# Tradiţii ale gustului în Isverna (Parcul Naţional Domogled – Valea Cernei)

*The Tradition of Taste in Isverna (National Park Domogled – Valea Cernii)*

Narcisa ŞTIUCĂ, Silvia ZAMFIR

**Abstract:** *The paper presents the research strategy and aims of a project financed by the National Cultural Found Administration. The outlook of project implied a triple approach: ethnographic, ethnological and anthropological. The implementation of the project included both oral methods (interview, ample dialogue, personal narrative), direct observation, and experiments such are demonstrative activities carried out by the informers at the researchers' request. The beneficiaries of this project are the communities, including those who intend to develop touring programs, the local and national authorities who apply strategies in immaterial cultural heritage, and young researchers in ethnology from the University of Bucharest.*

**Keywords:** *Isverna, ethnological research, intangible cultural heritage*

## Coordonate teoretice şi metodologice

Proiectul cofinanţat de Administraţia Fondului Cultural Naţional a avut doi parteneri coordonaţi de Asociaţia Sinaptica: Facultatea de Litere a Universităţii din Bucureşti şi Universitatea de Arhitectură şi Urbanism „Ion Mincu". Prezenţa în echipele de cercetare a masteranzilor, doctoranzilor şi studenţilor de la specializarea etnologie s-a impus datorită includerii în proiect a componentei „*alimentaţie tradiţională*", definitorie pentru specificul mehedinţean, unul dintre obiective fiind acela de a identifica valorile patrimoniului cultural imaterial succeptibile de a fi promovate în programe de dezvoltare zonală.

Ca urmare, am trasat următoarea strategie de cercetare: anchetele de teren s-au realizat în trei zone ţinând cont de plasarea acestora pe teritoriul judeţului Mehedinţi şi de interferenţele etnice şi culturale – zona de podiş, zona de sud-vest şi zona de sud-est – cercetările derulându-se în total în 22 de localităţi şi s-au urmărit patru scopuri: (1) identificarea ingredientelor, alimentelor, preparatelor şi procedeelor specifice habitudinilor alimentare mehedinţene, (2) înregistrarea prin metode şi mijloace complexe a datelor şi informaţiilor etnografice, (3) verificarea operativităţii criteriilor de includere a alimentaţiei tradiţionale în *Repertoriul patrimoniului cultural imaterial* (2009) în vederea actualizării acestuia şi (4) stimularea interesului pentru temă a tinerilor cercetători şi formarea unor tehnici personale de lucru prin exersarea metodelor etnologice de cercetare.



https://biblioteca-digitala.ro

Perspectivele de cercetare – etnografică, etnologică şi antropologică – s-au concretizat în obţinerea de descrieri ale preparării şi înregistrarea reţetelor, precum şi prezentarea instalaţiilor de gătit şi a instrumentarului destinat pregătirii şi conservării. S-au avut în vedere, ca axă ordonatoare, „*alimentele primordiale*" – aşa cum sunt ele numite de Ofelia Văduva (1996), adică grâul, laptele, ouăle şi mierea –, cărnurile, vegetalele (legume, zarzavaturi, verdeţuri şi fructe) urmărindu-se, diacronic şi sincronic, variabilitatea reţetelor şi ponderea fiecărui grup alimentar în funcţie de zonă şi profil ocupaţional, decupaj temporal şi impuneri confesionale.

Aceste informaţii culese, în principal prin metode orale (interviu, convorbire, chestionar), dar şi prin experimente şi observaţie directă, respectiv, participativă, au slujit interpretării antropologice a aspectelor legate de vechime, modele şi mode, influenţe, interferenţe şi aculturaţie, motivarea păstrării unor preparate considerate specifice în plan micro-zonal şi local.

Un interes deosebit l-am acordat caracterului cotidian, în raport cu cel festiv şi cu cel ritual, toate acestea fiind plasate la nivel comunitar. Pe de altă parte, au fost vizate, pe cât posibil, variaţiile individuale echivalente ale „*stilului de interpretare*" din folclor – inovaţiile, simplificările, adaosurile, secretele fiecărei persoane înregistrate – precum şi specializările repartizate pe gen, vârstă şi competenţe.

La sugestia interlocutorilor, membrii echipelor au înregistrat reţete care se încadrează în alimentaţia cotidiană dar prezintă caracteristici şi funcţii deloc neglijabile, pe care nu le-am avut în vedere la elaborarea strategiei: preparate „*de criză*" (inventate în timpul foametei, al privaţiunilor din perioada comunistă, dar şi în afara perimetrului originar, în ţările în care astăzi migrează la muncă tot mai mulţi mehedinţeni), „*delicii ale copilăriei*" (unele extrem de simple, preparate chiar de copii, altele ocazionale şi foarte elaborate), preparate-panaceu (de la infuzii de plante până la alimente eficiente pentru tratarea anumitor afecţiuni sau boli contagioase), „*mâncarea de desagă*" (proviziile pentru călătorii lungi, dar şi cele destinate tinerilor care studiază la oraş şi trăiesc la cămine sau cu chirie) şi „*feluri de păcălit foamea*" (gustări obţinute aproape întotdeauna din resturile mesei anterioare sau din ingrediente conservate pe timpul iernii). Interesul pentru acestea a fost nu doar unul antropologic, concretizat în analiza factorilor de influenţă şi a răspunsului la aceştia, ci şi unul etnografic, întrucât reţetele ca atare presupun soluţii care să modifice anumite calităţi ale preparatelor (consistenţa, gustul, aromele, păstrarea prospeţimii).

Am mai urmărit, de asemenea, repartizarea meselor zilnice şi meniul acestora în funcţie de sezon, implicarea în muncile curente, starea materială a familiei, vârstă şi gen, obţinând nuanţe şi precizări cu totul preţioase. Cele mai fertile discuţii au fost însă despre preparatele festive – din trecut şi de astăzi – şi despre cele destinate anumitor ceremonii şi rituri ocupaţionale (e.g. urcatul şi

https://biblioteca-digitala.ro

coborâtul oilor) şi familiale (e.g. înmormântarea şi rânduielile post-funerare, ciumarca).

Acestea respectă în mod evident anumite rigori dictate de patru principii: (I) calitatea preparării (o mâncare gustoasă şi hrănitoare poate avea ca bază orice ingrediente), (II) spiritul echilibrat şi parcimonios (tot ce s-a obţinut cu trudă trebuie integral utilizat şi consumat, sărbătorile impun opulenţă, dar zilele obişnuite, cumpătare), (III) adecvarea preparatelor la anotimp (fiecare dintre bazele alimentare animale şi vegetale se mănâncă din belşug la timpul potrivit) şi (IV) asigurarea confortului prin acumularea de provizii bine conservate şi variate.

**Experimentul, o metodă eficientă**

Terenul este locul care-i oferă unui cercetător informaţii, experienţe, lecţii deoarece, acesta poate fi definit atât spaţial, cât şi cultural sau social care implică oameni, fapte şi realităţi. Aşa cum spune Francois Laplantine, în lucrarea *Descrierea etnografică*, terenul devine pentru cercetător o scenă, iar cercetătorul este cel care devine actorul principal, cel care simulează şi traduce mesajele din interiorul grupului pe care alege să le prezinte publicului (LAPLATINE, 2000, 10). Actorul, aşa cum îl numeşte Francois Laplatine pe cel care cercetează un grup sau viaţa culturală, socială a grupului respectiv este cel care-şi alege metodele de cercetare.

Narcisa Ştiucă vorbeşte în lucrarea *Cercetarea de teren, astăzi* despre faptul că „cercetarea de teren reprezintă seva care alimentează orice studiu în domeniu” (ŞTIUCĂ, 2007, 17) Cercetarea directă sau cercetarea de teren este importantă prin faptul că luam contact cu terenul şi în felul acesta putem afla informaţii care ne ajută de la oamenii direct implicaţi.

Termenul “cercetare” este definit ca un întreg ansamblu de activităţii care sunt realizate într-o anumită ordine precum: alegerea temei, alegerea locului, documentarea, constituirea echipei, pregătirea pentru a merge în teren, realizarea înregistrărilor, clasarea şi prelucrarea informaţiilor, urmate de intrepretare şi apoi publicarea informaţiilor culese din teren (ŞTIUCĂ, 2007, 11).

Pentru a realiza ansamblul de activităţi enumerate mai sus, cercetătorul are nevoie de metode care pot fi: interviul directiv sau semi-directiv, observaţia participativă şi directă sau convorbirea şi metoda experimentală. Interviul directiv este acel interviu care se bazează pe un plan prestabilit după care se ghidează cercetătorul pentru a obţine de la persoana intervievată informaţii pe care s-a focalizat. Atât în cazul interviului directiv, cât şi cel semi-directiv, cercetătorul trebuie să aibă capacitatea de a sintetiza informaţiile primite şi să-l conducă pe cel intervievat spre direcţia obţinerii informaţiilor propuse (GERAUDE *et alii*, 2001, 42).

https://biblioteca-digitala.ro

Observaţia directă este una dintre cele mai importate metode de cercetare şi poate cea mai la îndemâna cercetătorului atunci când pătrunde într-un teren de cercetare. Cercetătorul poate participa la diferite activităţii din comunitatea pe care o studiază sau doar să observe casele, ocupaţiile oameniilor pentru a cunoaşte mai bine viaţa socială şi culturală a comunităţii respective.

Experimentul este pentru cercetător o alternativă care asociază implicarea fizică, cea intelectuală şi observarea. Prin acesta metodă, în funcţie de subiectul cercetat, se pot verifica informaţiile oferite de cel intervievat. Totodată, această metodă oferă cercetătorului experienţe pe care le poate folosi pentru interpretarea informaţiilor din teren.

Pentru exemplificarea acestor metode de cercetare am ales un teren de cercetare care s-a desfăşurat în judeţul Mehedinţi, în iulie 2017 în cadrul proiectului „Gust şi estetică tradiţională", având ca temă generală alimentaţia. Judeţul Mehedinţi se află în partea de sud-vest al României, pe malul stâng al Dunării ceea ce i-au permis acestui judeţ o bogată activitate de comerţ, de transporturi navale, în special cel de mărfuri.

Ancheta de teren pentru acest proiect s-a desfăşurat în următoarele localităţii: Braniştea, Cetate (Dolj), Ciochiuţa, Crivina (comuna Burila Mare), Dîrvari (Obârşia de Câmp), Isverna, Prejna (comuna Balta), Gheorghieşti (comuna Ponoarele), Cerneţi (Mănăstirea Sfânta Treime), Sviniţa (comunitate sârbească), Glodeanu, Eibenthal (comunitate cehă/pemă), Noapteşa, Știucani, Puţinei, Drobeta Turnu Severin (albanezi), Dubova, Eşaliţa, Gârla Mare, Jiana Mare şi Orşova (turci). În toate aceste localităţi s-a deplasat câte o echipă de cercetători unde au pus în aplicare metodele menţionate mai sus.

Pentru Isverna am ales să exemplificăm atât metoda interviului semi-directiv, convorbirea, cât şi metoda experimentului deoarece este locul în care am petrecut cel mai mult timp pe teren, dar şi locul în care am descoperit oameni receptivi şi dispuşi să ne ajute cu informaţii pentru proiectul nostru.

Prima persoană cu care am luat contact când am ajuns în Isverna a fost Nicolicescu Maria, în vârstă de 81 ani care ne-a primit în curtea ei îmbrăcată într-o cămaşă tradiţională specifică zonei. Cu *tanti Maria* am stat de vorbă aproximativ două ore în care ne-a povestit despre preparate precum: mălai, mâncare de cartofi, mâncare de melci, urzici sau morândău. Nu am ajuns din întâmplare la tanti Maria, ci ne-a fost recomandată de un consilier al primăriei. Maria Nicolicescu este o persoană cunoscută în satul Isverna pentru că soţul acesteia a fost primar în sat. Totodată, această poziţie a soţului şi implicit, a familiei, îi oferă o poziţie socială şi o stare materială mai bună faţă de ceilalţi oameni din sat, deşi acest lucru nu este evidenţiat de ea. Este receptivă şi răspunde întrebărilor atât cât ştie şi încearcă să facă o paralelă între ,,atunci" - considerată perioada în care nu erau multe posibilităţi pentru obţinerea şi

https://biblioteca-digitala.ro

prepararea alimentelor şi „acum” – când anumite ingrediente se găsesc cu uşurinţă şi pot fi achiziţionate.

Interviul cu Nicolicescu Maria începe prin numărul meselor pe care trebuia sa le ia pe timpul verii, atunci când trebuiau să meargă şi la muncă:

„Dimineaţa mâncam când plecam la muncă, la 7, la 8 mâncam acasă ce mâncam- 2 ouă, brânză, mămăligă (...) sau mălai, atunci mălaiul se mânca şi făşeam la ţest (...) şi noi ne duceam şi făşeam o clacă, că aşa se spunea la noi, o clacă de 20-30 de oameni şi la 1 mâncam la stăpânul la care eram: varză, fasole, cartofi. De dimineaţă eram la unul şi după-masă ne duceam la altu' la muncă – la săpat, la secerat era cum ziceam noi – un fruştuc. Ne duceam dimineaţa de noaptea şi veneau şi ne aduceau cartofi opăriţi cu brânză, castraveţi acri, şeapă, d'alea mâncam (...). Fruştiucul îl luam pe la 9-10 şi de prânz mergeam la acasă ne da mâncare la fel şi apoi nu prea se schimba mâncare că n-avea omul ce să facă.

N.Ș: Făceau doar un singur fel de mâncare? Făceau şi zeamă şi ceva scăzut.

N.M: Nu prea făceau scăzut, dar făceau ciorbă de fasole, varză puţin mai scăzută aşa şi lapte acru cu mălai considerat felul trei (...).

N. Ș: Spuneţi-ne, mălaiu' cum se face?

N.M: ... mălaiu'. Cernem făina într-o copaie, la noi se spune *postavă* (...). Cernem făina cu sita, fierbem apa şi o punem în postavă, acolo cu făina, amestecăm bine, mai punem şi făină de grâu ca să iasă bun dulce.

N. Ș: Cât de fierbinte trebuie să fie apa?

N.M. Fiartă (...) aşa se face ca să se strângă făina de porumb şi punem pe un fund aşa rotund, apăsăm bine cu palmă şi o spoim tot aşa cu făină de grâu. Facem jarul aşa cu o greblă mică, aşa-i spune, cu grebla aia tragem jarul, facem vatra şi dăm cu ea acolo. Țestul îl punem până facem mălaiul în postavă, îl punem pe foc să se încingă şi pe urmă îl punem pe mălai.

N.Ș: Faceţi foc acolo sub el?

N.M: Păi da, ce rămâne foc acolo de la căldarea care fierbe pentru mălai...

N.Ș. Cât îl frâmântaţi? Mălaiul, cât trebuie să fie de tare?

N. M: Să fie frământat bine, să se amestece bine el, un sfert de oră (...)

N.Ș: Și nu puneţi nimic ca să crească?

N.M: La noi nu, da în alte părţi pune câte un pic de drojdie, aşa, să crească. Noi aşa îl amestecăm în postavă şi punem pe fundul ăla.

N.Ș: Și cam cât stă acolo la copt?

N.M: În jur de o oră (...). ”

Interviul continuă cu dezvăluirea unor secrete de preparare ale Mariei Nicolicescu, dar şi prezentarea unor instrumente pe care le foloseşte la gătit cum ar fi: postava, *ştirca* (un fel de mixer manual), *ţestul*. Pentru continuarea interviului este nevoie de întrebări ajutătoare care să o conducă pe tanti Maria spre reţetele pe care le prepară, fiind receptivă la fiecare provocare primită. Pornind de la mesele pe care le luau atunci când mergeau la câmp la mesele luate în familie chiar şi la mesele festive sau rituale cum ar fi: pomana pentru cei morţi sau meniul de ciumarcă[1] povesteşte cum se făceau înainte şi cum se

[1] **Ciumarca** este o sărbătoare ce se celebrează în satele din judeţul Mehedinţi în fiecare an, fiecare localitate îşi stabileşte o perioadă din an în care pregătesc alimente. Originea acestei sărbători este dată de neputinţa credincioşilor împotriva ciumei, azi, devenind un al doilea

https://biblioteca-digitala.ro

face acum. Vorbeşte chiar şi despre hrana pe care trebuia să o ia la şcoală când erau copii şi care era alcătuită de ,,poame cu mălai în săculeţ", iar ca desert mâncau cuburi de zahăr, tot cu mălai. Mălaiul era un preparat la putere, care de cele mai multe ori poate înlocui şi alte alimente.

O altă metodă pe care am avut-o în vedere în această cercetare de teren este observaţia participativă îmbinată atât cu metoda convorbirii şi chiar cu metoda experimentală. Convorbirea devine un interviu colectiv la care participă patru persoane, femei, fiecare dezvălui-şi secretele culinare.

Persoana cu care am aplicat aceste metode este Drăgan Mariana, în vârstă de 56 ani pe care am cunoscut-o întâmplător, stând de vorbă cu vecinele la poartă, şi care au acceptat să fie înregistrată. Nu este născută în Isverna, ci a fost „adoptată" prin căsătoria cu soţul ei, locul de origine fiind Bistriţa. Mobilitatea de care a avut parte i-a permis cumva să acumuleze experienţe şi gusturi din alte bucătării sau ingrediente – din Basarabia şi Viena, unde merge des pentru că acolo locuieşte fiica ei. Aceasta a lucrat alături de soţul ei la brutărie, unde a învăţat să facă plăcintă de brânză cu o foaie specială şi „brânzoaie".

Totodată, Drăgan Mariana a fost cea care ne-a invitat la ea a doua zi pentru a ne arăta cum se pregăteşte mâncarea în Isverna. Meniul pe care s-a hotărât să-l prepare a fost alcătuit din mâncare de fasole cu brânză veche, brânzoaie şi plăcintă de brânză cu foi.

Ingredientul-surpriză al mâncării de fasole este brânza *„aici nu se găteşte fasole fără brânză, aia verde, nu aia uscată. (...). Brânza îi dă un gust mai bun, aşa."* Cât timp am pregătit mâncarea de fasole, am făcut schimb şi de experienţele de viaţă pe care le-a trăit fiecare, dar am pregătit şi brânzoiele care au în compoziţie tot brânză iute, învechită. Nu doar am observat, ci am încercat să dăm o mână de ajutor în bucătăria Marianei Drăgan. Experimentul îi oferă celui care cercetează o anumită temă mai multe beneficii: unul dintre acestea fiind vizualizarea elementelor de „stil", a inovaţiilor şi talentului de a aplica reţeta. Secretul pentru un aluat reuşit, spune Mariana Drăgan, este *„se amestecă toate ingredientele, se frământă bine şi se lasă la odihnit măcar 10 minute, apoi se întinde, se unge cu untură şi se împătură cu untură şi se mai lasă o dată la odihnit".* Important e să respecţi toate etapele ca să-ţi iasă preparatul la fel.

Metoda experimentală pe care am aplicat-o acasă la Mariana Dragăn, dar şi în Prejna şi Ponoare, ne-a ajutat şi să verificăm veridicitatea informaţiilor pe care ni le-a transmis atunci când ne-a vorbit despre reţetă. Această metodă este posibilă în funcţie de receptivitatea fiecărei persoane. De cele mai multe ori, pe

hram al localităților respective. De fapt, ciumărcile au fost impuse în urmă cu şase secole de Sf. Nicodim de la Tismana ca formă de religiozitate populară acceptată de Biserica Ortodoxă.

https://biblioteca-digitala.ro

teren, nu se întâmplă ca cei care vorbesc despre un anumit fapt să fie dispuşi să şi exemplifice.

Subiectul pe care l-am cercetat în comunele din nordul Mehedinţilor ne-a oferit totuşi şi această posibilitate, de o observa şi de a experimenta odată cu cea care ne-a oferit reţeta preparatelor. De ce este de folos această metodă în privinţa gătitului? Pentru că fiecare gospodină nu cântăreşte fiecare ingredient, ci îl apreciază utilizând criterii şi valori proprii, greu de definit verbal. Hrana este o rutină zilnică, de aceea gospodinele măsoară doar cu privirea, cu mâna sau cu diverse recipiente anume păstrate. Reţetele au succes prin exersare, prin adaptare, ajustare şi armonizare cu gusturile familiei devenind astfel „specialităţile casei" purtătoare ale unor gusturi, arome şi consistenţe inconfundabile.

**Concluzii**

Alimentaţia de pe teritoriul judeţului Mehedinţi continuă să fie strâns legată de ocupaţiile tradiţionale care furnizează principalele ingrediente, fiind totuşi permeabilă la noutate fie că vorbim despre inovaţii individuale, fie despre tendinţe şi mode de origini diverse, cea mai evidentă fiind cea urbană iar mai recent influenţele vestice aduse de muncitorii sezonieri din străinătate care revin temporar în aşezările de origine. Cele mai rezistente la schimbare rămân însă preparatele festive şi cele cu evident caracter ritual-ceremonial.

Profilul pastoral din nord se regăseşte în specificitatea preparatelor din legume înnobilate cu brânză sărată, învechită şi a celor din carne de ovine. Diversitatea este dată în această zonă şi de combinaţiile cu făinoase, dar mai ales de utilizarea resurselor din natură (flora spontană sezonieră).

Considerăm că participarea la proiect a fost o experienţă foarte utilă nu numai pentru beneficiarii direcţi, ci şi pentru tinerii cercetători în formare cu atât mai mult cu cât, deşi alimentaţia tradiţională este o temă intens studiată în lume. Cercetarea localităţilor mehedinţene a prilejuit evaluarea şi a altor componente ale patrimoniului cultural imaterial – conectate sau nu cu tema – precum: sărbători şi tradiţii, vestimentaţie, îndeletniciri casnice feminine şi a slujit creionării stilului de viaţă local (pastoral, agro-pastoral, agricol, urban şi periurban etc.) într-o abordare diacronică.

***Narcisa Ştiucă, Silvia Zamfir***
*Departamentul de Studii Culturale, Universitatea din Bucureşti*
*Bulevardul Regina Elisabeta 4-12, 030018, Bucureşti, România,*
*e-mail: n.stiuca@gmail.com*

https://biblioteca-digitala.ro

**Bibliografie**

GERAUDE, Marie-Odile, LESERVOISIER O., POTTIER, R., 2001, *Noţiunile cheie ale etnologiei*. *Analize şi texte*, Edit. Polirom, Iaşi.

LAPLATINE, François, 2000, *Descrierea etnografică*, Editura Polirom, Iaşi.

ŞTIUCĂ, Narcisa Alexandra, 2007, *Cercetarea de teren, astăzi* (Curs), Edit. Universităţii Bucureşti.

VĂDUVA, Ofelia, 1996, *Paşi spre sacru. Din etnologia alimentaţiei româneşti*, Edit. Enciclopedică, Bucureşti.

*** *Repertoriul patrimoniului cultural imaterial* (coord. acad. Sabina Ispas), CIMEC, 2009, Bucureşti.

http://www.sinaptica.ro/gust-si-estetica-traditionale/286-ospat-cu-gust-de-mehedinti

https://biblioteca-digitala.ro