CZU: 821.134.2(72).09:641.5 **DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.10052564**

VIAȚA CA O CARTE DE BUCATE (LAURA ESQUIVEL *CA APA PENTRU CIOCOLATĂ*)

Emilia TARABURCA
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID: 0000-0003-1555-1545

Romanul *Ca apa pentru ciocolată* de Laura Esquivel tezaurizează tradiția artei culinare mexicane și reprezintă o sagă de familie, depănată printre rândurile unei cărți de bucate, prezentată în cheia realismului magic. Este o operă despre prepararea bucatelor ca mod de comunicare, autoexprimare și autoafirmare, de terapie chiar, despre bucătărie ca *axis mundi*, spațiu sacru de cunoaștere și inițiere, aceasta fiind metapersonajul, de unde pornesc și unde ajung toate celelalte („toate drumurile duc la… bucătărie"), care creează sensuri, unde se zbuciumă fluxul vieții, despre inflexibilitatea tradiției și lupta pentru a o depăși, despre istoria „mică", a unei familii, proiectată pe cea „mare", a țării, când perspectiva este răsturnată și Revoluția Mexicană pare doar un fundal pe care se săvârșește „revoluția" din familie, despre trezirea conștiinței de sine a femeii și afirmarea drepturilor ei de a-și croi propriul destin. Totodată, se confirmă că mâncarea cumulează toate posibilitățile unui sistem de comunicare și înțelegere, constituind un limbaj nonverbal universal.

Cuvinte-cheie: *tradiție, bucătărie, ingrediente, rețete, comunicare, femeie, familie, realism magic, cultură prehispanică.*

LIFE AS A COOKBOOK (LAURA ESQUIVEL *LIKE WATER FOR CHOCOLATE*)

The novel *Like Water for Chocolate* by Laura Esquivel treasures the tradition of Mexican culinary art and represents a family saga, related between the lines of a cookbook, presented in the key of magical Realism. It is a work about cooking as a way of communication, self-expression and self-affirmation, even of therapy, about kitchen as an *axis mundi*, a sacred space of knowledge and initiation, this being the metacharacter, from where all the other things start and end ("all roads lead to... kitchen"), which creates meanings, where the flow of life is writhing, about the inflexibility of tradition and the fight to overcome it, about one family "small" history, projected onto the country "big" one, when the perspective is turned upside down and the Mexican Revolution seems to be just a background where the "revolution" in the

family is taking place, about the woman's self-awareness awakening and the affirmation of her rights to shape her own destiny. At the same time, it is confirmed that food cumulates all the possibilities of a communication and understanding system, constituting an universal non-verbal language.

Keywords: *tradition, kitchen, ingredients, recipes, communication, woman, family, magical Realism, pre-Hispanic culture.*

Viața ar fi atât de plăcută dac-ai putea lua cu
tine oriunde aromele și mirosurile din casa mamei

Laura Esquivel (1950) este o scriitoare contemporană mexicană. Primul său roman, *Ca apa pentru ciocolată*, publicat în 1989, i-a adus un succes extraordinar, propulsând-o printre cei mai citiți și apreciați autori, și nu doar în propria țară. Tot ea a fost acea care a scris și scenariul pentru filmul cu același titlu, a cărui premieră a avut loc în 1992 și care, de asemenea, s-a bucurat de un succes răsunător. Pentru ambele a câștigat mai multe premii internaționale, inclusiv prestigiosul Premiu ABBY (*American Bestsellers Book of the Year*) în 1994, prima dată când acesta a fost oferit unui scriitor străin. După acest roman a scris și alte opere, destul de populare, dar niciuna nu a repetat succesul celei de debut pe care ziarul „The People", în a. 2001, a inclus-o în „Lista celor mai bune 100 de romane în spaniolă din sec. al XX-lea".

O combinație între o sagă de familie relatată de unul dintre membrii acesteia sub formă de jurnal, o carte de bucate și un scenariu de telenovelă, prezentate în cheia realismului magic, *Ca apa pentru ciocolată* este un roman despre dragoste și ură, despre pasiune și durere, despre prepararea bucatelor ca mod de autoexprimare și terapie, despre bucătărie ca *axis mundi*, spațiu sacru de cunoaștere și inițiere de unde pornește totul, care creează sensuri, unde se concentrează fluxul vieții, despre forța tradiției și lupta pentru a o depăși, despre istoria „mică" (a unei familii), proiectată pe cea „mare" (a țării), când perspectiva este răsturnată și Revoluția Mexicană pare doar un fundal pe care se săvârșește „revoluția" din familia De la Garza din Piedras Negras, despre trezirea conștiinței de sine a femeii și afirmarea drepturilor ei de a-și croi propriul său destin, de a depăși limitele și despre multe altele. „Revoluția" Titei nu are nici conotații politice, nici religioase, ea este îndreptată împotriva propriei mame dominante care nu dorește să se rupă de o tradiție depășită și, astfel, nu-i permite să se dezvolte și să fie recunoscută prin propria identitate.

Ce face ca acest roman să fie deosebit nu este doar faptul că e divizat în 12 capitole care coincid cu acele 12 luni ale anului (ce nu presupune că acțiunea se va petrece într-un singur an), ci și aceea că fiecare capitol/lună e întitulat și după numele unui fel de mâncare tipică mexicană, după care urmează lista de ingrediente (o mare parte dintre acestea – exotice pentru noi, din cealaltă emisferă) care intră în rețetă, ca mai apoi, într-un amestec cu povestirea evenimentelor, să prezinte, pe părți care parcă ar coincide cu procesul de preparare a mâncării respective, alcătuit din mai multe etape (cu rețeta pentru fiecare), întreg procesul de pregătire a acestui fel de mâncare. De exemplu: I. Ianuarie. Tarte de Crăciun; II. Februarie. Tort Chabela; III. Martie. Prepelițe pe petale de trandafir; IV. Aprilie. Mâncare de curcan cu migdale și susan; V. Mai. Cârnați ca în nord; VI. Iunie. Compoziție pentru chibrituri (unicul capitol când rețeta nu se referă la un fel de mâncare, el fiind un punct de cotitură în istoria romanului); VII. Iulie. Supă din coadă de vacă; VIII. August. Champandongo (un fel de sos din carne de vită și porc, cu brânză, smântână, ceapă, migdale, nuci, lămâie ș.a.); IX. Septembrie. Ciocolată și colacul Regilor Magi (cu rețete pentru fiecare; de exemplu, cea pentru prepararea ciocolatei presupune: 2 livre de cacao de Soconusco, 2 livre de cacao de Maracaibo, 2 livre de cacao de Caracas, ziua Regilor Magi, 6 ianuarie, reprezentând o mare sărbătoare în țările cu o cultură hispanică care celebrează vizita celor 3 înțelepți la pruncul Iisus în grajdul din Betleem); Octombrie. Frigănele cu caimac. XI. Noiembrie. Fasole boabe cu chile a la Tezcucana. XI;. Decembrie. Ardei în sos de nucă. Iar ultimul fel de mâncare amintit în roman sunt tartele de Crăciun, cu a căror rețetă cartea începe, astfel încheind parcă un ciclu, nu doar un an, ci și o generație, o epocă, unind începutul cu sfârșitul care (posibil) pregătește un nou început.

Romanul are formatul unei cărți de bucate care, printre rețete, istorisește povestea unei iubiri interzise. Personajul central este Josefita, sau cum îi spun toți – Tita, cea mai mică dintre trei surori. Potrivit unei tradiții, respectate în Mexicul de atunci, mezina nu avea voie să se căsătorească, datoria ei fiind să-i poarte de grijă mamei atâta timp cât ea este in viață. Acesta și este punctul de legare al conflictului.

Acțiunea are loc la începutul sec. XX, timpul nemijlocit urmărind aproximativ 24 de ani din viața Titei, de la vârsta de 15-16 până la 39 de ani, dar, de fapt, prin reminiscențe și amintiri, povestește toată istoria vieții ei, suprapusă pe cea a familiei, de la naștere până la moarte. Această istorie a familiei, cuprinsă într-o carte de bucate care a supraviețuit ca printr-o minune unui incendiu care a

mistuit moșia De la Garza, devine cunoscută prin nepoata Titei de la soră (pentru naratoare Tita e sora bunicii). Deci, în comparație cu timpul naratoarei care coincide cu cel al scrierii romanului, acestea fiind ultimele decenii din sec. al XX-lea, timpul desfășurării acțiunii este diferit.

Venirea Titei pe lume trezește evidente analogii cu cea a lui Aureliano Buendia din *Un veac de singurătate* de G.G. Marquez [1, p.26] prin faptul că ambii au stabilit legătură cu lumea exterioară, au început să comunice și să se facă auziți de ceilalți (mai exact, să plângă) încă de pe când se aflau în burta mamei. Fiind foarte sensibilă, atunci când maică-sa tăia ceapă, Tita a început să plângă atât de tare, că a auzit-o chiar și Nacha, bucătăreasa aproape surdă a familiei. Încăperea a fost inundată de un șuvoi impresionant de lacrimi care au împins-o pe lume înainte de termen, chiar pe masa de bucătărie, printre zarzavaturi și mirodenii. Cu sarea rămasă de pe urmele lui, mai exact, 5 kg, au umplut o desagă și au folosit-o la gătit o bună bucată de vreme. Aceste lacrimi sărate parcă i-au anticipat destinul. Iar faptul că a venit pe lume la bucătărie a făcut ca copila, chiar de când s-a născut, să simtă o imensă dragoste pentru acest loc cald si paradiziac, unde își va petrece cea mai mare parte din viață.

Încă până să învețe a vorbi i s-a dezvoltat un a șaselea simț referitor la tot ce înseamnă și se leagă de mâncare. A început să cunoască viața prin prisma bucătăriei. Aceasta a devenit regatul ei, lumea mare din exterior fiind o copie a bucătăriei. A realizat că universul bucătăriei nu e mai puțin bogat și captivant decât cel care începe după ușa ei. În bucătărie există miros, culoare, mișcare și ritm, aici totul e viață, totul poate trezi și alimenta imaginația. Bunăoară, a privi dansul picăturilor de apă care cad pe plita încinsă se poate compara cu cel mai captivant spectacol, un joc perfect pentru copilul care percepe lumea prin savorile și texturile pe care, se vede, le-a simțit încă înainte de a se fi născut. Mai ales mirosurile, care au darul să readucă la viață emoții, evenimente și trăiri din trecut (motiv confirmat și recunoscut în literatura universală în special după madlena lui Proust). Din acest motiv, Titei îi plăcea să inspire adânc și să călătorească pe firul mirosului prin abisurile memoriei.

De bucătărie e legată nu doar viața Titei, care după decesul Nachei, bucătăreasa de până atunci a fermei, o bătrână de origine indigenă ce i-a oferit dragostea și ajutorul pe care nu l-a primit de la maică-sa, lângă care a crescut și de la care a învățat secretul multor rețete, devine bucătăreasa fermei, ci și a tuturor membrilor acestei familii, alcătuită preponderent din femei. Moartea Nachei

aproape coincide cu nunta lui Pedro, iubitul Titei, care după ce i-a fost refuzată căsătoria cu ea, la propunerea Mamei Elena, acceptă să se căsătorească cu propria ei soră, considerând că aceasta este unica lui posibilitate de a fi în continuare aproape de iubita sa.

S-ar putea spune că bucătăria este metapersonajul de unde pornesc și unde ajung toate celelalte (modificând expresia: „Toate drumurile duc la… bucătărie), care adaugă sens și consistență tuturor celorlalte, e inima, artera principală, care alimentează cu energie întreg organismul. Chiar și a face ordine în bucătărie, pentru Tita, e cea mai bună metodă de a-și pune în ordine gândurile. În același timp, receptată dintr-o altă perspectivă, bucătăria poate fi interpretată și ca un spațiu ce subjugă femeia, o supune și o leagă de tradiție, o limitează la anumite roluri și nu-i permite aceleași posibilități ca și bărbatului.

Tita parcă ar fi ultima verigă dintr-un lanț de bucătărese care încă din epoca prehispanică își transmiteau, din generație în generație, secretele bucătăriei, devenind exponenta de vârf a acestei arte minunate, arta culinară. Mai ales că, și după moarte, Nacha, personificare a memoriei ancestrale, a continuat s-o vegheze, să-i apară în momente importante din viață, s-o susțină și să-i dicteze la ureche rețetele sale cu semnificații totemice, bunăoară, cea cu prepelițe pe petale de trandafir, care s-a dovedit a fi cu un puternic efect afrodiziac, concentrând și transmițând mesenilor emoțiile Titei, așa cum se întâmplase, cu un an mai devreme, cu tortul de la nunta lui Pedro și Rosaura. Fiindu-i reprimate sentimentele, Tita găsește eliberare în cealaltă mare pasiune a sa: gătitul, descoperind fără să conștientizeze aceasta, un nou mod de comunicare: „Părea că printr-un curios fenomen de alchimie făptura ei se dizolvase în sosul de trandafir, în carnea prepelițelor, în vin, în aromele acestui fel de mâncare” [2, p. 40], pregătind un adevărat banchet erotico-culinar.

Așa cum poetul se joacă cu cuvintele, Tita se juca în largul ei cu ingredientele și cantitățile, obținând rezultate delicioase. Bucătăria este și un adevărat laborator de creație, când pregătitul mâncării devine un mod de supraviețuire și de autoexprimare, alimentele depășind funcția lor nutritivă, de consum și transformându-se în semne și coduri. Prepararea mâncării tratează nesiguranța și alimentează conștiința de sine, bătătorește cărarea spre ceilalți. Mâncarea vindecă, dă putere, împacă, renaște dorința de viață. După urâta ceartă cu maică-sa, când pentru prima dată i s-a opus direct și a învinuit-o de mai multe tragedii în familie, iar acesta nu a demonstrat nicio urmă de compasiune pentru

ea, Tita e pe punctul de a înnebuni. După mai multe zile în casa doctorului John Brown, când a preferat singurătatea și tăcerea, gustul vieții îi este resuscitat de mirosul familial de ceai din ierburi, preparat de o bătrână cu trăsături indigene, răposata bunică a lui John (în universul realismului magic persoanele trăiesc și după „moarte"), o indiană kikapu care seamănă mult cu Nacha. Mai târziu, efectul curativ este întărit de supa din coadă de vacă (rețeta lunii iulie) pe care i-a adus-o Chencha, servitoarea familiei. Mâncând din ea „îi veniseră mințile la cap" [2, p.92], spune autoarea. Chiar după prima sorbitură, lângă ea a apărut bătrâna Nacha, mângâindu-i părul în timp ce mânca, exact ca în copilărie când era bolnavă. Iar odată cu Nacha au revenit și jocurile din bucătărie, drumurile la piață după cumpărarea produselor, tartele de Crăciun, mirosul de lapte fiert, de plăcinte cu caimac, de usturoi și de ceapă ș.a., toată viața ei de până atunci, care, în sfârșit, i-au eliberat șuvoiul de lacrimi purificatoare.

Simțul olfactiv poate resuscita bucuria de viață, poate sta la începutul unei avalanșe de aduceri aminte, așa cum s-a întâmplat și la Proust, în *Swann*, după gustul prăjiturii înmuiată în infuzie de tei: „Dar când dintr-un trecut vechi nimic nu mai subzistă, după moartea ființelor, după distrugerea lucrurilor, singure, mai fragile, dar mai vii, mai imateriale, mai persistente, mai fidele, mirosul și gustul rămân încă multă vreme, ca niște suflete, să-și amintească, să aștepte, să spere, pe ruina a ceea ce mai există, să poarte neclintite, pe acea picătură a lor aproape impalpabilă, edificiul imens al amintirii" [3, p.72].

După ce ferma este atacată de bandiți, iar Mama Elena, pentru că a apărat-o pe Chencha, este lovită puternic și rămâne paralizată de la mijloc în jos, Tita revine acasă s-o îngrijească. Are inima sângerând, dar își pune toată pasiunea în a găti mâncăruri care vorbesc tot ceea ce ea dorește să ascundă. Sentimentele ei, impregnate în mâncare, într-un mod supranatural sunt transmise și îi subjugă nu doar pe toți acei care au gustat din ea, dar și pe acei care doar au mirosit-o. Aceștia se simt fericiți sau triști, râd sau plâng, în funcție de emoția care o domină pe Tita în momentul gătitului. Mâncarea îi devine un aliat, un instrument de putere și dominație. Adevărul este că deseori, fără să-și dorească, ingrediente ale acestor bucate devin lacrimile (de exemplu, tortul de nuntă: după ce l-au gustat, toți, ca și Tita, au fost cuprinși de o uriașă tristețe, fiecare plângându-și amorul neîmplinit al propriei vieți), sau chiar sângele ei, când se taie din neatenție sau din prea mare emoție. Acestea se amestecă cu mâncarea si ea începe să emane energie afrodiziacă, așa cum s-a întâmplat și cu mirosul pătrunzător de trandafir din rețeta

prepelițelor pe petale de trandafir, pe care nu a reușit să-l elimine nici trecerea anilor. Anume în ziua când pentru prima dată a preparat această mâncare Tita a început să-și scrie cartea de bucate, cele mai bune rețete născându-se în perioadele de cele mai mari suferințe. Pentru ea, bucatele devin un mediator prin care își materializează și transmite dorințele, ele îi dau siguranța de care a fost privată, îi permit să deschidă uși și să comunice cu ceilalți. Mâncarea însumează toate posibilitățile unui limbaj, unui sistem de comunicare și înțelegere, devine un limbaj universal care transmite și recepționează mesaje, emoții, senzații. Prin mâncare se restabilește legătura cu ceilalți și dacă aceasta nu „vorbește", nu emite nimic, ea nu este vie. Pentru Tita, pregătirea mâncării și hrănirea celuilalt s-au transformat într-o necesitate: doar astfel viața ei a căpătat un rost.

În realitate, ea este nu doar bucătăreasa casei, ci și cronicarul familiei, prin care istoria celor care au fost De la Garza, depănată printre rândurile unei cărți de bucate, va supraviețui uitării. Prin Tita este tezaurizată tradiția artei culinare mexicane, afirmă și naratoarea în ultimele cuvinte ale romanului: „sora bunicii […] va trăi atâta timp cât cineva va continua să-i gătească rețetele" [2, p.181]. Nu întâmplător, pe cenușa focului voluptuos prin care Tita și Pedro au revenit în Paradisul Etern, care a mistuit întreaga moșie, a fost găsită intactă doar cartea de bucate. Iar sub cenușa rămasă a explodat viața în toate formele ei, locul devenind pământul cel mai fertil din regiune.

Prin mâncare, ca gust, formă, textură, culoare etc. se poate explica totul; mâncarea, prin analogie și/sau prin extensie, poate fi aplicată oricărei manifestări a activității umane, chiar omul, prin emoțiile și acțiunile sale, se poate raporta la diverse stări, combinații și etape de preparare a mâncării, aceasta fiind mai importantă decât toate celelalte activități. Astfel, din roman aflăm că supărarea acționează „precum drojdia pe care o pui în pâine" [2, p.111], de supărare, Tita „își simțea capul gata să explodeze precum porumbii pentru floricele" [2, p.112]. În nefericirea sa, simțindu-se singură și părăsită, își spune că „un ardei în sos de nuci uitat într-o cratiță după un banchet nu s-ar fi simțit mai rău decât ea" [2, p. 44]; din același câmp semantic: „Se simțea golită ca un platou pe care n-au rămas decât firimiturile unei prăjituri delicioase" [2, p.154]. Alte exemple: Mama Elena despre Revoluția Mexicană: „Nici revoluția nu e atât de periculoasă precum se zice, mai rău e ardeiul iute când n-ai apă" [2, p.61-62], sau, relațiile deteriorate între oameni, bunăoară cea a Titei cu Rosaura, sunt comparate cu amestecul de apă și ulei încins (p.116) și multe alte exemple de aceeași intenționalitate gastronomico-interumană.

Prepararea mâncării e un ritual, un ceremonial comparat prin importanța sa doar cu apariția unei noi vieți. Mâncarea este vie și empatizează emoțiile celui care o gătește. Astfel, după altercația cu Rosaura care-i interzice să se apropie de fiică-sa, Esperanza, când revine la bucătărie să continue prepararea fasolei cu chile a la Tezcuana (rețeta lunii noiembrie), Tita observa că acolo se petrece ceva ciudat: deși trecuseră ore de când fierbea, fasolea încă nu se muiase. Atunci și-a amintit de spusele Nachei despre tamales (un fel de plăcinte, alcătuite din aluat de porumb cu umplutură, înfășurate în frunze de banane sau de porumb, mâncare tradițională mexicană ce vine din epoca precolumbiană, încă din culturile aztecă și maya): dacă cineva se ceartă atunci când le pregătește, acestea rămân crude chiar dacă le fierbi zile la rând, deoarece se supără și ele. În astfel de cazuri trebuie să le cânți ca să se liniștească. Tita s-a gândit că e valabil și pentru fasolea – martoră a certei ei cu Rosaura, și s-a străduit să-și schimbe dispoziția ca să-i cânte cu multă dragoste, lucru care, într-adevăr, a potolit furtuna din „sufletul lor” și s-au apucat să fiarbă „în draci” [2, p.161].

Mirosul de mâncare poate trezi amintirile despre persoanele dragi; gustul ei se poate asocia cu anumite perioade din viață, ca în cazul lui Gertrudis, sora Titei, generfileasă în armata revoluționară, care după ce a plecat de acasă a luat cu ea, într-o desagă, „toată copilăria într-un borcan cu frigănele cu caimac” [2, p.151]. Pregătind ciocolata pentru sărbătoarea Regilor Magi, Tita se gândește la Nacha, a cărei amintire cumulează toată bogăția de mirosuri ale bucătăriei din copilărie când bătrâna i-a fost întotdeauna alături, ea, și nu mama, fiind persoana care i-a dăruit momentele de cea mai mare fericire. Sau: chiar dacă încearcă să se conformeze cerințelor Rosaurei, supa de fasole pe care o pregătește îi amintește de nepoțica Esperanza care parcă începuse să-i repete soarta, fiind și ea crescută în bucătărie, lângă căldura plitei, cu terciuri și ceaiuri, și nu cu laptele mamei, acolo unde Tita, din dragoste pentru acea care a fost mai mult fiica ei decât a surorii, și-a asumat misiunea de a o învăța ceva la fel de valoros ca și cunoștințele din cele mai bune școli: secretele vieții prin prisma bucătăriei. Iar naratoarea, atunci când își amintește de Esperanza, mama ei, renaște în memorie, odată cu bucătăria, cu poveștile pe care i le spunea pe când era mică, și mirosul de acolo, realizând că viața ar fi fost atât de plăcută, dacă ai putea lua cu tine oriunde aromele și mirosurile din casa părintească.

Evident că și titlul unei opere care prezintă viața printre filele unei cărți de bucate va sintetiza anume această perspectivă. Apa pentru ciocolată e metafora

stării de spirit a Titei pe tot parcursul acestei istorii, a iubirii pe care a trebuit s-o reprime și s-o ascundă, a revoltei ei împotriva restricțiilor și obiceiurilor pe care le simte ca inumane, care i-au otrăvit și i-au distrus viața, transformându-i-o într-un continuu martiriu. În Capitolul VIII al romanului citim: „Tita se simțea literalmente fierbând «ca apa pentru ciocolată»" [2, p.112]. Din acest motiv, a luptat atât de mult ca Esperanza să nu-i repete destinul. Acest titlu exprimă dezacordul, furia împotriva unor legi castratoare care minimizează valoarea femeii, reducând-o la un rol anume, impunându-i supunere și obediență absolute.

Pregătirea ciocolatei este o artă în care trebuie să pui multă atenție și grijă. Cea făcută cu apă e mai bună decât cea cu lapte, este convinsă Tita. Când dă în clocot, gata să se prelingă pe afară, o iei de pe foc și dizolvi ciocolata bătută bine, și așa repeți de trei ori. Deci, ca să pregătești o ciocolată de calitate excelentă, apa de trei ori trebuie să dea în clocot și de trei ori trebuie să fie stăpânită. Ca și marile emoții, pe care, dacă nu le controlezi, nu le „diluezi" cu alte ingrediente, te pot consuma și distruge. În această luptă a sa Tita le-a învățat pe ambele.

La fel de sugestivă e și teoria despre viața ca o cutie de chibrituri, relatată de bătrâna kikapu. Deși fiecare se naște cu o cutie de chibrituri, nimeni nu o poate aprinde singur, avem nevoie de oxigen și de ajutorul unei lumânări. Acestea pot fi: răsuflarea persoanei iubite, orice fel de mâncare, muzica, un cuvânt sau un sunet ș.a., care să acționeze ca un detonator și să aprindă unul din chibrituri care ne va hrăni sufletul cu emoții. Pentru ca să trăiască, orice om trebuie să descopere care-i sunt detonatorii, deoarece, dacă nu-i va descoperi la timp, cutia cu chibrituri se va umezi și nu va mai putea aprinde niciunul. Dacă aceasta se va întâmpla, sufletul îi va rătăci pe locuri întunecate, cuprins de un frig permanent, încercând în zadar să-și găsească hrana. Trebuie să ne ferim de persoanele cu răsuflarea înghețată, doar prin prezența lor acestea pot stinge și cel mai puternic foc. În același timp, ca și apa pentru ciocolată care trebuie să fie controlată și stăpânită, chibriturile trebuie să fie aprinse doar unul după celălalt, pentru că dacă la o emoție foarte puternică se aprind toate deodată, strălucirea lor este atât de mare, încât apare un minunat tunel care ne arată drumul pe care l-am uitat în clipa în care ne-am născut, acel care ne cheamă să ne reîntoarcem de unde am venit, la originea divină pe care am pierdut-o odată cu venirea pe această lume. Și atunci, reintrat în acest tunel, sufletul părăsește corpul. E tunelul la care s-a reîntors Pedro, atunci când, în sfârșit, după două decenii de iubire interzisă, nu a mai trebuit s-o ascundă, drum pe care l-a urmat și

Tita, atunci când a înțeles că el e fără de suflare, nemaidorind să simtă acel frig mistuitor/singurătate și suferință care au chinuit-o până atunci.

* * * * * * * * *

Mâncarea este una din necesitățile umane vitale. În piramida lui Maslow, care sistematizează și ierarhizează nevoile umane, printre cele esențiale, fiziologice, pe care se clădesc toate celelalte, împreună cu respirația, somnul ș.a. este și hrana. Toate acestea sunt vitale pentru supraviețuire și pentru a urca spre celelalte nivele. Astfel, de alimentare depinde nu doar condiția fizică a omului, ci și cea emoțională, și cea spirituală: o alimentare corectă menține echilibrul și asigură dezvoltarea și „colaborarea" lor. În același timp, alimentarea depășește condiția de proces fiziologic, cumulând semnificații antropologice, sociocultu-rale, simbolice [4]. Mâncarea, cu tot ce presupune aceasta: de la pregătirea „ingredientelor" (semănat, cultivat, domesticit, îngrijit etc.) până la consumarea ei, potențează traiectul vieții, se asociază cu munca, si nu doar cu cea fizică, ci și cu cea de creație, care dă sens și calitate vieții, prin care omul își cunoaște și extinde potențialul, stabilește legături cu ceilalți, se descoperă și se dezvoltă. Bucătăriile tradiționale ale popoarelor materializează, exprimă și pun în valoare semne identitare și obiceiuri, mențin legătura dintre epoci și perpetuează valori: păstrează trecutul, consolidează prezentul și asigură viitorul, așa cum, într-o manieră originală, a demonstrat și romanul *Ca apa pentru ciocolată* de Laura Esquivel.

Referințe bibliografice:

1. MARQUEZ, G.G. *Un veac de singurătate*. București: RAO, 2015. 480 p., ISBN: 978-606-609-840-3.
2. ESQUIVEL, L. *Ca apa pentru ciocolată*. București: Humanitas, 2004. 182 p., ISBN: 973-50-0620-0.
3. PROUST, M. *În căutarea timpului pierdut. Swann.* București: ART, 424 p., ISBN: 978-973-124-643-7.
4. CONTRERAS, J., GRACIA, M. *Alimentacion y cultura: perspectivas antropologicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005. 459 p., ISBN: 84-244-2223-9.