

Metoda povestea vieții în cercetarea discursului gastronomic

Simona-Elena PETREA

Universitatea „Vasile Alecsandri”, Bacău

b.simona_elena26@yahoo.com

Abstract: Stories are constructed by the common man and implemented as specific to an identity. Currently, we live in a time of personal stories, of experiences, which, shared, can contribute to the preservation, affirmation and even recovery of identity values.

In our approach we will describe the triad of ethnography, ethnology, anthropology, which corresponds to clearly dissociated methodological stages. However, the transition from ethnography to ethnology and then to anthropology reveals an increasingly extensive process of generalization and comparison. This evolution leads us from the objective description of a population to a more comparative reflection, and then to an abstract and universal meditation on the becoming of cultures.

Life storytelling is largely an interdisciplinary approach, used to understand not only a single life over time, but also how individual lives interact with society. We want to emphasize the power of storytelling and retelling, of composing and recomposing stories, of remodeling and extending it.

The life story method is used in multiple research areas. In terms of use in psychology, the story itself can be a valuable text to learn from other people's experiences. The use of the method in sociology can help the researcher to become more aware of the diversity of possible roles and standards that exist within the human community. In anthropology and folklore, life stories highlight issues related to beliefs, values, customs, traditions and meanings of life. In anthropology, this method is used to obtain the shared cultural meanings of the individual, but also the vision of a community member on the dynamics of cultural change. In folklore, the story of life, focuses on the way in which the interviewee sees himself as a keeper of tradition, the holder of traditional teachings, beliefs, customs and practices.

Key-words: *interdisciplinarity, culinary discourse, life story method, values, traditions.*

1. Contextualizări

Povestea vieții este o metodă de cercetare calitativă care permite colectarea unor informații despre esența subiectivă a întregii vieți a unei persoane. Ea debutează printr-un interviu înregistrat, este transcrisă și se finalizează printr-o poveste fluentă, redată cu cuvintele persoanei care o narează. Interviul de acest tip este singura metodă de a privi viața în ansamblu și de a efectua un studiu în profunzime al vieții indivizilor. [Atkinson 2006: 10-11]

Povestitul este o formă fundamentală de comunicare, având o funcție esențială în viața noastră. Gândim și vorbim sub formă de poveste, spunem povești pentru a conferi coerență vieții noastre.

Consider că ar trebui să plecăm de la afirmația lui François Laplantine, care consideră că principala cale de acces la specificul unei societăți pe care o descoperim pentru prima dată și pe care dorim să o studiem este învățarea limbii și a bucătăriei [Laplantine 2000: 46-47].

2. Povestea vieții reflectată în discursurile gastronomice. Studiu de caz – Arhiva eCULTFOOD

Proiectul *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* a adus în sfera vizibilului moștenirea culturală reflectată de cunoștințele referitoare la alimentație. Documentele audiovizuale, ce au rezultat în urma acestui proiect, au fost păstrate sub formă cartografică și informatizată. Aceste documente au fost produse în cercetări de teren efectuate cu subiecți de generații diferite din județul Bacău [Laplantine 2000: 46-47]. Un chestionar sau o înregistrare audio-video pot immortaliza aspecte legate de tematică, de roluri și actanți, de funcții și de tipologicii, dar ele nu vor putea surprinde niciodată, pe de-a-ntregul, acea chemare, acel fior inexplicabil cu care omul (re)trăiește bucuriile vieții prin intermediul poveștilor. În opinia acestuia, trebuie găsite alte modalități de stimulare a cercetării. Una dintre ele reprezintă înregistrarea povestirilor și analizarea din perspectiva pragmatico-discursivă, căci, privite din prezent spre trecut, corpusurile de texte dezvăluie o mutație semnificativă. Înregistrările actuale pun în prim plan pe cel interviuat, care dobândește voce distinctă, asumându-și rolul de actant și narator în egală măsură, cercetătorul strecurând întrebări și provocând mărturisiri. [Jicu 2017: 206-208]

3. În ipostaza de cercetător/anchetator...



Sentimentele pe care le-am simțit în cadrul activităților desfășurate pe parcursul acestui proiect m-au motivat să experimentez faptul de a fi în mijlocul

acțiunii de pregătire a bucatelor tradiționale. Plecând de la afirmația Constanței Vintilă-Ghițulescu [2015: 11-21] potrivit căreia hrana se prepară și se alcătuește în funcție de timpuri, am dorit să observ schimbările apărute în prepararea acesteia, dar și modul ei de realizare în prezent.

De la simplul observator aflat comod în fața calculatorului, am trecut la activitatea propriu-zisă, aceea a unui adevărat cercetător, pe teren. Am realizat un set de înregistrări cu bunica mea, Robu Săftica (în vârstă de 90 de ani, n. 1928), din satul Orbeni, comuna Orbeni, satul nașterii ei și al copilăriei mele, privind preparatele de altădată (fasolea cu jumări, mălaiul, mămăliga, plăcinta cu orez), bucate pe care bunica le prepară copiilor și nepoților, rememorate cu prilejul anchetei.

Întrebând-o pe bunica de modul în care se prepară crupele, aceasta își aduce aminte și de alte rețete pe care le pregătea bunica ei în post: plăcinta cu orez, turte, sarmale de sec cu lobodă și chisăliță de prune.

C: *Bunică, dar ai auzit de crupe? cum se fac?*

I: Îi ca urluiala... grăunții tăiați așa mai mărunți așa... li fășiam în chiui... și li hierbiam în șiaun și fășiam cu di-aceia jolfă, di cânipi, cu sămânți di câniepi... chisatî, stricuratî, hiartî.

C: *Mâncai când era post, nu?*

I: Mâncam tari... pi urmî hierbiam grăunți... mălai... fășia plășinti cu orez, în post, da... îl hierbia și îl făciai cum faci zământocu cu brânzî... întindeai colo și fășia plășinti, di post.

C: *Plăcinte cu orez, nu?*

I: Da... bunica mia fășia la cuptior... Dumnezău s-o ierti, tari frumoasî mai iera... și fășia, vara... făini di porumb și tăia mărari ș-amesteca așa cu totuși fășia pi lopatî turti, disubt punia frunzî di nuc.

C: *Pe lopată?*

I: Pi lopatî punia frunzî di varzî, di nuc și punia zamă-n tocu șiela și fășia niști turti... mâncai... apăi pi câmp, la prășat, fășia sarmali di săc cu lobădă și chisăliță di pruni, di pierjî... da ci buni iera.

C: *Chisăliță de prune... Acum mai faci?*

I: Nu, bunicî.

Cu ajutorul descrierii, bunica a prezentat trei secole: sfârșit de secol XIX (vremea în care trăia stră-străbunica mea), secolul XX (vremea bunicii mele), secolul XXI (vremea mea). Sunt trei momente distincte, ce acoperă o perioadă de aproximativ 150 de ani. Se remarcă o dinamică în ceea ce privește obiceiurile alimentare. Bunica parcă savurează întoarcerea în trecut la vechile obiceiuri, parcă simte și acum acel gust al copilăriei, amintirea despre bunătatea lor este vie, iar pentru a întări cele spuse afirmă: *mâncam tari, da ci buni iera*. Acțiunile desfășurate de bunica ei atunci încă se perindă prin fața ochilor ei, exact ca o peliculă de film.

Discursul este unul evocativ, particularizându-se prin îmbinarea elementelor descriptive cu dialogul. Elementele descriptive sunt concentrate în contextul descrierii modului în care pregăteau crupele, plăcinta cu orez și turtele. Sunt folosite enumerațiile: *li fășiam, li hierbiam, fășiam* sau *chisatî, stricuratî, hiartî*.

Tot cu ajutorul descrierii o portretizează pe bunica ei: *Dumnezău s-o ierti, tari frumoasî mai iera*. Cunoscând istoria familiei, stră-străbunicii mei au fost înstăriți,

boieri în sat, fiind mari posesori de pământ. Frumusețea stră-străbunicii conservată în amintirea bunicii mele este datorată faptului că îi plăcea să fie aranjată, să aibă costume din materiale fine, adevărate extravagante pentru acele timpuri, mai ales în mediul rural. Însă, cu toate că aveau resursele materiale necesare pentru a-și achiziționa instrumentarul necesar bucătăriei, ea prepara, așa cum a învățat, turtele pe lopată, respectând tradiția.

Considerăm că, nu întâmplător, subliniază bunica această tehnică de preparare a turtelor, pe lopată. Ea este conștientă că timpurile s-au schimbat, iar tehnica s-a pierdut, așa cum s-a pierdut și tradiția pregătirii acestor rețete în familie. Pentru bunica, prezentul a ajuns să difere cu totul de epoca tinereții sale, lumea familiară ei dizolvându-se încetul cu încetul. Ea provoacă dese înțoarceri în trecut pentru a retrăi anumite momente.

Rețetele evocate sunt prezentate din memorie și apar sub forma dialogului. Este un dialog viu, plin de naturalețe, alcătuit din replici scurte, oferind autenticitate scenelor de viață. Dialogul poartă cu el nostalgia pe care o simte bunica, provocată de dorința conștientă de a se întoarce uneori în trecut. Se observă intervenția memoriei afective, determinată de alimentație, ce contribuie la conservarea în timp a anumitor credințe și valori.

Nu este un discurs procedural, ci un discurs ce evidențiază povestea din spatele rețetelor. Bunica nu spune precis cantitatea ingredientelor adăugate și nici momentul adăugării, ci accentul cade pe lumea și îndeletnicirile de altă dată. În ceea ce privește tradiția familiei noastre, rețeta s-a pierdut, dar ea a rămas vie în amintirea bunicii.

C: Ce ai adus?

I: Postârnac... am mari da-i puțân aici... am și mari, îi tuma di anu trecut, da`-i bun... l-am învălit bini în hârtii și l-am pus într-un sac, l-am liegat cu sârmă, sacu, și i-am făcut niști găuri așa, cât ai vârî dejstu, ... și sî miențâni ș-acum tari bini... așa m-o-nvățat mama mia sî fac... așa știa și ia din bătrâni... ia păstra di toati... așa-i bini sî păstrâm ceea ci aviem...

Bunica, omul comunității tradiționale, se raportează la propria sa comunitate culturală, întrucât ea a memorat în mod exemplar anumite tehnici văzute în familie. Știe exact suita ordonată de operații pe care trebuie să le urmeze pentru ca păstârnacul să nu se strice: *l-am învălit bini în hârtii, l-am pus într-un sac, l-am liegat cu sârmă, i-am făcut niști găuri așa, cât ai vârî dejstu*. Este o practică dintr-o moștenire spirituală ce ține de domeniul gastronomic.

Mai mult decât atât, ea nu doar aplică tradiția moștenită, dar reflectează la ceea ce face: *așa-i bini sî păstrâm ceea ci aviem*, iar pentru a ne convinge și pe noi adaugă: *îi tuma di anu trecut, da`-i bun* (a rezistat în fața timpului), *l-am învălit bini* (strategia necesită cunoaștere, atenție și migală) *și sî miențâni ș-acum tari bini* (din nou, dovada priceperii ei).

Tehnica de păstrare a păstârnacului, învățată de la mama ei, păstrată *din bătrâni*, este un rezultat al experienței îndelungate și al sfaturilor primite. Practicarea acestei îndeletniciri a depins de relația cu ceilalți. Bunica a conservat, așa cum încercăm să evidențiem, o bogată moștenire dobândită și transmisă din moși-

strămoși. Ea a dorit să învețe de la mama ei, așa cum mama ei a învățat de la bătrâni, devenind foarte pricepută: *ea păstra di toati...*

În acest fel se conturează identitatea unei colectivități, prin transmiterea valorilor împărtășite de ea. Bunica devine, prin respectarea tehnicii de păstrare a păstârnacului, un păstrător al unei cunoașteri intuitive moștenite.

C: *Și mălaiul asta se facea tot timpul sau când se făcea?*

I: Sî fășia di una... ca acuma cumpăra pâini...nu iera... făcia lumia pâini la cuptior, la rolî, mălai, alivenci, toati buni. Pi mini m-o-nvățat mama mia sî fac... ia fășia di una și la fel și io.

C: *Bunică, ai făcut și pâine la cuptor?*

I: Da cum, fășiam înainti niști pâini albi cât tingiria, așa frumoasî crescuti și buni ierau. Da` tu nu știi? N-am mai făcut acu`... di undi... cuptiorul l-am stricat... ci cuptior aviam io ... mari păcat di iel... iera bini sî-l folosâți și voi.

De-a lungul timpului, pâinea a reprezentat un simbol al bunăstării sociale, căci țaranul român mânca, în mare parte, mămăligă. Trecerea de la făina de porumb și mămăligă, la făina de grâu și pâine, ca aliment de bază al poporului român, s-a făcut abia în secolul al XIX-lea – al XX-lea. Apariția comerțului pâinii a dus la o situație mai ușoară pentru gospodine. Deși a existat o îndelungată perioadă în care fiecare își prepara pâinea (dacă avea din ce), astăzi producerea pâinii în casă a devenit mai degrabă o practică modernă.

Întâlnim și în această secvență relația dintre trecut și prezent prin deicticele implicite: **atunci** și **acum**. Atunci lumea prepara pâine, mălai, alivenci, *toati buni*, acum se cumpăra de la magazin.

Conform mărturisirilor bunicii, ea nu mai prepară pâine, deoarece i s-a stricat instrumentul principal: cuptorul. Discursul este unul de tip evocativ în care sunt amintite vremurile de altădată. Pâinea apărea ca raritate comercială, *ca acuma cumpăra pâini... nu iera*, principala modalitate de procurare fiind cea a producerii casnice, *făcia lumia pâini la cuptior, la rolî*.

Bunica nu ezită să arunce asupra sa o lumină extrem de favorabilă în ceea ce privește calitățile ei de preparare a pâinii. Elementele descriptive sunt concentrate în jurul descrierii modului în care arăta pâinea pregătită de bunica: *pâini albi* (dacă putem spune așa, culoarea perfecțiunii pâinii, semnul că făina a fost pusă din belșug), *cât tingiria*, (mari, crescute), *frumoasî crescuti* (aspectuoase) și, nu în ultimul rând, *buni* (gustoase).

Pâinea a fost și va rămâne elementul central al vieții omului tradițional, dar și al omului modern.

Concluzii

Povestirea vieții este în mare măsură o abordare interdisciplinară, folosită pentru înțelegerea nu numai a unei singure vieți de-a lungul timpului, ci și a modului în care viețile individuale interacționează cu societatea. Exista numeroase motive pentru studierea elementelor de cultură imaterială precum alimentația poate beneficia de pe urma abordării povestirii vieții. Putem discuta despre puterea

povestirii și repovestirii, a compunerii și recompunerii, a compunerii și a recompunerii relatărilor, a remodelării și extinderii acesteia.

Povestirile vieții reprezintă un mijloc excelent de a înțelege cum își percep oamenii propriile experiențe, propria viață și interacțiunile cu cei din jur în legătură directă cu un fapt al vieții cotidiene, alimentația. Ele surprind înțelepciunea vieților trăite și ne arată tendințele dezvoltării umane și posibilele căi de urmat. Poate cel mai important lucru este că ne conduc spre spiritul uman, sentimentele noastre cele mai profunde, valorile după care ne ghidăm și semnificațiile perene ale vieții.

Textele – suport informează despre modul în care omul comunității tradiționale se raportează la propria sa comunitate culturală pornind de la pretexte de ordin culinar.

Fiecare moment al înregistrării are propria narațiune, astfel încât pare că omul trăiește mai multe vieți. Fiecare epocă a adus elemente noi, fiecare generație a adăugat un plus de experiență, fiecare familie a receptat în mod personal elementele moștenite sau inovatoare în ceea ce privește bucătăria și viața în general.

BIBLIOGRAFIE

Lucrări de referință:

- Atkinson 2006: Robert Atkinson, *Povestea vieții. Interviu*, Iași, Editura Polirom, 2006.
- Bilțiu 2003: Pamfil Bilțiu, *Studii de etnologie românească*, Vol. I, București, Editura Saeculum I. O., 2003.
- Cocchiara 2004: Giuseppe Cocchiara, *Istoria folclorică europeană. Europa în căutare de sine*, București, Editura Saeculum I.O., 2004.
- Copans 1999: Jean Copans, *Introducere în etnologie și antropologie*, Iași, Editura Polirom, 1999.
- Dumistrăcel et alii 1997: Stelian Dumistrăcel, Doina Hreapcă și Ion-Horia Birleanu, *Ancheta dialectală ca formă de comunicare*, Iași, Editura Academiei Române, 1997.
- Dumistrăcel 2005: Stelian Dumistrăcel, *Note de la cursul de etnolingvistică*, Facultatea de Litere, masteratul de Științe ale comunicării și ale limbajului, Universitatea din Bacău, 2005.
- Evseev 1994: Ivan Evseev, *Dicționar de simboluri și arhetipuri culturale*, Timișoara, Editura Amarcord, 1994.
- Frunțelată 2017: Ioana Frunțelată, *Etnologia românească actuală*, București, Editura Universității din 2017.
- Géraud 2001: Marie-Odile Géraud, Olivier Leservoisier, Richard Pottier, *Noțiuni-cheie ale etnologiei*, Iași, Editura Polirom, 2001.
- Ghițulescu-Vintilă 2015: Constanța Ghițulescu-Vintilă, *Patimă și desfătare. Despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în societatea românească 1750-1860*, București, Editura Humanitas, 2015.
- Hedeșan Otilia Hedeșan, 2015: *Folclorul. Ce facem cu el?*, Timișoara, Editura Universității de Vest, 2015.
- Hedeșan et alii 2017: Otilia Hedeșan, Mihaela Bucin (coord), Oana Florea, Florentina Leucucița, Nicoleta Mușat, Corina Popa, Monica Vlad, *Doamnele au vreme. Povestirile româncelor din Ungaria la începutul secolului XXI*, Timișoara, Editura Universității de Vest, 2017.
- Jicu 2017: Adrian Jicu, *Împotriva uitării în „Acea era... Puterea colacilor!” Sărbători trăite, sărbători povestite în localitățile din județul Bacău*, Cluj-Napoca, Casa Cărții de Știință, 2017.
- Laplantine 2000: François Laplantine, *Descrierea etnografică*, Iași, Editura Polirom, 2000.
- Lévi-Straus 1978: Claude Lévi-Straus, *Antropologie structurală*, București, Editura Politică, 1978.

- Lévi-Strauss 1995: Claude Lévi-Strauss, *Mitologie*. I. *Crud și gătit*, traducere și prefață de Ioan Pânzaru, București, Editura Babel, 1995.
- Lieblich et alli 2006: Amia Lieblich, Rivka Tuval-Mashiach, Tamar Zilber, *Cercetarea narativă : citire, analiză și interpretare*, Iași, Editura Polirom, 2006.
- Lupescu 2000: Mihai Lupescu, *Din bucătăria țărânului român*, prefață de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă, postfață de Antoaneta Olteanu, București, Editura Paideia, 2000.
- Mușat 2015a: Nicoleta Mușat, *Clisee de familie. Terenuri în Transcarpatica*, Timișoara, Editura Universității de Vest, 2015.
- Mușat 2015b: Nicoleta Mușat, *Digitalizarea patrimoniului imaterial*, în Rodica Colta (coord.), *Populații și patrimoniul imaterial euroregional. De la stratul cultural profund la tradiții locale vii*, București, Editura Etnologică, 2015.
- Nițulescu 2008: Virgil Ștefan Nițulescu (coord.), *Repertoriu național de patrimoniu cultural imaterial. I = Répertoire national du patrimoine culturel immatériel. I*, București, CIMEC - Institutul de Memorie Culturală, 2008.
- Oberländer-Târnoveanu 2006: Irina Oberländer-Târnoveanu, *Identitatea culturală și patrimoniul digital: proiecte, rețele și portaluri*, Sibiu, Editura ASTRA Museum, 2006.
- Pamfile 2006: Tudor Pamfile, *Sărbătorile la români. Studiu etnografic*, ediție și introducere de Jordan Datcu, București, Editura SAECULUM I. O, 2006.
- Pânzaru 1989: Ioan Pânzaru, *Cercetare de estetică a oralității*, București, Editura Univers, 1989.
- Savin 2011: Petronela Savin, *De gustibus disputandum... Frazeologia românească privitoare la alimentație*, Iași, Editura „Alexandru Ioan Cuza”, 2011.
- Savin et alli 2017: Petronela Savin, Cosmina Timocea – Mocanu (coord), Adrian Jicu, Maria Cuceu, „Aceeia era... Puterea colacilor!” Sărbători trăite, sărbători povestite în localitățile din județul Bacău, Cluj-Napoca, Casa Cărții de Știință, 2017.
- Savin 2018: Petronela Savin, *Bucate din bătrâni. Frazeologie și cultură românească*, Iași, Institutul European, 2018.
- Știuca 2007: Narcisa Știuca, *Cercetarea etnologică de teren, astăzi (curs)*, București, Editura Universității, 2007.
- Știucă 2009: Narcisa-Alexandra Știuca, *Alimentație tradițională*, în Ispas, Sabina (coord.), *Patrimoniul Cultural Imaterial din România. Repertoriu I*, Comisia Națională pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial, București, CIMEC-Institutul de Memorie Culturală, 2009.
- Văduva 1996: Ofelia Văduva, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, București, Editura Enciclopedică, 1996.

Articole:

- Bot 2015: Nicolae Bot, „Baba Ruța și povestea ei sau despre autenticitatea documentului etnologic”, în *Folclorul. Ce facem cu el?*, Timișoara, Editura Universității de Vest, 2015.
- Drugă 2012: Luminița Drugă, Nadia-Nicoleta Morărașu, „În căutarea «gustului» pierdut: regăsirea identității naționale prin denumiri de mâncăruri, preparate și meniuri tradiționale”, în *The Proceedings of the International Conference “Communication, Context, Interdisciplinarity. Section: Language and Discourse*, 2, Tîrgu-Mureș, Editura Universității Petru Maior, 2012.
- Macovei 2017: Andreea Macovei, Petronela Savin, “The Digitization of the Cultural Food Heritage. The Region of Bacău – eCULTFOOD. Towards the processing methodology of collected audiovisual data”, în „Cultural Perspectives. Journal for Literary and British Cultural Studies in Romania”, nr. 22, 2017.
- Mihăilescu 2009: Vintilă Mihăilescu, Bogdan Iancu, „Produsele de calitate” și patrimonializarea gustului în România”, în „Sociologie românească”, vol. VII, 3, 2009.
- Savin 2016: Petronela Savin, “Romanian Food Terminology in *Dicționarul Limbei Romane*, by A.T. Laurian and I.C. Massim”, în Iulian Boldea, Dumitru-Mircea Buda (ed.), *Convergent Discourses. Exploring the Contexts of Communication*, Tîrgu Mureș, Arhipelag XXI Press, 2016.

- Savin et alii 2016: Petronela Savin, Valentin Nedeff, Cosmina Timocea-Mocanu, Luminița Drugă, „Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar al județului Bacău. Aspecte metodologice”, în „Caietele ASER”, nr. XIII/2016.
- Savin et alii 2017: Petronela Savin, Cosmina Timocea-Mocanu, Adrian Jicu, „Proiectul e-Fest Memoria. Valorificarea patrimoniului imaterial. Sărbătorile de iarnă din județul Bacău”, în „Studii și cercetări științifice. Seria filologie”, nr. 38, 2017.

Surse web:

<http://ecultfood.ub.ro/about>, consultat la 10.06.2021.

[http://eprints.hud.ac.uk/id/eprint/4894/2/Chapter 1 - Gabriele Rosenthal.pdf](http://eprints.hud.ac.uk/id/eprint/4894/2/Chapter_1_-_Gabriele_Rosenthal.pdf), consultat la 04.05.2018.

<http://www.jstor.org/stable/540572>, consultat la 02.04.2018.