CZU: 821.133.1.09:641.5 **DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.10052582**

FRANÇOIS RABELAIS: GASTRONOMIA ÎN SERVICIUL LITERATURII

Ana GHEORGHIȚĂ
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID: 0000-0002-7768-7256

François Rabelais, marele umanist francez, a fost și rămâne a fi, în egală măsură, promotorul literaturii și al mâncării bune. În plus, el este catalogat, pe bună dreptate, și ca primul mare scriitor francez care a știut să pună gastronomia în serviciul literaturii. Rabelais este un deschizător de drumuri în toate domeniile și cea mai „comică" dintre enigmele literaturii franceze. Meritul său enorm este de a fi știut să combine o cultură gastronomică uluitoare cu un umor sincer și fără limite de interpretare. Cu toate că François Rabelais nu a fost inventatorul termenului de „gastronomie", el este cel căruia îi datorăm, în mare parte, conceptul, ilustrat printr-o exuberanță de detalii în opera sa monumentală „Gargantua și Pantagruel".

Cuvinte-cheie: *umanist, gastronomie, literatură, operă monumentală, pofte trupești, mâncare gustoasă, băutură aleasă, sete de cunoaștere.*

FRANÇOIS RABELAIS: GASTRONOMY IN THE SERVICE OF LITERATURE

François Rabelais, the great French humanist, has been and remains, in equal measure, the promoter of good literature and food. In addition, he is catalogued, rightly, as the first great French writer who has known how to place gastronomy at the service of literature. Rabelais is a pioneer in all fields and the most "comic" of the French literature enigmas. His enormous merit is that he has known how to combine a stunning gastronomic culture with a sincere and limitless sense of humor. Although François Rabelais has not been the inventor of the term "gastronomy", he is the one to whom we largely owe the concept, illustrated with an exuberance of details in his monumental work "Gargantua and Pantagruel".

Keywords: *humanist, gastronomy, literature, monumental work, carnal appetites, tasty food, dainty drinks, thirst for knowledge.*

Fiind considerat de contemporanii săi drept cel mai redutabil precursor al bucătăriei lyoneze, François Rabelais (1494-1553) a fost și rămâne a fi, în egală

măsură, promotorul literaturii și al mâncării bune. În plus, Rabelais este catalogat, pe bună dreptate, și ca primul mare scriitor francez care a știut să pună gastronomia în serviciul literaturii.

François Rabelais a fost un mare umanist al Renașterii și, totodată, unul dintre cei mai originali prozatori din literatura franceză. Născut în 1483 în conacul La Devinière, lângă Chinon, Rabelais a îmbrățișat, succesiv, vocațiile de călugăr, doctor, profesor de anatomie și scriitor. Vorbea mai multe limbi europene și antice – latină, greacă, ebraică. Polemist, enciclopedist, savant, călător împătimit, moralist fără morală, educator, bețiv, umanist care își ascunde umanismul sub torente de obscenități, romancier care se servește de realism în exclusivul beneficiu al imaginației, lingvist măiestrit și creator de cuvinte, Rabelais este un deschizător de drumuri în toate domeniile și cea mai „comică" dintre enigmele literaturii franceze [1, p. 89]. Se cunosc puține momente precise referitoare la personalitatea lui Rabelais, de aceea toate ipotezele au fost luate în considerare. Pentru unii, el era un bețiv și un amator de ospețe orgiastice; pentru alţii – un erudit şi un neobosit pasionat de litere. Numele său este inseparabil de cei doi eroi cărora le-a dedicat scrierile sale: Gargantua și Pantagruel, doi uriași, tată și fiu, veșnic aflați în căutarea vinului, dar și a cunoașterii și a tuturor bogățiilor intelectuale ale lumii. Enormul merit al lui Rabelais este de a fi știut să combine o cultură gastronomică uluitoare cu un umor sincer și fără limite de interpretare. Chiar și la 470 de ani după moarte, el rămâne a fi celebru prin libertatea sa de spirit, prin superbul său stil literar și prin inventivitatea sa remarcabilă.

Cu toate că François Rabelais nu a fost inventatorul termenului de „gastronomie" (care îi aparține poetului și umoristului francez Joseph de Berchoux, 1801), el este cel căruia îi datorăm, în mare parte, conceptul [2, p. 169]. Opera sa monumentală „Gargantua și Pantagruel" este compusă din cinci cărți și reprezintă povestea unei familii de giganți care va fascina Franța de la mijlocul secolului al XVI-lea, dominată de marele suflu al Renașterii. Gargantua este fiul lui Grandgousier și Gargamelle și tatăl lui Pantagruel, iar filosofia acestei familii pare a fi una cât se poate de simplă: să ne bucurăm de micile plăceri ale vieții, în special de cele gastronomice, cu alte cuvinte să savurăm din plin mâncarea gustoasă și băutura aleasă. La fel cum o fac personajele celebrei opere a lui Rabelais [2, p. 171].

De exemplu, în Cartea a Doua a acesteia, atestăm o dovadă sugestivă privind rolul poftelor gastronomice în viața „cotidiană" a personajelor: „Pe cînd

se ospătau cu toţii, Carpalim a început să strige:

- S-o ia naiba de treabă ! Când o să punem şi noi în gură oleacă de vânat? Carnea asta sărată îmi stârneşte o sete cumplită. Mă duc să aleg o pulpă de cal mai bine friptă.

Pe cînd se ridica de la masă, căutând printre frânghii o ciozvârtă rumenită, iată că s-a ivit la marginea pădurii un cerb mare şi frumos, care, după cum bănuiesc, zărise focul aprins de Panurge. Mai iute ca o săgeată, Carpalim s-a repezit asupra lui şi l-a înşfăcat. În fugă, a mai doborât cu latul palmei vreo douăzeci şi şase de prepeliţe pestriţe, alte treizeci şi două roşcate, patru dropii dolofane, şapte spârcaci, nouă becaţe, nouăsprezece stârci, şaisprezece fazani şi treizeci şi doi de porumbei sălbatici. A mai călcat în picioare zece-doisprezece iepuri şoldani şi mai bătrâni, optsprezece sitari împerecheaţi, cincisprezece mistreţi, doi bursuci şi trei vulpi. A omorât cerbul spintecându-i ţeasta capului cu sabia, iar la întoarcere a cules de pe jos iepurii, mistreţii şi sitarii. A strigat cât a putut, până unde ajunge glasul:

- Panurge ! Oţet! Adu oţet!

Panurge şi-a închipuit că i s-a făcut rău vânătorului şi a poruncit să i se ducă în grabă oţetul cerut; dar în clipa următoare a priceput că e vorba de o sălbăticiune care trebuie atârnată la vânt şi i-a arătat lui Pantagruel pe Carpalim cum venea cu cerbul pe după gât şi cu un brâu de iepuri la cingătoare.

Fără să mai stea pe gânduri, Epistemon a cioplit, în cinstea celor nouă muze, nouă frigărui de lemn, aidoma ca în pădurile Eladei. Eusten s-a apucat să jupoaie iepurii, iar Panurge a aşezat frigarea pe crăcane, între două şei de călărie; pe ostaşul prins l-au căftănit bucătar şi au fript vânatul la focul unde se prăjeau călăreţii. Au stropit iepurii cu oţet din belşug şi au încins un ospăţ în lege. Îţi creştea inima, văzând cu câtă poftă înfulecă!

Pantagruel a spus:

- Dumnezeu să mă ierte, dar nici dacă aţi avea fiecare la gât câte două perechi de clopote, iar eu ornicele cele mari de la Renes, Poitiers şi Cambray, n-am stârni împreună mai multă larmă, decât mestecând din fălci.” [3, p. 136].

Iar în Cartea a Patra, bunăoară, Rabelais ne vorbește despre un „popor” curios: gastrolatrii („robii pântecelui”), care obișnuiau să nu facă nimic, să nu muncească, „de teamă să nu le sufere pântecele vreo slăbiciune ori vreo vătămare”. Pentru acest popor „Gaster era zeul lor cel mare. I se închinau lui şi îi aduceau jertfe, ca unei zeităţi atotputernice, singura în care credeau, singura pe

care o slujeau, iubind-o mai presus de toate şi slăvind-o ca pe Dumnezeu însuşi". Cât privește esența gastrolatrilor, „Pantagruel îi asemuia cu ciclopul Polifem, pe care Euripide îl face să vorbească astfel: „Nu aduc jertfe zeilor, ci numai mie şi pântecului meu, cel mai mare dintre zei!" [3, p. 318]. Astfel, gastrolatrii îi sacrificau lui Gaster o întreagă listă de produse și preparate special pregătite, care ocupă câteva pagini, un veritabil catalog cu tot ce se putea mânca la acea vreme: de la mâncăruri tradiționale la bucate rarisime: „Aduceau dinaintea zeului lor bunătăţi felurite, caracatiţă fragedă şi bine friptă, pâine albă, pâine proaspătă, pâine de secară, chifle, cărnuri la grătar, muşchi de căprioară, capac de viţel rece cu sos de ienupăr, cuşcuş, măruntaie, nouă feluri de tocană, plăcintă la tavă, trufandale în zeama lor, ciorbă de dafin, varză umplută cu măduvă, clapon cu castane şi ghiveci la cuptor.

Firește, toate aceste mâncăruri soseau însoţite de vinuri fără istov: la început un vin alb, plăcut şi uşor, apoi un porfiriu rece ca gheaţa turnat în ceşti mari de argint. După care urmau: ţipari tăvăliţi în muştar, cu tarhon, cârnaţi, limbi de viţel afumate, pastramă, muşchi de porc pe mazăre, pulpă de viţel împănată, caltaboşi, tobă de creier, salamuri, şuncă, cap de mistreţ cu verdeţuri, vânat cu sos de napi, ficat de gâscă, măsline murate." [3, p. 318]. Și aceasta nu este nici măcar pe departe lista completă a meniului „rabelaisian", fiind de menționat și faptul că, pe lângă bucate comestibile, mai atestăm în ea și bucate, în mod normal, necomestibile, ceea ce vine să ne demonstreze că, în timpul unora dintre festinele cele mai trăsnite, situația avea tendința să scape de sub control și atunci se consuma, de fapt, tot ce putea fi pus în gură.

Gesta eroilor lui Rabelais este întreţesută cu evenimente gastronomice. Chiar de la începutul descrierilor referitoare la obârșia lui Gargantua, Grandgousier, tatăl acestuia, nu este prezentat altfel, decât prin intermediul poftelor sale gastronomice: „Grandgousier era chefliul cel mai vesel al vremii sale şi băutorul cel mai harnic din câţi a cunoscut lumea. Îi plăcea să mănânce sărat, de aceea în cămările lui se aflau puse la păstrare, pentru oricând, grămezi întregi de şunci de Baiona şi de Maienţa, nenumărate limbi afumate, belşug de caltaboşi în lunile de iarnă, felurite cărnuri ţinute în muştar şi în saramură, icre de păstrugă în untdelemn şi câtime de cârnaţi (...)" [3, p. 7]. Gargamella, soția acestuia, i-a dat naștere lui Gargantua „după ce gustase dintr-o porţie zdravănă de tuslama. Tuslamaua e o mâncare făcută din măruntaie de bou gras" [3, p. 8]. Prezintă interes și aspectul cantitativ al acestui fel de mâncare: astfel, porția

oferită Gargamellei a constat din 367 014 boi grași sacrificați expres. După cumplite chinuri, Gargantua ieși afară prin… urechea mamei: „De îndată ce-a văzut lumina zilei, plodul n-a început să miorlăie ca alţi copii abia-născuţi: „Miau! Miau!", ci a strigat limpede şi desluşit: „Daţi-mi să beau!", ca şi cum ar fi îndemnat la pahar pe toţi cei de faţă (...)" [3, p. 12]. Ulterior, pe parcursul derulării evenimentelor, Rabelais îl face pe Gargantua să mănânce șase pelerini într-o salată de lăptuci: "Pelerinii, pomenindu-se fără veste în gura căpcăunului, s-au strecurat cum au putut prin râşniţa măselelor, închipuindu-şi că au fost aruncaţi într-un adânc de temniţă. Iar când Gargantua a dat vinul pe gât (dintr-o înghiţitură) erau mai-mai să se înece, purtaţi de puhoiul care se revărsase peste ei, târându-i în prăpastie." [3, p. 55].

Deși în „Gargantua și Pantagruel" notele gastronomice par să fie dominante, acestea, bineînțeles, nu sunt unicele care merită atenția cititorului. Aspectele gastronomice se întrepătrund cu o critică aprigă a societății timpului, orientată împotriva abuzurilor comise de unele fețe bisericești și de o mare parte din reprezentanții nobilimii. Rabelais o face în maniera sa inconfundabilă – prin umor și alegorie. Astfel, el preamărește mănăstirea din Thélème, simbol al unei societăți ideale, a cărei unică lege era „Fă ce-ți place", preferând Carnavalul Postului cel Mare. Pentru Rabelais, hrana intelectuală și cea pământească sunt inseparabile, ceea ce îl determină să le „combine" în celebra metaforă din prefața remarcabilei sale opere: „Sfărâmaţi osul şi sugeţi-i măduva hrănitoare!" [3, p. 2]., care îl îndeamnă pe cititor să analizeze în profunzime semnificația ascunsă printre rânduri.

Opera lui Rabelais este, așadar, fascinantă din numeroase puncte de vedere ce țin de gastronomie. Ea prezintă un catalog exhaustiv al produselor și modalităților de preparare a bucatelor, pe care, cu siguranță, puțini dintre cititori s-ar putea lăuda că le cunosc: de exemplu, aflăm că ouăle pot fi consumate prăjite, pierdute, înăbușite, amețite, târâte prin cenușă, aruncate în vatră etc. [4, p. 415]. Firește, cea mai mare greșeală pe care ar putea să o facă cititorii lui Rabelais ar fi să ia de bune sfaturile și rețetele autorului. Opera sa este, de fapt, o modalitate inedită de a vorbi în glumă despre lucruri cât se poate de serioase; este o critică și o satiră violentă în adresa gastrolatrilor, care își adoră pântecele în detrimentul inimii și al creierului. Este simbolic, în acest sens, finalul operei, Rabelais aducând un elogiu sfintei Butelci, ca simbol al unei sete umaniste de cunoaștere [5, p. 31]. *Astfel,* Rabelais rămâne eternizat în vastul teren al literaturii universale

nu doar prin opera sa, ci și prin mărturia unei profunde dragoste de viață, care nu poate fi negată de niciun spirit gastronomic.

Referințe bibliografice:

1. DEMERSON, G. *François Rabelais*. Paris : Fayard, 1991. 360 p. ISBN 978-2213-0278-2-1.
2. BAKHTINE, M. *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*. Paris: Gallimard, 1982. 471 p. ISBN 978-2070-2340-4-2.
3. RABELAIS, F. *Gargantua și Pantagruel*. București: Corint Books, 2019. 368 p. ISBN 978-6067-9367-7-3.
4. RABELAIS, F.; MENINI, R. *Tout Rabelais*. Paris: Bouquins, 2022. 2016 p. ISBN 978-2382-9225-6-9.
5. SCHWOB, M. *François Rabelais*. Paris: Éditions Allia, 2008. 73 p. ISBN 978-2844-8529-0-8.