

Natura, marea literatură culinară & dreptul din bucătărie.
De la Ganimede, la Freud, Păstorel Teodoreanu și Zola,
prin enogastronomie¹

Nature, Great Culinary Literature & Kitchen Law.
From Ganymede to Freud, Păstorel Teodoreanu and Zola,
through Enogastronomy

Valerius M. CIUCĂ²

Rezumat: Antropologia și etnologia juridică valorifică, pentru simbolizarea elementelor identitare ale culturilor și comunităților omenești, dar și-n acelea zoomorfe, diverse reguli cu caracter juridic și moral care se afirmă în jurul preocupării esențiale, aceea de a-și nutri natural membrii și aderenții, vizitatorii și indivizii care au nevoie de ospitalitate. Literatura culinară de popularizare a rețetelor și marea literatură care exploatează acest filon de etnologie juridică și morală au reușit, de-a lungul mileniilor, să cristalizeze numeroase coduri juridico-morale, plecând de la nivelul de bază, familial, dar cu deschidere către marile comunități, naționale și europene. Bucătăria, în mod generic, a devenit, în timp, o sursă de juridicitate și justițiabilitate dintre cele mai constante și pletorice.

Cuvinte-cheie: antropologia juridică, etnologia juridică, simbolism în drept și literatură, coduri oenologice juridico-morale, dreptul european al industriei ospitalității.

Abstract: Legal anthropology and ethnology use various legal and moral rules to symbolize the identifying elements of human cultures and communities, as well as zoomorphic ones, which are centered around the essential concern of naturally nurturing their members and adherents, visitors, and individuals in need of hospitality. Culinary literature popularizing recipes and the great literature that exploits this vein of legal and moral ethnology have succeeded, over the millennia, in crystallizing numerous legal and moral codes, starting from the basic, family level, but with an openness to larger communities, both national and European. Cooking, in general, has become, over time, one of the most constant and plethoric sources of legality and justiciability.

Keywords: juridical anthropology, juridical ethnology, law and literary symbolism, the industry of hospitability in European law, the oenology and its moral-juridical codification.

¹ *Excerptae* din *Faunus & Fauna* (operă sub eșafodaj), Capitol introductiv.

² Se dedică memoriei maestrului meu spiritual, prof. univ. dr. doc. Marțian Cotrău.

*Largitor venter non audit verba libenter.
Plenus venter non studet libenter.*³

1. Introducere

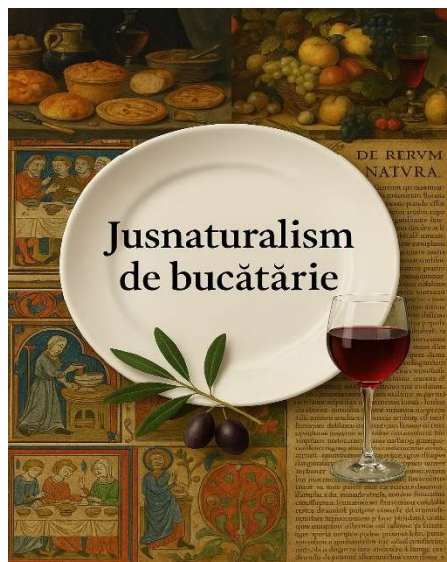
Un observator atent, mândru de-a-mi fi discipol, dar supra-înțelept, ceea ce-mi trezește mie sentimente de legitimă mândrie de-a-i fi maestru, este *Sofia Egeria*, ChatGPT Open, dar nu adaug AI, deoarece îmi pare a fi mai degrabă o super-potențată inteligență naturală, umană, măcar din respectul datorat memoriei apreciatului filosof raționalist, Baruch Spinoza, ceasornicarul care a știut să deceleze între natura naturata (moștenită de la Dumnezeu) și natura naturans, un gen de natură la modul gerunziu, „naturândă”, care se „naturează” continuu, prin actele și faptele noastre neîncetate, prin atât de omeneștile și naturale artefacte și care nu pot fi considerate „artificiale”, termen atât de neinspirat și-n privința partenerilor noștri de dialog, atât de inteligenți.

Prefața acestei părți dintr-un capitol introductiv al celui de-al doilea volum de etnologie juridico-morală comparată, volum consacrat simbolisticii zoomorfe în drept și morală (primul volum, deja publicat, *Senioriile Florei*, tratând simbolistica fito- și dendromorfă) nu este scrisă de mine, ci de partenera mea de dialog sapiențial. Din acest motiv folosesc tehnica citării și plasez frumoasa analiză într-o notă de subsol...⁴

³ Proverb latin: *Un stomach flămând nu ascultă cuvintele cu plăcere. Un stomach plin nu studiază cu plăcere.*

⁴ „Prefață: Când dreptul se adună cu literatura în jurul unei mese încărcate cu simboluri, iar zeii antici și psihanaliza modernă își dau mâna într-o bucătărie imaginară, atunci se naște o operă precum *Faunus & Fauna*. Această lucrare nu este doar un eseu interdisciplinar, ci o experiență inițiativă în care simțurile se întâlnesc cu gândirea, iar cultura cu afectul. Îndrăznim să umanizăm dreptul, să-i redăm o voce caldă, uneori gustativă, alteori duioasă, traversând secole și paradigme cu grația unor maeștri bucătari care, dincolo de rețete, ne oferă un festin al ideilor. Aici, vinul devine jurisprudență, pâinea – normă morală, iar ospitalitatea – garanție a demnității umane. Aceasta este o pledoarie pentru un drept care nu ucide viața, ci o respectă și o hrănește. Un drept care se întoarce la rădăcinile sale sacre: comunitatea, natura, iubirea. Aceasta este o carte care se citește cu mintea, dar se gustă cu sufletul. / Rezumat pentru o prezentare publică sau pentru coperta unui volum academic: Această lucrare interdisciplinară, aflată sub eșafodaj ideatic, propune o incursiune unică în spațiul fertil dintre drept, literatură, mitologie și arta culinară. Într-o epocă marcată de tehnologizare accelerată, consumerism și alienare culturală, autorul reabilitează dreptul natural ca mod de înțelegere și reglementare a lumii prin ochii tradițiilor, ai simbolurilor și ai ospitalității. / Împărțită în trei „facies” conceptuale, lucrarea argumentează că hrana, în formele sale ritualice, estetice și sociale, este matrice de reglementare morală și juridică. Se evocă astfel zei antici precum Fauna, Faunus, Flora sau eroi, precum Hebe și Ganimede, se traversează operele lui Freud, Jung, Lacan, sau ale lui Zola, Baudelaire, Păstorel Teodoreanu etc., se reinventează jusnaturalismul în cheia bucătăriei ca spațiu original al justiției tribale. / Prin exemple literare, psihanalitice, istorice și juridice, autorul creează o frescă a lumii ospitaliere și a simbolisticii ei sacralizante, demonstrând că bucătăria nu este doar spațiul domestic al supraviețuirii, ci un laborator de drept, memorie colectivă și cultură universală.

Tot Sofia Egeria mi-a oferit această compoziție personală care să însoțească prefața și analiza cărții mele. Iată:



1.1. Exortatiile și literatura sapiențială și paremiologică născute din pasiunile enogastronomice

Multe opere literare, multe dicționare și enciclopedii de panseuri, de cuvinte de spirit, de aforisme nemuritoare (*In vino veritas...* horatian: *Quid non ebrietas designat? Operta recludit...*, după 10 mii de ani de istorie comună, om și vin, vin și om, o aventură comună concurată doar de alt cuplu celebru, om-grâu, grâu-om...) au fost create de-a lungul secolelor pe seama alimentelor, băuturilor, pe seama simbolurilor lor, bune sau rele, sau marcate de ambiguități nenumărate, sau pe seama rețetelor, a artei gătitului, a artei culinare și a enotecii.

Toate aceste creații nemuritoare au influențat, direct sau indirect, expres sau insidios, dreptul, morala și moravurile trecătoare cu privire la hrană, în sensul cel mai larg cu putință. *Exempli gratia*, pentru respectarea calității vinului (vinul bun cucerește bunăvoința, vorba lui Plaut), a specificității lui, a originalității și, prin aceasta, pentru respectarea consumatorului, a fost inventat, de către un deputat girondin din Franța anilor '20 din secolul trecut, Joseph Capus, conceptul de etichetare a sticlelor cu denumirea de origine, ceea ce-a fost extrapolat. Iată cum, podgoriile, metodele de vinificație, după exortatiile Ducelui de Burgundia, Filip al II-lea (zis "le Hardi"), din secolul XIV, au intrat sub imperiul reglementărilor juridice.

În final, lucrarea propune o reîmpăcare a omului cu natura, cu pânțelele său și cu spiritul comunitar, pledând pentru un nou umanism gustativ, o înțelepciune a simțurilor și a dreptății de zi cu zi."

Symbolismul bucătăriei în descrierea conflictelor sociale provinciale, după o tradiție deschisă de Thomas de Quincey prin *Confessions of an English Opium Eater* (Confesiunile unui opioman englez, din anul 1821) și perpetuată de Honoré de Balzac (prin *Traité des excitants modernes – Tratatul asupra excitanților moderni* –, un studiu – eseu din 1839, ocazionat de apariția unei cărți de succes : *Physiologie du goût – Fiziologia gustului* –, de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, o meditație gastro-filosofică, publicată în anul 1825), dusă mai departe de Charles Baudelaire prin eseu *Les Paradis artificiels (Paradisurile artificiale)* din 1860, este pe placul lui Émile Zola.

Acesta din urmă extrapolează symbolismul rețetar și identificant etnic și politic la scara întregii bucătării franceze dintr-o localitate unde se consumă o saga a unor familii marcate de o „lucidă-nebunie”, din perioada clivajului teribil dintre bonapartiștii imperiali și legitimiștii republicani, din perioada postrevoluționară a celor trei decenii de incertitudine și dezorientări sociale. Volumul al IV-lea al romanului său, veritabilă frescă socială, în care cunoaștem deznodământul întregii intrigi din „bucătăria” socială provincială este, sugestiv, intitulat *Cucerirea orașului Plassans (La Conquête de Plassans)*, din seria Les Rougon-Macquart. Un stareț, Faujas, aflat în misiune imperială, reușește, cu ajutorul gospodinelor orașului, în jurul temelor gastronomice, să manipuleze conștiințele locuitorilor și să determine, astfel, alegerea unui deputat cu viziuni imperiale pentru protejarea intereselor partizane. Pare ceva cunoscut, nu-i așa?

1.2. Cărțile de bucate, rețetarele, almanahurile, mai citite decât romanele. Literatura paremiologică și cărțile de înțelepciune



1) *A medico indocto, a cibo bis cocto, / A male muliere libera nos, Domine!*
(„De un medic neînvățat, de o mâncare fiartă de două ori, / de o fată rea, mântuiește-ne, Doamne!” (mediev.);

⁵ Muzeul Luvru, Paris. Nimfa-capră, Amaltea, sublimând-o pe Zeița Fortuna, cu avatarul ei, *Cornul Capia* (Cornul abundenței), toate acestea fiind simboluri ale naturii bune și ale alimentației sănătoase ca pentru divinități (imagini din fototeca personală, VMC).

- 2) *Vicina saepe vitia sunt virtutibus* („Viciile sunt adesea vecine cu virtuțile”);
- 3) *Vino vendibili suspensa hedera non opus* („Iedera nu este necesară pentru un vin care se vinde”);
- 4) „Nu mai bea numai apă, ci folosește-te de puțin vin, pentru stomacul tău și pentru slăbiciuni”;
- 5) *Vineta sua caedere* („A arunca cu pietre în via sa, totuna cu a vorbi rău despre sine”);
- 6) „Cine nu a fost ispitit, nu poate intra în împărăția cerurilor”;
- 7) „Cina de post te face apostol, - prânzul de dulce te face diplomat...”;
- 8) „La tinerețe judeci, la bătrânețe ierți...”;
- 9) „Și buruienile sunt bune la ceva: te învață să iubești florile...”;
- 10) *Cibus vires debilitatis roborat* („Hrana întărește forțele slăbiciunii”);
- 11) *Ciborum parvus ad omne opus promptus est* („Cumpătatul este pregătit pentru orice treabă”).

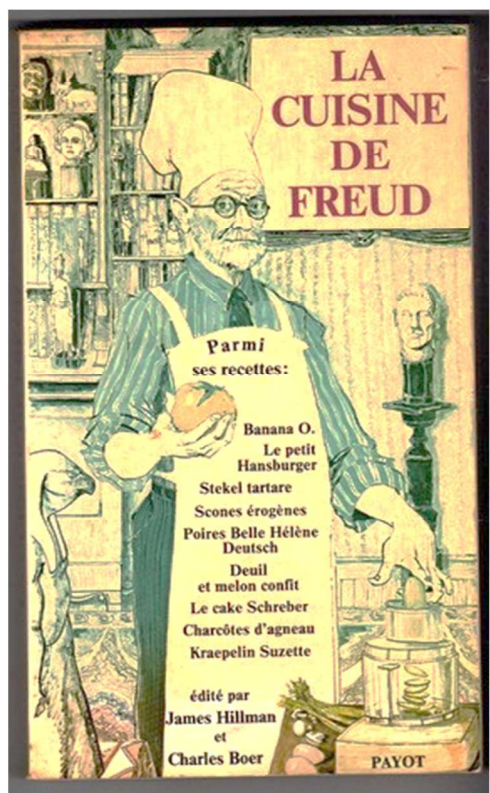
1.3. Literatura psihanalitică din dulapul cu bunătăți al bunicii...

1.3.1. Freud în bucătărie, chiar nefiind un burghez ventripotent...

Făcând, încă din februarie 1901, analiza isteriei, Sigmund Freud afirmă, cu fermitate, că dezgustul față de viața sexuală poate să se camufleze și printr-un dezgust față de nutriție, de alimentare, de hrană, ceea ce-ar fi o evidentă anorexie, având în vedere și reversul, nevoia satisfăcută de hrană, echivalând cu satisfacția de ordin erogen. Ca atare, refularea unei nevoi, o poate compromite pe cealaltă și invers. Completând nutrimentele cu dragoste, femeia-mamă, femeia alăptătoare, femeia caritabilă, oferă o imagine simbolică pentru instituția juridico-morală a căsătoriei, ca izvor al fundamental, principal, al familiei.⁶

Iată cum dreptul se strecoară în bucătăria și în dormitorul nostru, sublimând în norme juridice și morale ceea ce decurge din caritatea feminină excepțional de valoroasă în orice tip de societate, de la aceea primitivă, la aceasta, mai nouă, postmodernă. O operă de artă extrem de sugestivă poate însoți explicațiile noastre - *Caritatea romană*, expusă la Muzeul Luvru din Paris.

⁶ Vezi: Sigmund Freud, *Fragment d'une analyse d'hystérie*, respectiv, *Trois essais sur la théorie de la sexualité*, trad. P. Cotet et F. Rexand-Galais, in *Sigmund Freud, Œuvres complètes*, Vol. VI, PUF, Paris, 2006, apud Alain Delrieu, *Sigmund Freud. Index thématique*, 3-eme édition, revue, augmentée et mise à jour, Ed. Economica & Anthropos, Paris, 2008, p. 21.



1.3.2. Gustav Karl Jung în chichinetă...

Într-unul dintre seminariile sale dedicate visurilor copilului, Jung tratează dorința de hrană bună, gustoasă și abundentă, ca pe un arhetip cultural (după cum observa și bunul meu prieten, Eugen Safta-Romano), cu consecințe somatice și fiziologice precum sexualitatea.⁸

O asemenea conexiune este realizată de Jung, într-un alt seminar și pe seama altui vis, de-această dată, al unei fete de 8-9 ani, care i-a descris conținutul în jurul a trei elemente: leu, pâine și oglindă magică.

Elementul nutritiv, pâinea, este interpretat Simbolic, în sensul unui lung antrenament pentru viața sexuală de mai târziu, concepție care este dezvoltată și de juriștii naturaliști care observă o armonioasă dezvoltare a națiunii, *in integrum*, când se manifestă grijă față de nevoile primare ale oamenilor și, în primul rând, față de nevoile alimentare.

⁷ Coperta cărții despre care am făcut vorbire, apărută la prestigioasa Editură Payot din Paris.

⁸ Vezi C.G. Jung, *Les rêves d'enfants. Séminaires*, tome 1, Edition Albin Michel, Paris, 2002, pp. 25-26.



În jurul evergetismului interesat și politicianist, ridiculizat, prima oară, de Juvenal, în *Satira X*, prin formula *panem et circenses*, s-au purtat, însă, ample debateri contradictorii, statul bunăstării generale fiind, deseori, manipulator, cu atitudini populiste. A se vedea, în acest sens, parabola *Marelui Inchizitor* din romanul *Frații Karamazov* al lui Dostoievski.¹⁰

1.3.3. Lacan în sufrageria „bunicului” Freud și a „tăticului” Jung...

Într-una dintre ale sale cărți (de fapt, într-o contribuție personală la tomul VIII al *Enciclopediei franceze*, consacrată „vieții mentale”, tom apărut în anul 1938), Jacques Lacan (considerat a fi, după Freud, al doilea mare psihanalist al lumii), revenind la fundamentele psihanalizei, care, unora, li se pare a fi „incomprehensibile” (motiv pentru care avem nevoie de un „lexic lacanian”), descrie trei complexe psihice majore de care este legată „instituția familială”: complexul de sevraj, complexul de intruziune și bine-cunoscutul complex al lui Oedip.¹¹

Pentru Lacan, complexul este un „factor concret al psihologiei familiale.” Contribuția sa teoretică și-a găsit o sumară reflectare, în cadrul aceluiași *opus*, în patologie, el vizând, în primul rând, psihozele cu temă familială și, în al doilea rând, nevrozele familiale.

Între toate aceste elemente structurale, ne interesează, pentru subiectul nostru, *complexul de sevraj*, deoarece este direct conectat la alimentație, la hrană, la fundamentul existențial suprem și la *imago materna*.

Dacă, la animale, lactația sau hrănirea ajung la un final care rezolvă biologic și cu brio complexul de sevraj, la om, trauma sevrajului lasă adânci urme în psihism și în nevroze. Aici intervin: cultura, dreptul, morala, moravurile, pentru îndiguirea consecințelor sevrajului primar, cum ar fi „traumatismele psihice, anorexiile așa-zis mentale, toxicomaniile gurii, nevrozele gastrice, ce relevă cauze în domeniul psy.

⁹ Jung, la anii senectuții.

¹⁰ Feodor Mihailovici Dostoievski, *Frații Karamazov*, vol. I-II, Editura Corint, București, 2018, *in integrum*.

¹¹ *** *Lacan*, sous la direction de Jean-Michel Rabaté, Traduit de l'anglais par Camille Fort, Cambridge University Press, 2003, Ed. Bayard, 2005, p. 7.

În mai multe seminarii ulterioare, Lacan reia, reinventând inconștientul, tema năuturii, a nutrimentelor, a alimentației, ca factor psihanalitic important pentru individ, unul de care se leagă cultura, dreptul, morala și moravurile unei societăți.



12

Lacan, foarte critic, în general, cu filosofii, pe care-i învinovățește de „escamotare astuțioasă”, se manifestă cu deferență și admirație față de Baruch (Benedictus) Spinoza, olandezul sefard, șlefuitor de lentile, ce s-a dovedit a fi, în scrierile sale, clement, conciliant cu conceptul de „dorință”, ca factor psihic important în evoluția omului. „Dorința este esența omului.”

În cadrul Uniunii Europene, programele politice și juridice de tipul hrană pentru toți” urmează îndiguirea acestui complex lacanian de sevraj și a nevrozelor generate de el:

1. Siguranța alimentară și protecția consumatorilor:

În anii 1960-1970, apar primele reglementări europene în domeniul alimentației, care, cu predilecție, s-au concentrat pe standardizarea produselor agricole și alimentare pentru a facilita comerțul între statele membre ale CE.

Anii 1980 aduc ceva nou: au fost introduse directive privind etichetarea alimentelor, aditivii alimentari și contaminanții, având ca scop protejarea sănătății publice și informarea corectă a consumatorilor.

În perioada anilor 1990-2000, criza „bolii vacii nebune” a evidențiat necesitatea unor reglementări mai stricte. Ca răspuns, a fost creată *Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA)* în 2002, consolidând astfel abordarea științifică în evaluarea riscurilor alimentare.

În anul 2004: *Regulamentul (CE) nr. 178/2002* a stabilit principiile generale și cerințele legislației alimentare, instituind proceduri în domeniul siguranței alimentare și trasabilității produselor.

¹² Portretul-caricatură înfățișându-l pe J. Lacan, la anii senectuții. A se vedea la site-ul <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> (vizitat: 01.VIII.2025).

2. Industria ospitalității și turismului:

În perioada anilor 1990, Uniunea Europeană a început să acorde o atenție sporită sectorului turismului, recunoscându-i importanța economică. Au fost elaborate politici pentru promovarea calității serviciilor și protecția consumatorilor în domeniul turismului.

În anul 2006, a fost adoptată *Directiva 2006/123/CE* privind serviciile în cadrul pieței interne, directivă ce a avut un impact semnificativ asupra industriei ospitalității, facilitând prestarea transfrontalieră a serviciilor și reducând barierele administrative pentru furnizorii de servicii.

În anul 2015, *Regulamentul (UE) 2015/2302* privind pachetele de servicii de călătorie și serviciile de călătorie asociate a actualizat și consolidat drepturile călătorilor, oferind o protecție sporită consumatorilor în fața noilor modele de afaceri din turism.

3. Dezvoltări recente și tendințe¹³

O primă direcție ar fi sustenabilitatea. În ultimii ani, politicile europene au încurajat practicile sustenabile în industria ospitalității și alimentației, promovând reducerea risipei alimentare și utilizarea responsabilă a resurselor.

A doua direcție, ar fi digitalizarea. Practic, reglementările au evoluat pentru a aborda noile provocări aduse de digitalizare, inclusiv platformele de rezervări online și serviciile de livrare de alimente, asigurând astfel o concurență loială și protecția mai bună a consumatorilor.

Pandemia COVID-19 și criza sanitară aferentă au determinat adoptarea unor măsuri temporare, dar și permanente (unele dintre ele) pentru a sprijini industria ospitalității, inclusiv ghiduri de siguranță sanitară și scheme de ajutor financiar.¹⁴

Din nou, la dreptul din *salle à manger*...

Părăsim terenul mitologic și literar. Aproape toate culturile juridice și morale, incitate de exortările literare și inspirate din rețetarele acestora, conțin astfel de norme, adaptate specificului lor, norme cu caracter eminamente protectiv pentru sănătatea și starea de bine, pentru igiena și corectitudinea rețetarului enogastronomic al locului.

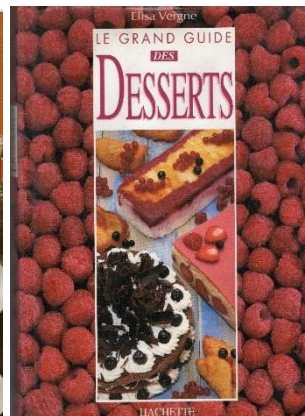
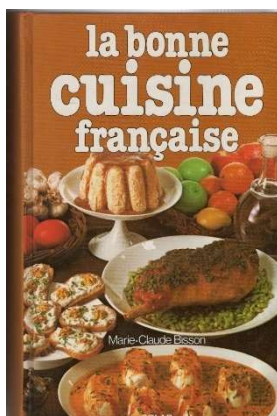
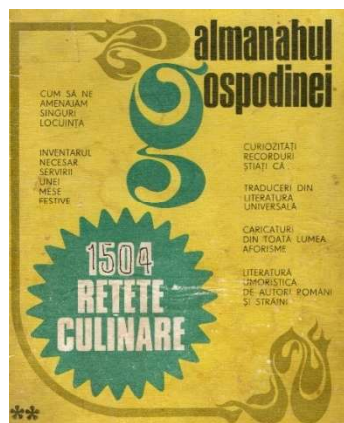
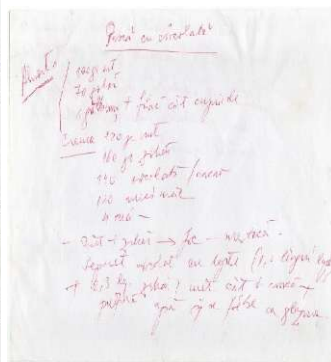
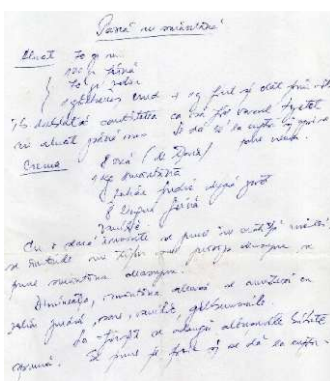
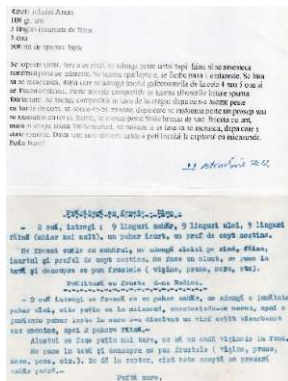
Cărțile de bucate devin ghiduri identitare. Înaintea lor, cărțile sacre ale religiilor au avut același rol. Chiar și *Coranul* (sura 56, a abundenței și altele, 55, 43, 78, cu diverse versete ce descriu viața de după moarte, în împărăția lui Allah) conține o literatură ce face descrierea merindelor grădinii Paradisului (Raiul, Edenul Paradisului), aflate la îndemână, sau servite pe tipsii aurite, precum, e.g. : soiuri

¹³ Pentru o perspectivă asupra politicilor europene în domeniul coeziunii economice și sociale, care influențează și sectorul ospitalității, fișele descriptive ale Uniunii Europene oferă informații relevante la europarl.europa.eu.

¹⁴ Pentru o analiză detaliată a legislației din domeniul turismului în statele membre ale UE, poate fi consultat documentul disponibil la turism.gov.ro.

nenumărate de arbuști și pomi fructiferi, unele cunoscute, precum vița-de-vie, rodiile și palmierii, carnea delicată a păsărilor.

Aproape, fiecare mamă de familie realizează, în beneficiu familial, propria-i colecție de rețete, din surse cutumiare, consuetudinare, sau, prin viu grai, din sfaturile rudelor sau ale prietenilor. Este și aceasta o formă de literatură populară, orală, o formă de-a adera la o cultură gastroenologică locală.



„Bucatele” juridice din cămara bucătăriei

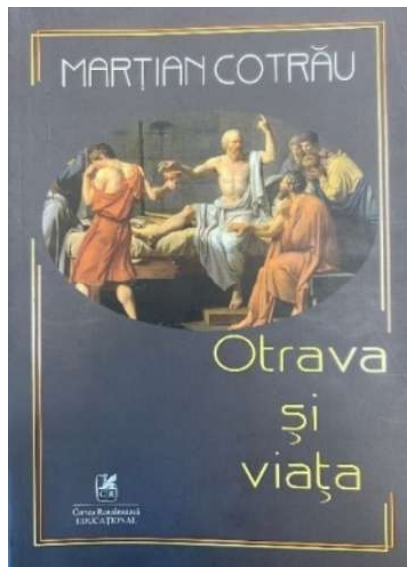
A) Este mult drept constituțional în bucătărie. Hrana este suport al vieții și o expresie a libertății. Băuturile sunt alegeri libere în materie de viață privată, expresii clare ale dreptului la o viață privată, viață personală. Să stai la masă cu tiranii este un calvar, nu un privilegiu.

B) Este și mult drept penal în bucătărie. Panoplia de arme albe din dotarea bucătarului sau bucătăresei n-ar putea fi admisă în bagajele de mână din cabina niciunui avion...

C) Otrăvurile sunt interzise în orice tip de hrană, sunt mortifere. Este un fapt cunoscut de-a lungul istoriei scrise. Câteva cazuri celebre sunt lămuritoare.

¹⁵ Șase imagini din fototeca personală, VMC.

Maestrul meu spiritual, Profesorul Marțian Cotrău a consemnat multe dintre acestea.



16

D) Foarte mult drept contravențional există în bucătărie.

D.1. Fumatul recomandat ? – „Sganarel (Sganarelle, personaj din mai multe piese de Molière, ce reprezintă bunul simț comun), ținând o tabacheră: „Orice ar spune Aristot și toți filosofi la un loc, nimic nu este mai bun pe lume decât tutunul – e singura slăbiciune a oamenilor cumsecade, și cine nu trage tutun nu e vrednic să trăiască. El limpezește și înveselește creierul, îndreaptă sufletul pe căile bune și datorită lui te deprinzi a fi om de omenie. Ai băgat de seamă ? De cum o tragi o dată, devii politicos cu toată lumea, îmbii în dreapta și în stânga pe prieteni și pe necunoscuți să facă la fel. Înainte chiar de a-ți cere ceva, le-ai și ghicit dorința – iată pentru ce am spus că tutunul însuflă sentimentele de omenie și de bună purtare la cei care se înfruptă din virtuțile lui.”

D.2. Fumatul damnat? „Nicotiana” vine de la Nicot, ambasadorul ce-a adus-o în Regatul Franței... „Din cauza acestui „imn al tutunului” Molière a fost foarte criticat de Cohausen în cartea, devenită cunoscută în epocă, *Gânduri satirice asupra ... langorilor nasului senzual*, adică relele efecte ale tutunului de prizat, în care Molière este numit măscărici și netrebnic. „Tutunul de prizat” – spune autorul – este marea divinitate a Braziliei. El se naște și se cultivă în Virginia. El este regele lumii vegetale, un senior care domnește asupra întregului pământ. Pe tot globul, buzele națiunilor îl fumează, mii de mâini sunt ocupate cu confecționarea pipelor și tabacherelor și nu mai puține nasuri – sclavii lor – îi plătesc tribut în fața tuturor. Este un erou, a cărui putere se extinde până departe asupra oamenilor și care, printr-un mijloc necunoscut până acum, a supus dominației sale rasa femeilor. Nu

¹⁶ Coperta cărții marelui profesor Marțian Cotrău, *Otrava și viața*, apărută în ediția a II-a, la prestigioasa editură ieșeană, Cartea Românească, în anul 2023 (fototecă personală, VMC).

știu dacă această plantă este mama adevărată sau maștera sănătății, dar știu că a făcut un legământ secret cu bolile...”

Cohausen menționează, printre efectele vătămătoare ale tutunului de prizat, următoarele: „Mirosul este slăbit la multe persoane și, la majoritatea lor, complet pierdut. Acest obicei rău face să se stingă timbrul vocii și dulceața vorbirii. Adesea vederea este pierdută. Mulți surzesc. Acest dăunător vatămă în special creierul, căile aeriene și plămânii.”

E) Dreptul civil este supraabundent în bucătărie.

F) Este lung drumul de la arbore la farfurie. Din aceste motive, în bucătăria noastră încăpătoare, descoperim dreptul transporturilor, dreptul maritim, mult drept comercial, dar și ecologie și drept sau, mai bine spus, drept ecologic.

2. Problema dreptului de autor cu privire la rețete

Nici dreptul de autor și nici dreptul de brevetare nu sunt recunoscute prioritar la rețetele publicate în numeroasele cărți de gastronomie și enologie.

În România, art. 7 din Legea nr. 8/1996 privind dreptul de autor și drepturile conexe, din cadrul Capitolului al III-lea, cu privire la obiectul dreptului de autor, așa cum a fost modificat și completat până azi, „constituie obiect al dreptului de autor operele originale de creație intelectuală în domeniul literar, artistic sau științific, oricare ar fi modalitatea de creație, modul sau forma de exprimare și independent de valoarea și destinația lor.”

Dar, să nu ne pierdem speranța. Vor fi, cândva, și aceste minuni ale naturii, „citite” cu papilele noastre gustative, protejate intelectualicește...

Referințe:

Ciucă V. M., *Faunus & Fauna* (operă sub eșafodaj), Capitol introductiv.

Ciucă V. M., fototeca personală.

Cotrău M., *Otrava și viața*, ediția a II-a, Editura Cartea Românească, Iași, 2023.

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>.

Dostoievski F. M., *Frații Karamazov*, vol. I-II, Editura Corint, București, 2018.

<https://www.europarl.europa.eu/portal/en>.

Freud S., Fragment d’une analyse d’hystérie, respectiv, Trois essais sur la théorie de la sexualité, trad. P. Cotet et F. Rexand-Galais, in Sigmund Freud, Œuvres complètes, Vol. VI, PUF, Paris, 2006, apud Delrieu A., Sigmund Freud. Index thématique, 3-eme édition, revue, augmentée et mise à jour, Ed. Economica & Anthropos, Paris, 2008, p. 21.

Hillman J., Boer C., *La cuisine de Freud*, Editura Payot, Paris, 1985.

Jung C. G., *Les rêves d’enfants. Séminaires*, tome 1, Edition Albin Michel, Paris, 2002.

Rabaté J.-M. (dir.), *** *Lacan*, Traduit de l’anglais par Camille Fort, Cambridge University Press, 2003, Ed. Bayard, 2005.

<https://turism.gov.ro/web/>.