

SANDA IGNAT

**Thede KAHL, Peter Mario KREUTER, Christina VOGEL (ed.),
Culinaria balcanica, Berlin, Frank & Timme
(Forum: Rumänien, vol. 24), 2015, 376 p.**

Această recenzie se publică în cadrul proiectului PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092: *A Romanian Digital Repository on Food: Turning Heritage Knowledge Towards Society (FOODie)*

Mâncarea ca temă a cercetării etnologice și social-istorice se află în atenția specialiștilor din Germania de peste cinci decenii (pe bazele puse de Günther Wiegelmann și Hans-Jürgen Teuteberg), iar ca temă culturală de la sfârșitul anilor '80 (sub impulsul dat de lucrările lui Alois Wierlacher). În volumul recenzat este însă pentru prima oară când mai mulți filologi de limbă germană se focusează asupra bucătăriei balcanice. Cartea este rezultatul tipărit al unei conferințe organizate de Asociația Romaniștilor din Balcani în anul 2012 la Bad Kissingen, Germania, pe tema culturii alimentare a neolatinilor din Peninsula Balcanică și a vecinilor lor. Este o antologie densă ce conține 22 de studii, scrise preponderent în limba și din perspectivă germană, numai unul din articole fiind în engleză și două în românește. Prevalează abordările filologice și de istorie culturală, dar există și o deschidere multidiscplinară înspre etnologie și istorie socială, în care scop s-au alăturat specialiști din domenii înrudite, dar și din alte țări (România, Serbia). Două treimi din carte sunt dedicate spațiului cultural românesc, ceea ce justifică apariția volumului în seria *Forum Rumänien* a editurii științifice berlineze Frank & Timme, serie în care apar din 2009 lucrări în limba germană dedicate unor diverse aspecte de cultură și civilizație românească.

Contribuțiile din volum pornesc dinspre departe înspre aproape, dinspre alteritate spre perspectiva subiectiv-identitară. Și anume, debutează cu receptarea gastronomiei balcanice în Germania, se îndreaptă regional spre definirea unui specific culinar balcanic, apoi obiectivul se îngustează înspre reflectarea gastronomiei în cultura românească, punctând și particularități ale alimentației unor minorități (băieșii românofoni din Balcani, șvabii din Banat). Cartea atacă teme majore ale bucătăriei balcanice din puncte de vedere diferite (istorie, istorie culturală, etimologie, lexic, frazeologie, etnologie, analiză literară) și oferă astfel un „meniu” bogat, pentru gusturi și interese variate. Cele mai multe studii încadrează istoric aspectele cercetate, dar le actualizează cu informații din mass-media recentă până la dimensiunea globalizării, care nu cunoaște granițe nici pe teren culinar.

Definirea conceptului „bucătărie balcanică” ridică unele probleme, întrucât unele mâncăruri cuprinse sub această etichetă depășesc arealul geografic admis îndeobște ca balcanic, extinzându-se până în Ungaria (de pildă ardeii umpluți). Termenul funcționează adesea ca un clișeu, redus la ideea de ingrediente mediteraneene ori la preparatele de origine otomană.

Dileme ridică și faptul că mâncăruri cu denumiri identice, răspândite în tot acest areal, se dovedesc a avea la fața locului particularități locale diferite, însă pe de altă parte apartenența lor la o anumită cultură gastronomică nu poate fi reclamată exclusiv, după cum dovedesc divergențele legate de certificarea europeană a unor produse locale (de ex. Krainer Wurst). De aceea, în deschiderea volumului, Klaus Steinke (Erlangen) se întreabă dacă există o singură bucătărie balcanică sau mai multe. Evoluția conceptului în Germania de-a lungul ultimei jumătăți de veac ar înclina spre a doua variantă, căci cele trei mari valuri de muncitori imigranți proveniți din zone diferite ale Balcanilor au consacrat fizionomii diferite pentru gastronomia balcanică. Simultan, turismul de masă al germanilor înspre aceste țări ar fi accelerat, într-o mișcare inversă, pătrunderea bucătăriei specifice în Europa Centrală. Astăzi, Döner pare să fi învins Hamburgerul, dar succesul produselor *fast food* denotă implicit o cunoaștere superficială a tradițiilor culinare balcanice. Că aceste tradiții sunt mult mai complexe, reiese cu prisosință din acest volum.

Un element standard în tradiția religioasă din Balcani este pâinea rituală. Walter Puchner (Viena) prezintă aici o variantă de colaci figurativi antropomorfi denumiți *lazarska kukla* (bg.) sau *lazaroi* (gr.). Aceste „mici sculpturi din aluat” ce se coc în Sâmbăta lui Lazăr în Bulgaria, regiunea Tracia, insulele grecești și Cipru, imită trupul înfășurat în giulgiuri al prietenului lui Hristos, conform reprezentării sale în iconografia bizantină.

Johannes Kramer (Trier) oferă o sinteză a discuțiilor despre etimologia cuvântului călător *pita*, larg răspândit în Balcani din greaca bizantină, cu sensul dublu de „pâine plată/turtă” și „plăcintă (cu foi)” și expune interesante asocieri cu termenii *pizza* și alb. *peta*/rom. *pată*.

Gabriella Schubert (Jena) face istoricul ardeiului în Europa și prezintă traseul legumei de la descoperirea de către Columb în America, la răspândirea sa în Balcani prin intermediul otomanilor și până la disputele recente între sloveni și macedoneni privind patentarea pastei din ardei (*ajvar*, o formă de zacuscă) ca preparat național. Răspunsul la întrebarea din titlul studiului: *Cui aparține paprika? (Wem gehört der/die/das Paprika?)* e transparent: ardeiul și rețetele sale regionale aparțin Balcanilor în general, iar prin extindere întregii lumi.

Corinna Leschber (Berlin) expune o sinteză a cercetărilor privind simbolica și vechimea alimentelor *vin* și *ulei* în zona mediteraneeană, precum și a cuvintelor care le desemnează. Vița de vie se cultivă în spațiul eurasiatic încă din neolitic, iar în Balcani de aprox. 6500 de ani, totuși termenul *vin* este considerat mai recent decât perioada proto-indo-europeană. Numele uleiului derivă de la cuvântul pentru măslin, a cărui patrie pare să fie estul bazinului mediteraneean. În limbile balcanice originea acestor termeni este datată în antichitate și a fost clarificată cu destul de multă certitudine.

Și *rachiul* poate fi considerat o „băutură națională a popoarelor balcanice” (Dagmar Burkhard, Berlin). El îndeplinește peste tot în Balcani funcții ceremoniale, cu precădere în cadrul nunții și în ritualurile funebre. Pe de altă parte, în naratologia și reprezentările mitologice populare el figurează cel mai frecvent ca aliment demonic, în opoziție cu vinul ca element sacral al cultului creștin. De altfel, aflăm că și Coranul îndeamnă la măsură în consumul acestei băuturi.

Semnificații diferite, dar o circulație la fel de generală în Balcani, are *cafeaua*. „Băutura turcească” s-a răspândit în Europa Centrală odată cu extinderea Imperiului Otoman, împreună cu locația special destinată – cafeaneaua. Aceasta îndeplinea la origine și funcții sociale,

suplinind pentru musulmanii săraci lipsa camerei bărbaților (selamlâc), precum și un rol cultural-politic, fiind locul dezbaterilor pe marginea noutăților din sfera publică. Consumul cafelei este definit ca fenomen de esență urbană. (Valeria Heuberger, Viena)

Articolele analizate până aici aparțin primei părți a lucrării, care are un caracter general și regional. Partea a doua a lucrării este consacrată mâncării și obiceiurilor alimentare din spațiul românesc, într-un caleidoscop ce cuprinde fațete ale limbii, epoci și locuri, oameni, clase și etnii, aspecte economice, sociale și religioase.

Ioana Scherf (Berlin) constată că limba română are, comparativ cu germana, mult mai puține expresii idiomatice cu metafore culinare. Numărul redus al acestor frazeologisme, precum și registrul lor lexical limitat la sfera lactatelor (vocabularyul prelucrării laptelui) și a alimentelor de bază (*varză, mămăligă, pâine* etc.) sunt interpretate de autoare ca expresie a sărăciei care a marcat populația românească în trecut, dar și a dezinteresului față de viața materială.

Lexicul culinar oriental pătruns în limbile balcanice în cei 400 de ani de stăpânire otomană are o situație oarecum paradoxală: deși pare să unească Balcanii, în fapt îi diversifică, deoarece aceleași cuvinte au dobândit în timp un specific național și exprimă astăzi realități diferite. Mulți termeni culinari proveniți din turcă, arabă sau persană au dispărut din limba română actuală, odată cu realitățile pe care le denumeau. Alții au rămas: chiftea, ciorbă, musaca, pastramă, pilaf, rahat, șerbet ș.a.m.d. (Thede Kahl, Jena)

Morfologia cuvântului turcesc *chebap* în limba română îi dă lui Jürgen Kristophson (Bochum) prilejul la constatări de esență privind structura latină a românei.

Trei articole din această secțiune acoperă experiențe trăite ale gastronomiei românești din secolele XVIII-XX, prin prisma unor mărturii din epocă. Peter Mario Kreuter (Regensburg) spicuește impresiile a șapte diplomați și vizitatori vest-europeni asupra obiceiurilor culinare ale principilor și boierilor români din perioada 1784-1807, când influența otomană era izbitoare. Analizând jurnale de călătorie, rapoarte, corespondență și alte surse scrise, el pune în lumină faptul că în acea perioadă pătura bogată a societății cultiva atât manierele de masă orientale, cât și pe cele europene, alături de tradițiile locale de a consuma unele alimente cotidiene, cum ar fi mămăliga. Adrian Majuru (București) conturează o privire dinăuntru asupra alimentației urbane din România anilor 1840-1940, prin scrierile memorialistice ale unor autohtoni din mai multe categorii sociale. El subliniază că în primele decenii ale secolului al XIX-lea unele familii înstărite din orașele României încă mai serveau masa după obiceiul oriental, șezând pe divan, cu unele tacâmuri sau veselă utilizate în comun. Moda europeană de a mânca s-a generalizat în sfera urbană românească între anii 1850-1900. În anexa articolului găsim o listă de prețuri pentru bucate din anul 1906, care are scopul de ne a face o idee despre cât de scumpe sau accesibile erau alimentele în acei ani. Octavian Buda (București) îl prezintă pe medicul ardelean Pavel Vasici Ungureanu și reproduce discursul său de recepție la Academia Română (1879), din păcate fără să ofere o analiză a acestuia, de care articolul ar fi putut profita. Pledoaria lui Vasici pentru alimentația vegetariană ne apare, în plin secol XIX, ca o încercare de sincronizare cu unele curente medicale nutriționiste din Europa vremii.

Alți trei autori propun abordări autoreflexive cu asumări subiective asupra mâncărurilor românești. Luminița Fassel (Tübingen) se îndoiește de existența unui specific culinar românesc, dat fiind vocabularul culinar eterogen. Pe baza experiențelor personale conchide totuși că, deși

multe preparate românești sunt împrumutate (tc. *sarma*, bg. *cozonac*), ele au o personalitate proprie, distinctă de mâncărurile cu aceleași nume ale popoarelor învecinate. Și Rodica Cristina Țurcanu (Cluj) descrie mâncăruri tradiționale în contextul lor etnografic, recurgând permanent la etimologie pentru a evidenția originea diversă a cuvintelor. România i se dezvăluie astfel și sub aspect gastronomic ca spațiu al multiculturalității și multilingvismului. Pentru a ilustra această idee, citează versuri din șlagărul idiș al lui Aaron Lebedeff (1925), ce preaslăvește România ca paradis al plăcerilor gustative. Pe aceeași bază multiculturală, dar într-o cu totul altă lumină, stau relatările autobiografice ale lui Anton Sterbling (Jena) despre copilăria și tinerețea sa ca șvab în Banat. Episoadele relatate sunt de fapt o critică a penuriei alimentare ce a caracterizat România socialistă, și mai ales grupurile marginalizate. După o perioadă de închisoare politică, urmează studenția, când naratorul devine un „artist al amăgirii foamei”, dezvoltând strategii de supraviețuire în vremuri de criză alimentară.

Despre hrana săracă și slab nutritivă a băieșilor românofoni (*Boyash*) din Balcani aflăm de la Biljana Sikimic și Annemarie Sorescu-Marinkovic (Belgrad). Populație eterogenă cunoscută sub mai multe denumiri (rudari, caravlahi, lingurari), răspândită în mai toate țările balcanice, băieșii resping în general exonimul de *țigani* ce le este atribuit, delimitându-se de aceștia pe baza limbii materne române și a religiei creștine. Mămăliga este caracteristică pentru hrana lor gătită, precum și pâinea nedospită. Deși au devenit sedentari, păstrează trăsăturile unei alimentații de tip nomad. Hrana lor stă sub semnul precarității economice, însă au și o „mâncare sacră” pentru care sunt dispuși să plătească oricât: *gurban*-ul, mielul sacrificat la unele sărbători mari cu scopul vindecării unui membru de familie bolnav.

Partea a treia și ultima, intitulată *Culinaria balcanica romanica literara* încheie volumul cu cinci studii despre modul cum se reflectă tema hranei în literatura română. Se pot observa la scriitorii români diverse grade de familiaritate cu subiectul mâncării și chiar atitudini diametral opuse față de această nevoie primară, reglementată cultural: de la conturarea specificului național prin mâncare, la reflecții general-umane despre hrană și până la înțelegeri abstracte, ce anulează aspectul biologic al hrănirii.

Anna Pfeiffer (Viena) depistează în mai multe romane clasice sau moderne (Filimon, Sadoveanu, Istrati, Cărtărescu, Dan Lungu) elemente motivice și funcționale ce conferă și stabilizează identitatea națională a personajelor și implicit a cititorilor. Ea arată că hrana ca motiv literar are un mare potențial de identificare gustativă, emoțională, culturală cu paradigma culturală tradițională, dar și de diferențiere față de ceilalți prin respingerea a ceea ce este străin sub aspect culinar, dar și etnic, cultural.

La Caragiale, dimpotrivă, motivele culinare apar mai mult ca pretexte pentru insinuări și ironii la adresa prejudecăților naționale sau sociale, după cum reiese din două studii ale acestei secțiuni. Horst Fassel (Tübingen), criticul literar originar din România, decedat între timp, a conturat în studiul său programul estetic caragialian, pe baza trimiterilor culinare din proza scurtă a „Momentelor și schițelor”. Caragiale utilizează motivele alimentare nu ca scop în sine, ci pentru a intensifica efectul celor spuse, accentuând caracterul cotidian al situațiilor, dar persiflând în același timp obișnuințele personajelor sale. La o concluzie similară ajunge și Iliana Gregori (Berlin) privind proza târzie a lui Caragiale, din perioada exilului la Berlin. Ea constată că referința la mâncare îi stimulează lui Caragiale înclinația spre comicul absurd și umorul negru. În scenele alimentare din *Kir Ianulea* și *Pastramă trufanda se presupune o glumă*

prin care scriitorul vrea să pună în evidență conflicte latente din conglomeratul etnic și cultural al societății balcanice, el însuși având o identitate multietnică.

Regretatul romanist Klaus Heitmann (Heidelberg) a analizat aici în profunzime tematica hrănirii în opera dramaturgică a lui Eugen Ionescu. În piesele ionesciene mâncarea devine simbol al materiei primare lipsită de spiritualitate, iar motivul hrănirii trebuie înțeles ca o metaforă pentru lipsa de sens a unei existențe umane ce sfârșește inevitabil în moarte.

În analiza povestirii abstracte a lui Urmuz, *Algazy și Grummer*, Christina Vogel (Zürich) pornește de la o evidență pe care de regulă o trecem cu vederea: gura este organ al hrănirii, dar și al comunicării. Această bivalență duce la o îmbinare de netranșat dintre natură și cultură. La Urmuz asimilarea valorilor culturale este înțeleasă la propriu ca înghițire. Lectura devine act alimentar și degenerază în antropofagie, marcând implicit sfârșitul literaturii. Autoarea identifică și la alte popoare romanice paralele avangardiste ale motivului canibalismului literar-cultural, și anume provocatoarele manifeste ale francezului Francis Picabia și ale brazilianului Oswald de Andrade.

În paginile acestei antologii luciditatea analizei biruiește pofta de mâncare sau dezgustul. Cercetătorii se apleacă științific asupra subiectelor, iar nu în calitate de consumatori (p. 17). Perspectiva oferită nu este așadar cea gastronomică, dar cu toate acestea permite și concluzii de această natură. Des citata părere a lui Paul Freedman că bucătăria națională e o ficțiune și că singurele tradiții culinare adevărate ar fi cele ale regiunilor, pare să-și găsească în cartea de față atât confirmarea, cât și infirmarea: specificul balcanic este o evidență sub aspectul terminologiei culinare și al ingredientelor folosite, dar la o privire de aproape el se disipează în variante naționale distincte. Așa cum subliniază editorii în prefață, originea multiculturală a ingredientelor și preparatelor acestei gastronomii regionale nu contrazice existența bucătărilor naționale din acest spațiu. Preluarea influențelor străine și integrarea lor în continuitatea tradiției culinare proprii este în fond procesul dialectic al oricărei tradiții culturale.

FORUM: RUMÄNIEN



Culinaria balcanica

Thede Kahl/Peter Mario Kreuter/
Christina Vogel (Hg.)

F Frank & Timme

Verlag für wissenschaftliche Literatur