

CZU: 39:641.55/.56(478)

[https://doi.org/10.59295/sum11\(3\)2024_25](https://doi.org/10.59295/sum11(3)2024_25)

BUCĂTĂRIA TRADIȚIONALĂ, UN VERITABIL MARCHER IDENTITAR

*Tatiana POTÎNG,**Universitatea de Stat din Moldova*

Asumarea identității etnoculturale prin bucătăria tradițională a devenit un fenomen din ce în ce mai popular în ultima perioadă, în contextul creșterii fluxurilor de migrațiune, pe de o parte, și al aglutinării sentimentului de identitate, pe de altă parte. În acest articol ne propunem să examinăm identitatea gastronomică specifică, circumstanțele construcției bucătăriei moldovenești contemporane și influențele care și-au pus amprenta asupra profilului gastronomic local. De asemenea, am evidențiat contribuțiile etnologilor în procesul de cercetare științifică a gastronomiei tradiționale. În partea a doua a articolului, am constatat că, pentru moldovenii din diaspora, păstrarea obiceiurilor alimentare și consumul de mâncăruri tradiționale ajută la calmarea nostalgiei pentru trecut și moștenire. În același timp, alimentele funcționează ca un liant social, întărind legăturile cu familia și prietenii.

Cuvinte-cheie: *marcher identitar, model alimentar, identitate gastronomică, bucătărie tradițională.*

TRADITIONAL CUISINE, A TRUE IDENTITY MARKER

The assumption of ethno-cultural identity through traditional cuisine has become an increasingly popular phenomenon recently, in the context of the increase in migration flows, on the one hand, and the agglutination of the sense of identity, on the other. In this article, we aim to examine the specific gastronomic identity, the circumstances of the construction of contemporary Moldovan cuisine and the influences that have left their mark on the local gastronomic profile. We also highlighted the contributions of ethnologists in the scientific research process of traditional gastronomy. In the second part of the article, we found that, for Moldovans in the diaspora, preserving eating habits and eating traditional foods helps to calm nostalgia for the past and heritage. At the same time, food functions as a social binder, strengthening ties with family and friends.

Keywords: *specific identity, food model, gastronomic identity, traditional cuisine.*

Introducere

Bucătăria oricărei națiuni se leagă organic de cultura și istoria sa, fiind mai conservatoare decât orice alt aspect sociocultural. Studiile specializate demonstrează că practicile culinare și tradițiile gastronomice sunt cele mai rezistente la cuceriri, migrații, sau schimbări sociale și tehnologice. Acest fenomen se explică prin faptul că atitudinea noastră față de hrană se formează emoțional, se construiește din credințe, amintiri și sentimente subiective, care rămân să facă parte din profilul nostru identitar. În această privință Roland Barthes susținea că „hrana asigură o continuitate a națiunii, o ființare alimentară, constituind astfel o memorie, o istorie în viața modernă” [1, p. 7], în timp ce Léo Moulin sublinia funcția mâncării, ca element determinant al identității colective: „noi nu mâncăm cu dinții și nici nu digerăm cu stomacul; noi mâncăm cu spiritul, gustăm după niște norme culturale ce sunt legate de sistemul de schimburi reciproce care se află la baza întregii vieți sociale. De aceea, fiecare popor se definește prin practicile sale alimentare și prin obiceiurile sale la masă, la fel de bine cum se definește prin limba sa, prin credințele sau practicile sale sociale” [2, p. 63].

Context

În corelație cu identitatea gastronomică a oamenilor se configurează așa numitele **modele alimentare**, ca ansamblu de cunoștințe, practici, comportamente, norme, reguli, reprezentări, care unesc un grup uman și care pentru J-P. Poulain reprezintă un „sistem de coduri simbolice purtătoare ale unor valori colective care participă la construcția identităților culturale și la procesele de individualizare” [3, p. 32]. Din această perspectivă, modelul alimentar al moldovenilor rămâne ancorat în tradițiile culinare și codurile simbolice românești despre care Ofelia Văduva consideră că derivă din matricea culturală a poporului, iar „respectarea numeroaselor zile de post, a tabu-urilor și prohibițiilor alimentare, utilizarea unor alimente cu rol ritual”, dovedesc „potențialul creator românesc” și pot fi considerate adevărate chei pentru „descifrarea profilului identitar românesc” [4, p. 5].

În contextul accentuării fenomenului globalizării și al creșterii interferențelor culturale asistăm tot mai frecvent la asumarea identității naționale de către indivizi prin identificarea cu bucătăria tradițională a țării de origine, astfel încât „hrana strămoșilor devine un fundament al identității unui grup social, bucătăriile regionale constituie o reprezentare simbolică a națiunii sau identității naționale, în dorința afirmării continuității istorice și a unei apartenențe comune.” [5, p. 120]. Pornind de la aceste constatări, se profilează două perspective interferente de cercetare a expresiei identitare tradiționale:

- analiza procesului de edificare a unei identități gastronomice moldovenești și
- asumarea de către moldoveni a identității naționale prin identificarea cu bucătăria tradițională.

În limitele acestui demers analitic vom considera *bucătărie moldovenească* rezultatul sintetizării, în timp, a practicilor gastronomice și a bucatelor consumate frecvent pe teritoriul actualei Republici Moldova, despre identitatea căreia jurnalista Angela Brașoveanu, una dintre autoarele celei mai populare cărți de bucate, susținea că este „caldă, sentimentală, dar nemiloasă cu sine, bogată, dar fără să-și valorifice propriile bogății, pierdută mereu între termenii cotoșit și eliberat, nostalgică, dar lipsită de memorie, conservatoare, dar gata oricând să îmbrățișeze ce e venit de aiurea ca fiind superior, mândră de propria istorie, dar adesea fără să-și cunoască numele propriilor străbunici”. Autoarea volumului consideră că „Moldova a ajuns să aibă o identitate atât de multiplo-multiplicată, încât pare că nu o mai are deloc. Trăiește în același timp și în secolul XXI, și în Evul Mediu, se rupe, fără să se hotărască vreodată, între Est și Vest, sărbătorește două Crăciunuri, deschide șampania de revelion la diferite ore, pune pe același pedestal de mâncare tradițională „de la mămuca” și sarmalele, și salata „olivie” [6, p. 9].

Asemeni Moldovei actuale, surprinsă în aceste imagini sugestive, bucătăria moldovenească cuprinde tradiții culinare și mâncăruri provenite din intersectarea culturii gastronomice autohtone cu tradițiile altor popoare, cu care poporul nostru a intrat în contact, *volens, nolens*, de-a lungul istoriei. Prin urmare, profilul identitar al gastronomiei moldovenești a fost invariabil determinat de parcursul istoric și social-economic al populației trăitoare în spațiul dintre râurile Nistru și Prut.

Pentru a surprinde la zi acest fenomen multiform și fluid, în plină configurare identitară, vom purcede la o abordare multiaspectuală a subiectului, încercând să dezvăluim principalele caracteristici ale alimentației autohtone, dar și direcțiile în care se mișcă bucătăria moldovenească în procesul de fixare a profilului său gastronomic în suita bucătăriilor lumii.

În primă instanță putem constata că, spre deosebire de bucătăriile consacrate, care, în fața tăvălugului unificator al globalizării, înalță redate din tradițiile gastronomice, încercând să le fixeze și, eventual, să le adapteze la realitățile postmodernității, bucătăria moldovenească este încă în **faza ingenuă**, în care nu-și pune neapărat problema originalității și autenticității rețetelor și nici a „purității” denumirilor și a proceselor de prelucrare a produselor.

La această etapă, bucătăria moldovenească nu se sfiște să folosească rețete de la vecinii slavi, sau de la popoarele din Balcani, călătoare pe aceste meleaguri în diferite timpuri, fără a se preocupa să indice sursa împrumutului, considerând că rețeta îi aparține pe drept, atâta timp cât mâncarea se consumă „la noi” de când se știe omul. Angela Brașoveanu surprinde cu multă finețe și umor această trăsătură a moldovenilor în descrierea sarmalelor: „deși mai multe popoare trag sarmalele pe farfuria propriei tradiții, moldovenii se țin cu dinții și părinții de ultima gălușcă, făcându-le la orice ocazie...” [idem p. 120].

Această situație este accentuată inclusiv și de faptul că peste matricea culinară și culturală tradițională românească s-au suprapus bucate, denumiri și practici gastronomice ale etniilor din fosta „familie a popoarelor URSS”, pe care moldovenii le-au asimilat și le-au adaptat la propriile realități, cum s-a întâmplat, de exemplu, cu celebrul și nelipsitul grătar moldovenesc, preluat de la georgieni „fără muștrări de conștiință” și devenit ca o „prelungire a mâinilor și o extensie a cutiei toracice” [idem p. 132] a moldovenilor. Era firesc deci ca, după decenii întregi de fierbere în comun a popoarelor înfrățite în cazanul unificator al normelor și standardelor sovietice, gusturile și nuanțele naționale să fie puternic afectate de slinul omniprezentului „obșepit” (denumirea rusă pentru sfera alimentației publice în URSS). Paralel cu aceste tendințe uniformizante, pe altă dimensiune, în URSS se accentua și chiar se promova diversitatea culturală și, implicit cea alimentară. Cartea lui William Vasilyevich Pokhlyobkin (1978) dedicată bucătăriei „popoarelor noastre” vine să confirme această situație dihotomică. În prefața capitolului rezervat rețetelor tradiționale moldovenești

celebrul savant menționa că „bucătăria moldovenească s-a format ca o bucătărie foarte integrală, originală, cu trăsăturile sale pronunțate, care a reușit să combine organic diferite influențe, uneori contradictorii și a găsit cele mai reușite combinații de produse” [7, p. 128]. Descriind caracterul compozit al gastronomiei moldovenilor, Pokhlyobkin evidențiază în special influențele balcanice și cele slave asupra acesteia.

Un alt factor care nu poate fi neglijat în stabilirea identității gastronomice moldovenești este și influența bucătăriilor etniilor conlocuitoare pe teritoriul actualei RM, în special în zonele populate compact de găgăuzi, ucraineni sau bulgari.

Vorbind despre istoria și tradițiile culinare din Republica Moldova, remarcăm că bucătăria moldovenească are o memorie relativ scurtă, căci expresiile frecvente, cu iz promoțional: „ca la bunica”, „ca la mama acasă”, „ca la țară” fac trimitere la istoria noastră foarte recentă, la bucătăria țăranilor moldoveni din perioada postbelică, nu la rețete vechi de sute de ani. Și, dacă vom sta să analizăm bucătăria noastră tradițională, replicată cu mult succes în localurile de top din Chișinău și din afara țării, vom constata că memoria colectivă, dar și cea individuală, a rămas totuși impregnată de gusturile gastronomiei sovietice devenite ale copilăriei noastre, așa cum torturile din rețeaua de larg consum Medovic, Napoleon, Smântânel, sau Cușma lui Guguță au fost adaptate la condițiile casnice, prin rețete transmise din gospodină în gospodină pe foi de caiete școlare. Din conjugarea tuturor acestor factori și circumstanțe a prins contur conglomeratul gastronomic moldovenesc, care în ultima perioadă a devenit tot mai interesant și atractiv, atât pentru amatori, cât și pentru cercetătorii etnologi și antropologi.

În descrierea eforturilor științifice pentru descoperirea, analiza și promovarea coloritului gastronomic autohton se cere apreciată, în primul rând, sinteza foarte riguroasă și bine documentată a alimentației moldovenești din capitolul VII (*Cunoștințe privind alimentația tradițională*) a Registrului Patrimoniului Cultural Imaterial, elaborată de etnologul Valentina Iarovoi. În alcătuirea listei bucatelor tradiționale autoarea s-a ghidat de principiul funcționalității, sursa produsului, sistemul de prescripții și interdicții religioase, aria de răspândire, precum și de vechimea atestării documentare a alimentului. În funcție de acești factori și de bogăția tradițiilor alimentare, în Registrul Patrimoniului Cultural Imaterial al RM au fost incluse 71 de denumiri de bucate și băuturi.

O cercetare fundamentală în studiul alimentației tradiționale a fost, la momentul apariției, în 1999, monografia „Pâinea: Aliment și Simbol. Experiența sacrului” în care autoarea, Varvara Buzilă, susține ideea că prin „pâine” are loc o reintegrare a sacrului în viața omului, or, în cultura tradițională românească, „viața” grâului este o reflectare a vieții omului [8, p. 67]. Varvara Buzilă stabilește, de asemenea, un raport simbolic între riturile de trecere, care marchează nașterea, nunta și înmormântarea omului și „categoriile” de pâine folosită, care este prezentă sub forma de cereale, făină sau produs finit. Autoarea conchide că alegerea pâinii în calitate de produs cheie cu funcție în desfășurarea riturilor este rezultatul unui proces de lungă durată de instrumentalizare simbolică, prin sincronizarea căruia se menține continuitatea culturii populare.

În procesul de analiză a ceea ce s-ar putea numi **model alimentar moldovenesc**, în accepțiunea lui J-P. Poulain, se cere menționată, mai întâi, legătura nemijlocită a alimentației tradiționale cu calendarul creștin, prin care se jalonează existența moldovenilor în perioade de post și cășlegi. În timp ce posturile impun un regim alimentar auster și echilibrat, sărbătorile se caracterizează prin cantități impunătoare de bucate sofisticate și foarte variate, fiind ocazii ideale pentru dezvoltarea măiestriei culinare a gospodinelor. Pe lângă acest aspect, marile sărbători creștine, Paștele, Crăciunul, sau Duminica Mare implică numeroase tehnici și simboluri, reguli și norme de comportament, interdicții și prescripții care scot actul alimentar din profanul cotidian și atribuie bucatelor cu funcție ceremonială o accentuată valoare spirituală. Din această perspectivă, modelul alimentar autohton comportă invariabil o valență simbolică creștină, încadrabilă în convingerea conform căreia „hrana este dar divin”, indiferent de materia primă, sau tehnicile de procesare utilizate. În fond, este vorba de același *pattern* tradițional românesc despre care vorbește și Ofelia Văduva.

Analiza arealului meniurilor zonale și a preferințelor culinare ale moldovenilor dovedește că, în pofida întinderii geografice relativ reduse, bucătăria Moldovei se distinge printr-o diversitate foarte impunătoare, fiecare zonă având bucate specifice, din materie primă caracteristică locului. Astfel, de exemplu, zona de centru se evidențiază prin rețete tradiționale, austere, pe bază de legume, la nord, în schimb, tronează

belșugul, uneori risipa chiar, cu preferința pentru bucate din carne de porc și lactate, pe când la sud domină eclectismul, cu bucate din carne de oaie, pește, legume și fructe.

În pofida acestei varietăți de preferințe și a accentuatei diversități gastronomice, bucătăria moldovenească comportă totuși un caracter destul de unificat și consolidat, grație câtorva mâncăruri care se regăsesc în meniul fiecărei familii de moldoveni, indiferent de locul de baștină al acestora. Aceste bucate au fost considerate de Angela Brașoveanu „pentagonul lucrurilor sfinte de care nu se va dezice niciun moldovean, oricât de cosmopolit ar fi” și include *mămăliga*, *zeama de găină*, *răciturile*, *plăcintele*, *sarmalele*. Popularitatea generală și aprecierea înaltă de care se bucură aceste bucate le legitimează prezența și descrierea generoasă în registrul Patrimoniului Cultural Imaterial. Acest panteon gastronomic moldovenesc este confirmat și de datele unui chestionar semistructurat, elaborat în cadrul unui program de masterat [9] și aplicat printre moldovenii din diaspora pentru a stabili gradul în care cei plecați în străinătate relaționează gastronomia cu identitatea națională.

La întrebarea „Care este/sunt preparatul/ele cu marcă identitară pentru bucătăria moldovenească?”, cei mai mulți dintre ei au numit invariabil aceleași cinci bucate, completate totuși și cu mâncarea specifică localității de baștină: cei născuți la nord au menționat *borșul scăzut cu carne de porc*, *alivanca*, *baba neagră*, *pomana porcului*, *tochitura*, cei de la centru – *ardeii prăjiți cu tocăniță de roșii și vânăță*, *tocmagii cu brânză*, iar cei de la sud – *pește prăjit pe tablă cu sare*, *plăcintele pe vatră*, *cuț-cuțul*.

Fiind rugați să definească ce reprezintă pentru ei „mâncarea de acasă” majoritatea respondenților au făcut conexiunea cu amintirea mamelor și bunicii, cu familia, cu ceva „bun și gustos” care era nelipsit pe mesele din copilăria lor.

Observăm, așadar, că, asociată cu locul de baștină, mâncarea tradițională reprezintă pentru moldovenii din diasporă liantul psiho-emoțional cu trecutul și familia rămasă în țară, iar păstrarea obiceiurilor alimentare potolește nostalgia, amintindu-le de casă, familie, prieteni. În aceste condiții, prepararea și consumul bucatelor tradiționale consolidează legăturile cu familia și prietenii și trezește amintiri. Pentru cei plecați din țară, consumul mâncării „de acasă” este un mod eficient de a participa de la distanță la comunitatea de neam.

Mâncatul este astfel expresia identitară pe care moldovenii o ritualizează prin consumul de alimente specifice momentelor festive, iar gătitul, în aceste condiții, devine o încercare de a reconstrui sinestezic și de a se întoarce la timpul și locul de baștină.

Întrebați dacă mâncarea poate fi considerată element al identității naționale, 88,6% dintre respondenți cred că bucătăria națională poate fi considerată element al identității naționale, iar ceea ce avem în farfurie vorbește despre cultura și gusturile noastre, 5,7% consideră că mâncarea nu este relevantă pentru identitatea națională, iar alte 5,7% nu știu dacă bucătăria poate fi considerată ca fiind un indicator al identității naționale.

La întrebarea „Credeți că avem nevoie de o identitate culinară?” 77,1% au răspuns afirmativ, iar 22,9% nu au știut cum să răspundă. Nimeni dintre respondenți însă, nici nu a răspuns că nu am avea nevoie de o identitate culinară, chiar nici în rândul celor 5,7% care au considerat că mâncarea nu este emblematică pentru identitatea națională.

Concluzii

Am putea afirma, așadar, în privința modelului alimentar moldovenesc, că, deși nu s-a bucurat de avantajul unei popularități similare bucătăriilor cu tradiții consacrate de procesare și de combinare a ingredientelor, bucătăria moldovenească are totuși un profil specific destul de bine conturat, care, în ultima perioadă, a devenit tot mai recognoscibil, în special, la interacțiunea cu purtătorii altor *pattern*-uri culturale. În linii mari, identitatea culinară a bucătăriei moldovenești cuprinde un fond foarte bogat de cunoștințe, transmis din generație în generație, îmbogățit cu noi achiziții gastronomice ca urmare a schimburilor culturale, a adaptării la dezvoltare, dar și cu noi interpretări ale vechilor practici culinare. La elaborarea, perfecționarea și promovarea în timp a rețetelor de bucate și băuturi, intrate în fondul nostru cultural au colaborat toate grupurile sociale, toate generațiile și toate comunitățile. Din această concluzie socială a rezultat un sistem alimentar destul de bogat în cunoștințe, deprinderi și practici care și-a păstrat actualitatea și în prezent [10].

Constatăm, astfel, că, în timp, bucătăria moldovenească s-a transformat într-o bucătărie foarte coerentă, cu trăsăturile sale pronunțate, reușind să îmbine organic diferite influențe uneori contradictorii, să găsească cele mai reușite combinații de produse și să-și desemneze produsele alimentare preferate. Toate aceste calități îi determină pe moldovenii să-și asume aceste caracteristici, identificându-se cu modelul alimentar moldovenesc ca expresie a conștiinței etnice.

Referințe:

1. Barthes R. *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. Annales. Economies, Societes, Civilisations*. Volume 16, Issue 5, 1961.
2. Moulin L. *L'Europe à table, introduction à une psychologie des pratiques alimentaires*. Bruxelles: Elsevier Séquoia, 1975.
3. Poulain J.-P. *Sociologies de l'alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris: PUF. Coll. *Sciences sociales et sociétés*, 2002.
4. Văduva O. *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*. București: Editura Etnologică, 2011.
5. Marinescu A. H. *Sociologia alimentației. Teorii, perspective și tendințe contemporane*. București: Tritonic, 2016.
6. Brașoveanu A., Rybaleov R. *Moldova: oameni, locuri, bucătărie și vin*. Chișinău: Ed. Cartier, 2018.
7. Похлѣбкин В. Национальные кухни наших народов. Disponibil: <https://avidreaders.ru/book/nacionalnyekuhni-nashih-narodov.html> [Accesat la 01.03.2024].
8. Buzilă V. *Pâinea: Aliment și simbol. Experiența sacrului*. Chișinău: Ed. Știința, 1999.
9. Oltu N. *Globalizare: politici și comunicare interculturală*. Teză de master în științe ale comunicării. Chișinău, 2018.
10. Iarovoi V. *Cunoștințe privind alimentația tradițională*. Disponibil: <http://www.patrimoniuumaterial.md/ro/pagini/registrul-con%C8%9Binutul-registrului-na%C8%9Bional-al-patrimoniului-cultural-imaterial/capitolul-vii> [Accesat la 26.02.2024].

Date despre autor:

Tatiana POTÎNG, doctor, conferențiar universitar, Facultatea de Jurnalism și Științe ale Comunicării, Universitatea de Stat din Moldova.

ORCID: 0000-0002-5944-3426

E-mail: tat.potyng@gmail.com

Prezentat la 04.03.2024