

Imaginar Culinar și Reprezentări Culturale ale Alimentației în România Interbelică

Cuvinte Cheie

Viață cotidiană, oraș, gastronomie, bucătărie națională, dietă, post, dietoterapie, condimente, aditivi alimentari, foamete, Cluj.

Rezumat

Acest amplu studiu s-a născut din dorința de a umple un gol în istoriografia românească referitoare la alimentație. Problema fundamentală pe care se axează este aceea a alimentației urbane creatoare de imagini și reprezentări culturale. Meritul al acesteia este acela de a fi creat, în perimetrul său, prin metoda creuzetului, premisele necesare pentru inventarea unei bucătării naționale, trecând peste aspectele regionale. Ea este cea care a intervenit ca factor decisiv în schimbările care au avut loc în mai puțin de un secol.

Ipoteza de la care am pornit este aceea că perioada interbelică este cea care a dat startul schimbării în alimentație. Această schimbare a avut loc pe mai multe paliere. Dezvoltarea transporturilor și a modalităților de conservare a alimentelor a determinat o revoluție a resurselor, noile metode brevetate de obținere a recoltelor bogate au concurat la obținerea aceluiași deziderat, cărțile de bucate și revistele au contribuit la dezvoltarea tehnicilor de preparare a alimentelor și au încurajat folosirea unor alimente diverse. Medicii și igieniștii s-au preocupat de întocmirea unor meniuri corecte din punct de vedere nutrițional care să acopere nevoile tuturor indivizilor. Rezultatele acestora au fost publicate în reviste diverse, de la cele de popularizare a științei, la cele de informații cotidiene, aflându-se la îndemâna tuturor. În mediile elitare, postul, ca manifestare pioasă pierde din intensitate, lăsând în loc practici care să ofere sănătate și suplețe, tangibile în imediat. Plăcerea consumului a determinat preluarea diferitelor rețete din cele mai reputele bucătării, în special cea franceză.

Ce a prevalat însă, dând specificitate epocii, a fost preocuparea pentru nutriția sănătoasă. Eugenia, curentul care marșă pe îmbunătățirea națiunii, a fost cea care a condus spre o dezvoltare fără precedent a studiilor despre alimentație centrate pe problema

subnutriției poporului, în special asupra deceselor infantile și subnutriția copiilor până la 18 ani.

Obiectivul general al tezei este surprinderea imaginii alimentației în mentalul colectiv al orășeanului și descrierea reprezentărilor culturale care s-au format având la bază similitudini între caracterul alimentului și caracterul persoanei.

Ca obiectiv secundar, am urmărit să descriem alimentația în mediul urban și să facem o caracterizare a acesteia prin intermediul elementelor care îi dau specificitate. Alteritatea față de care am definit-o este cea născută în mediul rural, dar și cea văzută ca alternativă pe alte meleaguri.

O altă fațetă a alimentației urbane pe care ne-am propus să o creionăm a fost cea dezvăluită de foamete. Secolul abundenței a fost perturbat de perioade scurte de foamete, însă de o intensitate mare. Spre deosebire de perioadele criză din secolele precedente, criza ce a perturbat perioada interbelică nu a fost una de subzistență, ci una de supraproducție. În timp ce foametea măcina societatea, în porturi cerealele erau distruse deoarece nu își găseau loc pe piața de desfacere.

Odată îndeplinite aceste obiective, ne-am propus să ilustrăm fațeta urbană a alimentației prin intermediul unuia dintre cele mai importante orașe ale țării: Clujul. Aici am urmărit să surprindem sursele alimentelor, modalitățile de preparare a lor, specificul regional și specificul urban: luxul restaurantelor și decadența marginalilor.

Pentru a ne îndeplini obiectivele, am recurs la surse diverse. Cea mai bogată sursă exploatată a fost presa. Alături de ea, studiile de igienă și nutriției publicate au oferit informații prețioase. Cărțile de bucate au adăugat savoare și au creionat un specific urban, iar memoriile și operele literare au arătat dimensiunea consumului cotidian și festiv.

În contrapondere cu vastitatea informației referitoare la igiena alimentației și aspecte legate de nutriție, numărul cărților de bucate, al memoriilor și al operelor literare utilizate pălesc. Memoriile amintesc aspecte legate de alimentație extrem de rar, în special în evocarea momentelor din copilărie, când răsfățul culinar era o plăcere căutată. Evocând momentele tinereții și etății adulte, are loc o schimbare de perspectivă înspre alte plăceri și preocupări. Cărțile de bucate, puține la număr, păstrează același registru, etalând rețete pretențioase, inspirate din bucătăriile străine. Unele coboară în profunzime; structurate pe capitole evocă principalele alimente arătând aspecte legate de alegerea lor, de modul de gătire și prezentare la masă. Nu puține sunt, însă, cele care amintesc aceleași rețete, cu diferențe minore, sau chiar identice.

Operele literare consultate amintesc alimentația ca pe o necesitate sau ca pe o plăcere, ca parte a cotidianului sau a festivului, pentru a sublinia prin intermediul ei rangul personajului. Cu toate acestea, mențiunile sunt rare și adesea lapidare.

O altă categorie de surse, cele arhivistice, sunt chiar mai lapidare decât cele regăsite în operele literare. Printre cele mai bogate, prezentate în decursul cercetării, amintim lista de meniu a orfelinatlui din Chișinău și lista de preparate a laboratorului – bucătărie a Școlii de Gospodărie „Sfânta Tereza” din Cluj.

Pentru prelucrarea unei cantități mari de surse, diverse atât prin tipologie, cât și prin subiectul abordat, ne-am propus o analiză critică a fiecărei surse, precum și a literaturii de specialitate, atât prin prisma informației transmise cât și luând în considerare autorul și publicul țintă.

În funcție de sursa abordată, metodele utilizate au fost diferite. Pentru analiza cărților de bucate, interpretarea de text a fost folosită cu precădere pentru a determina originea preparatelor sau influențele pe care le-a resimțit.

Metoda regresivă a ajutat la umplerea unor goluri, în special în cazul bucătăriilor zonale, iar metoda comparativă ne-a ajutat să creionăm imaginea națională a alimentației în contrast cu cea europeană.

Rezultatele cercetării s-au materializat în șase capitole, inegale, având fiecare ponderea sa în creionarea alimentației urbane. De asemenea, luând în calcul contextul istoric la care ne raportăm pentru perioada interbelică, o delimitare a alimentelor tradiționale pentru fiecare regiune în parte se impune. De asemenea, parcurgând aceste etape ale istoriei alimentației și raportându-ne la contextul istorico-politic al perioadei ajungem la problematica „bucătăriei naționale”.

O bucătărie națională presupune existența unei caracteristici esențiale: o diferență mică între masa elitelor și masa săracului. Între hrana țaranului umil și masa înaltului funcționar diferența e enormă, fapt ce exclude total existența unei bucătăriei românești. Bucătăria urbană, atenuază oarecum aceste diferențe, lăsând loc diferitelor interpretări. Ea se constituie ca un melanj menit să asigure formarea unei bucătăriei unitare românești, motiv pentru care i-am dedicat al doilea capitol. Fără a insista pe bucatele gătite aici, diferite în funcție de regiune și resurse, am insistat pe elementele comune: posibilitatea de a alege alimentele, stabilind astfel criteriile de calitate, necesitatea de a combate alimentele contrafăcute sau falsificate, posibilitatea de a îmbunătăți gustul preparatelor prin diverse condimente, interesul pentru prepararea dulciurilor servite musafirilor sau mesenilor în

cadrul desertului și necesitatea de a utiliza aditivi alimentari pentru conservarea sau îmbunătățirea gusturilor preparatelor.

Marcă a alimentației urbane este, așa cum aminteam, tendința ei de unificare și de anulare a diferențelor resimțite între clasele sociale și tendința de a respecta criteriile definite de igieniști pentru o masă adecvată calitativ și cantitativ. Aceștia din urmă definesc un meniu potrivit pentru sugari, unul pentru copiii de până la doi ani, un altul pentru cei cuprinși între 2 și 17 ani, unul pentru adulți și altul pentru bătrâni.

În privința adulților, observăm o diferențiere în funcție de ocupație și de resursele financiare și o alta în funcție de mediul privat sau public în care are loc actul alimentar. Atât muncitorii, cât și înalții funcționari consumau frecvent carne, pâine albă și prăjituri diferite. Înalții funcționari primeau oaspeți cu fast, participau la evenimente deosebite unde se serveau meniuri impresionante, însă „salata boeuf¹” nu lipsea nici din meniurile pretențioase de banchet, nici din meniul sărăcăcios de duminica al muncitorilor. Pe masa acestora din urmă poposea măcar duminica supa cu rasol și sos și o prăjitură oarecare, nu la fel de fină și de gustoasă, însă la fel de apreciată.

Imaginarul colectiv interbelic creionat prin intermediul alimentației capătă o funcție în contextul politico-social determinat. El impune imaginea individului ideal prin intermediul popularizării tuturor materialelor cu privire la nutriție. Se definește un nou termen, cel de alimentație complexă și se delimitează beneficiile ei pentru individ și societate, sunt definite principiile necesare de urmat pentru asigurarea unei vieți sănătoase, se conștientizează capacitatea alimentelor de a vindeca curențe și boli, dar și cea de a agrava starea suferindului. Capacitatea alimentelor de a otrăvi sau vindeca era binecunoscută de secole, întradevăr, însă această cunoaștere se baza pe date empirice. În această perioadă au loc experimente și se fac cercetări spre a elucida cauzele pentru care alimentele simple joacă un rol important în vindecarea sau agravarea afecțiunilor.

Alteritatea este mereu un reper în creionarea unei identități culinare, însă românii nu au tins înspre crearea unei identități, ci au încercat să preia rafinamentul și cultura popoarelor considerate superioare, către care tindeau. Bunele maniere preluate, conjugate cu rețetele popularizate de cărțile de bucate traduse sau redactate întregesc această imagine.

Femeia, bucătarul prin excelență, își modifică statutul în această perioadă, se emancipează, primește dreptul de a munci, drept pe care îl exercită mai ales femeile din

¹ Salata boeuf sau puiul boeuf cum mai era denumită în unele medii este o salată de legume, asemănătoare celei rusești, având însă în componența sa carne de pui sau vită.

păturile de jos ale societății. Acest fapt are o mare înrâurire asupra alimentației. Lipsa de timp a femeii, alături de apariția mașinii de gătit au redus considerabil timpul alocat preparării hranei.

Nu numai femeia este cea care se definește prin intermediul alimentelor preparate și consumate în gospodină sau dimpotrivă. Modul de a mânca, cantitatea de hrană consumată și componența ei au fost dintotdeauna caracteristicile unor tipologii umane. Ascetic, vegetarian, mîncău, toate aceste etichete puse în considerarea hranei consumate au afectat societatea. În mediul urban asceticul postitor era văzut ca habotnic, ipocrit sau doar ca un model prea dificil de urmat. Vegetarianul vine ca o completare a acestuia, invocând o finalitate tangibilă a actului abținerii de la alimentele de origine animală – sănătatea trupească.

În mediul feminin apare tot mai des preocuparea pentru siluetă, la antipod cu imaginea femeii grase și frumoase valorizată în mediul rural. Dietele intră în obișnuința femeilor pentru ca la sfârșitul secolului să devină o obsesie.

Mîncăul, într-o societatea care valorizează cumpătarea dar visează la îmbuibare, este privit cu invidie și amuzament. Imposibilitatea sa de a se abține de la consumul fără opreliști a mîncării este privită ca o deficiență, care este adesea ironizată.

În decursul istoriei alimentației a avut loc o specializare atât în ceea ce privește producerea unor alimente, cât și consumarea lor. Bărbații au fost responsabili cu vînațoarea, iar femeile cu agricultura – culturile cerealiere și de legume. Această specializare a fost interpretată ca un marcaj indicator pentru specificul alimentar în funcție de gen. Astfel, bărbaților li se cuvine o hrană preponderent carnată, pe când femeilor una preponderent cerealieră.

Foametea, eterna spaimă de veacuri, soră a decăderii fizice și morale și a morții lovește și în secolul abundenței. Societatea a avut de suferit de pe urma primei conflagrații mondiale din toate punctele de vedere, inclusiv alimentar. Penuria acută a fost depășită în primii ani interbelici, urmînd ca la scurt timp după redresare să aibă loc o altă criză, nu la fel de profundă, însă suficientă încât să perturbe societatea în întreg ansamblul ei.

Din punct de vedere alimentar, această criză nu a însemnat foamete în adevăratul sens al cuvîntului, deoarece nu este o criză de subzistență, este una de supraproducție în condițiile unei reduceri drastice a locurilor de muncă și a salariilor celor angajați. Cu toate acestea, foamea și-a arătat colții, mai ales în mediile umile, iar gesturi disperate au acompaniat-o.

În 1935 are loc o criză de subzistență în Basarabia, iar proporțiile ei au fost înspăimântătoare. Doi ani mai târziu, criza s-a instituit și în țară, redresarea având loc în pragul celui de-al Doilea Război Mondial.

Pentru ieșirea din criză și pentru evitarea cu orice preț a alteia, economisirea a fost desemnată ca soluție, impusă prin intermediul celor două instituții promotoare ale culturii: Biserica și Școala. S-a încercat insuflarea spiritului de economie și educarea populației în sensul consumului produselor interne și al evitării produselor importate și s-au încurajat depozitele bancare.

Percepția unei mese îmbelșugate sau a uneia sărăcăcioase pe timp de criză face obiectul unuia dintre subcapitole și își propune să întregască imaginea creată deja asupra reprezentărilor alimentare.

Capitolul al șaselea are în vedere unul dintre cele mai importante orașe ale țării și cel mai important din Transilvania, Clujul. Prin intermediul lui ne propunem să oglindim imaginea bucătăriei urbane: agricultura, industria și comerțul ca surse ale alimentelor, piețele, târgurile și magazinele ca locuri de achiziție și restaurante, bodegi, cantine și cofetării ca locuri de consum. Socializarea specific urbană este și ea subiect de analiză, la fel și marginalii beneficiari de pe urma balurilor organizate. Toate acestea conferă specificitate alimentației urbane și pun bazele constituirii alimentației naționale.

Concluzia care s-a impus pe parcursul acestei cercetări este aceea că perioada supusă studiului, cea situată temporal între cele două războaie mondiale, este cea în care se naște ideea de bucătărie națională, impulsionată de cărțile de bucate, reviste pentru femei și restaurante, chiar dacă până la acest moment am avut de-a face cu bucătării regionale adânc impregnate de un specific propriu, că această fuziune a avut loc în mediul urban, urmând a se propaga înspre cel rural și că acest proces este încă unul în curs, nefinalizat.

Tot acum se intensifică tematicile eugenice care vizează crearea unui ideal uman și adaptarea societății întregi la acesta prin intermediul alimentației și igienei. Fără a lua seamă la preceptele gastronomice, igieniștii îndeamnă la crearea unui meniu adecvat din punct de vedere al micro și macronutrienților ce se doreau a fi incluși, raportat la nivelul de activitate fizică, cumpătare și varietate. De asemenea, ei atrag atenția că alimentele pot avea o influență decisivă în ameliorarea sau agravarea unor afecțiuni prin conținutul lor în substanțe minerale și vitamine, și nu prin investirea cu puteri divine prin ritualuri magice efectuate în zile anume din calendarul popular.

Bucătăria urbană se deosebește net de cea de la țară, iar prima deosebire este de ordin mental. Abundența, varietatea și posibilitatea de a alege o caracterizează, însă cel mai

puternic este marcată de lipsa investirii hranei cu o componentă spirituală. Aici, prescripțiile referitoare la post se volatilizează, făcându-și apariția, în schimb, vegetarianismul, regimurile pentru diferite boli, dietele sau doar abundența ori lăcomia pântecului, blamată și visată ca parte a paradisiului ceresc, în același timp, de omul de la țară.

Atitudinea față de hrană nu mai este una de respect, iar pâinea nu mai e văzută ca un dar, ci ca un dat, menită doar să asigure buna funcționare a organismului, nu și o comuniune cu divinul. A mușca din aceeași felie de pâine nu mai înseamnă să te cerți perpetuu pe lumea cealaltă cu cel ce mușcă din ea, ci să contractezi infecții și boli care ar pune în pericol trupul, și nu sufletul.

Ca urmare, hrana perioadei interbelice este menită să asigure doar sănătatea trupului, nu și pe cea a sufletului.

Meritul bucătăriei urbane este acela de conduce la crearea bucătăriei naționale, diminuând diferența dintre bucătăria săracului și cea a bogatului, atât din punct de vedere calitativ, cât și cantitativ. Este deschisă spre nou, spre influențele igieniștilor, dar și spre ingerințele modei, fiind lipsită, progresiv, de dimensiunea sacră care o caracterizase cândva.

lucrarea de față își propune să introducă în circuitul științific românesc o abordare a alimentației prin prisma reprezentărilor culturale din perioada interbelică.

De asemenea, în lucrarea de față ne propunem să aducem o schimbare de perspectivă istoriografică prin trecerea de la abordările de tip „alimentație rituală” înspre abordările de tip „alimentație sănătoasă” specifice secolului XX.