

Petronela SAVIN
(Universitatea „Vasile Alecsandri”
din Bacău)

Rețeta culinară ca practică orală de partajare a cunoașterii

Abstract: (Culinary Recipe Marked by Orality) This paper aims to analyze recipes as oral practices for sharing culinary knowledge. These recipes have been the subject of field research we carried out in the period 2016-2021, as part of food heritage recording projects in different areas of Romania. The researchers and participants were involved in the preparation of a recipe, which formed the basis for a semi-structured interview about the food inherited from the family. Thus, these are both oral practices of passing on recipes prepared under the researcher's eyes and passing on recipes from memory. A qualitative research approach was adopted, combining the interview with participant observation in the context of the field survey. This approach allowed us to analyze the types of knowledge transmitted through these practices of oral sharing of recipes.

Keywords: *culinary recipes, knowledge, oral practices, heritage.*

Rezumat: Lucrarea de față își propune să analizeze rețetele de bucătărie ca practici orale de partajare a cunoașterii culinare. Aceste practici au fost obiectul de cercetare al unor anchete de teren pe care le-am întreprins în perioada 2016-2021 în cadrul unor proiecte care au avut ca scop înregistrarea patrimoniului alimentar din diferite zone ale României. Cercetătorii și participanții au fost implicați în activitatea de pregătire a unei rețete, fapt care a stat la baza desfășurării unui interviu semistructurat legat de mâncărurile moștenite din familie. Este vorba, așadar, atât de practici orale de partajare a rețetelor care sunt pregătite sub ochiul cercetătorului, cât și de o partajare a rețetelor din memorie. A fost întreprinsă o cercetare calitativă care a combinat interviul cu observația participativă în contextul anchetei de teren. Acest demers ne-a permis analiza tipurilor de cunoașteri transmise prin aceste practici de partajare orală a rețetelor culinare.

Cuvinte-cheie: *rețete culinare, cunoaștere, practici orale, patrimoniu.*

1. Contextul cercetării

Cunoașterea culinară a reprezentat dintotdeauna obiectul unei moșteniri la care oamenii s-au raportat pentru a-și defini identitatea. Rețetele scrise au o istorie de milenii, dar transmiterea orală este cea care a întemeiat continuumul tradiției. Spre deosebire de rețetele din cărțile de bucate care au o autonomie discursivă conferită de scrisul însuși, practicile orale de partajare a rețetelor culinare sunt rezultatul unei împărtășiri de moment, în timpul actului pregătirii mâncării sau în afara lui. Aceste rețete sunt efemere, fără un corp discursiv sigur, întotdeauna situate într-un context extraverbal care le determină. Din acest punct de vedere, sunt deseori ignorate în literatura academică, atât în spațiul studiilor discursive, cât și în cel al studiilor sociologice sau antropologice.

Această lucrare își propune să analizeze practicile orale de partajare a rețetelor culinare documentate prin anchete de teren în 74 de localități¹ din regiunea Moldovei, pe care le-am întreprins în perioada 2016-2021 în cadrul a două proiecte care au avut ca scop înregistrarea patrimoniului alimentar din diferite zone ale României². S-a urmărit înregistrarea audio-video a unei situații firești de transmitere a cunoașterii care însoțește actul pregătirii unui fel de mâncare, dublată de o comunicare despre alte preparate învățate din familie. Echipa de cercetare a fost alcătuită, de cele mai multe ori, din două persoane, un lider de comunicare și un partener care a oferit suport tehnic. Întâlnirea a fost organizată în teren de către un mediator, persoană din comunitate, de obicei, profesoară, preoteasă, călugăriță, care, de cele mai multe ori, lua parte la situația de anchetă. Au fost intervievate 151 persoane, în cele mai multe cazuri, femei, alese în funcție de priceperea și disponibilitatea de a găti și de a povesti despre gătit. Este vorba, așadar, atât de practici orale de partajare a rețetelor care sunt pregătite sub ochiul cercetătorului, cât și de o partajare a rețetelor din memorie. Baza de date cu înregistrările rețetelor rezultate în urma cercetărilor poate fi accesată la adresa: ecultfood.ub.ro.

Ghidul de interviu a avut la bază 50 de întrebări privitoare la felurile de mâncare considerate tradiționale. Lista acestora a fost întocmită pe baza lucrării lui Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, publicată în 2000, consultând, de asemenea, repertoriul elementelor de patrimoniu imaterial alimentar alcătuit de Narcisa Știucă (2009, 133-140), categoriile delimitate în *Atlasul etnografic român*, vol. III, *Tehnica*

¹ Prezentăm, în ordinea cronologică a anchetării, cele 74 de localități anchetate: Frumușelu (Glăvănești), Glăvănești, Muncelu (Glăvănești), Ludași (Balcani), Balcani, Răteni (Balcani), Buda (Blăgești), Apa Asău (Asău), Valea Mică (Roșiori), Gioseni, Galbeni (Nicolae Bălcescu), Bălăneasa (Livezi), Mănăstirea Cașin (Cașin), Cașin, Blidari (Căiuți), Pârjol, Berești (Sascut), Somușca (Cleja), Țârdeni Mici (Blăgești), Chetriș (Tamași), Prăjești (Prăjești), Faraoni, Pustiana (Pîrjol), Mălosu (Lipova), Dumbrava (Gura Văii), Vâlcele (Târgu-Ocna), Răchitiș (Ghimeș-Făget), Berzunți, Scurta (Orbeni), Pâncești, Răstoaca (Răcăciuni), Pâncești (Sascut), Sascut-Sat (Sascut), Oituz (Oituz), Pârâu Agăș (Agăș), Huruiești, Turluianu (Berești-Tazlău), Sărata, Comănești, Chiricel (Comănești), Luizi-Călugăra, Goioasa (Agăș), Motoc (Pâncești), Plopana, toate din județul Bacău; Araci județul Covasna; Poiana Humei, (Oniceni), Bărgăuani, Crăcăoani, Chicerea (Stănița), Luța (Sagna), Gherăești, Adjudei (Tămășeni), din județul Neamț; Grăjdeni (Fruntișeni), Băcani, Blăgești, Mărășești (Voinești), Coroiști, Grivița, Bălești (Cozmești), Bălteni, din județul Vaslui; Focșani (Vrancea), Dragosloveni (Soveja), Straoane, Stupina (Măicănești) din județul Vrancea; Ghidigeni, Ciorăști (Priponești), Movileni din județul Galați; Izvoru Mureșului din județul Harghita; Liteni (Belcești), Focuri, Oboroceni (Heleşteni), Boatca (Dagăța) din județul Iași; Vadu Moldovei, Ciumârna (Vatra Moldoviței) din județul Suceava; Titcov (Frecăței) din județul Brăila, Motohani (Murgești) din județul Buzău.

² Este vorba despre proiectele PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (1.10.2016–30.10.2018), director Petronela Savin, coordonat de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău alături de partenerii Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și Asociația Culturală „Artă–Tradiții–Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău și de proiectul PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092 *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate – FOODie* (1.11.2020-31.10.2022), director Otilia Hedeșan, coordonat de Universitatea de Vest, Timișoara, alături de partenerii Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, Academia Română, Filiala Cluj și Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava.

populară. Alimentația precum și elementele înregistrate în Atlasul lingvistic român. Serie nouă, vol. al IV-lea, secțiunea F. Bucătărie, mâncăruri, băuturi, alimente, coloniale.

Ancheta de teren a combinat interviul cu observația participativă, luând în considerație multisenzorialitatea experienței de cercetare de tipul lecției de gătit. Actul preparării, atingerea, mirosul și gustul mâncării au redimensionat actul comunicării sub aspectul tipurilor de cunoașteri transmise. Bucătăria, ca spațiu de realizare a interviului filmat, nu a fost numai locul firesc în care s-a pus în act practica culinară, ci și spațiul care a permis relaxarea și adoptarea unui comportament natural, specific unei activități uzuale (Goffman 1959, 112). Fiindcă unul dintre obiectivele (și dificultățile) cercetării calitative este studierea lucrurilor în mediile lor naturale și interpretarea fenomenelor în termeni de semnificații pe care oamenii le aduc (Denzin și Lincoln 2018, 10), spațiul bucătăriei a oferit posibilitatea analizării practicii culinare în condițiile firești ale vieții de zi cu zi. Luând în considerare întreg contextul de partajare a cunoașterii culinare, experiența de cercetare s-a dovedit, atât pentru cercetători, cât și pentru persoanele intervievate, și o profundă experiență de viață.

2. Practici orale de partajarea a cunoașterii culinare

Înțelegem prin practici orale de partajare a rețetelor culinare orice demers de a învăța pe cineva să gătească, fie preparând o mâncare și explicând pașii, fie prezentând din memorie o rețetă. Cercetarea actului de a găti, sub aspectul transmiterii cunoașterii, este legată de aceste două categorii. În anchetele realizate în localitățile din Moldova am înregistrat audio-video ambele situații, atât pregătirea de către o gazdă, în propria bucătărie, a unui preparat la alegere, cât și prezentarea din memorie a unor rețete învățate din familie.

Prima categorie avută în vedere a fost cea a practicilor orale de partajare a rețetelor culinare însoțită de performare. Înregistrând interlocutorii gătind în propriile lor bucătării, interacțiunile s-au desfășurat sub semnul unor lecții de gătit. Gazda, pregătită cu tot ce avea nevoie, începea sub privirea noastră și a obiectivului camerei de filmat să gătească felul de mâncare pe care l-a ales. Femeile care nu erau familiarizate cu prezentările rețetelor prin mijloacele media, ne înfățișau actul obișnuit al pregătirii unei mâncări în viața de zi cu zi. De cele mai multe ori, după ce ne întâmpinau, se apucau să gătească fără nicio introducere. Era gestul firesc al realizării unui act care, de obicei, se execută, nu se prezintă. Foarte rar gazda spunea numele preparatului fără să fie întrebată sau verbaliza pașii pe care îi executa. Mai degrabă, oferea sfaturi legate de gătit decât să prezinte procedura care se vedea oricum. Precizarea acțiunilor desfășurate în timp real, cu indicarea ingredientelor, a măsurilor sau a instrumentelor folosite, se realiza, în cele mai multe cazuri, ca răspuns la întrebările insistente ale cercetătorului. Asta, pentru că gătitul este mai degrabă ceva de făcut decât ceva de spus, înseamnă a pune în practică un act până corpul însuși învață tehnica și regulile. Reușita în bucătărie înseamnă îndemănare, atenție și autocontrol, iar cuvântul nu poate exprima în întregime actul. Un preparat cu același nume, uneori chiar

și cu aceleași ingrediente, poate avea metode de pregătire foarte variate, iar cunoașterea transmisă prin act este greu de standardizat. Spre deosebire de rețetele scrise, în practicile orale de partajare a rețetelor culinare se păstrează cunoașterea transmisă prin gesturi, care nu este verbalizată decât parțial. Prin formulări de tipul „batem”, „frământăm”, „călim” nu se face decât o referire generală la procedeele care, puse în act, dovedesc trăsături specifice. De pildă, a bate ceva presupune o mișcare anume, un ritm potrivit, un timp ghidat de aspectul amestecului, fapt care nu poate fi transmis decât prin actul propriu-zis la preparării.

În practicile de tipul lecțiilor de gătit, nu sunt prezentate doar acțiunile, adică ce să faci, ci și cum să faci ca mâncarea respectivă să îți reușească. Așa cum afirmă J.-M. Adam (2001, 12), în rețete putem vorbi nu doar de un discurs procedural, ci și despre un discurs al incitării la acțiune, un discurs al oferirii de sfaturi, de consiliere. Consiliere înseamnă a indica cui va ce trebuie să facă și ce să nu facă, iar acest ghidaj are scopul de a îndruma, avertiza, recomanda, convinge. Toate aceste componente ale învățării care țin de modalitate, de tehnică, de atitudine se împlinesc în practicile orale de partajare a cunoașterii culinare prin gest și cuvânt. Întregul demers este guvernat de un contract de adevăr care garantează succesul dacă sunt respectate sfaturile cu ambele dimensiuni, acțională și verbală. Cel care gătește oferă garanția că, dacă sunt respectate procedurile și recomandările prezentate, preparatul va fi unul reușit. Acest contract explică și caracterul impersonal al exprimării procedurii („se toacă”, „se adăugă”, „se lasă la fiert”), care garantează obiectivitatea demersului, punctat însă și de intervenții subiective („eu însă mai pun și...”), asumate ca elemente de inovație, rezultate din experiența personală.

Un alt principiu al partajării orale a cunoașterii culinare este acela că cel care învață nu este total străin de bucătărie. Problema cea mai importantă a comunicării culinare este negocierea raportului dintre fondul comun de cunoștințe al celui care predă și al celui care învață, care deseori stă la baza a ceea ce este implicit, aluziv sau nespus în rețete. Din categoria acestui tip de negociere, face parte apelul la aproximări („cât e nevoie”, „după gust”) și enunțarea unor operațiuni considerate ca știute („dăm într-o undă legumele”). În practicile orale de partajare a rețetelor culinare există întotdeauna o componentă de „savoir faire” care nu poate fi exprimată, există un contract de comunicare între cel ce enunță și cel ce ascultă, negociindu-se ce trebuie explicat și ce este evident, ce este implicit și ceea ce este explicit. Cercetătorul joacă rolul învățăcelului inocent, propunând încă de la început celui ce gătește să explice ce face ca și cum s-ar adresa unui necunosător, însă această convenție este deseori încălcată.

Atunci când scenariul general al unei activități de cercetare e condus după etapele pregătirii unei mâncări în timp real, fiecare acțiune, cu datele ei de situare în timp și spațiu, cu gradul de implicare pe care îl revendică, influențează în mod definitiv situația de comunicare. Practicile orale de partajare a rețetelor culinare prin însuși actul pregătirii presupun secvențe compuse din gesturi și proceduri ordonate,

astfel încât să conducă la rezultatul final, preparatul. Cuvântul nu spune totul, e completat de act, care întotdeauna e negociat, potrivit, adaptat. Astfel, o rețetă pregătită sub ochii cuiva sau prezentată în contextul unei conversații, capătă inevitabil identitate conferită de toate aceste date ale punerii în act de către cineva anume. Însă nu e vorba numai de o identitate personală, ci și una de grup. Rețetele mărturisesc apartenența la o comunitate (rețete specifice comunităților de ceangăi), dar, în același timp, aparțin unei familii (rețete de la mamă, de la mătușă), pot evidenția cine primește sau nu calitatea de membru al unui grup (femei alese să gătească pentru hramul bisericii), cine este „celălalt” care gătește altfel (vecinii catolici care gătesc cu păsat). Rețetele însă se dovedesc într-o dinamică permanentă, au fost într-un fel în vremurile de altă dată (turtele pentru Ajunul Crăciunului se făceau cu julfă), dar sunt adaptate și vremurilor actuale (acum se fac mai ales turte cu nucă).

Așa cum am precizat, pe trunchiul discursului general legat de modul de realizare a unui preparat, s-au deschis căi de comunicare despre întreg repertoriu de rețete știut de interlocutor. În esență, rețetele prezentate din memorie în contextul unei comunicări sunt greu de plasat într-o singură categorie. Așa cum afirma N. R. Norrick (2011), rețetele conversaționale sunt viraje cu mai multe unități, cu deschideri și închideri caracteristice. Acestea se pot continua în narațiuni sau apărea din narațiuni, având totuși relief ca discurs al procedurii, marcate lingvistic prin elemente caracteristice, inclusiv prin schimbări de sintaxa comunicării, de timp și persoană, de terminologie specifică. O deosebire esențială între rețetele prezentate din memorie și rețetele obținute în timpul performării unui fel de mâncare este aceea că, în primul caz, avem de a face cu un discurs sintetic care nu beneficiază de referință, pe când, în cazul rețetelor pregătite, discursul este destructurat de actul preparării culinare. Adesea, în împărțirea practicilor alimentare devine dificil să se stabilească unde începe și unde se termină cu adevărat rețeta. Natura îmbinată, împletită, încorporată a rețetelor într-o practică de comunicare de tipul interviului, așa cum l-am descris anterior, conferă rețetelor statutul de semn în discurs. Ca atare, obținerea unor rețete din memorie, într-o practică conversațională care are la bază actul preparării unui fel de mâncare, conferă discursului procedural statut de argument tehnic în economia unei comunicări despre cunoașterile alimentare.

3. Cunoaștere culinară intuitivă/cunoaștere culinară tehnică

Cercetarea practicilor de partajare orală a rețetelor permite, de asemenea, delimitarea tipurilor punere în act a cunoașterii culinare. Considerând pregătirea unui fel de mâncare ca orice construire de obiect, putem identifica două căi care ar corespunde bine-cunoscutului model „bricoleur versus inginer” pe care Claude Lévi-Strauss îl construiește în lucrarea *Gândire sălbatică* (1962). După acest model, inginerul construiește ceea ce are nevoie pe baza unui proiect preliminar pe care l-a conceput în acest scop, caută materiile prime necesare, stabilește pașii și execută întocmai planul. Bricoleurul, însă, folosindu-se de resursele pe care le are la dispoziție, își construiește un plan general pe care îl adaptează din mers. Deși improvizează, el

construiește ceva nou pentru că răspunde limitelor pe care le are cu ceva personal, unic (Lévi-Strauss 1970, 157-161). Modelul inginerului și cel al bricoleurului pot fi identificate în proporții variabile în practicile culinare înregistrate de noi în anchetele de teren.

Modelul inginerului care folosește materiale noi pentru a realiza întocmai un proiect bine stabilit se potrivește mai ales în cazul rețetelor de copturi, prăjituri și de conserve. Tereza Faraoanu de la Prăjești, Bacău, precizează cu acuratețe cantitățile pentru aluatul de cozonac: „la cinci kilograme de făină, am pus două kilograme jumate de lapte, am pus un kilogram și un sfert de zahăr, am pus patruzeci de ouă”. Valoarea preparatului impune respectarea regulilor a căror valabilitate a fost testată de experiența anterioară. În cazul copturilor de sărbătoare, ingredientele sunt scumpe, unele dintre ele fiind cumpărate anume pentru acest scop. Preparatele se fac în cantități mari, iar investiția nu permite greșeală. Mai mult, ele fiind expuse, oferite invitaților, reprezintă blazonul gospodinei. Un motiv suplimentar pentru care aceste rețete se execută „inginerește” poate fi și sursa acestora. Deseori, sunt rețete învățate din cărți sau rețete dictate de cineva, dovadă felul în care Maria Dumitru de la Buda, comuna Blăgești, încheie rețeta pentru dulceața de ardei iute: „am pus-o la trii kilograme di zahăr, trii kilograme di oțăt ș-un kilogram di ardei iuti. Io li ții minti di pi di rost.” Expresia ultimă „li ții minti di pi di rost”¹ atestă faptul că este vorba despre o rețetă memorată după un text scris sau spus de altcineva. Cantitățile sunt cuantificate deseori prin același număr („trii kilograme di zahăr, trii kilograme di oțăt”), dovadă că uzul impune formula cel mai ușor de reținut. Simplitatea rămâne, așadar, un argument de bază al viabilității unei rețete.

În aceste rețete nu numai ingredientele respectă reguli stricte, ci și tehnica de preparare. Dovadă stă rețeta de dulceață de nuci pe care ne-a spus-o Ileana Cârnu, tot din localitatea Buda, comuna Blăgești. Pentru această rețetă se curăță nuci verzi când „dă primu miez înăuntru”, se pun „în borș acru di iesi iodu ceala dintr-însăli”, se dau „în undă o sutî douîzăci di nuci” care se scot și se clătesc în altă apă, se face un sirop din „un kilogram di zahăr și trii sferturi și trii pahari di astea di apă, cî nuca n-ari zamî”, și se pun „nucile în siropu ceala și, pi urmî, li fierbi... , dacă li pui direct, s-întărești”. Așadar, respectarea regulilor în rețetă este esențială, nucile verzi se curăță la momentul potrivit și se prepară după un program anume (se pun în borș, se fierb separat, se clătesc și abia apoi se fierb în siropul de zahăr). Dacă nu se respectă acești pași, preparatul e compromis, nucile din dulceață devin tari. Se observă, așadar, o cunoaștere destul de strictă în termeni de cantități, ingrediente și tehnică. Conservele sunt resurse pentru cel puțin un an de zile, iar reușita preparării lor este obligatorie.

Spre deosebire de categoria rețetelor de copturi, dulciuri și conserve care revendică o cunoaștere tehnică, pentru mâncărurile de zi cu zi se pune în act o cunoaștere intuitivă care ar corespunde modelului bricoleurului. Așa cum îl descrie

¹ Cuvântul *rost* în această expresie are sensul învechit de „gură”; expresiile *a ști/a spune/a învăța pe de rost* atestă faptul că „a spune de pe gură”, adică „a turui” e proba memorizării.

Claude Lévi-Strauss (1970, 159), bricoleurul, folosindu-se de resursele pe care le are la dispoziție, își construiește un plan general pe care îl adaptează din mers în funcție de materiile și obiectele pe care le are deja, folosindu-se de calitățile lor intrinseci. În cazul mâncărilor uzuale, învățate din familie, rețetele sunt adaptate continuu în funcție de resursele și gusturile gospodinei. Din acest punct de vedere, o rețetă de tocăniță, ciorbă, friptură, sarmale este întotdeauna o punere în act a unei experiențe personale care este însă legată prin fire nebănuite de întregul șir de predecesori care au transmis un tip de cunoaștere intuitivă rezultată din confruntarea cu experiența lumii lor. Numai referindu-ne la sarmale, în ceea ce privește varietatea de ingrediente, am filmat sarmale cu carne, sarmale cu buruieni, sarmale cu crupe, sarmale cu urdă, sarmale cu urzici și cu păsat, iar în oamenii povesteau și despre sarmale cu sămânță de cânepă, de bostan sau cu miez de nucă. Rețetă standard de sarmale nu există. Această modalitate de acționare după modelul bricoleurului este vizibilă atât la nivelul rețetelor prezentate din memorie, dar, cu atât mai mult, la nivelul rețetelor prezentate în act.

Analizăm, de pildă, o rețetă de sarmale cu păsat prezentată, inițial, din memorie și apoi pregătită în fața noastră de Maria Budău de la Galbeni, din județul Bacău. Povestind pe scurt cum face sarmalele, informatoarea trece în revistă etapele realizării umpluturii:

„Prima și prima dată se spală păsatul. După ce s-a spălat păsatul, se taie condimentele într-însa, ardei, ceapă, varză, pătrunjel, mărar..., carne. În care... jumătate din condimente se prăjește, jumătate, nu. După ce am făcut treaba asta, băgăm bulionu de ardei, bulionu de roșii, piperu și încă, dacă ne mai cere, sare. Din care îl amestecăm, îl facem și gustăm. Dacă nu mai cere... bun, dacă ne mai cere... și ulei, și oleacă de... ăsta... jumeri. Băgăm și jumeri, băgăm și ulei, și le-amestecăm, și gustăm, și ne-apucăm de făcut.”

După cum se observă, în această rețetă nu poate fi vorba de cantități, ci de acomodarea în funcție de gust. Expresia „dacă ne mai cere”, referindu-se la gustul pe care îl revendică preparatul, este o dovadă în acest sens. Majoritatea ingredientelor sunt preparate în casă, unele dintre ele sunt bază pentru mai multe mâncăruri, precum bulionul de ardei, de roșii, jumerile. Toate aceste elemente, după modelul bricoleurului, pot fi utilizate în diverse moduri și în cantități diferite în multe mâncăruri de zi cu zi. Însă, prepararea sarmalelor sub ochii noștri ne-a confirmat complexitatea fenomenului adaptării rețetei în funcție de gust, resurse, experiență anterioară. Începând să prepare sarmalele, am văzut că Maria Budău, cerne păsatul înainte de a-l spăla (fapt neprecizat în rețeta din memorie), apa cu care îl spală este caldă, motivând că „atuncea, sarmalele nu se sfarmă”. De asemenea, dă detalii suplimentare legate de motivația acțiunilor sale: la prăjeală pune numai jumătate din legume pentru că „nu dăunează la stomac”, și adaugă „oleacă de sare ca să se moaie mai repede”. Spre deosebire de rețeta umpluturii spusă din memorie, la gătit, Maria Budău a adăugat în compoziție cimbru dat prin sită și puțin zahăr. Este clar că memoria a reținut ingredientele și etapele considerate

indispensabile sau, poate, general valabile, dar actul de găti dezvăluie cu adevărat tehnica și gustul gospodinei.

Astfel, o rețetă culinară din viața cotidiană este adaptată mai ales din perspectiva materialelor care sunt la dispoziție, dar respectând o cunoaștere învățată din familie și îmbunătățită ca urmare a experienței și a gustului personal. Din acest punct de vedere, rețeta dovedește întotdeauna un strat de umanitate. În termenii lui Claude Lévi-Strauss (1970, 162), poezia bricolajului rezultă mai ales, din aceea că autorul nu se mărginește să execute, el „vorbește” prin mijlocirea lucrurilor, povestind despre caracterul și viața sa. Bricoleurul pune întotdeauna în obiect ceva din sine însuși. Din acest punct de vedere, o rețetă de familie de tocăniță, ciorbă, friptură, sarmale este întotdeauna o punere în act a unei experiențe personale care este însă legată prin fire nebănuite de întregul șir de predecesori care au transmis un tip de cunoaștere intuitivă rezultată din confruntarea cu experiența lumii lor.

În cazul practicilor culinare, putem vorbi de o cunoaștere intuitivă realizată după modelul „bricoleur”, în care cel ce gătește adaptează o tehnică învățată în familie resurselor pe care le are la dispoziție și gustului prezentului, și, de asemenea, de o cunoaștere tehnică, după modelul inginerului, care de cele mai multe ori este dobândită din surse din afara familiei (cărți de bucate, internet, specialiști) sau printr-un demers de autoanaliză care determină respectarea cu strictețe unui plan, a unor ingrediente și unor condiții specifice de preparare. Specificul anchetelor pe care le-am realizat privilegiază cunoașterea intuitivă, specifică modelului bricoleur, chiar dacă, mai ales sub impactul internetului, gospodinele dobândesc treptat și o cunoaștere tehnică destul de precisă exersând și rețete sofisticate, de cele mai multe ori, în condiții speciale.

Concluzii

Practicile de partajare a rețetelor culinare de tipul lecțiilor de gătit permit exprimarea întregului, reprezentând un discurs al vieții, iar transmiterea orală a acestora prilejuiește ilustrarea mecanismelor reflectării cunoașterii lucrurilor în discurs. O experiență comună, experimentată de majoritatea indivizilor, precum actul de a arăta sau a zice cuiva cum să facă un preparat culinar, este o interacțiune pe cât obișnuită, pe atât de valoroasă pentru a înțelege contribuția tipurilor de cunoaștere la construirea comunicării cu subiect culinar.

Discursul partajării unei practici culinare considerate tradiționale privilegiază cunoașterea de tip intuitiv, rezultată din experiența dobândită în familie, asumată și adaptată gustului personal. O simplă rețetă prilejuiește întregirarea procesului de transformare a lumii, permițând o deplasare dinspre trecut către prezent, uneori, cu deschideri spre viitor.

Cercetările noastre vizează tocmai acest discurs al practicilor de partajare a rețetelor ca discurs al experienței personale, reflectând deopotrivă individul și comunitatea. Dincolo de procedură, în condițiile unei cercetări care aspiră la înregistrarea contextului, rețetele pot prilejui surprinderea relațiilor dintre cunoașterea

culinară și asumarea unui anumit tip de atitudine față de lumea în care trăim. Mai mult, o astfel de cercetare ar putea să repună problema conceptului de tradiție culinară, care, în lumina schimbărilor societății de astăzi, s-ar reflecta cel mai adânc în practicile care păstrează simbolic amintirile, tradițiile și identitatea familiei și a comunității.

Referințe bibliografice

- AER III = *Atlasul etnografic român*, vol. III. *Tehnica populară. Alimentația*. Coordonator Ion Ghinoiu. București: Editura Academiei Române. 2008.
- ALR s.n. IV = *Atlasul lingvistic român*, serie nouă, vol. IV. București: Editura Academiei. 1965.
- Adam, J.-M. 2001. *Entre conseil et consigne: les genres de l'incitation à l'action*, în „Pratiques: linguistique, littérature, didactique. Les consignes dans et hors l'école”, nr. 111-112, pp. 7-38.
- Denzin, N. K. Lincoln, Y.S., 2018. *The SAGE handbook of qualitative research*. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications, Inc.
- Goffman, E. 1959. *The presentation of self in everyday life*. Garden City, NY: Doubleday & Company, Inc.
- Holtzman, J. D. 2006. *Food and memory*, în „The Annual Review of Anthropology”, nr. 35, pp. 361-378.
- Lévi-Strauss, Cl. 1970. *Gândire sălbatică. Totemismul azi*. Traducere în română de I. Pecher. Prefață de Mihai Pop. București: Editura Științifică.
- Lévi-Strauss, Cl. 1962. *La pensée sauvage*. Paris: Plon.
- Lupescu, M. 2000. *Din bucătăria țaranului român*. București: Editura Paideia.
- Marrone, G. 2016. *Food meaning: From tasty to flavorful*, în „Semiotica”, nr. 211, pp. 187-201.
- Norrick, N. R. 2011. *Conversational recipe telling*, în „Journal of Pragmatics”, nr. 43, pp. 2740-2761.
- O'Reilly, K. 2005. *Ethnographic methods*. London&New York: Routledge.
- Pink, S. 2012. *Doing sensory ethnography*. Ltd., London: SAGE Publications.
- Savin, P. 2018. *Bucate din bătrâni. Frazologie și cultură românească*. Iași: Institutul European.
- Știucă, N.-A. 2009. Alimentație tradițională, în Ispas, S. (ed.), *Patrimoniul cultural imaterial din România*, Repertoriul 1. București: Institutul de Memorie Culturală, 295–310.
- Wharton, T. 2010. *Recipes: Beyond the words*. *Gastronomica*, în „The Journal of Food and Culture”, nr. 10(4), pp. 67-73.

Mulțumiri:

Lucrarea a fost finanțată printr-un grant acordat de Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării, CNCS/CCCDI-UEFISCDI, proiectul PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, nr. 569PED/2020, *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate* (FOODie), prin PNCDI III.