



TATIANA NICULESCU,  
*DELICIOASA POVESTE A  
COZONACULUI ROMÂNESC*,  
EDITURA HUMANITAS,  
BUCUREȘTI 2024

Eleonora Sava – Universită Babeș-Bolyai  
ariadna.sava@ubbcluj.ro



Se a *pane* e *polenta* nella storia e nella cultura rumena sono già state dedicate due importanti monografie (Varvara Buzilă, *Pâinea, aliment și simbol. Experiența sacrului*, Editura Știința, Chișinău 1999, rieditato da GastroArt, București 2019; Alex Drace-Francis, *The Making of Mămăligă. Transimperial Recipes for a Romanian National Dish*, CEU Press, Budapest – Vienna – New York 2022; in rumeno *Istoria mămăligii. Povestea globală a unui preparat național*, traduzione di Anca Bărbulescu, Humanitas, București 2023), il *cozonac* non aveva finora catturato l'attenzione dei ricercatori. Non viene infatti menzionato nemmeno nei lavori canonici dedicati all'etnologia dell'alimentazione rumena (Ofelia Văduva, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, Editura Enciclopedică, București 1996, rieditato da Editura Etnologică, București 2011). *Delicioasa poveste a cozonacului românesc* [La deliziosa storia del *cozonac* rumeno], divenuto in poco tempo un bestseller della casa editrice Humanitas, è quindi una novità assoluta.

La storia dell'alimentazione – disciplina già consolidata nello spazio europeo e nord-americano – comincia ad acquisire legittimità anche nello spazio rumeno, soprattutto negli studi interdisciplinari, che utilizzano metodi e strumenti delle discipline socio-umanistiche. Tratto distintivo di questo libro è la maestria letteraria con cui l'autrice filtra una bibliografia molto ricca e rigorosa (storia, letteratura, religione, iconografia, gastronomia, etnografia, scritti di viaggio, memorie, diari ecc.). Poiché Tatiana Niculescu è una scrittrice, nota soprattutto per

aver imposto nella letteratura rumena contemporanea il genere biografico, il suo approccio combina efficacemente la letteratura con la storia e l'antropologia culturale. Se le sue pubblicazioni precedenti presentano le biografie di personalità di spicco della storia e della letteratura rumene, questa volta ci troviamo di fronte alla splendida biografia di un personaggio gastronomico.

Il *cozonac* è pane arricchito con uova, latte, burro, miele/zucchero, aromi ecc., di cui si trovano diverse varianti nel mondo, dalla *challah* (*khala/hala*) ebraica al *panettone* italiano, alle *brioche* francesi. Come fa ad essere rumeno?

Perché il *cozonac* si chiama così, come si è trasformato da pane sacro a dolce casalingo, poi etnico, perché molti continuano ancora a impastare i *cozonaci* in casa, quando ora si trovano già pronti nei negozi in qualsiasi periodo dell'anno, perché si mangiano e condividono soprattutto a Natale e a Pasqua, esiste una storia rumena di questo sofisticato impasto? (pp. 7-8)

La scrittrice offre risposte a tutte queste domande e a molte altre, che ci siamo fatti o che ci potremmo fare.

Il *cozonac* funziona come una sorta di lente attraverso la quale l'autrice osserva e comprende in un modo inedito la storia della Romania: "la mia piccola storia culturale scopre la storia della Romania in una fetta di *cozonac*" (intervista con Tatiana Niculescu, realizzata da Cristian Pătrășconiu, in *România Literară*, n. 36/2024). Il libro traccia la storia di questo preparato, seguendone le linee di continuità, i prestiti e le innovazioni e proponendo ipotesi e interpretazioni estremamente interessanti: a partire dalla sua preistoria (le tradizioni dei pani dolci degli egiziani, degli ebrei e dei romani dell'antichità e il loro uso ritualico-religioso), percorrendo il periodo medievale e le risemantizzazioni del pane con il cristianesimo (l'*artos* ortodosso, possibile avo del *cozonac* delle case dei boiari, preparato in occasione delle grandi feste e dei matrimoni, l'*eulogia* cattolica, possibile precursore del *cozonac-brioche* ecc.), proseguendo con il periodo premoderno (*pâinea babei*, un dolce della famiglia del *cozonac*) e con l'epoca di transizione verso la modernità, quando vengono bruciate le tappe e avviene uno spettacolare salto dall'influenza orientale a quella occidentale. Il *cozonac* diventa uno dei mezzi dell'uropeizzazione dei costumi e dei gusti rumeni, fino a circa metà del XIX secolo, quando fa la sua comparsa la

parola *cozonac* come tale, menzionata in una ricetta scritta. Lo studio indaga poi le sue metamorfosi nel periodo moderno, in cui il *cozonac* si diffonde sul territorio della Romania, per arrivare al periodo comunista, quando – sebbene conservato come “vestigia del mondo colto del periodo interbellico e simbolo gastronomico della resistenza casalinga a un cambiamento ideologico violento” (p. 205), il *cozonac* si trasforma in un dolce familiare, poi riconfigurato ideologicamente e considerato dolce *nazionale*, e, infine, al periodo contemporaneo, quando entra nella categoria dei prodotti industriali di largo consumo e dei preparati festivi ortodossi, e per molti rumeni costituisce il simbolo di un *a casa* ideale. La storia del *cozonac* è ricostruita attraverso l’attenta ricomposizione dello sfondo politico, economico, sociale e culturale specifico di ogni epoca e attraverso l’integrazione dei Principati rumeni nell’ampio spazio delle relazioni trans-nazionali.

Analogamente, la storia del *cozonac* è una finestra sulla storia della gastronomia rumena, con la minuziosa analisi cronologica, nel contesto storico e socioculturale, dei più importanti libri di cucina che nel tempo si sono tramandati o sono stati pubblicati. Rappresenta anche una buona occasione per riflettere sul fertile intreccio tra letteratura e gastronomia: il primo libro rumeno di cucina viene pubblicato nel 1841 da M. Kogălniceanu e C. Negruzzi, noti letterati, V. Alecsandri, I.L. Caragiale, Ionel e Păstorel Teodoreanu, così come una serie di folcloristi, storici, filosofi ecc. nutrono interessi culinari. Diventa quindi evidente che gastronomia significa cucina, e che il *cozonac* non è soltanto un alimento, ma anche un segno culturale. I sensi simbolici di questo segno vengono decriptati dall’autrice con acume e finezza. In un primo momento vi sono il rispetto e la venerazione della materia prima, i cereali – percepiti come doni divini – da tutti i popoli di agricoltori, da cui deriva la *sacralizzazione del grano* nel cristianesimo. Si parla poi del *cozonac* come *simbolo di una classe sociale*: la nobiltà, perché per un lungo periodo di tempo la farina bianca è stata difficilmente accessibile alla maggioranza della popolazione; il *cozonac* si trasforma in un “indizio gastronomico elitista della civiltà e dell’europeizzazione della società rumena” (p. 205) e in un *simbolo della costituzione della cultura rumena moderna*: “La cultura comincia davvero quando si manifesta il segno/il segnale dell’insediamento di una comunità. Mi sembra che la storia del *cozonac* esprima questo” (Intervista realizzata da Cristian Pătrășconiu),

e nell'ultimo secolo, diviene sempre più *una madeleine proustiana dei rumeni*: il *cozonac* immaginario, mitizzato, costituisce un *simbolo della famiglia e del familiare*, di un'età felice, di quell'*a casa* tutelare a cui pensiamo sempre con *dor* e nostalgia.

Se la cucina potesse essere osservata come linguaggio attraverso cui ogni società codifica i messaggi che gli permettono di esprimere almeno una parte di ciò che è, il *cozonac* sarebbe una parola-chiave nel sistema di segni della storia e della cultura rumena, proprio come dimostra il pregevole volume di Tatiana Niculescu.