

HANS GEHL

DUNCA, PETRE: *Repere în antropologia culturală a alimentației*. Iași: Editura Fundației AXIS, Seria Antropologie, 2004. ISBN: 973-7742-13-3, 182 pagini.

DUNCA, PETRE / SUIOGAN, DELIA / MARIȘ, ȘTEFAN: *Mâncarea între ritual și simbol*. Baia Mare: Editura Ethnologica, Editura Universității de Nord, 2007, ISBN: 978-973-87953-8-9; 978-973-1729-33-6, 232 pagini.

Propunem recenzia simultană a celor două apariții enunțate, deoarece prezintă afinități în tematica, și autori în parte identici. Trebuie remarcat de la început, că din cel de-al doilea volum nu reiese clar felul contribuției colectivului de autori, nici din cuprins și nici din prefața volumului, semnată de *Carmen Dărăbuș*. Doar din impresumul reiese că *Ștefan Mariș* a fost redactorul cărții, iar la începutul volumului se mulțumește unui număr de 21 (actuali sau foști) studenți nominalizați, pentru colaborarea lor, probabil ca furnizori de informații de caz.

Volumul al doilea, apărut mai recent, *Mâncarea între ritual și simbol* pornește de la ideea că omul interpretează semnele lumii, simbolurile, exprimate prin limbajul verbal și non-verbal într-o pluralitate de sensuri. Raporturile omului cu alimentația urmărește transformarea mediului natural, în calitatea sa de creator al culturii. Se ajunge la paradigma cultură – civilizație, din care termenul al doilea implică conștientizarea și abordarea activă a elementelor de cultură, create în decursul evoluției.

Ca element hotărâtor al culturii, alimentele nu constituie simple elemente decorative în cadrul ritualurilor, ci reprezentări sacre, având un rol de mediere între sacru și profan și fiind astfel un liant al maselor, prin preoții oficianți, cu divinitatea. Capitolul *O tehnică de acces la sacru: gastronomia ritualică* urmărește o trecere în revistă a practicilor ritualice a spațiilor fizice și metafizice, fiind apropiat de categoriile arhetipale ale sistemului cultural.

Astfel, în civilizația Egiptului antic, normarea riguroasă asigură omogenitatea, atât în obiceiurile cotidiene, în cele de peste

Rămâi gazdă sănătoasă
C-ai primit colinda noastră

Și la anu vom veni
Numai dacă niți pofti

Cosma Otilia, 58 ani,
Suciu de Sus

Sus în vârful munților

120

Sus în vârful munților
Paște turma oilor
Dar la ele cine șede
Șede Petre bun bărbat
Șede-n botă răzâmat
C-un fluier înverigat
Fluier tace turma-ntoarce
Fluier zâce turma plânjă
Și Petre din grai grăie
Lăsa-voi la focu oi
Am aldit șî io ca voi
Numa oaia ptistruia
Ie din grai așa-i grăia
Te-om petr când îi muri
Tare bine te-om jăli
Fluierașul cel de argint
Țî l-om pune pă mormânt
Șî ț-om pune măderan
Să știe c-ai fost cioban

Pop Mărioara, 48 ani,
Suciu de Sus

**COLINDE DE PESTE
OGRĂZI**

Vine , vine Crăciunu

121

Vine , vine Craciunu
Lasă, vie săracu
Fetele-și cumpără flori
Și s-or duce la feciori
Numai eu sărac de mine
Nu mă mai îmbracă nime
Eu îs fata ce săracă
Hai, mămuică, și
mă-mbracă
Viniu-aș dragu mamii
Lutu-i greu nu poci ieși
Dute-acasă dragu mamii
Și te-mbracă-n alte haine
Ieți în cap năframă neagră
Dacă lumea nu ț-i dragă
Ieți năframă mohorâtă
Dacă ț-i lumea urâtă

Lazăr Ileana, 62 ani,
Suciu de Jos

an, în procesiunile oficiate de faraoni și închinare Nilului, în serbările dionisiace în Grecia antică, dar și în ritualurile indiene. În toate aceste civilizații sacrul auster se transformă în manifestări hedoniste datorită abundenței vinului și a bucatelor alese, mai ales carne și fructe.

Obiceiurile gastronomice sunt implicate în cultul mozaic în trei ritualuri fundamentale: Șabatul, ceremoniile funerare și binecuvântarea preoțească. Matricea comună, stabilită prin coduri vechi, e dată prin opoziția pur / impur. Aceeași matrice o regăsim la organizarea castelor în civilizația indiană. Raportul pur / impur, în funcția abstenenței care precede anumite sărbători, îl întâlnim în postul creștin, a cărui austeritate e contracarată de abundența alimentară în decursul sărbătorilor următoare. Deosebit de semnificativă e Taina Sfintei Euharistii, în care *Cina cea de taină* semnifică, prin simbolul pâinii și al vinului, chiar și corpul și sângele lui Isus.

Pâinea cu variantele ei sacre, varianta pascală, prescura, colacii, mucenicii, stolnicul de Crăciun etc., este alimentul cel mai important al gestului sacru care vine din civilizațiile mediteraneene. Elementul germinativ, prezent în ipostaza morții aparente, duce chiar la simbioza pâine-viață. Contopindu-se cu Marele Tot, bobul germinează și produce alt răsad, pâinea de mâine.

Alte capitole ale cărții discutate se intitulează *O perspectivă hermeneutică asupra acțiunii de "a mânca"* și *A mânca – între ritualic și nonritualic în satul maramureșean*. Pentru omul tradițional mâncarea e mai mult decât satisfacerea unor nevoi primare, constituind un element al reprezentărilor concrete religioase, ca parte a universului simbolic, o formă de înțelegere a universului prin contactul umanului cu transumanul, precum și un aspect al limbajului non-verbal natural.

Mâncarea devine ritual prin repetarea îndelungată, iar ospățul este o componentă atât a riturilor de trecere: naștere, nuntă, înmormântare, cât și în sărbătorile importante peste an: Crăciun, Paște. Cosmicizarea omului presupune o stare de armonie deplină, fără conflicte, iar mâncatul contribuie la refacerea echilibrului deranjat, chiar și prin participarea – simbolică - a strămoșilor la diverse ospete tradiționale. Astfel, timpul istoric se transformă discret în timp mitic, iar practici creștine se îmbină cu elemente păgâne, cum ar fi sacrificarea animalului pentru medierea între cei vii și cei morți.

Locul precis pe care-l ocupă fiecare participant la masă, calitatea alimentației la mesele comune în funcție de greutatea muncii efectuate, toate aceste elemente ocupă un loc precis în succesiunea gesturilor ritualice. Detaliile riturilor marchează ca semn identitar apartenența mesenilor la o comunitate sau alta. Indiferent de originea lor, diversele ingrediente obțin o semnificație specifică într-un anumit spațiu cultural, lucru demonstrat prin *Dicționarul alimentar* adăugat ca un supliment, ca și *Cartea de bucate tradiționale – între tradiție și*

inovație. După fiecare rețetă culinară se notează numele autorului ei, la fel și o listă a celor 20 de informatori (cu vârsta și domiciliul lor). Un *Glosar* adună terminologia culinară specifică regiunii, iar colecția de fotografii reține momentele caracteristice pentru obținerea produselor alimentare, pentru prepararea de mâncăruri semnificative, precum și pentru oficierea ritualurilor de “a mânca” în Maramureș.

Capitolul *Metode de comportament alimentar în spațiul greco-roman și germanic* depășește perspectiva regională, abordând, pe baza bibliografiei consultate, aspecte continentale ale tematicii. Se întrevide o superioritate netă a lumii mediterane în cultivarea pământului și în creșterea viței de vie, adusă abia de legiunile romane în părțile germanice, dominate până în Evul Mediu de vânătoare și de consumul laptelui și al berii. Unificarea spațiului european se produce prin pătrunderea pâinii și a vinului în alimentația nordică și a cărnii în cea din sudul continentului. Astfel, spațiul simbolic contribuie activ la lupta pentru supremația cultural-politică.

La sfârșitul Evului Mediu comportamentul ritualic din mediul rural tradițional este înlocuit, la curțile regale și nobiliare, de un cod de comportament formalizat în relațiile sociale, de vecinătate, vasalitate, dar și de luarea mesei. Gastronomია este dezvoltată printr-o paletă largă de condimente, europene și mai apoi exotice. Clasele privilegiate dispun de rafinamentele culinare, or gastronomia devine un marcator al apartenenței etnice și al grupului social-economic. Astfel, teluricul, simbolizat prin bulbi, rădăcina și porcul sunt destinate claselor de jos, pe când cele privilegiate beneficiază de fructe, păsări, deci de produsele lumii elevate. Se instalează somptuozitatea dionisiacă a bucatelor fine, subliniată de mesele bogat decorate, însoțite chiar de muzică și dans.

Expansiunea Europei în alte continente aduce ingrediente necunoscute și alimente noi: porumbul, cartoful, ardeiul iute, curcanul. Fuziunea inițial europeană duce la experiențe intercontinentale. Vinul mediteran și berea nordică sunt completate, începând din etapa modernă, de romul, votca și Wiskyul, iar ceaiul e concurat de cafeaua și băutura de cacao. Omul e definit prin prisma creației sale culturale și prin interpretarea semnelor lumii – și în domeniul artei culinare. Ne înțelegem pe noi înșine prin alegerea unui aliment, și simultan ne exteriorizăm și felul de a fi și de a gândi.

Primul volum amintit mai sus: *Repere în antropologia culturală a alimentației*, semnat de *Petre Dunca*, are o structură mai consistentă, iar cele 4 capitole redau o privire cuprinzătoare, logică a problematicii alimentației pe plan universal, revenind apoi

Intrat-o Crăciunu-n sat

122

Intrat-o Crăciunu-n sat
 Și-o-nceput la colindat
 Și-o venit la
 dumneavoastră
 Și s-o uitat pe fereastră
 Să vadă clopul pe masă
 Gazda cășii umblând prin
 casă
 Clopul l-o văzut în cui
 Gazda cășii acasă nu-i
 Clopul l-o văzut pus bine
 Gazda-i mort în țări străine
 Și de-acolo nu mai vine

La Crăciun și la Rusale
 Vin oameni din depărtare
 Tăt pă tren și pă motor
 Până la casele lor
 Da nouă mi-o poruncit
 Pă el să nu-l așteptăm
 Că colo nu-i drum de tren
 Tăt o plouat ș-o molit
 Drumul de tren s-o molit
 Di-ar da Dumnezeu să dăie
 Să aibă pământu cheie
 Descuiau-aș pământu
 Stâmpăra-mi-aș sufletu

Stîmpăra-mi-aș pajăștea

Stâmpara-mi-aș inima

Lazăr Ileana, 62 ani,
Suciu de Jos

Intrat-o Crăciunu-n sat

123

Intrat-o Crăciunu-n sat
Și-o-nceput la colindat
Dar colindă supărat
Că nu sînt feciori în sat
Câți feciori o fost mai
mari
Tăți în haine militari
La câți haine n-o ajuns
Acia la munci îs puși
Și lucră tătă zăua
Ca să apere pacea
Pacea ta-i pace curată
Și nu trebe apărată
Cu vacile din ocol
Și laptele oilor
Nici cu lapte de la vaci
Numa cu rugaci în grajd
Laptele l-om da la prunci
Să zăcă rugăciuni dulci

la tradițiile specifice românești.

Astfel, primul capitol, intitulat *De la natură la cultură* privește actul alimentar ca o parte a actului cultural, vizând, îndeosebi, agricultura și păstoritul ca principalele îndeletniciri pentru producerea hranei necesare comunităților umane. Începuturile lor datează din mileniul al VII-lea a. Chr., ajungând la o perioadă de înflorire din sec. al III-lea a. Chr., cu producția de cereale (grâu, seară și orz), în civilizația sumeriană. S-a dezvoltat, astfel, agricultura cerealieră euroasiatică. Tehnicile noi (plugul cu roți, grapa, mai nou mașini de semănat, de recoltat și pentru întreținerea culturilor) ridică agricultura țărănească la un nivel nemaicunoscut, întrerupt de industrializarea care a generat întreprinderile agro-industriale și "moartea gospodăriilor tradiționale". La fel de amănunțit se analizează păstoritul, începând cu domesticirea animalelor (câinele, porcul, pisica etc.), încă din mileniul al X-lea a. Chr., aproape în toate regiunile lumii, începând cu Asia Mică, urmând animalele producătoare de lapte și carne, animalele de tracțiune etc. În societățile agro-pastorale, creșterea animalelor are implicații alimentare, sociale și culturale (v. și transhumanța). Recent se impun aspectele ecologice ale agriculturii.

Capitolul al doilea se ocupă de *Alimentația și contextele culturale*, vizând *gastronomia rituală*, în contrast cu *alimentația profană*. De ritualurile simbolice ține, de ex., sacrificiul animalelor, de fapt sfințirea gestului /sacer + facere). Deja sumerienii au adus sacrificii zeilor vegetației în templele dedicate lor. La egipteni existau zeități agricole, astfel Zeul Nil, Zeul Grâu etc. Sacrificiile oferite zeilor sunt consumate de participanții la sărbătoare. Din Biblie se știe că Abel a jertfit primii născuți din oile sale, iar Cain din roadele pământului. În vechea Indie, fiecare familie aducea zilnic sacrificii marilor zeități, odată cu rugăciuni și ceremonii de inițiere ori purificare. Rituri publice complexe s-au desfășurat în aer liber, de-a lungul întregului an. La greci, sacrificiul primordial este legat de titanul Prometeu, iar sacrificiul pornește de la ritualistica alimentară. De sărbătoarea Cronia, ca și la Saturnaliile de la Roma, toate familiile (stăpânii și sclavii) se adunau la un mare banchet. Ospețele ritualice au avut o semnificație deosebită. Creștinismul își construiește o simbolică proprie, bazată pe pâine, vin și miel.

Ofrandele rituale, aduse divinităților și sufletelor celor morți, au fost consumate de către comunitatea oficiantă. Concomitent cu spațiul sacru se diversifică și registrul gastronomic profan, în funcție de perioadă și de spațiul cultural. Astfel, în Mesopotamia, carnea era un lux, iar baza alimentației e formată din mămligă sau pâine, la care s-au adăugat pește, ouă, legume, fructe și - o specie de insecte. Și egiptenii mâncau pâine sau plăcinte coapte în nisipul fierbinte și pește uscat, la care s-a adăugat o bere obținută din orz sau grâu.

Fiecare civilizație avea preferințele ei alimentare. La ospățul tracic, de ex. se consumau pâine și carne tăiată în bucăți. În Europa Evului Mediu exista polaritatea modelului roman și a celui barbar, la care se adaugă modelele monahale și cele nobiliare, fiecare cu specificul său în domeniul alimentației. Se încetățenește consumul fructelor și al vinului, apar ingrediente importate, dar numai în medii elevate. Mâncatul cu mâna e înlocuit de folosirea furculițelor. Creștinismul contribuie la răspândirea consumului de pește, în perioadele întinse de post. Iar consumul unor alimente alese denotă o stare socială deosebită. Vinul provoacă o euforie profană, iar cafeaua stimulează munca meșteșugarilor și a funcționarilor. Ceaiul devine popular în Olanda și Anglia. Odată cu răspândirea cartofului, în sec. al XVIII-lea, oamenii nu au mai murit de foame ca în Evul Mediu. Iată, câte implicații culturale se ivesc în gastronomia profană. Mai mult chiar. De 30 de ani încioace, idealul corpului slab (feminin) câștigă tot mai mult teren. Pe plan cultural, situația hrănirii s-a inversat: pericolul și teama de exces și de obezitate au înlocuit teama de foame, iar populația rurală tinde să imite modelele urbane, ajungându-se uneori la o hrănire manipulată și irațională.

Capitolul al treilea *De la grâu la pâine* analizează tehnologia grâului, de la râșniță la moară, începând din neoliticul târziu (4500 a. Chr.). Manipularea râșniței a fost o muncă istovitoare, de sclav, până la utilizarea puterii animalului și apoi a tehnicii moderne. Autorul descrie și diferitele feluri de a prepara pâinea, constatând că triada grâu-făină-pâine domină istoria Europei. Nu numai ca aliment de bază, pâinea cea de fiecare zi, dar și pâinea sacră, folosită ca *sfânta euharistie* în serviciile religioase creștine, fie ca azimă, adică nefermentată, în ritul catolic, fie ca pâine dospită, în cel ortodox. Se descrie evoluția acestor tradiții (prepararea și împărțirea pâinii sacre la credincioși) în istoria bisericii creștine. Pâinii pascale i s-au atribuit chiar puteri miraculoase.

Până în sec. al XIX-lea s-a păstrat în Franța tradiția că *pâinea binecuvântată* e pregătită de către o familie pentru slujbele din fiecare duminică. De remarcat că și în Maramureș se mai ține în fiecare duminică *pomenirea morților*, împărțindu-se după serviciul religios, într-o masă rituală *prescură* și alte mâncăruri tradiționale. Pâinea sfințită are forme diferite, simbolice, de cerc, cruce, pasăre, șarpe, arborele vieții sau simbol solar, toate cu puteri incipient magice, apotropaice sau de fertilitate.

Ultimul capitol e dedicat *Grâului în practicile rituale calendaristice din tradiția românească*. Ritul e văzut ca mediator pentru menținerea și întărirea relațiilor de comunicare. Se discută sensurile profunde ale unor rituri arhaice, cum ar fi *Plugușorul*, în

Și de-acum până-n vecie
Pacea Domnului să fie.

Lazăr Ileana, 62 ani, Suciul
de Jos

Mulțumite de la colinde

124

Acest praznic luminat
Noi cu drag l-am așteptat
S-auzim îngerii din cer
cântând
Veste bună aducând
Veste bună di-mpreună
Dumitale gazdă bună
O-nchinăm pă su butuci
Să ne dăie gazda nuci
O-nchinam pă su podele
Să ne dăie gazda mere

Inf. Pop Petre, 76 ani,
Suciul de Sus

125

Acest praznic luminat
Noi cu drag l-am așteptat
S-auzim îngerii cântând
Veste bună aducând
Veste bună di-mpreună
Dumitale gazdă bună

Cosma Otilia, 58 ani,
Suciu de Sus

care pocnitura cu biciul, după tradițiile din Lupercalia romană, contribuie la întărirea fertilității câmpului: Textul Plugușorului evocă muncile legate de cultivarea grâului până la coptul pâinii sau al colacului, un obiect cu semnificații magice, fertilizatoare și apotropaice. Rituri specifice vechi ale fertilității sunt *Paparuda*, *Caloianul* și *Drăgoaica*. Toate au la bază elemente mitice de purificare și fertilitate, prin invocarea umidității necesară vegetației. *Apa vie* este una din elementele fundamentale ale existenței, ce-și are originea în fondul străvechi mitic.

Invocând ploaia necesară vegetației, cântecul *Paparudei* constituie o incantație adresată personajului ancestral, *Paparuda*, o zeitățe, de ziua căreia nu se permite nicio muncă. Pentru a aduce ploile râvnite se invocă și Sfântul Gheorghe. Astfel, *Sângeorzul*, ca și *Paparuda*, este un străvechi rit de fertilitate, de invocare a *manei*, adică o putere sacră, o energie spirituală a câmpului. Alt rit al fertilității, *Caloianul*, are loc trei zile (sau trei săptămâni) după Paști, constând din îngroparea simbolică a Caloianului defunct (sub formă de figurină din lut sau zdrențe) într-un loc tănuit pe țarină. Se organizează chiar și o pomană, după care Caloianul e dezgropat, așezat, cu lumânări aprinse, pe o scândură și lăsat să plutească pe o apă curgătoare. Astfel a murit, în viziunea mitică *Tatăl Soarelui* și a înviat *Muma Ploii* care va aduce câmpurilor mana necesară. După unii cercetători Caloianul ar fi o rămășiță a zeului trac al vegetației, *Zamolxis*. Revitalizarea zeului naturii și al vegetației a fost o preocupare permanentă în mentalul colectiv, începând de la *Dumuzi* și *Osiris*. Regăsim aici un arhetip al vieții, redat prin triada naștere-moarte-renaștere. *Drăgaica / Sânzienele* (din bulg. *Dragaika* și lat. *Sancta Diana*) reprezintă un rit agrar fixat pe 24 iunie, solstițiul de vară, care coincide cu nașterea Sfântului Ioan Botezătorul. Se consideră că ar fi un fel de vestale care amintesc de riturile agrare ale zeiței *Ceres*, în cinstea căreia se efectuau procesiuni de femei îmbrăcate în alb. Se implică și elemente care țin de farmacologia magică, s-a păstrat însă caracterul ritului agrar străvechi.

126

Câți cărbuni în vatră
Atâția pețitori la față
Câți cărbuni în cuptor
Atâția boi în ocol
Ș-on jâniere cu părul creț
Să vă scoată pă păreți.
Glumă

Pop Petre, 76 ani, Suciu
de Sus

Ritualul complex al *cununii*, la seceriș, continuă riturile practicate la semănat și în ciclul de vegetație al grâului, privit ca plantă sacră. Sociologii consideră că acest rit agrar la seceriș cuprinde 4 momente: Culegerea roadelor câmpului prin muncă în clacă, alcătuirea obiectului ritualic, cununa din spice de grâu, aducerea obiectului ritual cu alai și cântece, și, în fine, ospățul. Cununa trebuie împletită numai de fete. Esența acestui rit agrar cuprinde tăierea, deci sacrificiul simbolic al spicelor de grâu, împletirea lor în cunună, în care s-a refugiat spiritul grâului și transferarea cununii dintr-un spațiu sacru, câmpul, într-un alt spațiu sacru, casa. Acest rit are o mare încărcătură simbolică, vizibilă și din denumirea sa Barba lui Dumnezeu, Barba Popii, Mana Câmpului etc. dat ultimelor spice,

lăsate la capătul lanului, “pentru păsări” sau ca “Sămânța Pământului”. Astfel s-ar asigura regenerarea puterii roditoare a pământului și apărarea lui în fața amenințării spiritelor malefice; reluarea unor rituri mitice.

Bibliografia sumară e completată de șirul celor 45 de lucrări apărute (până în 2004) în colecția UNIVERSITARIA a Editurii Fundației AXIS. Șirul se va fi amplificat între timp, bazându-se pe volume substanțiale ca cea semnată de Petre Dunca. Iar ambele lucrări, prezentate aici, constituie titluri de referință în domeniul alimentației, privită ca parte componentă a antropologiei culturale, tocmai prin legăturile ei firești cu paleta largă a ritualurilor și a simbolurilor străvechi.

127

Câți cărbuni în vatră
Atâția pețitori la fată
Câte paie pe coteț
Atâția pețitori s-aveți

Boga Reghina, 67 ani,
Libotin

128

Cruce-n masă
Cruce-n casă
Rămâi gazdă veseloasă
Și la mulți ani sănătoasă

Bude Sanfira 75 ani,
Libotin

129

În vârful nucului
Cântă puiul cucului
Tăt cântă și ciripește
Și la gazdă mulțumește
Rămâi gazdă vesel bun
C-ai ajuns Sfântul Crăciun