

Aspecte culinare în basme populare din Bucovina. Reprezentări ale unui sistem socio-cultural

Claudia COSTIN

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

claudiacostin@litere.usv.ro

Abstract: Representing a cultural and social system, the foods from the Romanian folktales show the dimension of the identity of the traditional world. This paper highlights symbolic aspects and valences of the culinary dimension from fairy tales collected from the Bucovina region by Simion Florea Marian, I. G. Sbiera, Ludwig Adolf Staufe, Petru Rezuș. Sometimes influencing the hero's trajectory, revealing his social status, his character profile or that of adjuvants/opponents and, sometimes, even that of the narrator – “witness” to the eventuality, the dishes/culinary elements become an identity in the narrative discourse landmark, a “vehicle of essential values” (Izard Bonte) of Romanians and/or ethnic communities in Bucovina. Equally important for the valorization of a cultural system is the presentation of the meal at the end of the fairy tale. Its pantagruelic dimension is eloquent in order to know and understand the real and imagined coordinates of the human universe to which the anonymous creator belonged. We consider that the mythical-symbolic and sacramental valences that food has in the sequences/stages of the hero's initiation, in this world and/or in the other world, also represent a significant aspect. Obtained in a natural or magical way (with the help of magical objects invested with beneficial valence), the dishes in the fairy tales from Bucovina highlight customs and behaviors specific to this mythofolkloric area.

Keywords: *culinary references, fairy tale, cultural system, collective mind, identity.*

Este cunoscut faptul că alimentele în sine și, firește, modalitatea în care sunt preparate și consumate reprezintă un capitol semnificativ al civilizației umane. Importanța cu care cel puțin în ultimele două decenii sunt privite, recomandate sau nu de către dieteticieni, nutriționiști ș.a. în funcție de indicii calorici, de cantitatea de zaharuri, grăsimi, lipide, proteine, minerale etc., aspect relevant pentru evoluția societății și a mentalității, este în antinomie cu modul de a judeca al oamenilor lumii tradiționale, pentru care alimentele (fără a fi selectate) erau necesare consumului ca omul să poată trăi sau, unora dintre ele, mai ales în timpul practicării unor ritualuri (naștere, nuntă, înmormântare, sărbători calendaristice – Crăciun, Paște, Sfinții 40 de Mucenici) li se atribuia valență sacramentală, spirituală. Necesități fiziologice i s-a adăugat, odată cu trecerea timpului și evoluția societății umane, libertatea de a alege potrivit imaginarii și dimensiunii culturale căreia

ființa umană îi aparținea. Proverbul german „Spune-mi ce mănânci, ca să îți spun cine ești!” sau dictonul lui Feuerbach „Suntem ceea ce mâncăm” este cunoscut și acceptat în zilele noastre de cele mai multe dintre popoarele europene.

Tot ceea ce ține de bucătăria, de alimentația unui popor reprezintă una dintre mărcile importante ale „identității și alterității, afirmate simultan în operații de opoziție, de respingere, de interacțiune sau de împrumut” [Bonte & Izard 2007: 121]. Prezente în creațiile populare, cu predilecție în basme, referințele culinare constituie o mărturie a unui mod de existență, a unui sistem social și, totodată, o mărturie a culturii povestitorului și o raportare a lui la un întreg sistem ontologic și axiologic. Aceste aspecte sunt evidente în cele mai multe dintre creațiile aparținând epicii fantastice, care au fost culese din Bucovina de Simion Florea Marian, I. G. Sbiera, Ludwig Adolf Staufe, Petru Rezuș, în a doua jumătate a secolului al XIX-lea și în secolul al XX-lea. Influențând uneori traiectul eroului, relevând statutul social al acestuia, profilul său caracterologic sau pe cel al adjuvanților/opozanților și, câteodată, chiar pe cel al naratorului-„martor” la evenimential, bucatele/elementele culinare devin în spațiul narațiunii un reper identitar, un „vehicul al valorilor esențiale” [Bonte & Izard 2007: 121] ale românilor și/sau ale comunităților etnice din Bucovina (ucraineni, poloni, huțuli, rromi, evrei ș.a.), o reflectare a mentalului colectiv tradițional.

Este cunoscut faptul că potrivit gândirii tradiționale, puternic ancorate în viziunea mitico-magico-religioasă, orice putea constitui o sursă pentru hrană (animalul vânat sau cel crescut în gospodăriile țăranilor, peștele, cerealele, fructele, în general roadele pământului) era considerat o binecuvântare cerească, un dar al instanței divine. Nu întâmplător, în epica fantastică alimentele de preparat sau de consumat, fie ele cu iz tradițional sau modern, autohtone sau de origine occidentală, exotica, obținute pe cale naturală sau magică, prin intervenție divină sau cu ajutorul unor obiecte miraculoase, sunt investite cu valențe simbolice și reflectă imaginea autentică sau „ideală” a unui timp, a unui spațiu, a unei dimensiuni sociale și culturale.

Uneori, în discursul specific epicii fantastice populare, naratorul anonim mimează autenticitatea corelând referințele culinare cu statutul social al eroilor. De exemplu, în basmul intitulat *Ancluzul* (din vol. *Dochița Împărătița. Basme și poezii populare din Țara-de-Sus*, realizat de Petru Rezuș), un fecioraș rămas orfan, crescut de străini, era slugă în sat și, fiind pe un câmp cu vitele la păscut ale unui țăran înstărit, „își scoate el traista de după cap, ia dintr-însa un dărab de mămăligă și o ceapă, se așează la umbra unei tufe și începe să mănânce” [Rezuș 1972: 117]. În basmul *Fiul vacii* din colecția lui Ludwig Adolf Staufe, intitulată *Basme populare din Bucovina. O colecție inedită*, mama vitregă a fiului unui neguțător, când băiatul era flămând, „nu-i dădea nimic, îl alunga și băiatul mânca doar o dată pe zi o bucățică de mămăligă, și asta mucegăită” [Staufe 2010: 132]. În alt basm din antologia menționată, *Prințul nerod*, introducerea în discursul narativ a unui aliment atât de simplu și atât de des

întâlnit în bucătăria țaranului român, mămăliga, relevă cultura gastronomică simplă, redusă a povestitorului și, totodată, intenția vădită a acestuia de a crea impresia de verosimil, dar și de a sugera o situație a eroului pe o treaptă gnoseologică inferioară până la dobândirea inițierii, căci, dintre cei trei feciori ai unui rege, dacă „cei doi mai mari erau socotiți foarte iscusiți”, cel mai mic era considerat „nechibzuit, ba chiar nerod”. Pentru călătoria pe care trebuie să o facă la solicitarea tatălui lor, ca să găsească pasărea de aur care fura merele din pomul de aur, ce crescuse în fața palatului regal, „frații mai mari își umplură traistele cu mălai și brânză, pe când cel mai mic își tăie o bătă dintr-o salcie și-și vârî în buzunar doar o bucățică de mămăligă veche”. Acest aspect subliniază, de fapt, profilul caracterologic al celui care, în final, se va dovedi cel ales, care, prin curaj, modestie, iubire, înțelepciune, își va schimba statutul de neofit și va deveni singurul moștenitor al regatului.

Același „model” alimentar extrem de simplu, sumar preparat, ce denotă starea socială pauperă, îl întâlnim și în basmul *Cele două fete*, o variantă bucovineană a cunoscutului basm *Fata babei și fata moșneagului*. Personajul central cu valență pozitivă, fata moșului, nevoită să părăsească locul, casa părintească, în care își ducea existența grea din cauza mamei vitrege și a fiicei acesteia, „se despărți cu multe lacrimi de bătrânul ei tată. Își puse în traistă o bucată de mămăligă rece și plecă”. Tot în acest basm potrivit principiului „după faptă, răsplată”, respectarea normelor cutumiare de demnitate umană și de conduită morală (eroina îngrijește un cuptor, un pom și o slujește cu dăruire pe Sfânta Duminică) va favoriza urcarea ei pe o treaptă socială superioară și schimbarea registrului culinar, căci, la întoarcere, cuptorul curățat de ea îi oferă colaci calzi, iar copacul „poame care semănau cu mere de aur”.

O „rupere de nivel” (Mircea Eliade) ontologic, în același sens al accederii de la pauperitate la bunăstare este relevată în basmul *Ileana Mândruleana*, cules de Petru Rezuș (inserat în volumul menționat), o mărturie a culturii povestitorului anonim:

Ș-așa, după ce a trecut durdura aceea cu nunta și s-au dus musafirii pe la casele lor, cei doi oameni săraci și necăjiți s-au văzut socrii împăratului, iară cele unsprezece surori cumnatele lui. Îndată s-au pus pe-un trai și pe-un huzur ca acela, de-au uitat zilele de urgie și de lipsă. Vorba cântecului: Cu nevoia se dă omul, da-ncă cu binele. Acum surorile Ilenei huzureau de bine, nu alta, și creșteau numai pe puf, hrănindu-se cu miere, cu lapte de pasăre, cu miez de nucă și cu toate bunătățile. D-apoi ce n-aveau, dacă aveau și lapte de pasăre? [Rezuș 1972: 167]

Menționarea unor alimente precum mierea și miezul de nucă sugerează o relație de identificare și de diferențiere între clase sociale și stabilește o scară de valori. Aceasta cu atât mai mult cu cât naratorul introduce în *meniu* de la curtea împărătească și un preparat culinar rar întâlnit în epica fantastică populară, și anume laptele de pasăre¹, care era puțin cunoscut de oamenii simpli ai satului tradițional

¹ Laptele de pasăre este un desert care, potrivit cărților de gastronomie, a fost inventat pentru aristocrații francezi, fiind cunoscut și sub denumirile de «île flottante» (insulă plutitoare) și «oeufs à la neige» (ouă înzăpezite). Se spune că la curtea regală a Franței era unul dintre deserturile favorite și că a fost creat de Marie-Antoine Careme, un celebru bucătar din vremea lui Napoleon Bonaparte.

românesc. Inserarea în discursul narativ a acestui preparat culinar sugerează depășirea unui statut social obișnuit, a unor limite ale dimensiunii materiale și reflectă un anumit nivel de cunoaștere, de cultură al informatorului și, totodată, conferă o caracteristică *exotică* discursului din fragmentul citat. Despre laptele de pasăre se amintește și în basmul *Noaptea cea lungă*, din culegerea lui Petru Rezuș, exprimând aceleași idei de belșug, de opulență, de rafinament, specifice bucătăriei de la curtea împărătească a lui Volbură „cel putred de bogat”, care avea trei fete frumoase, „răzgâiate de le mersese buhul”. Împăratul era „un părinte grijuliu și dragăstos”, care „le căuta fetelor în coarne și toate voile li le făcea. Și lapte de pasăre, dacă pofteau, le aducea” [Rezuș 1972: 70].

Mierea, aliment considerat a fi încărcat cu sacralitate, „medicament magic”, „cu virtuți apotropaice” [Evseev 1999: 290], nedegradabil, o întâlnim și într-un alt basm, *Solomonărița*, din antologia lui Petru Rezuș, *Dochița Împărățița. Basme și poezii populare din Țara-de-Sus*, dar în asociere cu pâinea căreia, de asemenea, țărâna român îi atribuie virtuți sacramentale, fiind „întruchiparea hranei esențiale a omului”, „întruchiparea lui Dumnezeu” [Evseev 1999: 361]: „O hrănește solomonarul pe Mîlțuca cu faguri de miere și cu pâine câteva zile și-o face iarăși ca pepenele.” [Rezuș 1972: 177], deoarece, după anevoioasa și primejdioasa călătorie pe care o face pentru a salva împărăția, când ajunge la sălașul solomonarului este „sfârșită de oboasă, slabă ca scândura și numai chip de om avea” [Rezuș 1972: 177]. Dincolo de importanța mierii și a pâinii ca alimente, considerăm că poate fi sesizată aici și importanța lor în plan spiritual. Din mitologia românească este cunoscut faptul că anumite bucate, anumite alimente erau caracteristice existenței ascetice, vieții de schimnici pe care o duceau solomonarii² care, nu întâmplător erau pentru mentalul colectiv tradițional „sfinți populari”.

În strânsă corelație cu acest aliment investit cu atributul sacralității este laptele matern, „aliment primordial” și „arhetip alimentar” [Evseev 1999: 239], „băătură fericită” cum îl numește Gilbert Durand [Durand 2011: 249], substanță a vieții și a regenerării. O asemenea semnificație primește laptele matern în trei basme: două din colecția lui I. G. Sbiera (*Petrea Voinicul și Ileana Cosânțana; Petrea Piperiul, Voinicul Florilor și Ciuda Lumii*) și unul din antologia lui Petru Rezuș (*Făt-Frumos, feciorul lelii*). În primul basm, *Petrea Voinicul și Ileana Cosânțana*, ni se spune că eroul, Petrea, a fost hrănit până la vârsta de șapte ani cu lapte de la sânul mamei sale și, la fel, Făt -Frumos, feciorul lelii din basmul omonim, cules de Petru Rezuș. Făt-Frumos, fiul Madalinei – o fată frumoasă, gospodină, dar oropsită pentru că a rămas cu „un fecior din flori” –, se distinge de cei din jurul său prin creșterea/evoluția care depășește normalitatea încă din primii șapte ani de viață:

² Potrivit imaginarii românești, solomonarii erau oameni sfinți, învățați și smeriți, oameni cu puteri supranaturale, care puteau stăpâni duhurile și încăleca balaurii, deplasându-se deasupra norilor, aducând sau înlăturând ploaia și grindina. Se îmbrăcau în haine zdrențuite, de cerșetor, locuiau în păduri, se hrăneau cu miere, lapte și brânză, dețineau o carte care, se credea, conținea toate cunoștințele despre lume. Au fost considerați succesorii regelui Solomon. Un capitol amplu (*IV. Balaurul și solomonarul. Termenii unei ecuații mitice arhetipale*, pp. 179-271) dedică acestei ființe mitice Andrei Oișteanu, în studiul *Ordine și Haos: mit și magie în cultura tradițională românească* [2004].

Când o zi el împlinea, de-o lună și se părea, când un an el împlinea, de șapte ani s-arăta și când împlinea el șapte, mai sugea din țâță lapte, de era cât un bărbat, voinic cum n-a mai fost dat să se afle pe pământ, de când l-a făcut Domnul Sfânt. [Rezuș 1972: 189]

În cel de-al doilea basm menționat, *Petrea Piperiul, Voinicul Florilor și Ciuda Lumii*, discursul „țesut” cu meșteșug ia „în răspăr” modul nostru obișnuit de a raționa, sfărâmând barierele firescului, căci actantul, Petrea Piperiul – al patrulea copil al unei împărătese, născut ca urmare a îngurgitării de către aceasta a unui bob de piper – „și acuma sugea încă din țâță, măcar că era peste douăzeci de ani de bătrân, pentru că maică-sa îl iubea nespuse de tare.” [Sbiera 2010: 121]. În același text, valența de hrană primordială, care, prin consum pe o durată îndelungată, favorizează dobândirea puterii necesare îndeplinirii misiunii de către erou, este dublată de cea a cunoașterii/recunoașterii celor care se înrudesc. Petrea Piperiul îi cere mamei sale să facă o turtă frământată cu lapte matern. Când surorile răpite de zmei, înainte de nașterea lui, la care el ajunge pentru a le salva, mănâncă din turtă, îl recunosc ca frate după gustul specific al laptelui. Ca atare, acest aliment devine o marcă distinctivă, particulară, un semn al unei anume identități și confirmă legătura de sânge, apartenența la aceeași familie.

Relevantă – în epica fantastică populară din Bucovina – pentru un mod de existență curent în societatea tradițională este mâncarea obținută din lapte de vacă și boabe de mei pisate (păsat) sau boabe de porumb măcinate (mălai), despre care relatează povestitorul în basmele *Ion Săracul, Petrea Făt-Frumos și zânele, Fata Ciudei, Vântul, Brumă și Gerul* (din culegerea lui I. G. Sbiera) și *Feciorul babei* (din antologia lui Simion Florea Marian). Deloc lipsit de importanță ni se pare faptul că, în imaginarul popular, această mâncare tradițională, care era consumată în mod frecvent în satele românești, în general, nu doar în cele din Bucovina, se află și în „meniul” unui împărat, al unui zmeu și chiar al sacralității coborâtoare în imanență. Acest aspect poate proba că mențiunea acestor alimente (lapte, păsat, mălai) pentru consum, în cazul celor care aparțin claselor sociale diferite (țărani, împărați) și altor medii/spații decât cel uman (zmeu, Dumnezeu) relevă, pe de o parte, cunoștințe gastronomice reduse ale creatorilor anonimi din timpuri îndepărtate, iar pe de altă parte dorința de a transfera în sfera imaginarului obiceiuri specific existenței obișnuite, cotidiene. De exemplu, în basmul *Fata Ciudei, Vântul, Brumă și Gerul*, un zmeu, înainte de a pleca la drum pentru a o readuce la curțile sale pe femeia pe care o răpise și pe care soțul acesteia, un boier, încercase să o salveze, se comportă asemenea unui țăran simplu, ancorat în realitatea socială a lumii rurale tradiționale:

Zmăul se ia și samănă mălaiul (meiul), și-l lasă să crească și să se coacă; după aceea-l strânge, îl pune-n stog, îl îmblățește, îl curățește bine, îl pisează, face păsat, îl spală și-și drege un lapte bun și mănâncă bine. [Sbiera 2010: 69]

Prepararea unei astfel de mâncări (lapte cu mălai) trebuie realizată, câteodată, pe cale magică, atunci când există o diferență de nivel social între

protagoniști. Astfel, eroul, de condiție modestă – fiu al unei femei simple –, din basmul *Feciorul babei*, auzit de Simion Florea Marian de la fratele său, G. FL. Marian, pentru a accede la un statut superior, prin căsătoria cu fiica unui împărat, are de îndeplinit o misiune imposibilă ființei umane, care implică inițiere și care nu se poate realiza decât prin utilizarea unui obiect cu valențe magice (în cazul de față, o pietricică pe care un zmeu o ținea „pe măsele, în fundul gurii”). Cerința pe care împăratul o exprimă față de mama eroului evidențiază un cod al „etichetei” specifice epicii fantastice populare:

– Dacă feciorul dumitale a face toate dealurile acestea câte le vezi, până deminează, șes, să le are și o parte de șes să-l samene cu popușoi, și așa ca popușoiul, o parte să fie în zer, o parte în lapte, o parte în țintă, o parte copt și o parte atunci să deie mătasa; iar cea parte de șes să fie sămănată cu malai mărunțel și malaiul tot să fie pus în clăi, apoi să ieie un blid de malai, să-l fiarbă în lapte dulce ca să mi-l aducă deminează. [Marian 2004: 44]

O proiecție culinară hiperdimensionată ne întâmpină uneori, când eroul, pentru a salva o ființă apropiată (de obicei, sora) trebuie să îl înfrunte pe zmeul care a răpit-o. Pentru a putea intra pe teritoriul locuit de zmei, o condiție impusă de aceștia este îngurgitarea unei cantități imense de bucate. Acest aspect este reliefat în basmul *Feciorul lui Dumnezeu*, cules de Ludwig Adolf Staufe, întrucât eroul, pentru a intra într-o peșteră locuită de zmei, trebuie să fie capabil să îndeplinească porunca acestora: „Cel care vrea s-ajungă la ei fără necazuri și să ia fata trebuie să mănânce dintr-odată doisprezece boi și douăsprezece care de pâine și pe deasupra să bea douăsprezece buți mari, mari de vin.” [Staufe 2010: 161].

Un adevărat răsfăț culinar ne este prezentat în basmul *Doftorilă și Cornilă* din culegerea lui Petru Rezuș, informator pentru această creație și pentru basmul *Ileana Mândruleana* fiind Postolache Grigore, „mare povestitor din Rădăuți”, în anul 1932. Naratorul adoptă poziția unui mediator între „realitate” și „posibilitate” și ne prezintă o imagine pantagruelică: o împărăteasă, soția Împăratului Roș, „se văita întruna de foame” (fiind posedată de diavol, numit Cornilă în basm) și cerea mereu mâncare și băutură:

– Dați-mi de mâncare, că parcă-s spartă și nu mai am saț. Să-mi puie înainte un vițel fript și-o vadră de vin, că n-am nici pe-o măsea friptura asta de pui. Și mai aduceți sarmale, chiște umplute, buft³, plachie cu costițe de porc afumate, alivenci, trandafiri usturoieți și papă cu smântână⁴, că nu văd cu ochii de foame. [Rezuș 1972: 152]

În acest fragment, chiar simpla înșiruire a bucatelor (care, de regulă, erau consumate în anumite momente, cu prilejul unor sărbători sau la mese rituale)

³ *Buftul* este stomacul de porc umplut cu bucăți de carne fiartă, slănină, măruntaie de porc fierte și gelatină; este alimentul cunoscut astăzi cu denumirea de „tobă”.

⁴ *Papă cu smântână* este denumirea, în spațiul bucovinean, pentru omleta preparată cu smântână.

constituie o marcă a identității emițătorului care aparține unui spațiu cultural, unui cod comportamental și valoric.

Pe coordonata axiologiei mitofoclorice se situează, în basmele românești, joncțiunea dintre divin și uman, sacru și profan. Nu de puține ori, prezența divinității în cotidian are valență justițiară și schimbă/restabilește o scară socială de valori. Atitudinea vizând alimentația oamenilor simpli, producerea hranei este cea cunoscută din textul biblic, sau, mai degrabă, din creștinismul popular românesc, așa cum ni se prezintă în basmul *Christos în coliba țaranului*, din culegerea lui Ludwig Adolf Staufe, în care găzduirea peste noapte în „coliba sârmană a unor țărani” a ființelor divine (Christos și Sfântul Petru) va genera schimbări importante în viața lor. Astfel, Christos care este oaspete, preface bucata de balegă, pusă de femeie în cuptor pentru a potoli foamea copiilor, în pâine, din care „oricât de mult rupea tot pe-atâta creștea la loc”. Hrana pentru trup va fi completată cu cealaltă, pentru suflet, căci bunătatea și smerenia tinerei țărănci vor fi răsplătite cu binecuvântare divină.

Semnificativă considerăm a fi, la nivelul ludicului și al discursului conținând mențiuni gastronomice, masa de la finalul basmului, de la care, evident, șăgalnicul povestitor nu poate lipsi. De exemplu, în *Crăiasa Ielelor*, el asistă la 13 nunți care au loc într-un sat, cu tot cu cea a lui Ionică și Ileana-Șoimana, eroii basmului:

Și la nunțile acestea m-am întâmplat și eu: stam lângă oala cu găluște și le împărțeam nuntașilor. Eu le împărțeam lor găluște, ei îmi împărțeau mie vorbe și-așa am prins povestea asta, pe care v-am spus-o, ca să nu i se prăpădească sămânța, că și poveștile încolțesc, înfloresc și cresc, cât îi graiul omenesc. [Rezuș 1972: 69]

Bucatele primesc aici valoare compensatorie, este cunoscut faptul că țărani noștri mâncau nu pentru că le era foame, ci pentru că „trebuia”, pentru că „așa era bine” și, adesea, mâncau „cu spiritul”.

Într-un alt basm, finalul ne relevă o „fundamentare” ludică a unui aspect de natură fiziologică, mâncarea consumată generând un detaliu de identificare a informatorului:

Nunta a fost una din cele mai strălucite. Chiar și eu m-am întâmplat la dânsa, dară am pățit o poznă! Ospătând la masă, poate prea lacom, că eram și cam flămând, rodeam la un picioruț de rață, și nebăgând de samă, pentru că tocmai atunci se închina în sănătatea mirelui și a miresei, am înghițit repede îmbucătura cu un ciolănel, carele mi-a rămas în gât de se cunoaște până acum. De nu-mi credeți, ian poftim de pipăiți și vedeți, că a ieșit puțin în afară! [Sbiera 2010: 96]

Acceași atitudine ludică regăsim și în basmul *Mintă-Creață, Busuioc și Sucnă-Murgă*, registrul gastronomic sugerând sistemul socio – cultural căruia instanța comunicatoare îi aparține și pe care îl reprezintă:

La nunta lui Sucnă-Murgă m-am întâmplat și eu. Of!, ce bucate alese mai erau la acea masă, tot numai fripturi și copturi ca acelea de le-ai fi înghițit și cu ochii! Da' încă vinurile acelea! Le-ai fi băut pe toate de nu te-ai fi temut de vro ameteală! Mie mi-a plăcut mai ales un fel de friptură de rață; am mâncat din ea cât n-am mai putut, și pentru că îmi

plăcea așa de tare, am vârat un picioruț în buzunar, ca să-l am de merinde pe drum când m-oi întoarce acasă. [Sbiera 2010: 117]

Situată între puternicul filon tradițional și permanenta tendință de înnoire, de modernizare, epica populară fantastică din spațiul bucovinean conține un registru gastronomic deloc neglijabil, specific societății tradiționale și care, într-o semantică revelatorie, reflectă un sistem propriu axiologic.

BIBLIOGRAFIE

- Bonte & Izard 2007: Pierre Bonte, Michel Izard, *Dicționar de etnologie și antropologie*, Iași, Polirom.
- Cioancă 2017: Costel Cioancă, "Pentru o poetică a imaginarului (II). *Bucătăria și bucatele* basmului fantastic românesc", în "Meridian critic", No 2 (Volume 29), pp. 63-75, disponibil online la adresa: http://www.meridiancritic.usv.ro/uploads/mc_2_2017/Dosar_critic/Cioanca_Costel_MC_20_17.pdf
- Cordun 2005: Val Cordun, *Timpul în răspăr. Încercare asupra anamnezei în basm*, Ediție îngrijită și prefațată de I. Oprișan, București, SAECULUM I.O.
- Durand 2000: Gilbert Durand, *Structurile antropologice ale imaginarului. Introducere în arhetipologia generală*, traducere de Marcel Aderca, postfață de Cornel Mihai Ionescu, București, Univers enciclopedic.
- Evseev 1999: Ivan Evseev, *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*, Timișoara, Amarcord.
- Marian 1986: Simeon Florea Marian, *Basme populare românești*, ediție îngrijită și prefațată de Paul Leu, București, Minerva.
- Marian 2004: Simion Fl. Marian, *Basme populare românești*, vol. II, București, "Grai și suflet-Cultura Națională".
- Neț 1994: Mariana Neț, „Pentru o pragmatică a discursului gastronomic”, în SCL, An 45, Nr. 1-2, pp. 63-67, disponibil online la adresa: <http://dspace.bcu-iasi.ro/handle/123456789/9972?show=full>
- Oișteanu 2004: Andrei Oișteanu, *Ordine și Haos: mit și magie în cultura tradițională românească*, Iași, Editura Polirom.
- Rezuș 1972: Petru Rezuș, *Dochița Împărătița. Basme și poezii populare din Țara-de-Sus*, București, Minerva.
- Sbiera 2010: I. G: Sbiera, *Basmele românilor*, vol. VII, București, Curtea Veche Publishing.
- Staufe 2010: Ludwig Adolf Staufe, *Basme populare din Bucovina. O colecție inedită*, București, SAECULUM I.O..
- Văduva 1997: Ofelia Văduva, *Magia darului*, București, Editura Enciclopedică.
- Văduva 2011: Ofelia Văduva, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică.

The research for this paper was supported by funding from the project PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, contract no. 569PED/2020, *Digital collection of food heritage Romanian and transfer to society – FOODie*.