

REVISTA DE SOCIOLOGIE APLICATA

PLECAREA DE ACASĂ: Apropieri și depărtări de mâncarea copilăriei

ANDREEA IOANA DRĂGAN,
Master în Antropologie Socială și Dezvoltare Comunitară, 2016

ABSTRACT Articolul de față se concentrează asupra raportului existent între alimentație și relațiile de rudenie. În prima parte a studiului, este prezentată alimentația din perspectivă antropologică și bagajul de însemnătate pe care aceasta îl poartă; memoria habituală, mai ales cea narativă și modalitatea prin care este produsă și importanța studierii memoriei în contextul alimentației. În cea de a doua parte a articolului, este dezbătut conceptul de „acasă” și sunt propuse trei alternative menite să întâmpine păstrarea, redefinirea și recrearea memoriei alimentației: pachetele, gătitul și cărțile de bucate. Studiul se bazează atât pe date empirice, cât și pe documentarea științifică a teoriilor care tratează subiectele explorate.

Cuvinte cheie: *mâncare, memorie, familie*

INTRODUCERE

Acum doi ani discutam în lucrarea de licență despre memorie și persistența sau pierderea acesteia, despre amintire și reamintire, analizând relațiile dintre bunici și nepoți. Am explorat atunci particularitățile acestei legături, pachetul de cunoștințe, practici și habitusuri care sunt transmise de la bunici către nepoți și în final, materializarea aspectelor imateriale ale memoriei și amintirilor, îndreptându-mi atenția către discursul legat de obiectele din jurul respectivului context.

Am avut în vedere, la acel moment, diferitele referințe la mâncare, însă le-am observat cu adevărat abia când am revenit asupra interviurilor, cu intenția de a căuta exact aspectele ce țin de sfera alimentară și de felul în care sunt create amintirile acelor oameni prin gusturile copilăriei. Noua cheie de citire mi-a relevat o mulțime de menționări ale situațiilor care implicau mâncarea: preparate pe care cei intervievați le primeau, dulciurile din copilărie, produsele pe care le puteau procura din gospodărie sau preferințele alimentare pe care bunicile de cele mai multe ori le satisfăceau.

Drept urmare, am ales ca în acest articol să dezvolt tema alimentației, însă în contextul mai extins al relațiilor de rudenie, așa cum este percepută de fii și fiice, nepoți și nepoate. Perioada de referință nu s-a mai răsfrânt în principal asupra copilăriei, ci asupra întregii vieți, până la momentul interviurii. Am realizat cinci interviuri, cu durata medie de 45 de minute, iar respondenții au fost selectați, în cea mai mare parte (în patru dintre cazuri) și datorită experienței de migrație sau de mutare din casa părintească. Am urmărit discursul legat de mâncarea provenită sau inspirată din familie la vârsta adultă, precum și mâncarea din copilărie, încercând să cunosc cât de prezentă mai este aceasta în amintirea și chiar în viața de zi cu zi.

Interviurile semistructurate au fost adaptate în așa fel încât să servească cât mai bine obținerii unor informații specifice respondenților. Spre exemplu, în cazul unei persoane care migrase recent, am încercat să înțeleg procesul său de adaptare referitor la alimentație și legătura cu mâncarea din România. Așa cum este firesc, fiecare interviu a oferit o mulțime de noi direcții și idei care se regăsesc în acest articol. Majoritatea întrebărilor vizează prima parte a copilăriei, dar am adus discuția în prezent și astfel am aflat în ce măsură moștenirea culturală a familiei în privința obiceiurilor alimentare, cât și mâncarea în sine mai sunt prezente și reificate.

Vârsta celor cu care am discutat este cuprinsă între 23 și 34 de ani, cei mai mulți situându-se în intervalul 23-26 de ani. Întrucât inspirația temei abordate a izvorât din lucrarea de licență, am utilizat câteva scurte idei regăsite și în interviurile realizate la timpul respectiv. Am extras pasaje grăitoare și pline de substanță din cele cinci interviuri, două dintre ele având o prezență mai semnificativă (cel mult patru referințe), iar restul fiind amintite câte o dată.

Sub aspect teoretic, am ales ca în prima parte a articolului să creez un cadru mai extins, pentru ca în a doua parte să lucrez cu perspectivele regăsite acolo și să le aplic pe situațiile particulare, anume ideea de „acasă”, implicațiile mâncării, formele specifice de conservare a memoriei și a alimentelor. Am început prin a sublinia importanța studierii mâncării chiar și când acesta este unul dintre aspectele din viața de zi cu zi care sunt luate ca atare și nu neapărat analizate în consecință, cât și capacitatea sa de a conține o încărcătură simbolică considerabilă (Sutton, 2001). De asemenea, am analizat modul în care se poate discuta despre alimente în contextul noțiunii de agentivitate (Latour, 2005). Apoi, am avut în vedere fluiditatea memoriei în contextul temporalității (Esposito, 2001) și calitatea sa de produs al intersecției individului cu mediul înconjurător (Jones, 2007), pentru a aminti în final practicile (Bourdieu 2000) care sunt transmise în sfera alimentară.

În cea de a treia parte a articolului am subliniat importanța memoriei în contextul mâncării (Sutton, 2001) și am prezentat o scurtă secțiune despre senzorialitate (Breton, 2009, Sutton, 2001). Cea de a patra parte a prezentului studiu este dedicată noțiunii de acasă (Petridou, 2001), iar ultima, formelor specifice pe care le-am identificat ca fiind metode de prelungire și recreare a memoriei: pachetele cu mâncare (Petridou, 2001, Sutton, 2001), gătitul (Certeau și Giard, 2008, Sutton, 2001) și cărțile de bucate (Sutton, 2001).

1. DESPRE MÂNCARE

În prima parte a articolului voi demonstra importanța mâncării ca obiect de studiu, având în vedere ușurința cu care aceasta poate fi luată ca atare, în pofida multitudinii de sensuri și semnificații pe care le poate conține.

Mâncarea ne „locuiește”, este acel liant social care devine rapid parte din noi și dispare (Stallybrass, 1991, p. 29), drept urmare este luată ca atare și considerată ca fiind un lucru evident, însă sub aceste aspecte care o plasează în mundan se pot ascunde înțelesuri și structuri semnificative (Sutton, 2001, p. 3). Astfel, mâncarea conține atât nutrienți, cât și imaginar: „alimentul (sau băutura), contextul în care le consumăm, riturile exercită o serie complexă de funcții imaginare, simbolice și sociale” (Marinescu, 2016, p. 113).

David Sutton discută despre tendințele prezente în antropologie, de a analiza mâncarea atât prin prisma ritualurilor de celebrare sau comemorare, deci a contextelor speciale, cât și prin cea a mundanului și a însemnătății pe care preparatele o au în viața de zi cu zi (2001, p. 20). Deși am încercat în primul rând să găsesc povești despre mâncare izvorâte din cotidian, era de așteptat ca în discursul persoanelor intervievate să apară referințe și la mesele speciale, de obicei cele care au loc în jurul sărbătorilor importante.

Mâncarea are puterea nu numai de a simboliza legăturile sociale sau ruperea lor, dar și de a participa la crearea și recrearea acestora (Sutton, 2001, p. 102). Bruno Latour spunea despre lucruri că, pentru a putea fi considerate actanți, este nevoie să „schimbe cursul unor acțiuni prin a face o diferență”. Mai mult, pentru a-și păstra această calitate, obiectele trebuie să lase ceva în urmă, să poată oferi informații observatorului, să aibă un „efect vizibil asupra altor agenți” (2005, p. 71-79). Am regăsit în interviurile semistructurate câteva afirmații care exemplifică agentivitatea mâncării și a gătitului în relațiile de rudenie dintre respondenți și părinți sau bunici. În primul rând, contextul mai extins al mâncării care leagă o punte între indivizi apare aici: „pe ea o definea gătitul și relația noastră de multe ori era definită de asta” (M.R., f., 34 ani), dar și în intimitatea relației părinților cu fiul plecat la studii în alt oraș: „mâncarea e o temă centrală în discuția mea cu ei. Cred că se repetă... Da, pe bune, ce-ai mai făcut cu notele și apoi asta e, cu mâncarea” (C.C., m., 23 ani).

Dintr-o perspectivă semiotică, mâncarea poate fi considerată a fi un sistem de comunicare, format din însemnătate, obiceiuri, tehnici de preparare sau substanțe, în ciuda caracterului său de realitate imediată, care se poate referi la necesitate, cât și la plăcere (Barthes, 2013, p. 5). Mâncarea, ca limbaj, este omniprezentă în viața de zi cu zi, de la afecțiunea pusă în preparatele pe care urmează să le oferi cuiva, până la exprimarea indirectă a unui sentiment sau a unei atitudini: „putea să gătească pentru soacra ei, pentru bunica, lucruri care lui bunică-mea nu-i plăceau, ca un fel de replică la ceva ce se întâmplase anterior” (M.R., f., 34 ani).

În ceea ce privește primii ani de viață, alimentația este „prima formă de învățare socială a copilului”. De-a lungul întregii existențe aceasta se împarte în câteva cicluri determinate social, dintre care cel al vieții umane: „alimentație de bebeluș, de copil, de adolescent, de adult, de vârstnic” (Marinescu, 2016, p. 148). Pe parcursul articolului mă voi referi în mod special la perioada copilăriei (purtătoare de numeroase amintiri, de multe ori candidă și posibil idealizate), adolescenței (trecerea de la viața aflată în grija integrală a părinților și a bunicilor către cea de „om mare”, corespondentă de multe ori unor schimbări ce intervin din diferite motive, spre exemplu deciziile de a adopta un anumit regim alimentar sau de a alege un stil de viață, precum vegetarianismul) și în final, la perioada adultă (când memoriile celorlalte două etape s-au sedimentat și individul ajunge la un anumit stadiu, ca rezultat a ceea ce a experimentat până atunci).

În *Looking for Flavour*, Barbara Santich se întreabă „why do we eat what we eat in the way that we do?”. Răspunsul: așa ne naștem, așa suntem, aceste arome ne plac (Santich, 1996, p. 18). Gusturile cu care suntem obișnuiți în primii ani de viață ne influențează poftetele, nevoile și

impresiile de mai târziu. Însă, subiectivitatea (despre care Sutton vorbește atunci când pune în analiză mâncarea alături de memorie) poate fi un element înșelător, întrucât e relativ greu de stabilit ce are întâietate: gustul foarte bun sau contextul în care gustul apare (Sutton, 2001, p. 7):

Ele sunt cu alte lucruri la pachet, sunt cu jocul pe stradă și nu știu ce, sunt cu plaja de la Mamaia care era goală și eram numai noi, sunt cu... ele, poate că găluștele, toamna, știi, nu mai era nimeni în afară de mine și de trei puști pe plaja de la Mamaia când veneau găluștele cu prune (M.R., f., 34 ani).

Deși „suntem ceea ce mâncăm”, în același timp suntem și „ceea ce am mâncat” (Sutton, 2001, p. 7), ceea ce poate însemna că anumite amintiri legate de mâncarea copilăriei, spre exemplu, își pierd din claritatea în spiritul căreia pot fi analizate din cauza faptului că individul este socializat în anumite gusturi ale trecutului.

În lucrarea de licență am adus în discuție faptul că o parte din imaginea asupra trecutului (în acel caz asupra copilăriei trăite alături de bunici) putea fi într-o oarecare măsură idealizată. Mai exact, actul de reamintire bloca, în majoritatea cazurilor, întâmplările neplăcute. Prin povestire, indivizii aduceau în lumină mai degrabă amintirile frumoase. Vizitele ocazionale la bunici erau mici escapade culinare, însă în cazul vieții de zi cu zi, petrecută în principal fie cu aceștia, fie cu părinții, amintirile devin mai complexe:

Mamaia din partea lui tata ne făcea poftele astea, dar mamaia din partea lui mama zici că e teroristă, dacă nu mâncăm felul întâi, ciorbă, care avea zarzavat o tonă și dădeam la o parte că nu-mi plăcea deloc și apoi o carne, ceva nașpa, un zgârci. Și când venea mamaia din partea lui tata ne lăfăiam (C.R., m., 26 ani).

2. DESPRE MEMORIE

Amintirea trebuie să fie privită ca un schimb dinamic între individ și lumea materială, și nu prin separarea celor două. Memoria ar trebui considerată nu un proces strict psihologic, ci unul rezultat din intersecția atât dintre om și mediul înconjurător (Jones, 2007, p. 26), cât și dintre om și temporalitate. Drept urmare, în continuare voi discuta despre temporalitatea memoriei și a felului în care aceasta este creată în permanență, despre amintirile aflate la interacțiunea dintre trecut și prezent și despre importanța lor în planificarea viitorului. În final, voi analiza memoria habituală și felul în care trecutul devine încorporat în aceasta.

Trebuie avută în vedere nevoia umană față de poziționarea în timp prin intermediul amintirilor (care aparțin trecutului), a așteptărilor (ce țin de viitor), dar și constanta plimbare prin aceste puncte, care, odată cu scurgerea timpului, produce neîncetat trecut și viitor. Prin crearea permanentă a unui trecut, prezentul și viitorul se regenerează, la fiecare moment din prezent (Esposito, 2011, pp. 16-23). Copilăria este, mai mult sau mai puțin, o perioadă bine determinată din viața unui individ, cel puțin în sens biologic. Însă, din perspectivă subiectivă, după spusele unor mame e puțin diferit: „pentru mine rămâi copil până la adânci bătrâneți”, fapt din care derivă deseori un comportament marcat de o grijă profundă față de acele lucruri esențiale precum servirea meselor. Auzim întrebări precum „Ai mâncat?” sau „Ce-ai mâncat azi?”, fie când suntem plecați de acasă temporar, fie când locuim sub alt acoperiș decât ei.

De asemenea, memorarea este un proces intervenit în prezent, în care trecutul este în permanență modificat și rescris, influențând viitorul (Bal, 1998, vii), iar amintirile nu trebuie înțelese ca o serie de „imagini stocate și extrase din creier” la momentul potrivit, ci ca o

interacțiune dintre trecut și prezent, și în privința mâncării fiind la fel: ne planificăm viitoarele mese, dar ne uităm și înapoi la cele trecute sau la cele memorabile (Sutton, 2001, pp. 9 - 16).

În același mod, având în minte diferite preparate, care pot reprezenta și excelența, indivizii încearcă uneori să le reproducă. Este realizată și un fel de asigurare împotriva uitării prin documentarea în vederea păstrării vie a anumitelor gusturi, cum este spre exemplu întrebarea „proprietarului” rețetei respective „cum se face”. Această operațiune, însă, de multe ori eșuează:

Iar bunică-mea, aia e, că îmi plăceau atât de mult clătitele, clătite ca ea nu mai face nimeni, niciodată și am încercat, să o rog, să mă învețe. Și mi-a explicat că nu e rețetă, te uiți, te uiți și prinzi, astea se fură. Și încercam să stau pe lângă ea dar făcea [gesticulează rapid imitând acțiunile din bucătărie], gata. Și nu reușeam să prinzi nimica (A.B., f, 32 ani).

În multe alte cazuri se întâmplă să fie păstrată ideea unui anumit preparat, însă să se imprime schimbări, în funcție de preferințele celui care îl pregătește atunci, cât și de influențele din afară:

Bunica făcea mazărea cu pui doar cu mărar și îi plăcea să pună un vârf de linguriță de zahăr. Mamei îi plăcea mai picantă, mai colorată, cu boia și pătrunjel. Mie îmi place cu ulei de măsline, mărar, pătrunjel, boia și câteodată țelină. [...] Rețeta, trecând prin generații, conține elemente noi, texturi diferite ale găluștilor, ingrediente premium, din recolta premium sau cumpărate din supermarket (Iovescu Tătucu, 2012, p. 22).

În final, trebuie menționată și eventuala neputință de a le prepara așa: „am încercat să-l fac la țară [un sos de ardei], nu mai știu, era mamaia la spital și am încercat eu să-l fac, nu mi-a ieșit, frate, nu mi-a ieșit, nu” și, în consecință apare renunțarea la a mai proba, cu păstrarea în totalitate numai în memorie: „am încercat, dar după aia nici n-am mai încercat, cumva. Am salvat tigaia, tigaia ei de clătite, dar n-am mai încercat” (A.B., f, 32 ani).

Amintirea culturală este mai degrabă ceva performat, și nu doar purtat în noi, chiar dacă acest lucru se întâmplă uneori inconștient. Memoria devine habituală, automată, dar și manipulabilă de cei din jur (Bal, 1998, vii). Ceea ce este învățat în urma practicii trece și rămâne prin corp, iar ceea ce se transmite este mai presus de vorbire, dăm mai departe nu „modele”, ci acțiuni (Bourdieu, 2000, pp. 116-117). Asupra acestei observații am să revin atunci când voi discuta despre gătit și învățarea gătitului, o practică puternic încorporată și greu de transpus în cuvinte.

Relațiile de familie determină în mod fundamental habitusurile care stau la baza reacțiilor și a percepției oricăror experiențe viitoare, așa cum și mai sus vorbeam despre socializarea în anumite gusturi. Mai mult decât gusturile, aceste relații sunt o colecție de experiențe trecute care rămân „sub forma unor scheme de percepție, de gândire și de acțiune” și care contribuie la durabilitatea practicilor” (Bourdieu, 2000, p. 85). Învățăm, spre exemplu, când suntem copii, cum să stăm la masă sau cum să mâncăm cu tacâmurile, iar acestea ne rămân profund întipărite în memorie ca acțiuni, greu de redus la cuvinte tocmai fiindcă sunt firești.

Mai apoi, memoria este cea care realizează trecerea de la chestiunile practice către cele simbolice (Bahloul, 1996, p. 129). Odată cu trecerea timpului, diferitele întâmplări din trecut capătă însemnătate. Distanțarea de ele le reliefează, chiar și pe cele mai banale, în alt fel decât ar fi înțelese la momentul la care au loc. Chiar și tacâmurile care au servit drept instrument pot deveni mașini de întoarcere în timp, căpătând astfel un sens figurativ: „când mănânc la mama și mănânc cu cuțitele, [...] cuțitele și furculițele cu care mâncam noi acum 20-25 de ani sunt aceleași și parcă într-adevăr, și asta le face mai bune, lucrurile pe care le mănânc acolo, că-s aceleași furculițe și cuțite” (M.R., f, 34 ani).

3. DESPRE MEMORIE ȘI MÂNCARE

Mai devreme am discutat despre memoria habituală și modul în care aceasta ne determină anumite preferințe alimentare și ne locuiește corpul, prin diferite practici preluate de la cei cu care petrecem timpul, în special în primii ani de viață. În continuare, voi discuta despre memoria narativă și întâlnirea acesteia cu mâncarea.

Mâncarea, deși permite păstrarea unor amintiri într-un timp îndelungat, este un obiect efemer. Conservarea alimentelor poate prelungi pentru încă un an sau doi posibilitatea de a le savura, însă în general, aceasta este menită consumului imediat. Are un caracter material, însă temporalitatea o subjugă și o diferențiază destul de mult de restul lucrurilor care pot face obiectul amintirilor legate de familie, precum haine, bijuterii, cărți, piese de mobilier etc.

Modul în care experimentăm prezentul se leagă de modul în care ne cunoaștem trecutul, de obiectele și evenimentele pe care nu le putem experimenta în momentul în care experimentăm prezentul (Connerton, 1996, p. 6). Prown, citat de Jones, spune că artefactele sunt singurele evenimente istorice care aparțin trecutului, dar care au supraviețuit și încă există în prezent și prin prisma cărora trecutul este rețrăit (Jones, 2007, p. 3). Mâncarea se poate înscrie în ambele registre. Chiar dacă este consumată și dispare, rămâne întotdeauna posibilitatea de a te întoarce cât încă este posibil la sursa ei sau de a încerca să o recreezi, în măsura abilităților și informațiilor deținute. Intermediar este procesul de învățare, când poate dorești să păstrezi gustul prin încercarea de a-ți apropria cunoștințele necesare pentru a îl reproduce. Aceasta poate deveni și o măsură de siguranță în fața dispariției celei sau celui care n-ar putea să o ofere la nesfârșit.

Faptul că mâncarea încapsulează însemnătate, o face să fie cu atât mai mult discutată în contextul memoriei și a amintirii. De asemenea, una dintre cele mai importante întâlniri dintre mâncare și memorie este aceea că amândouă conduc către discuții ce țin de identitate (Sutton, 2001, pp. 3-6).

Globalizarea și prezența din ce în ce mai puternică a mâncării celuilalt în viața noastră poate (sau nu, așa cum voi încerca să demonstrez) să amenințe amintirile, nu neapărat prin modificarea practicilor ce țin de prepararea unor anumite tipuri de mâncare, ci prin dezvoltarea unui nou stil de viață, odată cu înlocuirea culturii dominante cu una marcată de modernitate și de societatea de consum (Sutton, 2001, pp. 64-67). Deși cursul vieții aduce schimbări la nivelul alimentației (spre exemplu mutarea din casa părinților în același sau în alt oraș, în aceeași țară sau în alta, poate cu o cultură profund diferită), am observat că există încercarea de a păstra sau de a regăsi o anumită identitate prin menținerea sau redescoperirea mâncării de acasă. Familia, masa luată împreună, regăsirea celor dragi după perioade de absență, revenirea acasă chiar și după două săptămâni sunt toate moduri de a menține vie o apartenență.

Așa cum am observat în datele etnografice culese, identitatea și căutarea sau necesitatea sa sunt cel mai bine reliefate în situațiile în care indivizii au trăit sau trăiesc în afara țării. Totuși, înainte de a merge într-acolo, identitatea se poate referi și la momente care te pun în legătură cu trecutul familiei:

Era o chestie, un fel de tradiție de familie care mie îmi plăcea foarte mult, [...] bunica se trezea și făcea mămliguță și ne trezeam toți la 6 și mâncam [...] asta venea din faptul că, povestit de mama și de bunică-mea că, atunci când erau ele mici, le puneau, cum se ține vreo o săptămână post înainte și atuncea le dădea dimineața, știi, devreme, că nu mai rezistau și asta s-a păstrat și a mers în fiecare an [...], până n-a mai fost bunica. În fiecare an am mers și... ideea asta a mâncării dimineața, dimineața de Crăciun cu brad, și aveai și dulciuri, deja

după ce ai ținut câteva zile post, patru zile, asta era foarte tare și o așteptam și acum o am în minte foarte prezent (C.C., m., 23 ani).

În ceea ce privește persoanele cu un trecut al migrației externe, mâncarea poate rămâne o certitudine în fața necunoscutului, prin primirea pachetelor cu produse de acasă. Spre exemplu, D.D (f., 23 ani), de curând mutată la Londra, vorbește despre dificultatea pe care o are în a găsi repere în noua cultură: „nu ai chestii românești, ne referim strict la început. Ești străin, nu știi de unde s-o iei, vezi în stânga că miroase a curry, vezi în dreapta că mai miroase a chicken wings sau mai știi eu ce”.

Cu o traiectorie total diferită, apare îndepărtarea de amintirea trecutului în care mâncarea era foarte prezentă (situația materială precară și familia de aromâni, care putea avea în grijă și implicit la masă copiii mai multor rude, unde „mama când punea mâncarea pe masă spunea: legea junglei”). Este cazul unuia dintre respondenții care a plecat din România. Drumul către identitatea „culinară” trece prin Anglia și Franța pentru a se regăsi în Germania: „la început m-am distanțat și de țară și de ei [familia] și de mâncare, am îmbrățișat exoticul, Käse Spätzle și după aia, încet, nu-mi dau seama cum, a început să se producă gătitul”. Pentru ca mai apoi gătitul să devină și o modalitate de exprimare:

Chiar și în relația mea de iubire, pentru că eu eram acolo, eu vorbeam limba lui, eu mâncam mâncarea lui, a lor, a familiei lor de nemți și atunci cred că aduceam și eu mult din mine și la mesele de familie voiam neapărat să fac și eu ceva și să umplu niște ciuperci și să fac o mămăligă și nu știu ce (M.R., f., 34 ani).

În același timp, identitatea este și atunci când vine confirmarea din partea celor apropiați: „e foarte atentă să intuiască ce-mi place, e foarte, foarte atentă. Și e atentă la diverse schimbări, dacă țin o dietă sau dacă nu știu ce [...] știe uneori chiar înaintea mea ce mi-ar plăcea foarte tare” (M.R., f., 34 ani).

Religia și ritualurile „locuiesc” în caracterul de zi cu zi al vieții, iar Sutton introduce conceptul de „memorie prospectivă” pentru a trasa legătura între ceea ce a fost în trecut, ce este în prezent și ce va fi în viitor, referindu-se la amintirile care vor fi create cu ajutorul mâncării. Sutton exemplifică prin organizarea „calendarului alimentar” al comunității studiate în Grecia, mai exact prin preparatele și produsele care vor urma, dar care pot fi anticipate prin înscrierea acestui model sezonier (ce fel de legume sau fructe se coc într-o anumită perioadă a anului sau ce pește este pescuit în alta) și care ajută la plasarea în timp: dacă se prepară un anumit fel de mâncare înseamnă că este toamnă, spre exemplu (2001, pp. 28-29).

Există și în datele culese această referire la diferitele momente aparte din cursul anului, asociate cu anumite produse („asta o să fie prima toamnă [...] și o să fie găluște cu prune din nou”) sau la sărbătorile mari și la preparatele specifice acestora:

Crăciunul a fost la noi în familie și chiar și încă mai e [...] din ajun, mergem, toată ziua aia se gătește din plin și e o agitație, se fac toate mâncărurile și apoi se mănâncă a doua zi, când toată lumea se odihnește și așa. Și, dacă stai să te gândești, ambele zile sunt în jurul mâncării de la gătit, ok, vorbim, suntem cu toții, râdem, dar până la urmă asta facem cu toții zilele alea. Gătim și mâncăm. (C.C., m., 23 ani)

Totuși, această idee a memoriei prospective poate fi discutată și în contextul mâncării pe care persoanele intervievate încearcă să o reproducă, pentru a menține, într-un fel sau altul, vie amintirea alimentelor la care revin constant (prin nevoia consumării, măcar din vreme în vreme), ca o tactică de asigurare asupra ciclicității vieții și de plasare în niște parametrii

cunoscuți. Acest lucru este vizibil atât în cazul preparatelor comune, cât și în cazul preparatelor specifice ocaziilor speciale, după cum am subliniat anterior.

Întrucât am făcut trimitere la amintirea narativă, voi prezenta câteva exemple grăitoare, regăsite în interviurile pe care le-am aplicat. În momentul în care am trasat o schiță pentru ghidul de interviu am crezut că trimiterele la răsfățul din timpul copilăriei vor declanșa răspunsuri referitoare la preparate specifice sau activități singulare, însă realitatea a fost alta: „nu știu cât era răsfăț, [...] poate mai făcea câte un cozonac, câte un cornuleț. Ce ciocolată, stai că pune mamaia și îți face cornulețe cu rahat. Sau plăcintă cu mere, știi?” (D.D., f., 23 ani) sau „eu sunt pofticioasă de felul meu, îmi place mâncarea, dar nu țin minte să fi fost asta cu dau din picioare că vreau neapărat aia, deci nu răsfăț” (A.B., f, 32 ani). Am înțeles că episoadele memorabile apăreau în momente comune și mundane (considerate așa la timpul la care aveau loc) sau de mică rebeliune specifică vârstei și doar uneori apăreau în întâmplări deosebite, dar nu percepute ca fiind răsfăț. Toate acestea aveau legătură cu sfera alimentară. Spre exemplu, o mulțime de povești se centrează asupra mâncării considerată a fi nesănătoasă, dar care de multe ori e atât de mult așteptată de copii. O vizită cu părinții la McDonalds rămâne memorabilă întrucât: „copil fiind, nu știu, 8-9-10 ani, ceva așa, am mâncat patru hamburgeri. Deci n-o să uit niciodată asta. Patru hamburgeri, au fost delicioși, la Mc” (C.R., m., 26 ani). Dacă nu era în oraș, acasă bucuria avea loc odată cu prepararea de fish fingers: „crede-mă, când auzeam că au cumpărat fish fingers simțeam că a venit Moș Crăciun, deci nu... era o chestie, facem fish fingers? Moaaa, abia aștept să facem fish fingers” (C.R., m., 26 ani).

Nu doar alimentele servite mai rar rămân în memorie, ci și prima mică beție provocată de mâncarea vișinelor din damigeana de vișinată, fără știința bunicilor sau călătoria prin țară cu bunicul, șofer pe TIR: „ne-am dus undeva unde erau niște chestii aruncate, fiare vechi, nu știu ce tâmpenii. Și a luat dintr-un frigider vechi, a luat un grilaj și a făcut grătar din grilajul ăla și am mâncat pui la grătar și a fost atât de bun [accentuează]” (I.C., f., 25 ani).

Cu toate acestea, există o serie de amintiri ce vorbesc despre evenimente recursive care poartă multă însemnătate: „în liceu știu că am avut vreo doi ani de zile în care mergeam zilnic la ea, după școală. [...] îi ziceam cam în cât timp vin și mâncam clătite, mă duceam la ea, era stratul de clătite așa” (B.M., m., 28 ani). Un alt exemplu, mămăliga, preparatul cu cea mai mare recurență, deasupra cartofilor prăjiți, poartă multă importanță datorită prezenței sale în mod obișnuit pe mesele copilăriei. Dragostea de mămăligă e mare și sinceră: „la mămăița făceam mămăligă, mămăița, mămăligă, clar... ah! Și băga bucăți de brânză sărată în mămăligă. Oh my god! [cu patos]” (A.D., f., 25 ani). De asemenea:

Țin minte că de la grădiniță fugeam, aveam pauze, dar nu mai țin minte cât era pauza, nu mai știu cum o prindeam, nu mai țin minte bine dar știu că am în cap [...] că făcea bunică-mea, mamaie, făcea mămăligă, fugeam repede de la grădiniță, o puneam să facă un bulz, așa, îl luam înapoi, mâncam pe stradă până ajungeam la grădiniță (D.D., f., 23 ani).

„Mâncare sănătoasă, mâncare sănătoasă”, dar în tot universul de preparate și momente însemnate apar și relatările celor mai puțin plăcute, alături de metodele la care se recurgea pentru a evada, într-un fel sau altul: „vara, urzici sau toate alea care erau, salate. [...] erau oribile, chiar nu-mi plăceau deloc și le mâncam când nu aveam altceva sau le mâncam mai forțat așa, le condimentam mai mult ca să nu mai aibă gustul lor, puneam sare, puneam delikat” (C.C., m., 23 ani). În același sens:

Aveam vreo nouă ani, știi cățelușii ăia mici de plastic, care aveau o țevă și o pompiță și când apăsați pe pompiță lătra? Un cățel din ăla a mâncat mâncarea mea de mazăre. Apăsam, se deschidea gura, îi băgam lingura și după câteva zile mirosea în casă, evident și atunci m-am dus spășită și am zis „el e de vină!” (A.B., f, 32 ani.)

În final, am observat că, mai degrabă, răsfațul revine vârstelor mai mari, când trecerea timpului și implicit creșterea copilului, marcate prin plecarea de acasă sau prin vizitele mai rare la bunici declanșează un val de afecțiune: „da, mi-ar face toate nebuniile [...] mă răsfață mega mult când merg și e cu de-alea, ce să-ți dau eu ție, ce să-ți fac eu ție, vrei niște clătite, cam ce ai vrea să mănânci” (B.M., m., 28 ani).

3.1 Senzorialitate

Simțurile au un rol important în amintirea și în retrasarea legăturilor cu trecutul lăsat în urmă, iar obiectele care „lucrează” cu acestea și care aparțin ideii de acasă pot deveni simboluri nu numai pentru contextul local sau personal: „imaginea asta, între ghilimele imagine, că ai așa mereu o senzație de răcoare, dar răcoare plăcută, pentru că avea și fântână în grădină și beam mereu apă rece și era super bună apa aia” (O.V., f., 25 ani), dar și pentru regiunea sau țara de proveniență (Sutton, 2001, p. 75). Spre exemplu, sărbătorile mari petrecute în afara țării sunt suplinite prin produsele care fie sunt primite de acasă: „dacă frati-miu e de vreo trei ani, țin eu minte că eram acasă și făcea de Paște cozonac, drob, să aibă frati-miu, să nu-i lipsească nimic de Paști” (D.D., f., 23 ani), fie sunt preparate:

Cu cei câțiva români cu care mă împrietenisem, i-am... eu cred că am și generat mult asta, poate și de la ei a venit, dar ne-am adunat în jurul gătitului și profitam de anumite ocazii care altminteri n-au însemnat nimic în alți ani din trecutul nostru, cum ar fi un Paște, un mucenic, un nu știu ce ca să ne adunăm și să gătim împreună și așa mai departe (M.R., f., 34 ani).

David Le Breton face o analiză a simțurilor și atrage atenția asupra importanței gustului prin faptul că acesta ajută la „asimilarea și integrarea în sine a unei părți a lumii”; „gustul este [...] o apropiere a exteriorului”. Tot acesta trasează o legătură între gustul de a mânca și gustul de a trăi, exemplificând multitudinea de cazuri în care utilizăm elemente de limbaj ce țin de spectrul alimentar pentru a descrie experiența noastră cu lumea: „o plăcere picantă, o durere amară, o glumă cu gust îndoielnic, cuvinte aspre sau mieroase, o situație dulce-amăruie, ne acrim cu vremea, o afacere se poate oțeti, o frumusețe poate fi acidă, un caracter caustic” (2009, p. 228).

Gustul și mirosul, spune Sutton, au mai degrabă de a face cu „memoria episodică, decât cu cea semantică, cu simbolicul mai degrabă decât lingvisticul, cu recunoașterea decât amintirea și din acest motiv ajută la o mai bună încapsulare a amintirilor decât o fac vederea sau cuvintele” (Sutton, 2001, p. 102), iar „repetarea în mod uzual, în contextul vieții de zi cu zi conferă experiențelor senzoriale însemnătate în timp” (Sutton, 2001, p. 162). Iarna, căldura din camera cu sobă și mirosul care umplea încăperea cu o multitudine de funcții rămâne încă puternic întipărită în memorie:

Era și masa, era și pat, era totul într-o singură cameră. Era foarte tare să ai ceva așa aproape, stătea cumva și la căldură, lângă sobă, era foarte tare senzația asta. Da, acolo se gătea, [...] aveai și un cuptor mic. [...] Sau mai făceai floricele și mirosea a floricele. Da, țin minte, era, era tare așa și țin minte exact locul (C.C., m., 23 ani).

4. ACASĂ ȘI MÂNCAREA DE ACASĂ

Discuțiile despre mâncare au, de multe ori, legătură cu ideea de acasă (acasă a copilăriei), sau de un spațiu cu o însemnătate aproape la fel de importantă (casa bunicilor, a unor rude apropiate). „Acasă” are multe forme - acasă la părinți, acasă la bunici, acasă la tine, iar constanta care poate apărea deseori este mâncarea, mai ales în cazul primelor două. În continuare, voi discuta despre conceptul de acasă și despre ce se întâmplă odată cu părăsirea acestui spațiu, cum sunt, spre exemplu, schimbările aduse în alimentație.

În studiul conceptului de acasă, prin concentrarea prea intensă asupra diferențierii dintre spațiul fizic și structura simbolică se neglijează ideea existenței unei dinamici între cele două, care prin practica de zi cu zi creează însemnătate pentru cel care o locuiește, ajutând, în final, la o constituire a identității proprii (Petridou, 2001, pp. 87-88). Însă, așa cum voi încerca să demonstrez, identitatea este mai mult sau mai puțin volatilă: casa, cu tot ceea ce presupune ea, formează un anumit individ. Acesta, odată cu plecarea, așa cum am putut observa în interviuri, deși va păstra o bună parte din moștenirea sa, va fi pus în situația de a se adapta și de a-și schimba măcar unele obiceiuri.

Din ce în ce mai des pare că se pune accentul pe ideea de „comfort food”, pe mâncarea nu pretențioasă, dar care amintește de acasă și care e menită să fie servită cu familia sau pentru a alimenta amintirile legate de familie. În era cooking show-urilor și a rețetelor de care abundă internetul, preparatele simple, dar cu poveste au câștigat de cauză în fața celor sofisticate și impersonale.

Imaginea bunicilor, în mod special, poartă o aură atunci când se discută despre opulența cu care își așteaptă nepoții și de fapt, întreaga familie. Opulența nu în sensul unei bogății materiale considerabile, ci a unei îndestulări cu acele mâncăruri care plac: „stereotipul bunicii care îți gătește și te îndoapă, știi? - *Mai ia, mai ia puțin, mai ia - !*, bunica care „gătea mult și erau, erau niște mese din alea pline, fie că eram cu toții sau numai noi, eu cu vără-miu, era multă mâncare” (C.C., m., 23 ani). Un alt respondent își amintește:

Știi că bunica avea grijă ca toate lucrurile să fie perfecte, știi? Masă, tot, de fiecare dată îi ziceai că ai nevoie de ceva, nici nu era nevoie să-i zici, că te întreba, îți oferea meniul și tu trebuia să alegi o chestie (B.M., m., 28 ani).

Vizitele din prezent, la țară, sunt ocazii pentru bunici să se pregătească cât mai bine: „nu prea ne întrebă, face oricum. A făcut, cel puțin în ultima vreme, s-a pregătit foarte mult, a făcut dulciuri, prăjituri și salată boeuf”. Chiar și acasă, vestea că se prepară ceva ce-ți place este motiv de mare bucurie: „am sesizat că atunci când îmi spune mami că face pizza sau cartofi, mă rog, cartofi prăjiți, da, și cartofi prăjiți sau paste, spaghete, e așa, o fericire, deci jur, e o fericire și așa era și când eram mici” (A.D., f., 25 ani).

Atunci când are loc mutarea, vizitele în casa părinților sunt mici incursiuni în familiar:

Când vin acasă, tot timpul, indiferent la ce oră din zi și din noapte și indiferent de cât timp e acasă [mama călătorește foarte des], dacă e de două ore sau de trei zile, primul lucru deschid frigiderul, chiar dacă nu mănânc neapărat ceva (A.B., f., 32 ani).

Întoarcerea acasă, așa cum menționam anterior, este una dintre activitățile asociate cu mâncarea. În interviurile realizate nu am întâlnit situația unei mutări definitive înapoi în casa părintească, ci multiple cazuri de vizite regulate, fie că aveau loc o dată la două săptămâni sau de sărbătorile mari, precum Crăciunul sau Paștele: „mă întorceam acasă la trei săptămâni după Paști, că așa s-a nimerit și ai mei făceau o masă de Paști, cu pască, cu cozonac, cu ouă, cu drob, cu toate alea [râde]” (M.R., f., 34 ani). Cei care primesc vizita, de obicei părinții, depun eforturi

pentru a o face cât mai însemnată, imaginează un al doilea Paște sau gătesc mai degrabă pentru copii decât o fac de obicei pentru ei, așa cum se poate observa în fragmentul de mai jos:

R: Dacă ai fi martoră la negocierile care se dau între mine și ma... ai mei, dar mama în principal, tata e așa, mai retras, adică îi ține parte acolo, o susține, dar cu ea se poartă discuția, fiindcă îmi spune, da, dinainte, hai, ce-ți fac, ce vrei când vii acasă? Și eu iar nu am preferințe, știi? [...]

Î: Așa gătește de obicei sau când vii tu?

R: Nu, nu, când vin eu. Adică ei pentru ei nu-și gătesc foarte mult. Și ei nu-și fac așa, foarte mult, ar mânca orice (C.C., m., 23 ani).

4.1 Schimbarea gusturilor

Cu toate acestea, deși rămâi cu niște amintiri, timpul trece peste tine și te schimbă. Te muți, ai venituri proprii, poate trăiești în altă țară și altă cultură, adopți anumite regimuri alimentare, poate ai probleme de sănătate. Discutam mai sus despre felul în care mâncarea ajută la formarea unei identități, însă uneori oamenii ajung să destabilizeze, dintr-un motiv sau altul, acele certitudini pe care, spre exemplu, părinții le au. Aici putem avea în vedere ce se întâmplă odată cu schimbarea preferințelor alimentare: „am încercat să nu mănânc mult dulce și încerc și atunci, că ea era obișnuită să-mi facă destul de des, [...] îmi spune - *dar nu mai vrei să-ți fac nimic, îți fac o plăcintă*” (C.C., m., 23 ani)”, sau ce se întâmplă cu deciziile ferme luate în contradicție față de ei:

Probabil că așa, e și o chestie care a fost dintotdeauna în relația mea cu ei, că întotdeauna am avut mult de mâncare în copilărie [...] și dintr-odată ei se văd cum eu reduc din ce în ce mai mult astea. [...] le vine greu, așa, că s-a întrerupt o chestie pe care ei... (C.C., m., 23 ani).

În afara acestei discuții puternic ancorată în relațiile și certitudinile lor, am notat existența unor schimbări în ceea ce privește gustul și percepția asupra alimentelor. Spre exemplu, un desert adorat în copilărie devine de neînchipuit la vârsta adultă: „îmi făcea lapte cu ou și cu puțin zahăr vanilat, nu mai știu cum îi spunea, acum mi se pare mega scârbos, dar atunci era extraordinar de bun. E un fel de lapte de pasăre dar nefăcut până la sfârșit” (A.P., b, 27 ani). Puiul de țară, cu care o persoană era obișnuită ajunge să fie mai greu de consumat odată ce cunoaște alternativa din magazin: „și nu prea-mi place carnea de pasăre de la țară, care e mai ațoasă, o fi ea mai sănătoasă, dar îmi place asta cumpărată mai mult. Și bine, când eram mic, că nu prea aveam din asta cumpărată mâncam și îmi plăcea aia de acolo” (C.C., m., 23 ani).

Schimbările pot fi aduse și de decizia de a deveni, spre exemplu, vegetarian: „Vasilică, porcul crescut de niște prieteni de familie la curte, cel pentru care copiii păstrau deseori mâncare și pe care îl considerau animalul lor de casă, în fiecare an venea în portbagaj, în portbagajul Ladei maică-mii, mort” (M.R., f., 34 ani). Declicul: „îmi amintesc destul de tare anul când cred că am realizat, de fapt, ce învățăm la cârnați, la maț, la ce se taie pe masă din bucătărie o noapte întregă și așa mai departe și coincide destul de tare cu momentul în care am devenit vegetariană” (M.R., f., 34 ani).

5. METODE DE RECUPERARE (SAU NU) A MEMORIEI

În continuare, voi discuta despre diferitele modalități prin care memoria casei, a părinților sau a bunicii și sentimentele de apartenență sunt reproduse: pachetul cu alimente primit de acasă, încercările de a găti și cărțile de bucate.

5. 1 Pachetul de acasă

Posibilitatea sau dreptul de a te întoarce face parte din ideea de acasă, întrucât inspiră permanență și continuitate. Acasă este un punct de referință al originii și devine vizibil mai ales atunci când implică o călătorie. Iar când o persoană este deja plecată pentru o durată mai scurtă sau mai lungă, definitiv sau nu, mâncarea de acasă aduce „un sentiment de stabilitate și de asemenea unul de apartenență prin experiența gustului” (Petridou, 2001, pp. 88-90).

În limba greacă există un termen care desemnează pachetele de mâncare trimise de familie către rudele plecate. Se numește *pestellomata* și se referă la o parte care amintește de întreg (Sutton, 2001, p. 78). În toamna anului 2015 au fost expuse la București timp de o lună, sub denumirea de „Pachetul de acasă”, o mulțime de obiecte, fotografii și texte care descriau practica prin care rudele trimit copiilor plecați la studii pachete cu diferite alimente.

Mâncarea poate fi înțeleasă ca un „memento” (Parkin, 1999, p. 303) în cazul celor care pleacă de acasă și din acest motiv pachetele cu alimente sunt grăitoare. Una dintre cele mai frumoase expresii ale pachetelor cu mâncare trimise este descrisă de A.B., persoana în cauză fiind un prieten de familie plecat din țară în urmă cu 11 ani:

De câte ori se face ceva bun în casă, și se face mereu ceva bun, se pune deoparte o porție, specială, împachetată, nu știu ce, cutie mică, lala, la congelator și când pleacă sau așa se ia acest univers de mâncăruri bune și se trimite. Că nu-i face o oală de sarmale și îi duce o oală de sarmale.

Teama adusă de dislocarea de acasă și de rădăcini este suprimată prin „evocarea sentimentului de stabilitate ce ține de acasă prin mobilitatea hranei” (Petridou, 2001, p. 102). Analizând interviurile, am regăsit în toate situațiile în care intervenise plecarea de acasă, fie în alt oraș sau în altă țară, menționarea pachetelor cu alimente luate de la casa părinților sau trimise de familie.

Părăsirea casei implică și lipsa unui confort și a unei predictibilități. Prospețimea mâncării este una dintre calitățile sale cele mai de preț, pierdută în urma mutării: „cred că mâncarea caldă, dar caldă, mai bine zis proaspătă. Că așa îmi încălzesc, dar mâncarea proaspătă, care e mult mai bună decât aia scoasă de la frigider și e mult mai bună decât aia de la congelator” (C.C., m., 23 ani). Deși pierderea prospețimii aburinde este un compromis acceptat, vizitele acasă sau pachetele cu alimente pot suplini, totuși, nevoia de recunoscut. Când prima mutare de acasă coincide și cu mutarea într-o țară străină, pachetele primite sunt exact ceea ce trebuie: „nu mi-a lipsit nimica că trimite pachetul, știi ce zic? Trimite pachetul, trimite pachetul” (D.D., f., 23 ani).

Mâncarea implică o relație de putere între părinți și copii și poate lua forma unei nesupunerii împotriva unei protecții exagerate - din perspectiva copilului (Petridou, op. cit., pp. 91-92). Așa cum am descoperit, trimiterea alimentelor pare să aibă mai multă greutate pentru expeditori decât pentru destinatari. Mai exact, respondenții au ajuns să realizeze că acceptă să primească pachetele mai degrabă pentru a-și menaja familiile: „mama mă pune să iau, mai mult. Cred că o dată că nu voiam să o muncesc pe ea și a doua că mi-era târșă să-mi miroase tot bagajul a de toate și nu știu ce, dar nu se putea scăpa” (M.R., f., 34 ani). „În primii doi ani de facultate mi-am nenorocit spatele că veneam cu două feluri de mâncare plus ceva dulce. Aș fi

preferat mai degrabă să o duc eu cum o duc aici, cu orice fel de mâncare, decât să car atât după mine” (C.C., m., 23 ani).

Din discursul dominant mai rezultă faptul că protecția celor dragi era mai importantă decât nevoia în sine de mâncare. Altfel spus, ambele părți practicau o formă de protecție și manifestau o grijă reciprocă, dar din motive diferite:

Vezi tu, nu pornește de la tine, cât pornește de acasă. Eu nu-i zic niciodată lui mamaia sau așa, pune-mi pachet. Sau lu mama, pune-mi pachet. Nu, venea, pur și simplu, „vezi că ți-am pus pachet”. „Ce-o mai fi pus și de data asta?”. Te bucuri când vezi [pe un ton foarte cald], dar eu nu i-am cerut, am de toate. „Ce-o mai fi pus de data asta?”. Și găsești, tot felul de ciudățenii, ce nu te-aștepți, știi? (D.D., f., 23 ani).

În final, merită menționate și tehnologiile care fac posibil transferul și mai ales stocarea alimentelor. Transportul se face, de obicei, fie prin cunoscuți, fie prin persoane care desfășoară o astfel de activitate, nu ca ocupație principală, dar adiacentă acestora - pe cale auto sau feroviară, mai rar aeriană. Însă, mai interesant este cazul congelatorului, ca mediu de conservare pentru perioade mai lungi, un fel de criogenie a mâncării, cu avantajul posibilității de a apela la ea exact atunci când este mai mare nevoia sau dorința:

Îți dai seama, că nu poftesc nici eu mereu la șuncă de țară și bureți și urzici cu măcăliță, dar cât e să le ai tu acolo, în congelator sau așa și când ai tu chef sau când ai tu timp și poftă, poți să-ți scoți imediat. Vezi tu, e tot o chestie de practică, știi? Exact ca la tine acasă, ai chestia aia, scoți și faci și mănânci (D.D., f., 23 ani).

5. 2 Gătitul și cărțile de bucate

În *Camera de povestit*, Michael Paterniti, un jurnalist american, pleacă pe urmele unei brânze spaniole foarte scumpe, artisanale. Respectivul sortiment respecta rețeta unei anume familii, care de zeci de ani oprise producția, până când într-o zi, fiul „și-a dat seama ce ofrandă putea să aducă universului. Avea să facă din nou brânza familiei. Ca s-o mănânce tatăl lui” (2015, p. 77). Rețeta era însă pierdută, nimeni nu își amintea exact procesul, ingredientele, măsurătorile, drept pentru care timp de câțiva ani, Ambrosio se angajează într-o căutare avidă după gustul acelei brânze, adânc întipărit în memoria familiei sale. Reușește să o readucă la viață și reacția tatălui său confirmă succesul:

În fața publicului cu răsuflarea tăiată, a pus o bucată în gură și a lăsat-o să se înmoaie și să circule. Apoi a rămas așa, în tăcere, cufundat în reverie, până când chipul i s-a transformat, sau a reapărut pentru o clipă, în cel al băiatului care fusese odată. Ochii i s-au lărgit și i s-au umezit. Gura i se mișcă în continuare, încet, mestecând și salivând, până i-au dat lacrimile, revărsându-se peste pleoapa de jos (Paterniti, 2015, p. 89).

Prepararea mâncării poate fi văzută ca o însumare de îndemânare, simțuri și memorie, iar în fragmentul de mai sus este vorba și despre pierderea tradiției ca pierdere a îndemânării și abilității de a mai prepara diferite alimente (Sutton, 2013, p. 299). Pentru cei mai mulți dintre respondenți, cumva contraintuitiv, interesul de a replica exact mâncarea cu care au crescut nu a existat niciodată: „nu mă simt responsabilă să gătesc [...] nu mă simt vinovată că nu o să învăț să fac dulceață” (A.F., f., 25 ani) sau era scăzut:

N-a fost contopirea asta de stiluri, adică bunica din partea lui taică-miu gătea într-un fel, bunica-mea din partea cealaltă gătea altfel, maică-mea gătește foarte diferit de bunică-mea, eu de amândouă, deci cumva fiecare și-a ales niște lucruri care îi plac, pe care știe să le facă (A.B., f, 32 ani).

În susținerea ideii conform căreia gătitul și rețetele se transmit mai degrabă în familie decât prin consultarea cărților de gătit, Luce Giard și Michel de Certeau vorbesc în „The Nourishing Arts”, pe un ton și un ritm extrem de poetizate despre aceste gesturi, mirosuri, gusturi și culori care ne apropie de legăturile ancestrale, lucruri pe care le asimilăm în timpul copilăriei și pe care căutăm să le reconstituim mai târziu - acest set de cunoștințe „nutritive”, transmise „from hand to hand and from generation to generation” (Certeau și Giard, 2008, pp. 153-154).

Îmi plăcea la nebunie că dacă mă duceam la ea poc, să pună de mâncare. Și dădea o tură prin curte și lua roșii, cartofi, ardei și așa, în 3 minute era focul făcut, în 10 minute aveam de mâncare. Și îmi plăcea la nebunie că făcea fix cât aveai nevoie în momentul respectiv să mănânci, aia mi s-a părut genial. Și asta încerc să-i explic lu' mama, dar nu poate, trebuie să mâncăm cât avem nevoie atunci, nu să fac pentru încă 3 zile (A.P., m, 27 ani).

Din câte am putut înțelege, cel puțin în cazul respondenților, transferul de cunoștințe se face nu neapărat pe moment, ci mai târziu în viață, când, de fapt, intervine și nevoia de indicații: „nu știi cât am conștientizat eu că am rămas cu amintiri, cât sunam și întrebam. [...] Mai stăteam prin bucătărie, dar uitam, nu eram conștientă, nu făceam eu mâncare și nu aveam nici un interes să știu cum se fac perișoarele” (D.D., f, 23 ani). Până atunci, petrecerea timpului în bucătărie avea mai degrabă scopul de a ajuta la prepararea alimentelor decât de a învăța.

Întoarcerea acasă, din când în când, poate fi parte din explicația pentru începerea gătitului. Petrecerea câtorva ani în afara țării și refuzarea unor legături cu casa se transformă, în timp, într-o nevoie de revenire la certitudinile pe care aceasta le aducea. Când rezultatele căutării nu sunt cele anticipate: „o fi un dor, o fi o relație cu ai mei, relația de aici, de oricâte ori mă întorceam era ca un fel de tinerețe fără bătrânețe, ai mei se schimbau, totul era mai bătrân, prietenii nu mai erau, magazinele nu mai erau acolo” (M.R., f., 34 ani), începe „să se producă gătitul”.

Felul de a găti cu care o persoană este obișnuită din familie, spre exemplu cel al mamei, ajunge să devină standardul după care respectiva sau respectivul compară și ajustează propriile performanțe (Sutton, 2001, p. 140). Fie că această activitate este sau nu întreprinsă, există cel puțin două moduri în care gătitul în familie influențează: primul ar fi socializarea cu anumite gusturi și uneori dificultatea de a te obișnui cu altele. Al doilea, în cazul în care stilul nu este replicat, fie din neputință sau din lipsa interesului, referința la acel fel de a găti va rămâne: „cred că e și o concurență pentru că eu nu ajung unde a ajuns ea cu unele lucruri și o iau prin alte direcții” (M.R., f., 34 ani).

Gătitul și învățarea gătitului pot fi privite din două perspective: încorporarea sa sau recurgerea la cărți de bucate și rețete. Giard (1998), citată de Sutton (2001, pp. 126-127) spune despre gătit că pune în funcțiune atât corpul cât și mintea, e atât despre „a face, cât și despre a plănuși” și e sedimentat în ritmul corpului (fie că folosești un instrument sau propriile mâini), pe care îl poate implica total în acțiune. Învățarea se face de multe ori la nivel discursiv și, uneori, se adaugă peste nivelul de cunoștințe acumulate și diferite noutăți, fie din cauza uitării, fie a unei încercări de îmbunătățire (Sutton, 2001, pp. 129-135). Iar dacă în trecut „ucenicia” se făcea alături de o rudă, în principal pe linie feminină, noile tehnologii propun un nou mod de învățare (Sutton, 2001, p. 134).

Sutton identifică un paradox în ceea ce privește cărțile de bucate care se bazează pe nostalgie: faptul că tocmai aceasta și caracterul oral al transmiterii cunoștințelor, împământenite în corp, sunt transpuse, cu scopul conservării, în text și mai apoi transformate într-un bun accesibil la scară largă (2001, p. 143). De-a lungul interviurilor am întâlnit o singură menționare: „am luat multe dintre cărțile maică-mii de bucate, dintre caietele ei cu rețete și asta s-a întâmplat în ani. Un raft pe bibliotecă era numai pentru asta la Munchen, asta în timp, în timp” (M.R., f., 34 ani).

Nu am analizat cărți de bucate, însă voi rămâne puțin timp asupra cazului publicației trimestriale de jurnalism narativ *Decât o Revistă*, între paginile căreia timp de câțiva ani a fost prezentă o rubrică intitulată „Rețetă + Poveste”. Aici, diferite persoane erau invitate să aducă o rețetă cu impact personal și mai ales să spună povestea din spatele ei. Toate erau însoțite de felurite ilustrații și împreună ar fi putut forma un caiet de rețete venite din diferite părți ale lumii, odată cu cei care se stabiliseră aici și cu cei care duceau mai departe moștenirea strămoșilor. Au apărut Mantu afgan, Mazăre cu pui și găluște „trei generații”, Prăjitură cu vișine și bezea, Tort Cehoslovac, Tarte à la rhubarbe sau Colțunași ucrainieni. Majoritatea publicațiilor erau rețete care vorbeau despre legăturile autorilor cu rudele apropiate și identitatea lor și despre propriile căutări în istoria personală: regăsirea unei file din vechiul caiet de rețete al mamei care își pierduse viața când autorul avea șase ani: „Țin la rețetă pentru că e madlena mea proustiană, aruncată peste timp, iar rețeta mamei este cea mai frumoasă și prețioasă scrisoare pe care am primit-o vreodată.” (Drăgoi, 2012, p. 16). De menționat și păstrarea vie în memorie a mamei și bunicii:

Eu îl consider un demers terapeutic (pe lângă plăcerea mâncatului lor), mă reconectez cu femeile din viața mea, e lucrul pe care l-am luat de la ele și-l duc mai departe. Când fac prăjituri, toate muierile din familia mea parcă se adună și participă, e un fel de ritual de invocare. Tortul Cehoslovac e prăjitura pe care o făcea mama, am crescut cu ea, mie îmi pare cea mai bună din lume. Când m-am reapucat de făcut prăjituri, cu asta am început. E prăjitura care-mi zice că mama e aici, lângă mine (Abrihan 2011/2012, p. 16).

De asemenea, memorabil este și pasajul Ioanei Pelehatăi care vorbește despre întoarcerea simbolică „acasă”, după un ocol:

Când m-am făcut mare, am încercat să învăț rusă și să fac singură colțunași. [...] I-am căutat pe net, i-am umplut cu carne, ciuperci scumpe și dulceturi. Mi-era rușine cu rețeta de la tataie. Mâncarea săracului, a dezrădăcinatului și a refugiatului, nici de-aici, nici de-acolo. Și nu mi-au ieșit. Până nu mi-am amintit cum îi făcea tataie. Până nu m-am prins că ingredientele contează mai puțin decât memoria - decât a prinde rădăcini unde poți, cu ce ai și ce ești (Pelehatăi, 2014, p. 19).

6. CONCLUZII

Am încercat, prin acest articol, să aduc sub lupă alimentația, un element atât de prezent și să îi trasez parcursul pe care îl poate avea de-a lungul primilor 30 de ani și după, în viața unui individ. Am analizat drumul pe care îl parcurge din copilăria îmbelșugată cu fel și fel de preparate, deseori comune, dar atât de adorabile, trecând prin primii ani de după adolescență, cei care deseori aduc independența și mutarea de acasă și ajungând la vârsta adultă, când lucrurile deja se sedimentează și intervine fie o căutare a identității prin gătit, fie una de explorare a noilor oportunități.

Mai exact, am discutat despre importanța mâncării ca obiect de studiu și despre încărcătura sa cu însemnătate, apoi despre memorie, pentru ca în final să aduc împreună cele două direcții. Am făcut trimitere la noțiunea de „acasă” și am căutat să înțeleg ce înseamnă părăsirea acesteia în ceea ce privește obiceiurile alimentare. În final, am ales să mă opresc asupra a trei modalități de conservare, prelungire și reproducere a mâncării de acasă: pachetele cu alimente, gătitul și cărțile de bucate.

Sper că acest articol reușește să sublinieze importanța și farmecul pe care studierea mâncării o poate avea. Am decis să mă opresc asupra relațiilor de rudenie întrucât, prin intermediul lor, se pot accesa mai multe direcții de studiu: memorie habituală, memorie narativă, cultură materială sau senzorialitate.

Privind retrospectiv, voi încheia prin a aminti despre delicatețea relatărilor și despre puternicul lor caracter narativ, izvorâte din puterea memoriei de a oferi povești. Antropologia are, din fericire, puterea și libertatea de a traduce lumea prin crearea unor imagini poetizate, pornite din experiențele personale și devenite expresii universale.

Discuțiile despre copilărie, despre bunici și părinți determină o privire înapoi candidă și puțin idealizată. Însă, aproape de fiecare dată discursurile celor cu care am vorbit au oferit și contrabalansul, reprezentat de aspectele mai puțin plăcute de atunci sau de acum, dar și de felul în care deși sunt produsul unui anumit trecut, puternic influențat de contextul în care au crescut și de oamenii care le-au fost în jur, au capacitatea de a jongla și a-și aduce propriul aport în ceea ce este astăzi persoana lor.

8. LUCRĂRI CITATE

- Abrihan, L. (2011/2012). Rețetă + Poveste în *Decât o Revistă*, Iarnă: p. 16
- Bahloul, J. (1996). *The Architecture of Memory: A Jewish-Muslim Household in Colonial Algeria, 1937-1962*. Cambridge: Cambridge University Press
- Bal, M. (1998). Introduction în *Acts of Memory : Cultural Recall in the Present* în Bal, Crewe și Spitzer (eds.). Hanover: University Press of New England
- Barthes, R. (2013). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption în *Food and Culture. A reader* în Counihan, Carole, van Esterik și Penny (eds.). New York: Routledge
- Bourdieu, Pierre 2000, *Simțul Practic*. Iași: Institutul European
- Connerton, P. (1996). *How Societies Remember*, ediția a VI-a. Cambridge: Cambridge University Press
- de Certeau, M. și Giard, L. (2008). The Nourishing Arts în *Food and Culture. A reader*, ediția a III - a în Counihan, Carole, van Esterik și Penny (eds.). New York: Routledge
- Drăgoi, M., (2012). Rețetă + Poveste în *Decât o Revistă*, Primăvară: pp. 16-17. Print
- Esposito, E. (2011). *The Future of Futures: The Time of Money in Financing and Society*, Cheltenham. United Kingdom: Edward Elgar
- Hecht, A. (2001). Home Sweet Home: Tangible Memories of an Uprooted Childhood în *Home Possessions. Material Culture behind Closed Doors* în Miller (ed.). Oxford: Berg
- Iovescu Tătucu, D. (2012). Rețetă + Poveste în *Decât o Revistă*, Toamnă/Iarnă: pp. 22-23
- Jones, A. (2007). *Memory and Material Culture*. Cambridge: Cambridge University Press
- Latour, B. (2005). *Reassembling the Social - An Introduction to Actor-Network-Theory*. New York: Oxford University Press
- Le Breton, D. (2009). *Antropologia corpului și modernitatea*. Chișinău: Cartier
- Marinescu, A. H. (2016). *Sociologia alimentației. Teorii, perspective și tendințe contemporane*. București: Tritonic
- Parkin, D. (1999). Mementoes as Transitional Objects in Human Displacement în *Journal of Material Culture*, 4 (3): pp. 303-320

- Paterniti, M. (2015). *Camera de povestit: o istorie despre iubire, trădare, răzbunare și cea mai formidabilă bucată de brânză din lume*. București: Publica
- Pelehatai, I. (2014). Rețetă + Poveste în *Decât o Revistă*, Primăvară: pp. 18-19
- Petridou, E. (2001). The Taste of Home în *Home Possesions. Material Culture behind Closed Doors* în Miller (ed.). Oxford: Berg
- Santich, B. (1996). *Looking for flavor*. Kent Town: Wakefield Press
- Stallybrass, P. (1991). Worn Worlds: Clothes, Mourning and the Life of Things în *Cultural Memory and the Construction of Identity* în Ben-Amos și Weissberg (eds.). Detroit: Wayne State University Press
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg
- Sutton, D. E. (2013). Cooking Skills, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge în *Food and Culture. A reader*, ediția a III - a 3 în Counihan, Carole și van Esterik, Penny (eds.). New York: Routledge