea perspective vaste în viziunea lor literară, dar pot fi incredibili de mioپی când vine vorba despre orizontul cercetării lor academice, ignorând în bună măsură întinderea lumii operelor comparatiste din afara granițelor noastre. În alte părți, comparatiștii urmează frecvent direcțiile din Statele Unite și din câteva state vest-europene, dar nu privesc mai departe în terenul disciplinei; o cuprindere cu adevărat globală a studiilor comparative rămâne mult în urma expansiunii constante a conștiinței noastre literare (Damrosch 2023: 38).

Am plasat, deci, acest demers dedicat unor scriitoare de origini și expresii lingvistice distincte sub stindardul comparației tocmai pentru că, antropologic și ontologic vorbind, mâncarea ne aparține tuturor, iar meditația asupra actului culinar sau asupra gastronomiei, la fel.

## **2. *Food Studies* – scurtă circumscriere teoretică**

Domeniul de cercetare denumit generic *Food Studies* (care include cercetări antropologice, lingvistice, literare, cinematografice, psihologice etc) este într-o continuă dinamică, mai ales datorită multiplelor valențe, ocurențe și sistematizări ale actului gastronomic, dar, în același timp, plasat sub auspiciile criticii semiotice

---

pregătiți anume pentru acestea, cum ar fi muzicienii, bucătarii și parfumiștii, ci și societăților” (Classen 1993:5). În același mod, gastronomia și meditația asupra acesteia urmează aceeași ordine culturală și socială, din moment ce vorbim de unul dintre cele mai importante simțuri.

și antropologice – primele segmente critice care au depistat faptul că gastronomia construiește, în același timp în care reflectă un univers, un spațiu, un timp, practici, maniere; „gastronomia exprimă o perspectivă, o estetică” (Freedman 2008: 8). Dacă Roland Barthes, Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas sau Pierre Bourdieu sunt printre primii care au trasat direcțiile de cercetare<sup>3</sup> pentru ceea ce astăzi numim *Food Studies* prin atenția acordată relațiilor totemice, practicilor sacrificiale, logicii simbolice și esteticii gastronomice, astăzi domeniul este infinit mai variat, mai dinamic, mai volatil și, prin toate acestea, mai incitant decât în anii '60 sau '70, atunci când nu avea încă o denumire, ci era plasat în mijlocul analizelor antropologice sau semiotice, etnologice, sociologice sau științifice.

Astăzi, *Food Studies* reprezintă un discurs academic multifacțat, care implică o serie de sub-categorii și critici adiacente, depinzând de perspectivele și metodele adoptate: putem vorbi deci, despre nutriție, feminism, colonialism, agricultură în cadrul domeniului major, după cum observă și Derek Gladwin, coordonatorul unuia dintre cele mai exhaustive volume dedicate subiectului în cazul literaturii (*Gastro-Modernism: Food, Literature, Culture*, 2019):

Când rezumăm această scurtă istorie a gastronomiei și a studiilor alimentare, ambele ar putea fi împărțite vag în două obiective de cercetare interconectate: (a) examinarea alimentelor dintr-o perspectivă disciplinară, cum ar fi sociologia alimentelor, studiul istoric al agriculturii sau nutriția; (b) explorarea alimentelor dintr-o perspectivă socială și culturală ca practicieni interdisciplinari, bazându-ne simultan pe alte discipline, cum ar fi artele culinare, sistemele alimentare și producția, dieta și sănătatea, impactul ecologic al alimentelor și formele de consum (Gladwin 2019: 12).

Literatura s-a pliat și ea pe acest filon investigativ, contribuind la extinderea domeniului prin studiile literare dedicate alimentației (*literary food studies*), tratând gastronomia ca pe o „lentilă literară” și dezvoltând multiple direcții de cercetare tocmai prin utilizarea acestor teme și motive: „În loc să considere mâncarea un obiect obișnuit retrogradat la periferiile textului literar, gastro-criticii identifică relații complexe între corp, subiectivitate, structurile sociale care reglementează consumul, istoriile materiale, comunicarea sau intersecționalitatea. Referințele la alimente reprezintă mai mult decât un fundal; ele dezvăluie ceva important despre narațiune, intrigă, motiv, caracterizare, acțiune sau formă” (*Idem*).

---

<sup>3</sup> Deși, dintr-un punct de vedere istoric, meditațiile și teoretizările asupra gastronomiei apar odată cu Renașterea europeană și Iluminismul francez, care au abordat gastronomia ca pe un proces influențat de practicile și interacțiunile sociale și supus interpretării culturale și științifice. Termenul de „gastronomie” va fi propus ulterior de Jean Anthelme Brillat-Savarine în 1825, care, deși îl plasa sub stindardul științelor, examinând psihologia și fiziologia actului gastronomic, recunoștea că există și o dimensiune socială a acestuia, care include nu doar elemente de istorie, ci și de economie și politică, chiar dacă în emblematica sa lucrare (*Fiziologia gustului*) nu a insistat asupra acestor aspecte.

Gastro-critica este, deci, unul dintre multiplele sub-domenii din cadrul *Food Studies*, termenul fiind introdus de cercetătoarea Maria Christou, în studiul său seminal, intitulat *Eating Otherwise: The Philosophy of Food in Twentieth-century Literature* (2017). Acesta este astfel aplicat criticii din această perspectivă atât operelor beletristice, cât și celor de non-ficțiune, plasate la frontiere literare, cum ar fi cele definite ca *memoirs* – unde se încadrează și operele celor două autoare de care mă voi ocupa în acest studiu. Se observă, după acest scurt istoric și conceptual, necesitatea interconectării comparatismului în domeniul de gastro-critică, din moment ce acesta subsumează, de la bun început, culturi, structuri sociale și spații distincte – chiar lucrarea coordonată de Derek Gladwin și menționată anterior se intitulează *Gastro-Modernism*, reiterând limitarea analizei literare la o temporalitate clar definită (modernismul), dar asupra unor opere provenind din spații culturale foarte diferite; este cu atât mai evident că extinderea perioadei și a spațiilor antrenează, într-un *crescendo* metodologic, instrumentele și interdisciplinaritatea oferite de analiza comparativă.

O interogație pertinentă ar viza necesitatea unui demers gastro-critic – cu alte cuvinte, sunt atât de remarcabile astfel de momente în cadrul actului artistic (literar, plastic etc) *per se*? Sunt atât de recurente și importante încât trebuie analizate distinct față de ceea ce constituie critica literară convențională, nu pot fi alocate subsecțiunii din cadrul unei *close reading* care să expedieze astfel de interpretări? La o evaluare atentă, literatura a înregistrat mereu actele și serviciile culinare, descrierile fiind pe măsura interesului uman, adică omniprezente – ospetele antice, banchetele shakespeariene sau cele pantagruelice, mesele din opera lui Cervantes sau cele din *Decameron*, cinele din romanele Virginiei Woolf, cele burgheze ale lui Thomas Mann din *Casa Buddenbrook*, extravagantele și inventivele ospete din romanele victoriene, mesele urbane din romanele balzaciene sau împletirea mirosurilor din bucătăriile lui Zola, evocativa madlenă proustiană și celelalte mese rafinate din saloanele aristocrației franceze, *Ospățul lui Babette*, plin de generozitate și *joie de vivre*, dineurile extravagante ale lui Gatsby, cele încărcate de considerente etice ale lui Jane Austen și cel imposibil de uitat al lui J.-K. Huysmans din *À Rebours* – aproape oriunde am arunca o privire curioasă în literatură, întâlnim această preocupare fundamentală față de mâncare și ritualuri ale convivialității, dar și practici ale austerității gastronomice, ritualuri, funcții gnoseologice asociate mâncării, proiecții pline de generozitate sau, din contra, încărcate de xenofobie și rasism, nostalgii și melancolii subsumate spectrului culinar și revolte gastronomice. Ele trebuie să fie racordate unei critici specifice, interdisciplinare, tocmai pentru că în construcția lor intervine o multitudine de factori, iar analiza literară nu poate fi cantonată într-o zonă exclusiv estetică, ci reinterpretată și din perspectivele ofertante ale istoriei mentalităților și ale istoriei culturale – în ceea ce privește acest aspect, ne referim la o experiență senzorială conjugată cu realități sociale și culturale, dar și economice și politice. Într-un volum dedicat unei filozofii a gustului,

Michel Onfray observa că „erotismul și gastronomia, ca și religia, arta și metafizica, fac o deosebire între oameni și animale. Natura cere, cultura transpune” (Onfray 2000: 86). Și transformă, în mod evident. Ce altceva este nostalgia față de un anumit tip sau fel de mâncare, dacă nu transformarea necesității în dorință și voluptate, transformarea gustului în memorie și amintire?

### 3. Sanda Nițescu: Douăzeci și nouă de scrisori despre dor

Dificil de clasat din punct de vedere al genului literar (*memoir*, roman poetic, falsă carte de bucate), volumul Sandei Nițescu – *Un fir de mărar și cerul albastru* construiește, încă din lectura titlului, o sinecdocă pentru ceea ce, ulterior, se va dovedi a fi o memorie și o rememorare afectivă, un univers iramplasabil departe de matca sa culturală și geografică, cel al gustului și al mirosului românesc. Plasată *ab initio* sub un *motto* proustian<sup>4</sup>, tocmai pentru a reda imposibilitatea regăsirii fizice a unei spațialități și a temporalității adiacente, scriitura Sandei Nițescu este mai mult decât o elegie pentru universul afectiv românesc – ea se constituie într-o încercare de a surmonta tocmai această pierdere inefabilă prin reconstrucția mentală și sentimentală a experienței gastronomice și familiare. Acest palimpsest de senzații, amintiri, meditații și imagini reconstituite se configurează – asemenea unui edificiu arhitectural – printr-o serie de scrisori virtuale, adresate către Agnès (douăzeci și nouă de scrisori), o potențială instanță cu rol de conservare a unui patrimoniu cultural și afectiv. Prin imersarea în acest procedeu epistolar specific clasicismului francez, autoarea impune, convergent, o certă teatralitate, o dimensiune care pendulează între distanțare și apropiere, menită tocmai să transpună, între lector și narator, aceeași stare difuză și ambiguă de balans ontologic între cele două culturi: cea de proveniență (românească) și cea adoptivă (franceză), pe care o percepem ca proiectată pe un ecran, desfășurată într-un ritm cinematografic fără celeritate, dar tributar vizualului, sinestezicului și impregnată uneori de secvențe onirice, ca în prima scrisoare adresată lui Agnès – și care trasează centralitatea memoriei culinare întâlnite pe tot parcursul volumului:

Unele dintre visele mele revin. Mă obsedează, parcă vor să mă hărțuiască, țesute din imagini cheie, precum figurile unui joc de cărți [...]. Mă aflu într-o casă ce întrunește trăsăturile diferitelor locuințe prin care am trecut în decursul existenței mele nomade de

---

<sup>4</sup> „Fără să fi făcut vreun nou raționament, fără să fi găsit vreo soluție decisivă, dificultățile, insolubile cu o clipă mai înainte, își pierduseră orice importanță. Dar de data asta eram foarte hotărât să nu mă resemnez ignorând de ce, așa cum făcusem în ziua când gustasem dintr-o madeleine muiată în ceai. Fericirea deplină pe care tocmai o simțisem era ca și cea pe care o simțisem mâncând acea madeleine, și ale cărei cauze profunde îmi spusese că le voi căuta altădată” (Nițescu 2008: 9).

exilată, dar care revelează, exacerbând-o ca pe o savantă punere în scenă, acea dezordine triumfătoare pe care eu o consider creativă. [...] teacuri de cărți se amestecă ici-colo cu biscuiți zdrobiți, cu vase ciobite, frumos încununate cu plante uscate. Cartoane de desen și peneluri de-a valma pun în evidență, alături de un vas de aramă turtit, strălucirea prețioasă a covoarelor turcești și persane, a pernelor brodate. [...]. Pe bufete strâambe, mere începute moțâie în vechi compotiere. În mijlocul acestei învălmășeli tronează o mare masă ovală, gata pregătită pentru oaspeți, acoperită cu o pânză imaculată, contrastând cu dezastrul din preajmă, ce pare a nu o atinge. [...] Sunt aici prieteni pe care mi i-am făcut în decursul acestor ani de îndepărtare, de rătăcirii, în toate peregrinările mele, străbătute de amărăciuni și de bucurii [...]. În mijlocul mesei se lăfăie o mămligă uriașă, aurie, din care se înalță un abur generos pe care convivii, uniți parcă printr-un misterios curent, îl aspiră, impregnându-se de mireasma lui fadă și binefăcătoare (Nițescu 2008: 11-12).

În continuarea acestui vis declanșat de nostalgie și melancolie, urmează apariția unei „crațite din care se răspândește un miros cald, ațâțător, neasemuit: mirosul sublim al sarmalelor” (*Ibidem*), după care o scurtă meditație asupra „permanenței”, „pierderii”, „transgresării limitelor” și concluzia care, în loc să închidă un univers, îl desprinde, îi forțează granițele delimitate geografic, cultural, ideatic – dar permeabile olfactiv și emoțional:

Deși nu împărtășeam aceleași puncte de vedere, aceleași obsesii, mi-am dat seama că nasul nostru, că papilele noastre gustative erau peste măsură de sensibile la aromele, la miresele, la gusturile care ne-au legănat prima copilărie: parfumul borșului, mirosul îmbătător al musacalei, extazul olfactiv care ne cuprinde când, în bucătărie, sunt copti ardeii... Și mai ales acea senzație caldă, intimă pe care ne-o dă mămliga sau o farfurie plină cu sarmale cu miros îmbătător. Toate aceste senzații declanșează în noi ecouri izvorâte dintr-un imaginar pe care-l avem în comun, cel al unui univers insesizabil, dar iremediabil românesc. [...] Situată de la bun început pe un pedestal, bucătăria românească pătrunde în alveolele cele mai tainice ale spiritului meu și mă urmărește până și în vis (*Ibidem*, 14).

Discuțiile în ceea ce privește funcționarea memoriei și remodelarea inerentă a anumitor aspecte se plasează sub un spectru al circumspecției: care este finalitatea, scopul suprem al rememorării? O restaurare? O estetizare plină de omisiuni, curențe și mistificări? O recuperare plasată la adăpostul confortabil al distanței fizice? Ce dorește un scriitor și un artist plastic exilat la Paris din cauza unui regim politic să obțină prin descrierea nostalgică a universului părăsit? Într-un roman care plasează memoria ca actant principal, printre numeroase alte personaje reale sau imaginare, Maria Stepanova meditează asupra caracterului fetișizant al memoriei, dar și asupra celui conservator și selectiv:

Memoria e tradiție, istoria e scriere; memoria se ocupă de justiție, istoria, de precizie; memoria moralizează, istoria socotește și corectează; memoria e personală, istoria visează la obiectivitate; memoria se întemeiază nu pe cunoștințe, ci pe experiență; trăiri comune, compasiune, experiența copleșitoare a durerii, care necesită participare imediată. Pe de altă parte, teritoriul memoriei e populat de proiecții, fantezii, distorsionări: de fantomele azi-ului



nostru, cu fețele întoarse spre trecut. [...] Tvetan Todorov spune undeva că memoria devine astăzi un nou cult, un obiect al venerării în masă. Cu cât mă gândesc mai mult, cu atât mi se pare mai mult că obsesia universală pentru memorie nu este decât un fundament, o condiție indispensabilă pentru un alt cult: religia trecutului, înțeleasă după modelul de odinioară, ca o fărâmă a veacului de aur, o mărturie a faptului că odinioară a fost mai bine (Stepanova 2021: 85, 87).

Ar fi o eroare imensă dacă am considera că acesta ar fi scopul rememorării și al amintirii în scriitura Sandei Nițescu – deși sunt mediatizate zilnic în *social media* cazurile unor imigranți care, incapabili să se adapteze la noua cultură, ajung să practice ceea ce se numește „nostalgie restaurativă”<sup>5</sup>, universul culinar și afectiv din *Un fir de mărar și cerul albastru* nu reprezintă un puseu conservator dedicat filonului național și nici o dorință de a cosmetiza o realitate politică prin intermediul unor descriții plastice ale unui univers conotat afectiv, cu duioșie, dor și melancolie; sigur, memoria este partea cardinală, indispensabilă a noastalgiei, dar așa cum au dovedit numeroși cercetători ai fenomenului, este foarte important de decriptat și explicat despre ce forme ale nostalgiei vorbim, la ce ne referim atunci când aducem în prim-plan un concept încărcat de semnificații multiple și cu forme variate și proteice. Într-un articol menit a revela tocmai aceste forme ale nostalgiei, Kathleen Stewart operează distincțiile de rigoare, pe baza cărora voi aplica și eu concepția relevantă asupra subiectului în studiul de față. Astfel, Stewart distinge între „nostalgii hegemonice și rezistente”, „nostalgii ale clasei de mijloc și ale clasei muncitoare”, „nostalgia unei culturi de masă și nostalgii ale unui loc și pentru un loc”, argumentând că „nostalgia, asemenea economiei asociate, este peste tot. Dar este o practică culturală, nu un conținut dat; formele, semnificațiile și efectele sale se schimbă odată cu contextul – depinde de locul în care se află vorbitorul în peisajul prezentului” (Stewart 1988: 227).

În peisajul prezentului, Sanda Nițescu se află într-un loc depărtat de ansamblul afectiv al copilăriei, care include și gustul, însă nostalgia nu este pentru locul în sine, ci pentru practicile culinare asociate aceluși loc – iar acest principiu determină o nostalgie înțeleasă mai degrabă ca cea a gustului pierdut, ea nu este semantizată în termenii unei recuperări sau ai unei recalibrări, ci în termenii unei ancorări, element de importanță primordială în construcția identitară; de altfel, într-o cronică dedicată volumului, Doina Ioanid scrie despre „rădăcini”, cu alte cuvinte, despre acele legături indisolubile stabilite între ființa umană și descendența sa, fără de care nu ar fi posibile nici alte acomodări, identificări sau adaptări: „Firul de mărar al Sandei Nițescu leagă și dezleagă. Pentru cea care a luat «lungul drum al exilului», el devine legătura cu un spațiu, cu o lume rămasă departe. Și tot el dezleagă răul și alienarea pe care le aduce înstrăinarea. [...] Firul de mărar e de fapt un termen generic pentru mâncărurile românești” (Ioanid

<sup>5</sup> Conceptualizare și distincție operată de Svetlana Boym, în volumul *The Future of Nostalgia*.

2009). O altă realitate, în afară de cea culinară – a unui regim, a unor practici politice sau economice – este exclusă din acest sentiment nostalgic, bazat doar pe „memoria simțurilor, cea legată de hrana din țara mea” (Nițescu 2008: 18). Autoarele prezentate în acest studiu (Sanda Nițescu și Anya von Bremzen) ar practica ceea ce teoreticiană Svetlana Boym denumea „nostalgie reflectivă”, atunci când distinge între

două tipuri de nostalgii, sau, mai degrabă, tendințe, care dau formă și sens dorului. Nostalgia restaurativă pune accent pe *nostos* și își propune să reconstruiască patria pierdută și să repare golurile de memorie. Nostalgia reflectivă este încapsulată în *algia*, în dor și pierdere, procesul imperfect al amintirii. [...] nostalgicii restaurativi cred că proiectul lor este bazat pe adevăr. Acest gen de nostalgie caracterizează renașterile naționale și naționaliste din întreaga lume, [...] prin intermediul unei reveniri la simbolurile naționale și mituri și, ocazional, prin schimbul de teorii ale conspirației; nostalgia reflectivă se concentrează pe ruine, pe patina timpului și pe istorie, pe visurile privind alte spații și alte timpuri (Boym 2001: 41);

În strânsă corelație cu acest tip de nostalgie se află exact ceea ce scriitoarele experimentează atunci când rememorează gusturile pierdute ale patriei abandonate: „o identitate culturală bazată pe anumite poetici sociale ale intimității culturale” (*Ibidem*, 42), care nu are nimic de-a face cu naționalismul, etnicitatea sau propaganda.

Rememorarea felurilor de mâncare, a gusturilor, a mirosurilor, a manierei în care se gătea și în care familia se așeza la masă constituie, în volumul Sandei Nițescu un panaceu împotriva alienării și a mitologizării induse de exil, o modalitate de construcție a unui edificiu interior, fără a cădea în melodramatism potențial periculos; de altfel, tocmai din acest motiv autoarea evită cu înțelepciune generalizările, nu descrie decât propria familie și ritualurile asociate acesteia:

Cum poate fi definită bucătăria românească? Cum poate fi ea diferențiată în raport cu alte culturi culinare care-i seamănă? Care este esența ei cea mai intimă, adevărata ei identitate? În ce constă caracterul ei inimitabil? Iată tot atâtea întrebări care nu-și vor găsi prea ușor răspunsul. Românii înșiși nu izbutesc decât cu mare dificultate să dea o asemenea definiție. Eu una pot să-ți descriu numai felul cum se gătea în familia mea: pe ea o voi lua drept exemplu... Și voi vorbi întruna numai despre ea (Nițescu 2008: 53).

Sigur, în timpul unei cine organizate cu ocazia găzduirii câtorva compatrioți, lucrurile ajung și în miezul acestor definiții, imposibil de evitat într-o țară străină, dar, așa cum intuiește foarte bine evocatoarea, fiecare are propria idee despre eternul specific românesc: unul dintre invitați este de părere că „esența bucătăriei românești constă în folosirea mărarului”, altul ridică sarmalele pe acest pedestal, pentru cineva, tipică este acțiunea de a mânca ceapă crudă alături de mămăligă, iar, după multiple dezbateri, concluzia a stabilit că totuși acest ultim preparat ar trebuie să exprime „inima bucătăriei românești tradiționale” (*Ibidem*, 55-56). Concluzia a fost legitimată de recentul volum semnat de Alex Drace-Francis –

*Istoria mămăligii. Povestea globală a unui preparat național*, care relaționează centralitatea acestui preparat nu doar cu sacralitatea culturii populare, paremiologia românească, în care porumbul apare ca *leitmotiv* într-o diversitate uluitoare de cazuri, ci și cu ocurența denominativă frecventă, cu ipostazierile multiple în operele de ficțiune și în cele plastice, cu contextul economic, mai ales în spațiile rurale și cu un context istoric mai larg, care a dus la perpetuarea consumului celebrului aliment, transformându-l într-un „semnificant cultural”; în această privință, tocmai acest cadraj istoric determină și individualitatea preparării, și omniprezența ei pe masa românească, ceea ce îl determină pe Drace-Francis să afirme că:

porumbul nu este doar parte din alimentație, ci și parte din gândire și că în (pre)gătirea acestui preparat, am optat pentru un timp de gătire mediu spre lung de aproximativ două secole și jumătate, care acoperă evenimentele începând de la misterele sosirii porumbului în regiune în secolul al XVII-lea, când Transilvania, Moldova și Țara Românească erau provincii tributare din marginea Imperiului Otoman, până la începutul secolului XX, când România, devenită regat independent, era cel mai mare exportator de porumb de pe piața internațională (Drace-Francis 2023: 22).

Poate că distanța instituită de exil anulează cumva miopia instaurată în mundanul colectiv, iar intuițiile celor mai mulți exilați cu privire la gusturile autentice ale națiunii originare sunt corecte într-o proporție mai mare decât conștientizăm, deși astfel de studii nu au fost realizate deocamdată. În schimb, lentila poetică prin care autoarea privește preparatul de care îi este atât de dor, la care visează neîncetat (nu pentru că ar fi imposibil de preparat în altă parte, ci pentru că nimic nu „iese” niciodată ca acasă, unde, pe lângă preparat, avem alte ritualuri și alte îmbinări olfactive) denotă un portret impregnat de duioșie și respect pentru o lume privită de la distanță: „Aliment primar, deloc atrăgător la prima vedere, mămăliga, dacă am compara-o cu un prototip feminin, ne-ar duce cu gândul la acele femei șterse și despre care se spune totuși că merită să fie cunoscute mai îndeaproape, căci ele ascund, sub o aparență anodină și lipsită de farmec, nu numai calități de gospodină, dar și comori de senzualitate” (Nițescu, 59).

În a *Șaptea scrisoare către Agnès* sunt evocate și antreurile obligatorii gătite de Esti – ardeleanca sosită în București și angajată în familia Nițescu pe post de bucătăreasă, transformându-se, ulterior, într-un membru al familiei și într-un personaj nelipsit din amintirile pline de bucurie și de dor ale exilatei pariziene. O sugestie importantă către această receptoare virtuală dobândește semnificații aproape sacre, prin implorarea utilizării denumirilor românești – tocmai pentru că preparatele sunt regăsite și în cadrul altor culturi, cu alte denumiri și, firește, pregătite după alte rețete: „Vei putea întâlni aceste două antreuri pe masa oricărui român; nu vor lipsi niciodată nici de la mesele celebrate cu mare fervoare de diaspora românească din lumea întreagă. [...] Făgăduiește-mi că le vei rosti numele în românește, căci sonoritatea poetică a numelui lor original nu poate fi

disociată de gustul, de consistența și de mirosul acestor giuvaeruri ale bucătăriei noastre” (Nițescu, 65). Este vorba, firește, despre salata de vinete (pe care Sanda Nițescu o numește „piure de vinete”) și despre fasolea bătută, feluri culinare emblematice pentru fiecare masă de sărbătoare sau rezervate sfârșitului de săptămână, relaxării și răsfățului culinar și temporal. Asemenea Anyei von Bremzen, și autoarea română scrie rețetele proprii pentru prepararea felurilor de mâncare, oferind, astfel, o dimensiune mult mai personală decât cea redată prin simpla amintire, rememorare – rețetele sunt matricea din care pornește totul și o modalitate de afișare a generozității expatriatului prin împărtășirea celor mai valoroase mecanisme ale supraviețuirii emoționale. Tot din acest mecanism fac parte și poveștile despre membrii familiei, despre prieteni, pe care exilatul îi aduce virtualmente mai aproape prin mecanismul memoriei, al plasării lor alături de cele mai importante momente, al trasării poveștilor departe de granițele naționale și regionale.

Semnificanții culturali alimentari dobândesc, în scriitura ambelor autoare, valențe poetice, emoționale, aproape mitice; deși este aproape imposibil pentru un exilat să nu realizeze operații de delimitare între cele două gastronomii, cea abandonată și cea adoptată, să nu tranșeze o linie Maginot metaforică între „mâncarea noastră și a lor”<sup>6</sup>, atât Sanda Nițescu, cât și Anya von Bremzen – tocmai pentru că iubesc în mod veritabil mâncarea –, se lasă seduse iremediabil și de cea străină<sup>7</sup>, cu care trebuie să se acomodeze, chiar dacă visând și tânjind după cea autohtonă; în timp ce savurează „sandvișul pain-au-lait-fromage-jambon cumpărat de la brutărie cu o rumenă medeleine pe bulevardul Foch” (Nițescu, 80), despre care mărturisește că îi place foarte mult, Sanda Nițescu meditează la una dintre legumele preferate, care ocupă în spațiul românesc locul ocupat de anghinare în cel italian (și în unele regiuni din cel francez):

Și dintr-o dată mă gândesc, nu știu de ce, la sculturnala vânătă. Mi-e cu neputință să știu de ce tocmai la ea, la vânătă, la culoarea ei de un violet profund, somptuos, la coaja ei lucioasă și netedă, la eleganța formei sale lunguiețe de bolid, tot atât de perfectă ca și caroseria unui automobil sport, la această frumoasă legumă pe care am putea-o pe nedrept califica de obișnuită și care mă obsedează de câteva zile. [...] Și tot visând așa, îmi vine în minte Mama. Îmi și explic de ce: pentru că în casa noastră ea domnea peste «domeniul vinetei»,

<sup>6</sup> Fiind o categorie atât de personală, mâncarea a fost mereu catalizatorul operațiunilor de distincție, așa cum reiterează criticul culinar Andreas Viestad, iar adoptarea pe scară largă a anumitor alimente nu s-a realizat cu ușurință, fără prejudecăți sau momente pe care astăzi le-am califica drept ironice sau amuzante: „Alimentele pe care le consumăm ne ajută să facem distincție între «noi» și «ei», între barbari și oameni civilizați. De aceea a fost întotdeauna dificil să-i convingi pe oamenii obișnuiți să mănânce unt să facă trecerea la ulei și invers. [...] regele René de Anjou, care a domnit în secolul al XV-lea, ar fi primit mai multe butoaie cu ulei de măsline drept cadou de la supușii săi atunci când s-a mutat în Provence. El nu a reușit să-și ascundă dezgustul față de ulei și a ordonat să i se aducă vaci din regiunea sa natală, Anjou, aflată în nordul Franței” (Viestad 2024: 59).

<sup>7</sup> De fapt, în cazul lui von Bremzen, acomodarea este împlinirea unui vis culinar, acela de a gusta preparatele occidentale.

ea cunoștea cele mai multe rețete pe bază de vinete, cele mai diferite moduri de a le asezona [...]. Dar de ce oare tocmai vânăta și numai vânăta îmi trezește o asemenea stare de emoție? [...] Ca tot ce este viu și menit să piară, ea, cu prezența, cu personalitatea sa, dispare cu o miraculoasă umilință, acceptă să renunțe la forma-i atât de perfectă, de nobilă, pentru a ne desfăta unul dintre simțuri, gustul, dar și spiritul, aș îndrăzni să spun. Astfel, în efemera-i existență, ea a trecut din registrul formei și al pipăitului, în cel al gustului, devenind acea materie alimentară moale, asimilabilă, care va veni în contact direct cu papilele noastre, topită în saliva noastră, ea ne dezvăluie nebănuite bogății și îi uităm înfățișarea originală (Nițescu, 80-81).

O personalitate? O prezență? O umilință? Poate fi greu de crezut sau acceptat fără reticențe faptul că acestea ar putea fi atribute ale unei banale legume, poate părea exagerat faptul că exilații antropomorfizează recuzita culinară, toate extensii ale sentimentului iremediabil de dor; însă alimentele au avut întotdeauna valențe exterioare sferei culinare și chiar personale, tocmai pentru că, în căutarea unor metafore perfecte care să descrie evenimente și lucruri impansabile sau extravagante, oamenii apelează la ceea ce le este cel mai cunoscut, cel mai apropiat, la subiectivitatea inerentă a gastronomiei; nu este de mirare, deci, așa cum observă Andreas Viestad, că toate popoarele apelează la acest artificiu lingvistic, exemplul oferit de această dată fiind cel al italienilor, care i-au atribuit celebrei anghinare chiar și o politică:

Dar anghinarea îți dă aproape la fel de multe bătaii de cap și când trebuie să o mănânci. Cuțitul și furculița sunt niște instrumente inutile. [...] Trebuie să tragi de fiecare frunză și să mesteci acea cantitate mică până când ajungi la miez. Când mormanul de frunzulițe mestecate se adună pe farfurie, ai senzația că nu faci progrese deloc. Fiecare mușcătură este atât de mică încât nu face decât să-ți crească apetitul. Apoi, chiar când ești pe punctul de a renunța, ajungi la inima anghinarei, care este miezul înconjurat de cele mai moi frunze. Numi pot imagina ceva mai bun.

Procedura a dat naștere expresiei *la politica del carciofo* – politica anghinarei. Tehnica de a mânca anghinare a reprezentat strategia prin care casa regală de Savoia a reușit să cucerească Italia bucată cu bucată. Expresia a fost inventată în secolul al XVIII-lea de regele Carol Emanuel al III-lea, când, cu ochii pe țintă, unioniștii au început să revendice noi regiuni. Unele părți ale țării au fost cucerite cu forța, altele au fost încorporate în regatul Savoiei prin căsătorie. Fiecare bucată părea nesemnificativă, până când, în cele din urmă, s-a ajuns la inima bogată în carne. În anii 1860 erau deja culese toate frunzele, Italia fusese adunată, iar apoi, în 1871, Roma a primit din nou statutul de capitală a țării (Viestad 2024: 47).

Indispensabilitatea mâncării, primordialitatea actului și organicitatea lui nu au cum să nu imprime în fondul uman (personal, lingvistic, psihologic, emoțional) iubirea pentru mâncare, dorul față de ea atunci când ne lipsește, mândria puerilă atunci când observăm că un preparat național trezește și simțurile unui străin, nostalgia față de imposibilitatea accesării unui preparat sau a spațiului în care s-au consumat întâlnirile noastre cu acel unic și inconfundabil miros, cu textura care ne declanșează stări somatice, viscerele; în cazul exilatului, panoplia culinară pendulează constant între tangibil și intangibil, între rememorarea unei istorii personale înscrise

cu grijă pe tapiseria istoriei colective, între adjudecarea unui spațiu și părăsirea altuia. Artificiile de păstrare a sentimentului bucuriei, cele declanșatoare ale nostalgiei și ale dorului sunt, în volumul Sandei Nițescu poetice, metaforice, profund personale și interconectate cu fețe familiare și iubite – politica este absolut absentă, ironia este rară, tocmai pentru că sentimentul de dor este atât de extensiv, încât rareori permite coabitarea cu alte stări și sentimente sau registre stilistice. Scriitura Anyei von Bremzen este, însă, diferită, chiar dacă nucleul este identic – nostalgia culinară.

#### 4. Anya von Bremzen: O bucătărie rusească în Queens

Publicată în limba engleză în 2013 și tradusă în limba română în anul următor, *Arta bucătăriei sovietice. O poveste despre mâncare și nostalgie* este un volum ce reiterează rezerve inepuizabile de umor și ironie, chiar dacă asociate cu tonul nostalgic, elegiac, după mâncarea rusească; spre deosebire de Sanda Nițescu, von Bremzen a organizat materialul urmărind nu doar o ideatică literară, ci și politică – mâncarea și sentimentele adiacente actului culinar sunt prezentate prin eșafodajul cultural al istoriei sovietice din ultimul secol, începând cu „Anii 1910: Ultimele zile ale țărilor” și încheind cu „Anii 1990: Banchete ratate” și „Secolul XXI: Putin la Ritz”. Fiecărei decade îi corespunde, deci, un anumit meniu, o anumită tonalitate stilistică și variatele meditații ironice și comice pe marginea dezastrelor politice și sociale din URSS. Anya von Bremzen a emigrat din Moscova (împreună cu mama, dar fără tatăl său) în Statele Unite în 1974, ducând cu sine iubirea pentru tradițiile culinare din fosta URSS și mitologizarea alimentelor și a mâncărurilor din străinătate, care, pentru orice sovietic, constituiau o împlinire minuțios realizată între fetișism și ideologie. Dat fiind faptul că „pentru orice fost cetățean al superputerii sovietice, [...], mâncarea nu a constituit niciodată o chestiune individuală” (von Bremzen 2014: 13), aceste memorii cartografiază tocmai „disjunctia epică, coliziunea dezordonată între mituri colectiviste și contra-mituri personale”. Împreună cu o altă nostalgică (profund anti-sovietică), mama sa, vor „reconstrui fiecare deceniu de istorie sovietică – de la prologul anilor 1910 până la postfața zilei prezente – prin prisma mâncării. Împreună aveam să ne imbarcăm într-o călătorie lungă și altfel decât toate celelalte: mâncând și gătindu-ne drumul deceniu după deceniu de viață sovietică, folosind bucătăria și sufrageria ei ca pe o mașină a timpului și un incubator al amintirilor” (von Bremzen 2014: 15). Se observă, astfel, încă din incipit, anumite diferențe substanțiale între cele două călătorii nostalgice: una dintre ele este profund solitară, tributară doar memoriilor personale și dorului față de momentele de bucurie sublimă (*Un fir de mărar și cerul albastru*), cealaltă este o tentativă (reușită) de a demitiza un regim, o întregă epocă prin reiterarea interdicțiilor alimentare, a foamei, a viselor către

alte tărâmurii și bogății gastronomice, o călătorie alături de un însoțitor omniprezent (figura maternă) și acompaniată de anreuri istorice și politice (*Arta bucătăriei sovietice*). Referința proustiană nu este deloc pierdută nici în acest volum, în care autoarea consideră mâncarea drept o „madlenă otrăvită”, pentru că întrerupe ritualul propriu-zis al trăirii prezente cu scopul de a-l declanșa pe cel al amintirii – iar amintirile epocii sovietice au, de cele mai multe ori, o tonalitate amară – și al transgresiunilor memoriei infantile, care, confruntată cu perspectivele unei Atlantide gastronomice, își desfășoară disperarea zilnică în reverii culinare: „Prăjiturele de ceai cu mult unt burghez? Da, am o astfel de amintire... Mai precis, amintirea mamei citindu-l cu voce tare pe Proust în mahalaua noastră hrușcioviană; eu plictisită peste poate de reveriile senzoriale ale francezului, dar îmbătată de ideea unei prăjiturele reale, mâncabile. *Oare ce gust avea exotica madlenă capitalistă? Voiam cu disperare să știu*” (von Bremzen 2014: 12).

Infuzată cu mult mai multă incisivitate decât cea analizată anterior și aureolată de evenimentele desfășurate ca într-un decupaj cinematografic, scriitura Anyei von Bremzen revelează o anumită similitudine cu cea a unei alte scriitoare culinare, considerată a fi vocea canonică a gastronomiei americane – M.F.K. Fisher<sup>8</sup>. În volumul său, *How to Cook a Wolf* (1942), un text culinar despre plăcerile și voluptățile gastronomiei, redactat într-un stil care debordează de ironie și umor și subsumat unei narativități moderniste, Fisher meditează, de asemenea, la mâncarea complet insipidă din timpul războiului, la dificultatea de a găti în asemenea momente și la rațiile alimentare introduse în rândul populației.

Familia multietnică a autoarei (formată din ruși, evrei, germani) este cea care conferă și o tonalitate cosmopolită și variată segmentului culinar, atât prin adoptarea, cât și prin respingerea unor feluri de mâncare; este adevărat, însă, că această respingere este de sorginte ideologică mai mult decât etnică. Instalate în apartamentul din Queens, cele două își exorcizează demonii culinari și istorici, stafiile staliniste și țariste inspirându-se în demersurile lor culinare din literatură (gătind mâncărurile lui Gogol și Cehov) sau din moștenirea culturală familială (preparând celebrul *gefilte fish* evreiesc după o rețetă din Odessa), în tot acest timp rememorând gusturile austere și insipide ale salamului sovietic, ale peștelui tare – care necesita o pregătire asiduă pentru a deveni comestibil – sau ale „crenvurștilor proletari”.

Primul fel de mâncare gătit în apartamentul din Queens este o „extravagantă cină țaristă, o lecție de istorie în foietaj” – *kulebiaka* (Bremzen, 19, 22). Peisajul american le refuză celor două ingredientele cu care erau obișnuite, și după care mama (Larisa) oftează, încărcată de frustrările cu privire la faptul că în țara

---

<sup>8</sup> Deși titlul volumului este un tribut adus Juliei Child și volumului *Mastering the Art of French Cooking*, care a inspirat numeroase scriituri, autori și producții cinematografice, printre cele mai cunoscute fiind *Julie & Julia*, volumul semnat de Julie Powell și ecranizarea aferentă.

abundenței, unele lucruri sunt, totuși, de negăsit, cum ar fi „mihalțul, nobilul membru al familiei codului de apă, fetișizat de gurmanzii ruși prerevoluționari sau viziga, șira spinării de sturion, deshidratată” (*Ibidem*, 21), toate necesare plăcintei cu pește, celebra și uimitoarea *kulebiaka*, venerată de Cehov și Gogol. Mâncarea este omniprezentă în operele scriitorilor ruși, cu valențe dintre cele mai diferite, cu statut de simbol sau metaforă, asociată cu imperative etice sau ideologice, dar niciodată „inocentă” – ea poate fi o carență a spiritului, un act de agresivitate, unul revoluționar sau voluptate asociată erotismului și transgresiunilor erotice, după cum a observat cu acuitate un cercetător al ambelor fenomene (mâncarea și erotismul) în Rusia secolului al XIX-lea: „Dacă aplicăm distincția lui Tobin între *manger* și *goûter* la literatura rusă din secolul al XIX-lea, am putea spune că, în timp ce personajele din ficțiunea lui Tolstoi tind să «guste», cele din operele lui Dostoievski tind să «devoreze». Găsim, cu alte cuvinte, o opoziție polară, în ceea ce privește hrana și sexul, între «carnivorul» dostoievskian, în care mâncatul și actul sexual sunt descrise ca acte de violență, agresiune și dominare și «voluptuosul» tolstoian, în care mâncatul și sexul sunt, în schimb, înțelese ca acte de plăcere libidinală, încântare și răsfăț” (LeBlanc 2009:3). Lucrurile nu s-au schimbat în cadrul peisajului puternic ideologizat nici în decadele următoare (mai ales în acestea), pentru că obsesia pentru mâncare este obsesie națională, dat fiind faptul că aceasta este supusă supervizării politice, interzicerilor de tot felul, anatimizării din diverse motive, rațiilor sau tânjirii efective din partea celor care intuiesc, cumva, că nomenclaturii mănâncă, în timp ce ei rabdă; acesta este și motivul pentru care cele două decid să gătească *kulebiaka* – prin extravaganta ei, prin enorma muncă depusă pentru preparare, prin sonoritatea literară și voluptatea cu care este descrisă, ea reprezintă încununarea succesului, a libertății și a abundenței, impansabile în sobrietatea socialistă.

Pornind de la o descriere ludică și apetisantă a lui Cehov din *Cântecul sirenei*<sup>9</sup>, cele două sunt cuprinse de poftă și remușcare, în același timp:

Așa o descria Anton Pavlovici Cehov în schița *Cântecul sirenei*, peste care eu și mama am salivat în timpul pregătirilor noastre, exact la fel cum salivam și în negloriosul nostru trecut socialist. Nu doar noi, cei născuți sub regimul sovietic, ne preocupam obsesiv de mâncare. Elogiul satiric adus de Cehov nemăsuratului apetit slav este fantezia frenetică a unui amant. Uneori s-ar zice că pentru scriitorii ruși din secolul al XIX-lea mâncarea reprezenta ceea ce reprezenta peisajul (sau poate clasa?) pentru englezi. Sau războiul pentru germani, iubirea pentru francezi – o temă ce acoperă marile subiecte de comedie, tragedie, extaz și damnațiune. Sau poate, așa cum sugerează autoarea contemporană Tatiana Tolstaia, „îmbuibarea orgiastică” a autorilor ruși era o compensare pentru tabuurile literare din jurul erotismului. Căci, vai,

<sup>9</sup> „Iar plăcinta trebuie să fie îmbietoare și nerușinată în goliciunea ei, ca să te ispitească și mai și... Atunci îi faci cu ochiul, tai o bucată bună și îți plimbi degetele pe deasupra ei... de prea multă poftă. Când muști dintr-însa, mustește untul ca lacrimile, iar umplutura este și ea grasă, pufoasă, cu ouă răcoapte, potroace, cepșoară” (Bremzen *apud*. Cehov, 2014: 22).



trebuie să remarcăm și înclinația deosebit de *rusească* a autorilor ruși de a moraliza. Jamboane trandafirii, supe de pește de culoarea chihlimbarului, blinii la fel de rotunjoare ca „umărul fiicei negustorului” (tot Cehov), asemenea delicii literare slujesc adesea un alt plan, cel al demascării mâncăilor ca filistini faliți pe plan spiritual – sau ratați letargici ca mâncăul alfa Oblomov. E o capcană morală? Mă tot întreb. Suntem oare ispitiți să salvăm citind aceste rânduri tocmai pentru a sfârși simțindu-ne vinovați? (Bremzen 2014: 22).

În acest capitol savuros, dedicat plăcintei rusești, Anya von Bremzen pune la dispoziția lectorului și o mică istorie a preparatului, rețeta completă regăsindu-se la finalul volumului, într-un capitol ce cuprinde toate rețetele mâncărilor din acest *memoir* al escapismului culinar; la fel ca în cazul Sandei Nițescu, nostalgia pentru gastronomia reală există într-o rafinată consensualitate cu cea pentru gastronomia literară, transformând autoarele în perfecte mostre de *gourmandises* tânjind după patrii existente, în aceeași măsură ca după cele imposibil de cunoscut în planul real și urmând un imperativ estetic în paralel cu unul subversiv – rememorarea unui regim detestat și detestabil, dar în interiorul căruia s-au putut constitui iubirea și aprecierea pentru ospețele voluptuoase și sindrofiile exuberante. Mesele decadente din ultima perioadă țaristă au fost luate cu asalt în perioada revoluționară, ele fiind țintele atacurilor și a ideologiei austerității, iar *kulebiaka* a constituit simbolul perfect al acestei lupte de clasă – restaurantele din Moscova și Sankt-Petersburg care o preparau și o serveau după rețetele tradiționale, punând în fața clientului o picătură de decadentă au fost închise, mâncarea a început să dispară cu rapiditate de pe mesele bucătăriilor sovietice și singurele escapisme gastronomice au rămas cele literare, autoarea delectându-se cu mesele urbane și cu descrierile restaurantelor din volumul lui Vladimir Ghiliarovski – *Moscova și moscoviții*.

Nostalgia culinară, cu alte cuvinte, delectarea simțurilor produsă de prepararea și consumul unor meniuri cu valențe emoționale profunde nu a fost luată în considerare atunci când sociologii au stabilit tipurile specifice de consumatori culinari, deși impulsul nostalgic – fie pentru preparatele copilăriei sau cele provenind dintr-un alt segment al vieții, fie pentru preparatele altui spațiu geografic pierdut sau ale unui spațiu imersat în ficționalizări, demitizări sau romantizări – este unul dintre impulsurile profund umane și o categorie de consum culinar care, la un moment dat sau altul, cuprinde aproape fiecare consumator. *Ethos*-ul nostalgicului culinar nu beneficiază de teoretizare, ci doar de empirismul indeniabil pe care fiecare gurmand sau consumator reflectiv îl detectează constant; într-un volum dedicat sociologiei actului culinar – Jean-Pierre Poulain: *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*, autorul analizează categoriile propuse de J.-P. Courbeau, care aplică conceptul de *ethos* preluat de la Max Weber pentru a descrie și clasifica patru tipuri de *ethos*-uri culinare, așa cum sunt ele reiterate de

consumatori<sup>10</sup>, identificând patru tipologii și comportamente sau practici culinare: „mâncătorii fricoși (*fearful eaters*)” – care împărtășesc o anxietate cu privire la îngurgitarea mâncării, fie din cauza unor probleme de sănătate, fie din cauza aparenței sociale a actului *per se*, fie pentru că au anumite impulsuri de natură psihanalitică ce îi împiedică să privească mâncarea și actul culinar ca pe o formă de fiziologie și materialitate umană comună; „cei preocupați excesiv de mâncatul sănătos” – „care alocă o atenție deosebită dietei și informațiilor nutriționale și încearcă, pe cât posibil, să ajungă la o balanță sănătoasă în ceea ce privește bucuria actului și valențele medicale asociate alimentelor”; „consumatorii tradiționali” – care „favorizează mesele substanțiale” și denotă o dorință constantă către prezența pâinii și a cărnii la fiecare masă; acestora li se adaugă „gastrolatrii” – un termen cu influențe rabelaisiene, care se referă la cei care privesc actul culinar ca pe o ocazie de relaxare după anumite restricții sau perioade de stres și care alternează mesele dezordonate cu restricțiile dietetice (Poulain 2017: 164-166). Unele categorii înglobează practica mâncatului emoțional, dar doar dintr-un punct de vedere al anumitor afecțiuni psiho-somatice și psihologice, cum sunt anorexia sau bulimia; cu toate acestea, emoția asociată actului culinar nu este doar de sorginte medicală, cu alte cuvinte, nu este întotdeauna nefastă, nesănătoasă, conotată negativ; practicile asociate nostalgiei actului culinar reprezintă nu doar o formă de recuperare a unui alt sine, a unui alt spațiu sau timp, ci și o formă de plasare în prezentul imediat păstrând, în subsidiar, o altă variantă a sinelui, o modalitate de a împiedica instalarea uitării, a negației, instaurând, astfel, un raport sănătos în privința identității personale – cine suntem și cine vom fi reprezintă consecința a ce am fost, a experiențelor și evenimentelor care ne-au modelat percepția și devenirea, viziunile și practicile, interacțiunile și iubirile. Cu toate acestea, nostalgiile culinari nu au o categorie stabilită, în parte poate pentru că practicile lor nu încorporează constanța mundanității, sunt variabile, depind de anumite momente declanșatoare, sunt tributare unor stări și sentimente speciale, dar și pentru că – deși în societatea post-capitalistă reprezintă din ce în ce mai mult o pârghe împotriva alienării – nu sunt suficient analizate, tocmai pentru că reflectivitatea, meditația, contemplația asupra segmentelor cu adevărat importante din viețile umane sunt, sub imperiul productivității și al celerității, avortate, trunchiate, alungate.

Un astfel de moment nostalgic și recuperator sub raport identitar, familial și cultural este, în volumul semnat de von Bremzen, cel al pregătirii peștelui umplut după o rețetă evreiască din Odessa, care reprezintă o reconciliere identitară cu o parte a sinelui pe care bolșevicii încercaseră din rășputeri să o aneantizeze, cu

---

<sup>10</sup> În cazul cărora recunoaște că există o varietate de practici, spații, conexiuni, personalități, interacțiuni și multe alte elemente care determină o pluralitate de practici și abordări.

participarea colectivă a cetățenilor<sup>11</sup>: „Pe la începutul anilor 1920, sute de mii de evrei și-au făcut propria alegere – au renunțat fără nicio durere la iudaism pentru bolșevism” (Bremzen 2014: 54). Aflată în vizită la rude, în cartierul evreiesc Moldovanka din Odessa, autoarea asistă la prepararea unui fel de mâncare tradițional (peștele umplut), despre care menționează că reprezintă „adevărata mâncare evreiască” (*Ibidem*, 53). Nerăbdătoare, circumspectă cu privire la ce este exact mâncarea evreiască, sufocată de căldură și mirosul de pește, Anya inventează niște scuze și fuge, fără a gusta din acest preparat identitar, pe care îl va pregăti ea însăși mai târziu, în apartamentul din Queens, pentru a-și recupera o parte din identitate și pentru a-și absolvi vina renegării în primă instanță: „O vreme după aceea, cu un amestec de curiozitate și înstrăinare, m-am tot întrebat ce gust va fi avut peștele. Apoi în Moscova mi-a devenit limpede: în acea zi de august petrecută în Odessa fugisem de identitatea mea evreiască” (Bremzen, 53). Valul de amintiri care revine odată cu fiecare deceniu rememorat și analizat o determină pe memorialistă să adreseze interogațiile dificile, să încerce să răspundă la ele cu candoare, empatie și umor, să salveze și să recupereze ceea ce poate fi salvat și recuperat și să se achite de momentele stânjenitoare, de lașitate, infantilism sau ignoranță tipic juvenilă.

Prepararea unor astfel de mese și ospete și împărțirea lor generoasă cu oaspeți și cititori reproduce, ca și în cazul Sandei Nițescu, o generozitate morală și intelectuală; strategiile pragmatice impuse de regimuri și spații se volatilizează pentru a face loc unei ireverențiozități culinare, culturale și personale, transformându-le pe autoare în veritabile embleme balzaciene – „Eu voi fi purtat o întregă societate în mintea mea”, mărturisește romancierul francez într-un volum de corespondență (Balzac 1978: 8) –, depozitare ale societăților, mentalităților și prefacerilor culturale.

## 5. Concluzii

Mâncarea este unul dintre marii nivelatori universali – indiferent de clasa socială, de religia personală, de opțiunile politice și de afinitățile individuale, cu toții trebuie să mâncăm (și o facem, în virtutea acestui scop umil și extrem de pragmatic:

---

<sup>11</sup> Lipsa durerii despre care scrie von Bremzen este, în esență, doar prezența unei frici paralizante, după cum descrie cazul bunicului Iankel: „Un astfel de evreu convertit era bunicul mamei, Iankel. [...] Iankel se dusese la Odessa în primii ani de după 1900. [...] În ciuda zonei, portul Odessa era un creuzet înfloritor de greci, italieni, ucraineni și ruși, dar și evrei. Aici s-a căsătorit Iankel cu Maria și au început să se îmbogățească. Dar în 1905, la întoarcerea acasă din dezastruosul război ruso-japonez, Iankel a găsit ceva de nedescris. În patru zile din luna octombrie, gloatele străzii au ucis și mutilat sute de persoane într-o orgie de atrocități antievreiești. Primul copil al lui Iankel și al Mariei, un băiețel, a fost omorât chiar sub ochii lor. Războiul civil a reaprins pogromul din 1905, cu incursiuni antisemite de jaf organizate de albi contrarevoluționari” (Bremzen 2014: 54).

supraviețuirea); foamea este condiția noastră esențială în calitate de ființe umane, fie că vorbim despre o foame fizică, pe care fiecare dintre noi o potolește cum găsește de cuviință și după reguli proprii, fie că ne referim la foamea spirituală, pe care unii o alungă prin instituirea unor divinități supreme, alții, prin *voyeurism* cultural – literar, artistic, estetic sau, în cazul altora, prin apeluri nostalgice la ființe, spații și temporalități demult trecute. Foamea de literatură îndeplinește condițiile esteților și ale nostalgicilor în aceste două privințe, practică și metaforică; după cum a observat într-un melanj paradoxal de umor și seriozitate Brad Kessler, fiecare operă literară valoroasă (exercițiu demn de reprodus) regizează, încă din primele pagini, un banchet, o cină, o masă, un act culinar (există foarte puțini „gastro-minimaliști” în literatură, iar aceștia cad într-o uitare profundă), pentru că

fiecare scriitor încearcă, întotdeauna, să-și determine cititorul să guste. Gustă-mi lumea, miroase-o, ingeră. Un romancier se înconjoară cu materiile prime ale lumii la fel cum o face un bucătar cu o ceapă, un morcov, un ou. Atât bucătarul, cât și scriitorul își condimentează și își fierb materialul pentru perioade lungi de timp, până când au realizat ceva demn de consumat. Cititorii, din păcate, sunt capricioși. Ar putea gusta o bucată, o propoziție aici, un capitol acolo. Trucul este să-i convingi să rămână pentru întreaga masă. Sarcina romancierului este să reducă experiența într-o distilare fină, ceea ce Rilke a numit „cele mai mici unități de limbaj”. Cred că adevărata legătură dintre mâncare și literatură este că ambele sunt satisfăcătoare – ele satisfac nu doar pofta de mâncare, ci și *o foame*. O foame de cuvinte. O foame față de viețile altora, o foame de a ne transcende propriile noastre individualități mici și de a intra în corpurile altora (Kessler 2005: 164-165).

Exact în aceeași manieră precum cei mai talentați romancieri – „gastro-realiști” prin excelență, cum îi numește Kessler (*Ibidem*) – cele două scriitoare de memorii încearcă să determine lectorul „să guste”: nu doar felurile de mâncare, ci și emoțiile adiacente, să pătrundă în miezul nostalgiei, să se instaleze într-o lume al cărei *leitmotiv* este dorul, pierderea și să încerce să descifreze simbolurile și metaforele asociate gusturilor și evenimentelor. Nostalgia culinară este – atât în *memoirs*, în beletristică și în viețile reale – nu doar unul dintre cele mai reiterate feluri de nostalgie, ci și un analgezic pentru înfruntarea proustianului timp pierdut, pentru recuperarea noastră și a celorlalți și, evident, pentru „îmbuibarea orgiastică” cu gusturile pierdute, în termenii Tatianeii Tolstaia. Nu avem încă un *ethos*, un profil sau un cadru pentru analiza consumatorului nostalgic, așa cum nu există încă studii exhaustive sau tipologice dedicate mâncării în literatură în cadrul criticii românești (există eseuri, articole sau mici schițe dedicate unor scriitori recunoscuți pentru apetitul gastronomic insașiabil), dar, așa cum am încercat să evidențiez, acest domeniu neexplorat constituie un excelent punct de plecare în investigarea riguroasă a meselor și a ospetelor literare – materialul, metodele și unghiurile de cercetare abundă.

## Referințe

- Balzac, Honoré de, 1978, *Correspondență*. Traducere din limba franceză de Sanda Oprescu. București, Univers.
- Barthes, Roland, 1997, “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, in C. Counihan & P. Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader*. New York and London, Routledge, 20-27.
- Boym, Svetlana, 2001, *The Future of Nostalgia*. New York, Basic Books.
- von Bremzen, Anya, 2014, *Arta bucătăriei sovietice. O poveste despre mâncare și nostalgie*. Traducere din limba engleză de Cornelia Dumitru. București, Curtea Veche.
- Classen, Constance, 1993, *Worlds of Sense. Exploring the senses in history and across cultures*. London and New York, Routledge.
- Damosch, David, 2023, *Cum comparăm literaturile. Studiile literare într-o epocă a globalizării*. Traducere din limba engleză și prefață de Roxana Eichel. București, Tracus Arte.
- Drace-Francis, Alex, 2023, *Istoria mămăligii. Povestea globală a unui preparat național*. Traducere din limba engleză de Anca Bărbulescu. București, Humanitas.
- Freedman, Paul, 2008, „Introducere. O nouă istorie a bucătăriei”, în Paul Freedman (coord.), *Istoria gustului*. Traducere din limba engleză de Raluca Cimpoiașu, Andra Stoica, Mădălina Tureacă. București, Vellant, 7-33.
- Gladwin, Derek, 2019, “Introducing Le Menu. Consuming Modernist Food Studies”, in Derek Gladwin (ed.), *Gastro-Modernism. Food, Literature, Culture*. Clemson, South Carolina: Clemson University Press, 1-20.
- Grimm, Veronika, 2008, „Bucatele preabune de pe masă. Gusturile Greciei și Romei antice”, în Paul Freedman (coord.), *Istoria gustului*. Traducere din limba engleză de Raluca Cimpoiașu, Andra Stoica, Mădălina Tureacă. București, Vellant, 63-97.
- Ioanid, Doina, 2009, „Când rădăcinile au gust”, *Observator Cultural*, Nr. 466. <https://www.observatorcultural.ro/articol/cind-radacinile-au-gust/>.
- Kessler, Brad, 2005, “One Reader’s Digest: Toward a Gastronomic Theory of Literature”, in *The Kenyon Review*, New Series, Vol. 27, No. 2 (Spring, 2005), 148-165.
- LeBlanc, Ronald D., 2009, *Slavic Sins of the Flesh. Food, Sex, and Carnal Appetite in Nineteenth-Century Russian Fiction*, New Hampshire: University of New Hampshire Press.
- Nițescu, Sanda, 2008, *Un fir de mărar și cerul albastru*. Traducere din limba franceză și Cuvânt înainte de Irina Mavrodin, București, Cartea Românească.
- Onfray, Michel, 2000, *Rățiunea gurmandă. Filozofia gustului*. Traducere din limba franceză și note de Claudia Dumitriu și Lidia Simion. București, Nemira.
- Poulain, Jean-Pierre, 2017, *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. Translated by Augusta Dörr. London/ Oxford/ New York/ New Delhi/ Sydney: Bloomsbury Academic.
- Remak, Henry H., 1961, “Comparative Literature, its Definition and Function”, in H Frenz, Newton P. Stallknecht (eds.), *Comparative Literature: Method and Perspective*. Carbondale: Southern Illinois University Press, 3-37.
- Stepanova, Maria, 2021, *În amintirea memoriei*. Traducere din limba rusă și note de Luana Schidu. București, Humanitas.
- Stewart, Kathleen, 1988, “Nostalgia – A Polemic”. *Cultural Anthropology*, Vol. 3, Issue 3, 227-241.
- Viestad, Andreas, 2024, *Cină la Roma. Istoria lumii într-o singură masă*. Traducere din limba norvegiană de Ivona Berceanu. București, ALLFA.

