

## PRACTICILE ORALE DE PARTAJARE A REȚETELOR CULINARE<sup>1</sup>

PETRONELA SAVIN\*

### 0. PREAMBUL

Această lucrare este dedicată memoriei Profesorului Stelian Dumistrăcel care a fost coordonatorul cercetărilor noastre doctorale și membru al proiectului *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390; 1.10.2016–30.10.2018). Profesorul a contribuit definitiv la fundamentarea traseului de cercetare valorificat în acest articol, și anume studierea discursurilor populare cu privire la alimentație din perspectiva antropologiei comunicării. Tema hranei pe coordonate de analiză a desprinderii omului de animalitate și așezării sale în cultură, așa cum e reflectată în discursurile populare înregistrate prin anchetele de teren, a beneficiat de acumulările științifice de decenii ale Magistrului. Este vorba despre experiența Domniei Sale dobândită prin coordonarea proiectului *Noul Atlas lingvistic român, pe regiuni. Moldova și Bucovina* (1967–2017), exercitarea calității de membru în Comitetul Național Român pentru *Atlas linguarum Europae* (ALE) și *Atlas linguistique roman* (ALiR), precum și de experiența colaborării în anii '90 la proiectul *Graiuri românești de la est de Carpați. Etnotexte*, împreună cu dialectologii de la Institutul de Lingvistică al Academiei de Științe a Republicii Moldova. Toate aceste proiecte au stat la baza publicării unor studii care au fundamentat metodologic experiența cercetării discursurilor populare. Este vorba despre volumele *Sate dispărute – sate amenințate*, Iași, Editura Institutul European, 1995, *Ancheta dialectală ca formă de comunicare* (în colaborare), Iași, Editura Academiei Române, 1997 și despre studiul «*Graiul pâinii*» în lumina «*lingvisticii integrale*» coșeriene, publicat în „Limba română”, XIII, 2003, 4–5, p. 118–131.

Stelian Dumistrăcel a fost autorul unor contribuții fundamentale în domeniul dialectologiei, psiholingvisticii, lexicografiei și stilisticii, cercetări care se pot

---

<sup>1</sup> Acest articol reprezintă versiunea în română, cu adăugiri, a articolului publicat în engleză: Petronela Savin, *Oral Practices for Sharing Recipes*, în „Transylvanian Review”, vol. XXX, 2021, Supplement 2: Multi-Track Research on Food. Building the Romanian File (eds. Otilia Hedeșan, Cosmina Timoce-Mocanu), p. 151–162.

\* Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău (savin.petronela@ub.ro).

subsuma etichetei unui fișier tematic – „viziune de antropologie culturală”. Cercetările prezentate în acest articol reprezintă un răspuns la încrederea Domniei Sale în marile șanse pe care le oferă studiul limbajului popular din perspectiva universalității culturii. Acum, în anul trecerii sale în neființă, ținem să omagiem, prin acest articol, contribuția acestui cercetător remarcabil la lingvistica românească și la științele culturii în general.

### 1. Contextul cercetării

Întotdeauna oamenii au simțit nevoia să împărtășească cunoașterea culinară. Deja în privința rețetelor scrise putem vorbi de o tradiție de milenii. Tăblițele de lut vechi de 3 700 de ani din vechea Mesopotamie (Irakul modern), care includ rețete de tocane de porumbei și gazele, ceaiuri și preparate cu rol medicinal, demonstrează acest lucru (Bottéro 2004: 3). În schimb, transmiterea orală, adică a spune sau a arăta cuiva cum să gătească, reprezintă un fapt atât de firesc, încât pare că nu are istorie, doar existență. Spre deosebire de rețetele din cărțile de bucate care au o autonomie discursivă conferită de scrisul însuși, o structură în general standardizată, practicile orale de partajare a rețetelor culinare, care sunt rezultatul unei împărțiri de moment, în timpul actului pregătirii mâncării sau chiar în afara lui, 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 anchetele de teren în 51 de localități din centrul regiunii Moldovei<sup>2</sup>, pe care le-am întreprins în perioada 2016–2022 în cadrul unor proiecte care au avut ca scop înregistrarea patrimoniului alimentar din diferite zone ale României<sup>3</sup>. În cercetările derulate s-a urmărit înregistrarea

<sup>2</sup> Prezentăm, în ordinea cronologică a anchetării, cele 51 de localități anchetate – 39 de localități din județul Bacău: Frumușelu (Glăvănești), Glăvănești, Muncelu (Glăvănești), Ludași (Balcani), Balcani, Rățeni (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, Faraoni (Faraoni), Pustiana (Pîrjol), Mălosu (Lipova), Dumbrava (Gura Văii), Vâlcele (Târgu-Ocna), Răchitiș (Ghimeș-Făget), Berzunți, Scurta (Orbeni), Pancești, Răstoaca (Răcăciuni), Pancești (Sascut), Sascut-Sat (Sascut), Oituz, Agăș, Turluianu (Berești-Tazlău), Sărata, Comănești, Chiricel (Comănești) și 12 localități din alte județe din țară: Ciumârna (Vatra Moldoviței), Fundu Moldovei, Cajvana, județul Suceava; Grăjdieni (Frunțișeni), Bălteni (Bălteni), județul Vaslui; Bârgăuani, județul Neamț; Izvoru Mureșului, Băile Tușnad, județul Harghita; Focșani, Dragoslaveni (Soveja), Stupina (Măicănești), județul Vrancea; Gropeni, județul Brăila.

<sup>3</sup> Este vorba despre proiectele *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390; 1.10.2016–30.10.2018), coordonat de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău alături de partenerii Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și

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 asigură suportul tehnic și interveea în conversație în funcție de context. Întâlnirea a fost organizată în teren de către un mediator, persoană din comunitate, cu autoritate, de obicei profesoară, preoteasă sau călugăriță, care, de cele mai multe ori, lua parte la situația de anchetă. Au fost intervievate 121 de 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 practici orale de partajare a rețetelor din memorie.

A fost întreprins, așadar, un demers de cercetare calitativă<sup>4</sup> care a combinat interviul cu observația participativă<sup>5</sup>. Ca atare, interviurile realizate în timpul acestor cercetări au fost concepute dintr-un punct de vedere etnografic senzorial, urmărind să creeze contextul unei comunicări despre o rețetă care era împărtășită în timpul pregătirii ei. Actul preparării, atingerea, mirosul și gustul mâncării au redimensionat actul comunicării. Am încercat să obținem în mod strategic natura evocativă, senzorială a experienței de comunicare de tipul lecției de gătit. Am dorit să observăm nu numai procedeul, ci și modul în care experiența mâncării evocă amintirea (Holtzman 2006: 365, vezi și Sutton 2005), felul în care pregătirea unei mâncări considerate tradiționale aduce împreună întreg repertoriul moștenirii culinare, comemorând perioade din trecut, onorând membrii familiei și legând momentele prezente de evenimentele trăite.

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. Unul dintre obiectivele (și dificultățile) cercetării calitative este studiarea lucrurilor în mediile lor naturale și interpretarea fenomenelor în termeni de semnificații pe care oamenii

---

Asociația Culturală „Artă–Tradiții–Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău și de proiectul *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate – FOODie* (PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092; 1.11.2020-31.10.2022), 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. Baza de date rezultată în urma cercetărilor poate fi accesată la adresa [ecultfood.ub.ro](http://ecultfood.ub.ro).

<sup>4</sup> Pentru o descriere detaliată a demersului de cercetare propus, vezi și Savin 2018: 109–113.

<sup>5</sup> Ghidul de interviu a avut la bază lucrarea lui Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, publicată în 2000, repertoriul elementelor de patrimoniu imaterial alimentar alcătuit de Narcisa Știucă (2009: 133–140), categoriile delimitate în *Atlasul etnografic român*, vol. III, *Tehnica populară. Alimentația*, la care s-au adăugat elemente de context ceremonial, documentate de Otilia Hedeșan și Doina Ișfănoni (2009: 139–172) și informațiile obținute de noi din anchetele de teren. Multe dintre preceptele metodologice ale realizării anchetelor de teren au avut la bază principiile formulate de Stelian Dumistrăcel (1997 și 1995).

le aduc (Denzin, Lincoln 2018: 10). Din acest punct de vedere, spațiul bucătăriei a oferit posibilitatea cercetării practicii culinare în condițiile firești ale comunicării care însoțește actul culinar.

## **2. Tipuri de practici orale de partajare a rețetelor culinare**

Cercetarea actului de a găti, sub aspectul transmiterii cunoașterii, ne-a permis analiza tipurilor de practici de partajare orală a rețetelor culinare în funcție de performarea actului sau evocarea acestuia. Înțelegem prin practici orale de partajare a rețetelor culinare orice comunicare ce are scopul de a învăța pe cineva să gătească, fie preparând o mâncare și explicând pașii, fie prezentând din memorie o rețetă. Analizăm, în cele ce urmează, fiecare dintre aceste două situații înregistrate în anchetele realizate în localitățile din regiunea centrală a Moldovei.

### **2.1. Practicile orale de partajare a rețetelor culinare însoțite de performare**

Înregistrând interlocutorii ce găteau 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 prezentau 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, de aceea, gestul primează. Reușita în bucătărie înseamnă îndemânare, 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 preparare foarte variate și pentru că 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 („cernem”, „frământăm”, „călim” etc).

Când cineva învață pe cineva să gătească nu descrie doar acțiunile, adică ce să faci, ci și cum să faci ca mâncarea respectivă să îți reușească. Așa cum afirmă Adam (2001: 12), putem vorbi nu doar de un discurs procedural, ci și de un discurs al incitării la acțiune, un discurs al oferirii de sfaturi, de consiliere, care înseamnă a indica cuiva ce trebuie să facă și ce să nu facă, iar acest ghidaj are scopul de a îndruma, avertiza, recomanda, persuadea, 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 (Adam 2001: 23). Expertul 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 caracterul obiectiv al 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 („se căleşte ceapa”). 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 situație 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. Un astfel de demers este condus de expertul care știe, dar reușita acțiunilor sale depinde de resursele de care dispune, de calitatea ingredientelor, de instrumentele și instalațiile folosite, de timpul și de ajutorul pe care îl are la dispoziție. Este cunoscut faptul că ingredientele influențează în mare măsură nu numai calitatea finală a produsului, ci și procedura de a găti. Instrumentele și aparatele de gătit (mixer, mașină de tocat, cuptor), acționate sau supravegheate de om, jalonează, de asemenea, activitatea în bucătărie. Din acest punct de vedere, timpul este esențial nu numai în ce privește cronologia acțiunilor, ci și în privința modulării acțiunilor (ce se face în paralel, ce se repetă, care este ritmul acțiunii, lent sau rapid). De asemenea, faptul că preparatele au secvențe de program autonome permite să se facă mai multe lucruri deodată și să fie executate de mai multe persoane care pot ajuta. Așadar, actul preparării este unul colectiv, în sensul în care cel ce gătește beneficiază de o serie de resurse care-i condiționează succesul. Toate aceste resurse jalonează practica de transmitere orală a cunoașterii culinare.

În cazul activității de cercetare pe care am întreprins-o, cercetătorul a întreținut cu cel ce gătește o conversație prin care a cerut verbalizarea acțiunilor sale, în contextul în care acesta știa că este filmat. Faptul că, actualmente, oricine vrea să învețe o rețetă nouă apelează la internet, iar emisiunile culinare au un mare succes, face ca transmiterea orală a cunoașterii culinare să fie influențată de aceste mijloace de transmitere. Cea mai mare inovație a comunicării prin aceste medii este imaginea care surprinde actul, rețeta fiind redată ca un spectacol, pas cu pas, derulându-se în fața ochilor. Din acest punct de vedere, mai ales interlocutorii tineri pe care i-am intervievat tindeau să adopte strategii de comunicare și de prezentare a actului culinar după modelul celor văzute la televizor sau pe internet. Astfel, ei aranjau bucătăria în care urmau să gătească, asigurându-se că au la îndemână toate instrumentele și instalațiile de care au nevoie, pregăteau ingredientele și le prezentau, executau etapele pe rând, verbalizau procedura, sfaturile constituind accente în comunicarea care era de cele mai multe ori impersonală. Inevitabil, acest tip de transmitere se încheia cu urarea „Poftă bună!”

Crearea unei comunicări de tipul conversației firești legată de prepararea efectivă a unui anumit fel de mâncare, cu deschideri către un repertoriu mai larg de rețete știute de interlocutor a fost miza demersului nostru de cercetare. Discursul înglobant al conversației a permis rețetelor culinare să dezvolte dimensiuni diferite. Spre deosebire de discursul strict procedural al rețetelor scrise, care este mai degrabă neutru în timp, rețeta orală se poate deplasa între trecut, prezent și viitor, fiind un construct marcat de variabila timp (Supski 2013: 31; vezi și Tompkins 2013). Rețeta aparține tuturor, în sensul că numai în cazuri rare și foarte specifice rețetele sunt protejate conform legii dreptului de autor (Rousseau 2012); cu toate acestea, în conversație, rețetele devin ale cuiva. Ele actualizează toate însemnele punerii în act: se spun într-o bucătărie anume, într-un fel anume, urmăresc îndeaproape referirea la tehnici specifice, obiecte, instrumente, instalații ale cuiva. Rețetele spuse, mai ales dacă sunt simultane cu actul pregătirii, se definesc printr-un implicit permanent ce se referă la context, la receptarea plurisenzorială („din ochi”, „după gust”, „cât cuprinde”), la gestualitate („se simte la mână”), dar și la cunoașterea anterioară legată de gătit a celor ce participă la comunicare („ca un tort” „cu o consistență ca de clătite”). 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 o identitate conferită de toate aceste date ale punerii în act de către cineva anume. Identitatea nu este una doar 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 de altă religie). 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).

## 2.2. Practicile orale de partajare a rețetelor culinare din memorie

Așa cum am precizat, pe trunchiul discursului general legat de modul de realizare a unui preparat s-au deschis căi de comunicare despre întreg repertoriul de rețete știut de interlocutor. De exemplu, așa cum vom vedea mai jos, gazda a pregătit sub ochii noștri sarmale cu păsat, dar am aflat de la ea și rețete pentru laptele cu păsat, chișca cu păsat, mălai, ghisman, mâncărică de urzici, de hasmațuchi etc. În esență, rețetele prezentate din memorie în contextul unei comunicări sunt greu de plasat într-o singură categorie. Așa cum afirmă N.R. Norrick (2011), rețetele conversaționale sunt viraje cu mai multe unități, cu deschideri și închideri caracteristice. Rețetele 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 sintaxă a comunicării, de timp și persoană, de terminologie specifică. O deosebire esențială între rețetele prezentate din memorie și discursul 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 împărtășirea 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.

O categorie aparte a rețetelor culinare prezentate din memorie o reprezintă rețetele care condensează prin discurs procesul pregătirii unui fel de mâncare. În anchetele noastre, după ce a fost înregistrat întreg procesul de realizare a unui preparat, am cerut gospodinei o scurtă sinteză a procesului pregătirii. Este vorba, așadar, despre prezentarea din memorie a rețetei unui preparat gata făcut, aflat în fața vorbitorului. Din acest punct de vedere, este evident că discursul acestor rețete este sintetic, însă totuși este influențat de acțiunea care s-a petrecut aproape de timpul vorbirii. Această formă de reluare pe scurt a unui discurs care tocmai s-a încheiat este, inevitabil, marcată de elipsă și de referințe deictice. De asemenea, prezența preparatului propriu-zis determină evitarea convertirii în discurs a întregului context de comunicare.

Prezentăm mai jos câteva secvențe dintr-un interviu care reflectă cele două ipostaze ale partajării rețetelor culinare pe care le-am descris.

### 3. Studiu de caz: Pregătirea sarmalelor cu păsat de către Maria Budău, satul Galbeni, județul Bacău

În cele ce urmează, dorim să oferim o probă a complexității situației de comunicare generate de partajarea orală a unei rețete de sarmale cu păsat. Analizăm în continuare două secvențe ale interviului care surprind o etapă din pregătirea sarmalelor: cernerea și spălatul păsatului, precum și prezentarea rezumativă a rețetei de *sărmăluțe cu păsat* la finalul preparării<sup>6</sup>. În etapa pregătirii păsatului, povestitoarea prezintă din memorie și rețetele pentru *lapte cu păsat* și *chișcă cu păsat*.



Maria Budău, cernând păsatul pentru sarmale

Maria Budău, interlocutoarea noastră, este născută în anul 1950 și locuiește în satul Galbeni din comuna Nicolae Bălcescu, situat la aproximativ 15 km de Bacău, pe malul drept al Siretului, la confluența cu râul Bistrița. Locuitorii satului sunt în cea mai mare parte ceangăi de religie romano-catolică. Cei mai în vârstă dintre aceștia sunt bilingvi, vorbind alături de română un grai matern de origine maghiară. Este și cazul Mariei Budău, pe care am ajuns să o interviuăm pe 21 ianuarie 2017, pe 26 noiembrie 2018, și pe 7 decembrie 2020, cu ajutorul învățătoarei Petronela Condreț, care a ales-o drept interlocutoare pentru dezinvoltura în comunicare și pentru cunoștințele din domeniul bucătăriei, recunoscute de întreaga comunitate. Interviul pe care îl prezentăm s-a petrecut la prima întâlnire, în bucătăria Mariei Budău, o anexă la casă, alcătuită din două camere, una de dormit și una în care se pregătește mâncarea, având comună soba care deservește ambele camere. La activitatea de gătit au ajutat și viitoarea noră și nepoata. La toate întâlnirile noi am

<sup>6</sup> Întreg procesul de realizarea a sărmăluțelor cu păsat poate fi vizionat consultând platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/1826>.



filmat și aceasta a condus interviul singură, în comunicare intervenind din când în când și învățătoarea Petronela Condreț.

Odată intrați în casa Mariei Budău, după ce ne-am dat binețe și am mulțumit pentru bunăvoința de a ne lăsa să filmăm cum se fac sarmalele cu păsat, gazda noastră s-a și pornit la cernut păsatul, o făină de porumb măcinată mai mare. Deseori informatorii, instruiți deja despre scopul venirii noastre, nu prelungesc momentul conversației preparatorii și pornesc treaba chiar înainte de a ajunge. Prima replică filmată<sup>7</sup> înregistrează rugămintea adresată gazdei de a vorbi despre ceea ce face:

*C. Numai spuneți de fiecare dată când faceți ceva...*

*M.B. Da, da, da, deci noi... fac cernutu la păsat. Astăzi facim niște sarmăluțe din păsat<sup>8</sup>.*

Prima intervenție este revelatoare pentru interesul pentru comunicare al gazdei, dar înregistrează și nesiguranța specifică începutului de dialog. Unele structuri lingvistice nefirești pentru limba română sunt însă consecința bilingvismului interlocutoarei.

De obicei, informatorii, când se ocupă de gătit, nu vorbesc, verbalizând ce fac doar la rugămintea cercetătorului, dar, dacă sunt implicați într-o acțiune repetitivă care nu necesită o mare concentrare, e cel mai bun moment pentru a iniția o comunicare mai complexă despre preparatul ce se gătește sau despre alte preparate. Absorbită de muncă, vorbitoarea devine mai liberă în exprimare, uneori chiar uitând de aparatul de filmat. Astfel, luând drept pretext curiozitatea doamnei învățătoare care a organizat întâlnirea, am provocat interlocutoarea care cernea continuu să ne explice ce este păsatul, ingredient de bază în sarmale altădată, dar care astăzi este înlocuit, de cele mai multe ori, de orez. Acest ingredient nu mai este folosit aproape de loc în bucătăria românească actuală, de aceea sunt importante detaliile legate de obținerea lui:

*C. Ne povestiți? Doamna vrea să știe ce e acela păsat...*

*M.B. Acum, păsatul e făcută din porumb... la moară...*

Gospodina precizează că este un ingredient făcut din porumbul măcinat, dar nu dă mai multe detalii. Încă domină încărcătura începutului de comunicare, iar întrebarea formulată pentru un răspuns de tipul definiției a fost pusă prea devreme. Remarcând începutul mai anevoios al discuției legate de prima etapă a preparatului care tocmai se executa, a părut o opțiune mai bună pentru deschiderea conversației despre alte preparate care au la bază acest ingredient, păsatul:

*C. Mai puneți păsat și-n altceva?*

*M.B. Numai în sarmale... Mai facem lapte... pentru copii. Da ce-i de bun! Cu asta am crescut zece copii.*

<sup>7</sup> Filmul poate fi vizionat consultând platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/1826>.

<sup>8</sup> În transcrierea discursului oral în limba română, ne-am condus după principiul redării particularităților dialectale numai cu ajutorul literelor alfabetului limbii române, respectând normele generale ale ortografiei actuale.

Cu acest răspuns sesizăm un fenomen foarte interesant de reformulare a răspunsului în acord cu așteptările celui care întreabă. Întrebarea se referea la prezent, iar primul răspuns confirmă faptul că păsatul este un ingredient actualmente pe cale de dispariție, care se pune *numai în sarmale*. Însă informatoarea știe că ne interesează mâncăruri vechi, așa că aduce în actualitate o rețetă pe care n-a mai făcut-o de mult. Amintirea își face loc, vocea se schimbă și Maria Budău ne spune că punea păsat și în lapte, cu asta a crescut zece copii. Rețeta *laptelui cu păsat* înregistrată pe platforma eCULTFOOD e dovada acestui moment al retrăirii unei amintiri, cu greu de recreat prin cuvinte<sup>9</sup>:

*C. Zece copii ați avut? Să vă trăiască! Și puneți așa păsat în laptele fierț?*

**M.B.** *Când fierbe laptele... am pus la fierț laptele... pun și păsatul, sare, zahăr. Și atâta îl învârt până când se moaie exact ca mămăliga... Și, pe urmă, li scot cu lingura. Ție, ție, ție, la toată gașca...*

*C. Și cum se cheamă mâncarea asta?*

**M.B.** *Mâncare făcută... din..., lapte făcut din păsat.*

Rețeta de lapte cu păsat pe care Maria Budău o făcea copiilor săi, dincolo de faptul că reactualizează o rețetă simplă, înlocuită astăzi de laptele cu orez, aduce în prezent și sentimentul hrănirii ca ipostază esențială a maternității. De remarcat este faptul că interlocutoarea leagă reușita preparării de modalitatea continuă de a învârti până se ajunge la o consistență cunoscută, termenul uzual de comparație fiind mămăliga. Dificultatea de a da nume rețetei e un fapt pe care l-am întâlnit foarte des la interlocutori, descrierea preparatului ținând loc de nume.

Am profitat de context să verificăm existența unui alt preparat care în prezent se face foarte rar, chișca cu păsat<sup>10</sup>:

*C. Și la chișcă puneți cumva păsat?*

**M.B.** *Da... tot la fel, și la chișcă punem tot la fel. [...]. Din plămânul porcului, din ceafă, o bucătică de carne, date prin mașină... Și, pe urmă, punim la muiet, în oleacă de ulei, jumătate din ceapă și jumătate din morcov, și-l amestecăm. Piper, boia, condimente în toate, și sare. Și chișca o ieșit.*

*C. Și, de fapt, puneți păsatul în loc de orez sau cum? [...]*

**M.B.** *Orez separat facem la chișcă. Aici băgăm o mână de orez. Ca să deie un gust mai bun.*

*C. Deci și cu orez și cu păsat. Înainte, pe vremuri, se făcea numai cu păsat?*

**M.B.** *Da, atunci, bătrânii, acum vreo optzeci de ani, bunică-mea așa am găsit-o, nu mai știa de orez, ei făceau cârnați din carne cu păsat.*

Foarte interesant este faptul că Maria Budău continuă să dea răspunsuri conform așteptărilor noastre. Ea ne oferă în primă instanță o rețetă de chișcă pe care o făcea bunica sa, care, pe lângă carnea de porc tocată, prăjeala de ceapă și

<sup>9</sup> Filmul poate fi vizionat consultând platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/1813>.

<sup>10</sup> Filmul poate fi vizionat consultând platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/1803>.

morcov, folosea și păsat. La întrebarea dacă ea pune și astăzi păsat în sarmale, ne spune că de fapt, în prezent, face chișca și cu păsat și cu orez *ca să deie un gust mai bun*. E de analizat această coexistență a două ingrediente care au același rol, păsatul și orezul. Ingredientul considerat mai nobil, orezul, înlocuiește astăzi păsatul în majoritatea preparatelor. Totuși, în satele ceangăiești pe care le-am investigat păsatul mai este păstrat ca ingredient, chiar dacă alături de orez. Motivul credem că este caracterul conservator al acestor comunități care păstrează obiceiuri culinare ca semn al propriei identități. Conștientizarea importanței păstrării acestor obiceiuri este confirmată și de faptul că în sat mai există moară care macină porumb pentru păsat, proprietar fiind chiar fiul gazdei noastre.

Dialogul despre preparatele din păsat este întrerupt brusc de sfârșitul primei etape de realizare a sarmalelor, cernutul păsatului, și începutul alteia, spălătul păsatului. În același timp, Maria Budău dă semn nepoatei și nurorii să se apuce de tocat legumele:

**M.B.** *Gata, așa... Acuma spălăm păsatul...*

**C.** *De ce îl spălăm?*

**M.B.** *Fiindcă din ea iese coaja ceea a porumbului...*

*Și pe urmă începem... Puteți [fetelor] să vă apucați la ceapă, la morcov, la toate cele!*

După cum se observă, pregătirea păsatului, ingredientul care definește acest preparat, are două etape: cernerea, astfel încât să rămână numai măcinișul mare, și spălarea de mai multe ori, cu apă caldă, pentru a îndepărta coaja porumbului care a mai rămas în urma măcinării. De pregătirea păsatului s-a ocupat numai gazda noastră, dovadă că ea consideră că este o etapă foarte importantă, pe când tocarea legumelor este delegată ajutoarelor, nepoata și nora. Faptul că tehnica de pregătire a păsatului este esențială pentru reușita preparatului este confirmat de precizarea: *Apî caldă pun eu la spălat păsatul să mi se umfle un pic, când începe să fiarbă, atunci, sarmalele nu se sfarmă*. Așadar în cazul rețetelor pregătite, mai degrabă se verbalizează componenta de ghidaj, oferirea de sfaturi considerându-se mai importantă decât precizarea etapelor care se văd oricum.

Pentru a înțelege mai bine întreg contextul de comunicare creat, prezentăm pe scurt întregul proces al pregătirii sarmalelor cu păsat, filmat în casa Mariei Budău. Așadar, după ce povestitoarea a cernut și spălat păsatul, cele două fete care o ajutau, nepoata și nora, au tăiat mărunț legumele pentru sarmale: ceapă, morcov, ardei, țelină, păstârnac, varză crudă, pătrunjel verde. Maria Budău a călit în ulei jumătate din cantitatea de legume tocate, peste care a adăugat o lingură de jumări. A pregătit compoziția pentru sarmale adăugând, peste păsat, legumele crude, tăiate mărunț, prăjeala din legumele călite, carnea tocată, de porc și vită, bulion de ardei și roșii, bulion de morcovi, roșii și verdețuri, sare, piper, zahăr și cimbru dat prin sită. Nora, nepoata și învățătoarea s-au ocupat de învelirea sarmalelor. Maria Budău a pregătit fundul ceaunului, punând un rând de tulpini de cimbru și un strat de cotoare de varză murată, o lingură de untură și puțin ulei. Odată puse în vas,

sarmalele au fost acoperite de cotoarele de varză murată rămase de la frunzele pentru învelit și au fost cuprinse cu apă. A acoperit ceaunul de sarmale cu o pungă de nailon peste care a așezat o farfurie. După o oră și jumătate, sarmalele erau gata. Cu sarmalele în farfurie, am rugat-o pe Maria Budău să ne zică pe scurt cum le-a făcut.

*C. Bunică, ne povestești pe scurt cum ați făcut sarmalele?*

*M.B. 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 ne mai cere... bun, dacă nu mai cere... și ulei, și oleacă de așa... jumeri. Băgăm și jumeri, băgăm și uleiu, și le-amestecăm, și gustăm, și-apucăm de făcut. Le-am înfășurat în varză murată...*

Povestind pe scurt, la sfârșit, cum a făcut sarmalele, Maria Budău a prezentat în primă instanță doar etapele principale ale realizării umpluturii: spălarea păsatului, pregătirea legumelor, călirea unei jumătăți din cantitatea de legume, amestecarea ingredientelor. Însă, prepararea sarmalelor sub ochii noștri ne-a confirmat faptul că, în prezentarea de la final, gospodina operează o selecție a informațiilor pe care le consideră importante. Astfel, urmărind prepararea sarmalelor, 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”. 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 a găti dezvăluie cu adevărat tehnica și gustul gospodinei.

Pe parcursul întregului proces de pregătire a sarmalelor, Maria Budău ne-a spus din memorie alte 35 de rețete<sup>11</sup>, pentru pitan, ghițman, cozonac, mâncărică de urzici, de hasmațuchi, mâncărică de roșii, de vinete, tocăniță de melci, costiță cu zeamă de varză, costiță cu fasole și coarne, friptură, borș cu carne, pește cu ceapă, borșul cu pește, magiun din prune etc. Toate aceste rețete s-au ivit în comunicarea care s-a creat în jurul acțiunii principale de a găti sarmalele cu păsat, dovedind importanța climatului din bucătărie pentru configurarea profilului bucătăresei.

Analizând fie și aceste fragmente relativ scurte de interviu, precum realizarea unei etape a unui preparat și prezentarea rezumativă a rețetei la finalul pregătirii, se pot identifica trăsăturile generale ale practicilor de partajare orală a rețetelor culinare discutate în prima parte. În cazul comunicării din timpul pregătirii sarmalelor, se remarcă o continuă negociere în ceea ce privește raportul dintre așteptările intervievatorului și răspunsurile primite. Faptul că păsatul este

<sup>11</sup> Cele 35 de rețete filmate, care oferă posibilitatea urmăririi întregului context de comunicare, pot fi accesate on line pe platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/collections/show/16>.

ingredientul care definește rețeta sarmalelor e conștientizat de gazda care insistă asupra pregătirii lui. Pe trunchiul comunicării despre pregătirea păsatului, Maria Budău, sesizând interesul echipei față de mâncărurile considerate vechi, oferă și alte rețete cu păsat pe care le făcea în tinerețe pentru copii – laptele cu păsat, sau pe care le mai face încă – chișca cu orez și păsat. Rețetele sunt plasate într-un context de viață semnificativ, faptele din prezent cu cele din trecut contopindu-se. Se observă limpede dinamica practicilor culinare care se adaptează resurselor prezentului, dovadă că în sarmale se pune și orez, dar păstrează și amprenta trecutului, păsatul rămânând un ingredient de bază. În privința rețetei performate, gestul substituie des cuvântul. De cele mai multe ori, etapele sunt verbalizate la rugămintea cercetătorului sau ca semnal pentru orientarea atenției către alt program de gătit. Cunoașterea se transmite prin act, iar cuvântul modulează, consiliază, seduce. În rețetele prezentate din memorie, chiar și în cele ce rezumă procedura care tocmai s-a încheiat, sunt selectate informațiile considerate relevante pentru ascultător. Amprenta bucătăresei se poate urmări cel mai limpede analizând rețetele performate. Însă, atât la nivelul discursului care înfățișează rețeta pregătită sub ochiul cercetătorului, cât și la nivelul discursului prin care se prezintă rețete din memorie, se remarcă utilizarea unei întregi strategii de ghidaj, de stimulare a interesului, spre seducerea și incitarea la acțiune a celui ce asistă. Este vorba despre actualizarea specificului oricărui discurs de partajare a unei cunoașteri, care, prin definiție, este unul didactic, de consiliere.

Cercetările care vizează discursul practicilor de partajare a rețetelor culinare permit exprimarea întregului, reprezentând un discurs al vieții, iar transmiterea orală a cunoașterii rămâne calea cea mai vie de a păstra o moștenire culturală care ne definește prezentul, legându-ne prin fire invizibile viitorul de trecut. O experiență comună împărtășită de majoritatea indivizilor, actul de a arăta sau a zice cuiva cum să facă un preparat culinar este o interacțiune pe cât de obișnuită, pe atât de valoroasă pentru cercetarea relației dintre alimentație și comunicare, relație care se poate dovedi o cheie de a înțelege omul în general. Analizarea rețetelor în procesul comunicării înseamnă, așa cum descrie Wharton (2010: 71), a investiga modul în care acestea reușesc să transmită lumea.

## BIBLIOGRAFIE

- Adam 2001 = Jean-Michel Adam, *Entre conseil et consigne: les genres de l'incitation à l'action*, în „Pratiques: linguistique, littérature, didactique. Les consignes dans et hors l'école”, 111–112, p. 7–38.
- Bottéro 2004 = Jean Bottéro, *The oldest cuisine in the world: cooking in Mesopotamia*, Chicago/Londra, The University of Chicago Press.
- Claxton 2019 = A. Claxton, *Cooking Lessons: Oral Recipe Sharing in the Southern Kitchen*, Electronic Theses and Dissertations, paper 3550. <https://dc.etsu.edu/etd/3550>.

- Denzin, Lincoln 2018 = Norman K. Denzin, Yvonna S. Lincoln, *The SAGE handbook of qualitative research*, Thousand Oaks, CA, SAGE Publications, Inc.
- Dumistrăcel 1995 = Stelian Dumistrăcel, *Sate dispărute – sate amenințate*, Iași, Editura Institutul European.
- Dumistrăcel 1997 = Stelian Dumistrăcel (coord.), Doina Hreapcă, Ion-Horia Birleanu, *Ancheta dialectală ca formă de comunicare*, Iași, Editura Academiei Române.
- Dumistrăcel 2003 = Stelian Dumistrăcel, „Graiul pâinii” în lumina „lingvisticii integrale” *coșeriene*, în „Limba română”, XIII, 4–5, p. 118–131.
- Ghinoiu 2008 = Ion Ghinoiu (ed.), *Atlasul etnografic român*, vol. III. *Tehnica populară. Alimentația*, București, Editura Academiei Române.
- Hedeșan, Ișfănoni 2009 = Otilia Hedeșan, Doina Ișfănoni, *Sărbători, obiceiuri și tradiții*, în *Patrimoniul cultural imaterial din România, Repertoriul 1*, editor Sabina Ispas, București, Institutul de Memorie Culturală, p. 139–172.
- Holtzman 2006 = Jon D. Holtzman, *Food and memory*, în „The Annual Review of Anthropology”, 35, p. 361–378.
- Lupescu 2000 = Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, București, Editura Paideia.
- Marrone 2016 = Gianfranco Marrone, *Food meaning: From tasty to flavorful*, în „Semiotica”, 211, p. 187–201.
- Milică, Guia 2017 = Ioan Milică, Sorin Guia, *Rețete culinare: oralitate și scripturalitate*, în „Diacronia”, 5, p. 1–12.
- Norrick 2011 = Neal R. Norrick, *Conversational recipe telling*, în „Journal of Pragmatics”, 43, p. 2740–2761.
- O’Reilly 2005 = Karen O’Reilly, *Ethnographic methods*, London&New York, Routledge.
- Pink 2012 = Sarah Pink, *Doing sensory ethnography*, Ltd., London, SAGE Publications.
- Rousseau 2012 = Signa Rousseau, *Food and social media: You are what you tweet*, Lanham, MD AltaMiraPress.
- Savin 2018 = Petronela Savin, *Bucate din bătrâni. Frazeologie și cultură românească*, Iași, Editura Institutul European.
- Savin 2021 = Petronela Savin, *Oral Practices for Sharing Recipes*, în „Transylvanian Review”, vol. XXX, 2021, Supplement 2: *MultiTrack Research on Food. Building the Romanian File*, p. 151–162.
- Supski 2013 = Sian Supski, *Aunty Sylvie’s sponge: Foodmaking, cookbooks, and nostalgia*, în „Cultural Studies Review”, 19/1, p. 28–49.
- Știucă 2009 = N.-A. Știucă, *Alimentație tradițională*, în *Patrimoniul cultural imaterial din România, Repertoriul 1*, editor Sabina Ispas, București, Institutul de Memorie Culturală, p. 295–310.
- Sutton 2005 = David E. Sutton, *Synesthesia, memory, and the taste of home*, în *The taste culture reader: Experiencing food and drink*, editor C. Korsmeyer, New York, Berg, p. 304–316.
- Tompkins 2013 = Kila Tompkins, *Consider the recipe*, în „J19: The Journal of Nineteenth-Century Americanists”, 1/2, p. 439–445.
- Wharton 2010 = Tim Wharton, *Recipes: Beyond the words*, în „Gastronomica. The Journal of Food and Culture”, 10/4, p. 67–73.

## ORAL PRACTICES FOR SHARING RECIPES

### ABSTRACT

This paper analyses the oral practices of recipe transmission that have been the subject of field studies we carried out in 2016-2022, 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 recipes inherited from the family. Both oral practices (of passing on recipes prepared under the researcher's eyes and passing on recipes from memory) have been documented. A qualitative research approach was adopted, combining the interview with participant observation in the theoretical context of sensory ethnology. This approach allowed us to characterize the practices of oral transmission of the recipes we documented.

**Keywords:** *culinary recipes, oral practices, field studies.*

**Acknowledgements:** This work was supported by a grant of the Romanian National Authority for Scientific Research and Innovation, CNCS/CCCDI – UEFISCDI, project number PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, within PNCDI III.