

Prefață

Foamea de carte ne dă ghes. O carte care se adresează deopotrivă copiilor, adolescenților, bunicii și nepoților, specialiștilor și nespecialiștilor, moderniștilor și tradiționaliștilor, gurmanzilor... și care te „îmbie și te lasă să descoperi singur” tainele cămărilor din basme.

După ce a deschis **ușa** înțelepciunii, Maria Dorina Pașca, cu măiestrie în așternerea cuvintelor, răbdare și eleganță a pus cap la cap toate secretele bunătaților din cămara basmelor.

Periplul începe în jurul „**actorului** principal unde încep și se sfârșesc lumi” – masa, cu localizarea temporală a evenimentelor legate de aceasta și modul

în care este prezentă în viața cotidiană sau rolul jucat de acest actor în cadrul unor evenimente pozitive sau negative din viața noastră.

Masa este însuflețită de meseni care sunt foarte atent analizați de la sacra familie, la oaspeții poftiți și nepoftiți aceștia din urmă apar pur și simplu „pentru că le este....foame”.

Întrebarea care se pune este dacă ne vom descurca cu toate bucatele și vinurile alese fie că este o masa de familie, fie că avem invitați aleși. Sigur nu. Ne vor ajuta servitorii care trebuie să fie de încredere, tăcuți, cumpătați, harnici, pricepuți și „să nu răspundă îndărăt la vorba cea înaltă”, chelă-reasa care deține controlul asupra rezervelor din că-mări, bucătarul care pregătește mâncărurile, le gustă pe cele pregătite și așează pe platouri cele gătite. Din toată această echipă care se ocupă de rânduielile mesei nu trebuie să lipsească paharnicul care va avea grijă ca paharele să fie pline și ca licoarea care dezleagă limbi să fie consumată fără să întunece mintea.

Toate bucatele făcute de cei mai pricepuți bucătari, împletesc lumea basmelor cu lumea reală, forța sugestivă a autoarei ducându-ne cu gândul la sărmanul câine țintă a experiențelor pavloviene. Ion Creangă, Petre Ispirescu, Anton Pann, ne dezvăluie o lume pe care nu am cunoscut-o sau pe care am ignorat-o în scrierile lor arătând totodată un deosebit rafinament gastronomic demn de Brillat Savarin.

Încercarea de a echilibra hrana pentru trup cu cea pentru suflet a reușit pe deplin și putem trece la binemeritata siestă cu „o dulceață pe terasă din cheseaua uitată în vreun cotlon de o chelăreasă isteță și strângătoare de ierburi din roua dimineții”.

Conf. univ. dr. ing. Gabriela Iordăchescu