

Steliana BĂLTUȚĂ

Feodosia Rotaru, *Rețete de bucate adunate de la sate (culese din sate ale județului Bacău)*, Editura „Ateneul Scriitorilor”, Bacău, 2017, 250 p.

Sub egida Consiliului Județean Bacău și a Centrului Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Bacău, a apărut la Editura „Ateneul Scriitorilor” volumul *„REȚETE DE BUCATE ADUNATE DE LA SATE”*, care are la bază documentarea și cercetarea binecunoscutei specialiste în etnografie, FEODOSIA ROTARU. Având în spate un foarte mare număr de ani în deslușirea de pe teren, dar și în bibliografia înaintașilor cercetători, în domeniul civilizației populare, autoarea a ales de această dată ca subiect, alimentația tradițională. Tema n-a fost deloc ușor de abordat dacă ne gândim la un ocean de informații, din care a trebuit să selecteze. Tenace așa cum o știm în cercetarea de teren, așa cum îi stă bine unui etnograf exigent cu el însuși și cu munca pe care o depune, Feodosia Rotaru și-a trasat planul foarte clar, ca un adevărat geograf și arhitect. Și-a ales pentru studiu, 3 zone etnografice: **zona „Trotuș”** cu 10 așezări, **zona Bacău** cu 3 așezări și **zona Colinele Tutovei** cu 1 așezare. Cuprinsul cărții mai are un **Cuvânt înainte**, **Câteva considerații despre alimentația tradițională**, o **Bibliografie** bogată cu 81 de titluri și **Ilustrații color**, pe un număr de 28 de pagini, care surprind momente ale preparării unor alimente și cu texte explicative.

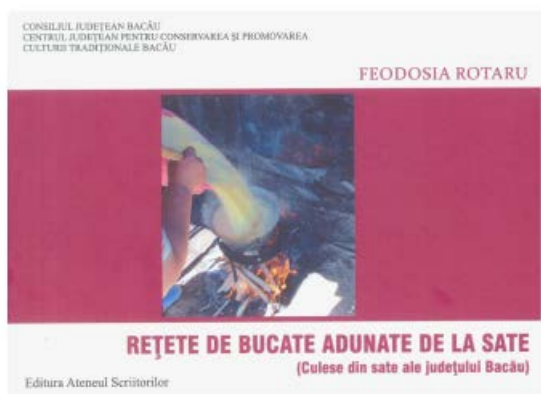
În CUVÂNTUL ÎNAINTE, al cărții, FEODOSIA ROTARU, precizează: *„Trăim într-o lume tot mai globalizată. O lume în care informația circulă cu o viteză uimitoare. De acest iureș al informațiilor diverse și numeroase nu a scăpat nici domeniul gastronomic. Posturile de televiziune, internetul, editurile ne bombardează zilnic cu rețete culinare de pe la noi sau din colțuri îndepărtate de lume. În această avalanșă de informații, mai mult sau mai puțin utile, femeile din satul românesc contemporan mai pregătesc încă vechi rețete învățate de la mamele sau bunicile lor. În acest context credem că demersul nostru de a culege rețete de bucate de la gospodine din satele județului Bacău, se înscrie pe linia conservării și promovării culturii tradiționale, aceasta reieșind din înseși atribuțiile instituției care coordonează lucrarea”*. De aceea, autoarea încheie CUVÂNTUL ÎNAINTE cu: *„Întreaga mea gratitudine se îndreaptă spre d-l FLORIN ZĂNCESCU, directorul Centrului Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Bacău, care a susținut realizarea practică a acestui proiect”*.

În capitolul **„CÂTEVA CONSIDERAȚII DESPRE ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ”**, Feodosia Rotaru citează nume stelare, nume de referință în istoria omenirii și afirmațiile pe care le fac în legătură cu acest subiect: Mircea Eliade afirmă că *„a mânca semnifică a asimila o parte a cosmosului”*, deducând de aici, *„importanța alimentației pentru dezvoltarea morală și spirituală a omului”*; iar V. Gordon Childe, spune că *„Focul considerat ca element civilizator primar, a permis trecerea omului de la natură la cultură. Prin fierbere el putea îngurgita substanțe pe care le-ar fi mistuit greu în stare crudă”*.

Am dat aici doar două exemple, pentru că, de fapt, capitolul cuprinde peste 100 de pagini, în care se înscriu 261 de trimiteri bibliografice. Autoarea ne aduce aici, o bogăție de informații despre alimentația tradițională. Nume cunoscute, nume celebre, pasionate de arta gătitului, se regăsesc împreună în acest volum unic prin alcătuirea sa, aducându-se momente istorice și păreri despre preparatele alimentare din case de boieri, din case ale țăranilor. Tot în acest capitol apar și consemnări ale călătorilor străini prin Țările Române, despre alimentația din secolul al XIX-lea.

Aceeași densitate de informații o are și aria de cercetare a secolului al XX-lea, din care deja am venit cu exemple, dar la care vrem să completăm o noutate pe care ne-o aduce Feodosia Rotaru, despre un nume atât de cunoscut, legat de bucătăria tradițională de la noi. Este vorba despre „SANDA MARIN, pe numele său adevărat Cecilia Maria Simionescu Zapan (1900 – 1961), fiica marelui naturalist, paleontolog și geograf Ioan Simionescu, Președinte al Academiei Române, care avea studii muzicale la Paris, dar era îndrăgostită de arta culinară. În anul 1936 publică la „Cartea românească” prima sa carte de bucate, prefătată de Păstorel Teodoreanu. Cartea cuprindea 1300 de rețete culinare românești și străine. Despre „Cartea de bucate” a Sandei Marin, circula zvonul că ar fi pseudonimul unui bărbat ... Putem afirma (conchide autoarea), fără a greși, că această carte de bucate este poate cea mai răspândită prin bucătăriile româncelor și că ea, alături de educația culinară din familie, a contribuit cel mai mult la formarea gospodinelor din ultimele 8 decenii”. Feodosia Rotaru cuprinde în cercetarea sa și anii care au urmat celui de-al doilea război mondial, referindu-se succint și la perioada anilor 1980 – 1989, continuând cu precizarea că, „rețetele cuprinse în prezenta carte sunt culese din 14 localități ale județului Bacău și reprezintă cercetările de teren din anii 2016-2017, atât din satele în care populația este de religie ortodoxă, cât și din localități în care populația este de religie romano-catolică”. Tot autoarea mai precizează că cercetarea făcută nu este singulară, invocând și cercetarea întreprinsă de Ludmila Enescu, prin apariția unui „Calendar cu poze și bucate de prin sate adunate”, tipărit în anul 2015 de Complexul Muzeal „Iulian Antonescu” Bacău și prin publicarea unui articol „Bucătăria tradițională din județul Bacău” în anul 2016, în revista „Carpica”.

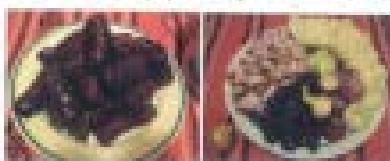
Continuând recenzia volumului, apreciem cercetarea aprofundată realizată în cei 2 ani de teren, prin culegerea a 177 de rețete de bucate tradiționale încadrate în momentele de peste an, ținând seama de diverse secrete alimentare dezvăluite, dar și de o serie de ritualuri ale satelor, multe rețete fiind însoțite de numele și de o serie de date despre deținătorul informației. Putem trage concluzia, fără rezerve, că etnograful Feodosia Rotaru, cu „REȚETE DE BUCATE ADUNATE DE LA SATE (Culese din sate ale Județului Bacău)”, a adăugat un volum nou pe lista bibliografică a studiilor referitoare la alimentația tradițională a românilor.



Supă creveți

Supă și ravioli de găină

Pâine de munte



Ciorană de porc

Plăcintă cu găină

Ciorană de porc



Ciorană de porc – Văracie și mure de



Ciorană, porc și mure de sără

Pâine cu cartofi

Caj de sără



Tocăniță

Mărunți

Căpșor de brad

Pâine cu cartofi

Pâine cu mure

Ciorană de porc



Ciorană de porc – Văracie și mure de