

392.81(=135.1)(497.113)

930.85(=135.1)(497.113)

[https://doi.org/10.18485/cllc\\_romana60.2023.ch9](https://doi.org/10.18485/cllc_romana60.2023.ch9)

**Diana Mihuț**<sup>1</sup>

Universitatea de Vest din Timișoara

Facultatea de Litere, Istorie și Teologie

 <https://orcid.org/0000-0001-6266-3828>

## DULCIURI TRADIȚIONALE BĂNĂȚENE. CONTEXTE ALE UNEI DOCUMENTĂRI DE TEREN

Comunicarea propusă este rezultatul unei cercetări de teren având ca temă practicile culinare locale și realizată la începutul anului 2022 în Toracu Mic. Parte a unui proiect mai amplu de documentare a patrimoniului alimentar românesc, aceste cercetări au avut drept scop, pe lângă documentarea științifică și diseminarea rezultatelor acesteia, și realizarea de mici documentare video concentrate asupra unor feluri de mâncare considerate reprezentative pentru anumite comunități, a unor practici și tradiții culinare, a oamenilor cu competențe narative în acest domeniu sau a altor elemente care țin de identitatea culinară a comunităților investigate. În mod concret, studiul se constituie într-o analiză a experienței de teren avute în vederea cercetării și selectării conținutului, precum și a realizării videoclipurilor care documentează deserturi asumate ca fiind tradiționale de comunitatea românească din Toracu Mic. Textul este construit în jurul a două elemente majore: derularea efectivă a interacțiunilor cu informatoarea noastră, precum și o privire atentă asupra datelor colectate, toate acestea contribuind la formularea câtorva observații importante despre maniera în care hrana este asumată ca un fapt cultural ce conturează deopotrivă specificul local și pe cel regional.

**Cuvinte-cheie:** patrimoniu alimentar, practici alimentare, identitate locală, identitate regională, hrană tradițională, torturi

### 1. Cercetarea. Cadrul general

Textul de față are la bază o experiență de documentare de teren derulată în contextul unui mai amplu proiect de cercetare<sup>2</sup> vizând patrimoniul alimentar

<sup>1</sup> [diana.mihut@e-uvv.ro](mailto:diana.mihut@e-uvv.ro)

<sup>2</sup> Este vorba despre proiectul de cercetare *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate* (FOODie) – PED 569/2020, finanțat de Unitatea Executivă pentru Finanțarea

românesc, implementat de Universitatea de Vest din Timișoara în intervalul octombrie 2020 – noiembrie 2022. Fără a intra în alte detalii, reiau aici doar titlul proiectului: *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate*, precum și acronimul acestuia – FOODie – pe care-l voi utiliza în cele ce urmează. Dincolo de componenta sa documentară, prin natura obiectivelor specifice apelului care l-a finanțat, proiectul FOODie și-a propus să creeze o bază de date în domeniul patrimoniului alimentar românesc, prin conectarea a două colecții digitale create anterior și prin îmbogățirea conținutului acestora, ca urmare a valorificării cercetărilor anterioare, precum și prin adăugarea de conținut nou rezultat în urma unor noi cercetări de teren. Această documentare a fost planificată a avea loc în perioada efectivă de „implementare” în sensul pe care acest termen îl are în logica diverselor apeluri pentru propuneri de proiecte cu finanțare nerambursabilă.

Baza de cunoștințe<sup>3</sup> astfel creată oferă informații prezentate sub formă de documente ori înregistrări video și audio care conțin rețete culinare, povestiri despre hrană, practici și comportamente alimentare, proiectul urmărind, printre altele, crearea unui model de bune practici în ceea ce privește identificarea, descrierea ori clasificarea cunoștințelor legate de moștenirea culturală și transferul lor către societatea care le-a produs. În plus, proiectul FOODie a problematizat necesitatea deschiderii unui dosar românesc (Hedeșan & Timoș-Mocanu, 2021) al studiilor despre hrană. Pentru a obține însă această serie de înregistrări înțelese ca produs cuantificabil de proiect creat în linia exigențelor contemporane de realizare a unor cercetări ale căror rezultate au scopul declarat de a se întoarce înspre societate, proiectul FOODie a implicat derularea unor campanii de cercetare de teren al căror scop a fost investigarea unor elemente complementare specifice bucătăriei tradiționale – înțeleasă în complexitatea sa – reprezentative pentru regiunile etnografice importante din România (Banat, Bucovina, Dobrogea, Moldova, Muntenia, Transilvania) și pentru câteva comunități istorice românești din afara granițelor (Bulgaria, Republica Moldova, Serbia, Ucraina, Ungaria).

În acest cadru general, echipa FOODie a Universității de Vest din Timișoara a derulat câteva cercetări în sate românești din Banatul Sârbesc, cu scopul declarat de a documenta elemente specifice bucătăriei tradiționale regionale. În general, în afară de principiul relevanței geografice, nu au existat criterii speciale după care au fost selectate localitățile în care să se deruleze anchetele. În Banatul Sârbesc, echipa FOODie a înregistrat la Coștei, Nicolinț, Uzdin și Toracu Mic, toate acestea

---

Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării și implementat de Universitatea de Vest din Timișoara în intervalul octombrie 2020 – noiembrie 2022, alături de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, Academia Română, Filiala Cluj-Napoca și Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava.

3 O parte dintre acestea disponibile aici: <https://www.rhea-uvt.org/proiecte/foodie>. Site-ul este în permanentă actualizare.

fiind localități românești reprezentative pentru regiune (Măran, 2003). Dintre toate aceste incursiuni, studiul de față investighează o componentă particulară a două interacțiuni avute la Toracu Mic, în interval de circa o lună, interacțiuni relevante pentru importanța aparte pe care o anumită componentă a bucătăriei tradiționale o are în definirea unei identități culturale regionale. Este vorba despre o suită de produse care la nivelul limbii literare pot fi numite „dulciuri” sau „deserturi” și care în vocabularul regional cunosc o serie de termeni cu acoperire geografică diferită (locală/regională), pe alocuri formând serii sinonimice care denumesc anumite clase ori varietăți de preparate subsumabile însă aceleiași idei.

## 2. Cercetarea. Cadrul specific

Contextul în care echipa FOODie a ajuns să realizeze o atare cercetare la Torac este unul mai complex și își are originea în faptul că proiectul a debutat în toamna anului 2020, adică într-una dintre perioadele de maximă limitare a dreptului la liberă circulație. Acest fapt a făcut ca derularea campaniilor de cercetare de teren așa cum erau ele cunoscute practicii etnologice românești să devină peste noapte o activitate extrem de dificilă, dacă nu imposibilă. Astfel, echipa de proiect s-a aflat în situația de a recurge la anumite metode de cercetare prea puțin practicate în etnologia română, despre a căror importanță și dificultate în punerea în practică aceeași echipă a început să reflecteze ulterior în cadrul unor conferințe<sup>4</sup> ori congrese științifice dedicate<sup>5</sup> și, mai apoi, în studii (deja) publicate (Hedeșan & Timoce-Mocanu, 2022) sau aflate în proces de publicare.

Deși realizarea unei serii de cercetări de teren a fost posibilă în regim față în față în primăvara târzie, vara sau în prima parte a toamnei anului 2021, atingerea unora dintre comunitățile propuse în vederea documentării a fost imposibil de realizat. Acest fapt s-a datorat în principal spațiului geografic relativ extins care trebuia acoperit, dar și politicilor diferite pe care unele state le-au adoptat în ceea ce privea intrarea unor cetățeni străini pe teritoriul propriului stat sau, uneori, chiar a măsurilor impuse de autoritățile românești la revenirea în țară a propriilor cetățeni după călătorii în țările aflate pe diverse liste întocmite în baza incidenței Covid.

<sup>4</sup> De exemplu: Diana Mihuț, *(Re)gaining the field. Researching food in the aftermath of lockdown*, prezentată în cadrul The 17th Annual Conference of the Romanian Association for Ethnology Studies, online, 24th November 2021 „Doing fieldwork in time of crisis” și Otilia Hedeșan, Diana Mihuț, *Romanian Food Heritage. A Contemporary Research*, în cadrul Seasonal Webinar of the Ritual Year Working Group (SIEF), Winter 2022, 12 December 2022.

<sup>5</sup> De exemplu: Diana Mihuț, Amandine Leporc, *L'enquête de terrain à la frontière roumano-ukrainienne pendant la guerre: une ethnographie des pratiques alimentaires* și Otilia Hedeșan, Cosmina Timoce Mocanu *Réinventer le terrain ethnologique dans le contexte de la pandémie de Covid-19. Une analyse de cas*, ambele comunicări susținute în cadrul 16th SIEF Congress (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore) „Living Uncertainty”, Brno, 7-10 iunie 2023.

Drept urmare, echipa FOODie s-a aflat în situația de a utiliza etnografia digitală așa cum este definită ca metodă de cercetare în volumul omonim (Pink et al., 2016) ca metodă de lucru, acolo unde mijloacele tehnice au permis. Asigurând co-prezența, etnografia digitală a fost folosită cu scopul de a mijloci relația dintre cercetător și subiectul său, mediind comunicarea la distanță cu ajutorul unor tehnologii diverse, cel mai adesea recurgând la derularea de videoconferințe. În mod paradoxal, primul spațiu investigat cu medierea mijloacelor on-line a fost cel mai familiar și mai apropiat echipei Universității de Vest din Timișoara, respectiv Banatul. Derularea unor astfel de anchete la distanță, dar care au avut în centru subiecți aflați relativ în proximitatea cercetătorilor și ale căror teme au fost extrem de familiare, a avut un rol important în implementarea unei asemenea practici de cercetare grație mai multor motive. Este vorba, pe de o parte, de buna cunoaștere a spațiului investigat, ceea ce a asigurat un control asupra conținutului, facilitând astfel derularea unor discuții cursive cu focus asupra principalelor subiecte desprinse din tema cercetării. Pe de altă parte, bunele conexiuni în regiune pe care echipa de proiect le are grație existenței unei serii de persoane cunoscute, colaboratori, actuali sau foști studenți etc. au făcut posibile deopotrivă identificarea cu ușurință a unei serii de persoane dispuse imediat pentru o interacțiune on-line pe tema propusă, cât și necesara mediere tehnică între acestea din urmă și echipa de cercetare, oferind suportul logistic necesar în vederea conectării în direct. Aș menționa aici patru dintre interviurile FOODie realizate în aceste condiții și pe care le consider relevante deopotrivă pentru această metodă de lucru, dar și pentru bogăția și relevanța informațiilor culese cu ocazia fiecăreia dintre aceste interacțiuni: Mărioara Sârbu și Ana Boieru (Uzdin, ianuarie 2021), Carla Farcaș (Nădlac, județul Arad), Florica Huțu (Susag, județul Arad) și Miriana Petrovici (Toracu Mic). Ultimele trei discuții au în comun faptul că au fost realizate în luna februarie 2022, fiind mediate de către una dintre studentele Universității de Vest din Timișoara, rudă (nepoată sau fiică) a interlocutoarelor noastre.

### **3. Studiul de caz: dulciurile. Și, mai ales, *toarta***

Discuția cu doamna Miriana Petrovici a fost mediată de nepoata acesteia, Andrea, studentă la acea vreme a Universității de Vest din Timișoara, fiind una dintre puținele interacțiuni derulate sub umbrela FOODie care s-a bucurat de organizarea în doi pași complementari, extrem de necesari însă în logica proiectului. Primul pas a fost reprezentat de o discuție *in extenso* dedicată bucătăriei tradiționale de la Toracu Mic, care s-a derulat online, în 17 februarie 2022. Cel de-al doilea moment a fost reprezentat de vizita făcută doamnei Miriana în 24 martie 2022, când aceasta a fost de acord să pregătească, în mod demonstrativ, două dintre preparatele despre care deja vorbise cu multă pasiune și asupra cărora insistase în timpul interviului, subliniind astfel locul extrem de

important pe care dulciurile îl au, în general, în bucătăria bănățeană. Mai precis, este vorba despre două torturi care, conform nomenclatorului propus de doamna Miriana, poartă numele *Tort imperial* și *Tort cu cajsârne*. În ziua în care era stabilită deplasarea noastră la Torac, Miriana Petrovici ne aștepta cu toate ingredientele și instrumentele necesare preparării celor două torturi puse în ordine, astfel încât întreaga atenție să fie asupra tehnicii de preparare și a schimbului de informații care urma să se producă cu această ocazie. Din punctul de vedere al informațiilor oferite cu prilejul deplasării noastre *in situ*, acestea le-au completat pe alocuri pe cele deja comunicate cu prilejul discuției la distanță. Grija pentru detalii și naturalețea cu care a pregătit doamna Miriana cele două torturi ne-au confirmat plăcerea și talentul în bucătărie pe care interviul le lăsase să se întrevadă. Din cele peste trei ore și jumătate petrecute împreună au rezultat două videoclipuri.

Mult mai ilustrativă pentru studiul de față este însă prima dintre interacțiunile cu Miriana Petrovici, cea online, în urma căreia am luat de altfel decizia de a ne deplasa personal la Torac. Interviul a fost realizat de aceleași persoane care au realizat și deplasarea în teren și au filmat cele câteva cadre necesare în vederea întocmirii micului videoclip, adică de profesoara Otilia Hedeșan și de subsemnata, care ne aflam de o parte a monitorului, în vreme ce de cealaltă s-a aflat Miriana Petrovici și nepoata sa, Andrea Petrovici, prezentă pentru a asigura orice suport tehnic necesar în vederea bunului mers al discuției. Cu adevărat interesată însă de subiectul discuției, Andrea a intervenit de câteva ori adresând întrebări suplimentare ori încercând să „traducă” anumite întrebări ale echipei sau răspunsuri oferite de bunica. Astfel, cel mai adesea Andrea și-a depășit statutul de mediator tehnic, devenind un mediator cultural în măsura în care a încercat de câteva ori să obțină răspunsuri suplimentare de la interlocutoarea noastră (atunci când simțea că răspunsul oferit nu a fost suficient de complex) ori să ne traducă anumite cuvinte (atunci când bănuia că anumiți termeni locali ne-ar putea fi necunoscuți). Altfel spus, Andrea a făcut tot ce a considerat necesar și i-a stat în putință pentru a facilita interacțiunea dintre cele două părți.

În vârstă de 75 de ani la momentul realizării interviului, Miriana Petrovici a răspuns întrebărilor noastre, oferind informații punctuale referitoare la câteva preparate și tehnici culinare pe care doamna Mira (după cum ne-a indicat să i ne adresăm) le consideră specific locale. Destul de repede însă discuția a alunecat înspre subiectul ritmicității și al tehnicilor de preparare a ceea ce am putea denumi, prin termeni extrem de generali, *deserturi* sau *dulciuri*. Sistematică în gândire și în prezentare, doamna Mira a făcut imediat clasificarea între *turcele acre* și *turcele prăjituri mărunce*, după care a oferit indicații precise, sub forma unor rețete personale, pentru pregătirea unor preparate ca: *ćimătoame*, *crowne*, *plășintă d-a acră*, *plășintă dulce*, *pogăși*. Dintre toate aceste dulciuri însă, torturile sunt considerate cele mai nobile, *toarta* situându-se în imaginarul local

la limita superioară a unui potențial clasament între numeroasele preparate care alcătuiesc universul culinar regional bănățean, după cum ni s-a confirmat adeseori în cercetările de teren. Iar adevăratul talent al doamnei Mira îl reprezintă tocmai prepararea unor torturi impecabile atât sub aspectul aromei, cât și sub cel estetic, întreaga familie și cunoscuții apreciind-o din acest motiv. De altfel, talentul de cofetar al doamnei Mira și pasiunea aparte pentru prepararea unor torturi remarcabile rezultă clar din plăcerea cu care ne împărtășește (de altfel cu lux de amănunte) prima rețetă de *toartă* – preferata nepoatei sale – și atenția cu care descrie în detaliu procedeul ce trebuie urmat în vederea obținerii *toartei a cu caisă*. Redăm fragmentul integral:

*A cu caisă: io pun... acuma depinde în se cîgane – cum spunem aișa – fac, cât îi dă mare. Sau, dacă nu fac în cîpsie așa mare, pun cam dîn 12 ouă; bat aia în cîpsia aia: așa mare îi cât îi duba. Că este dube și mai miș, și mai mari, numa în cîganea aia mare, dîn 12 ouă fac. Pun albușâli și le bat. Și când să spumază, pun 12 linguri dă miere și iară bat până să topeșce mierea aia și atunși pun galbanușăle. Și iară le meastec, le bat, și când îi gata și aia, pun 12 – numa nu așa dă pline – dă linguri dă făină în aia și atunsa pun cîpsia, o țără o fainăz și atunșea golesc în aia și o bag și să coase. Când s-o copt, pun pă masă un – cum să spun – o șcergură mai mare dă cuină și golesc malaiul ăla și atunș il întorc și il las să să răsească. Și atunsa fierb trei sfert litră dă lapce: jumătaće dă litră pun să fiarbă și un fîrtai dă litră trăbă să bat 5 gălbănușă și pun căce 7-8 linguri dă miere în aia și-atunsa bat gălbănușăle până mierea aia să topeșce și atunsa pun în aia cătă două linguri la un ou dă făină. Și aia înmoi – după se am mestecat io ouăle alea cu faina – înmoi cu lapcili ăla. Și în lapcele ăla se îi fiert pă spoier să fiarbă pun tot și-l mestec. Și tot mestec până el să-ngroașă. Și cînd el să-ngroașă și-o-nșeput să fiarbă puțân, atunșea pun cătă tri vanilii în plic, așa le pun și atunșea meastec cu aia. Și atunșea las să să răsească. Și vă spun: acuma nu șciu să vă spun precis și când vreați să fașeți și vă dați voi sama cam cât ar trăbui ăsta – margarin sau unt – dăpinde, care înaince s-o făcut cu unt, dar acuma-i scump și fașem cu margarină. Bat margarină – io la cantitaća aia pun un margarin și jumataće, că, totuși, mie îmi plase să fie crema grasă. Și-atunșea tai aia – mălaiul – în două, ca să capăt tri bucăți. Și atunșea pun pa malaiu ăla dîn caisână compot; este sucu ăla: mie-mi plase să iau cu lingura și să pun păstă malai. Și-atunșea mânjăsc cu puțână cremă și-atunșea cu caisâna. Și caisâna nu-mi plase să o pun întregă. O pun pa un cîner și o tai cu cuțātu și tăt așa o chicesc una lângă alta*

*păstă toată aia. Ş-atunsea pun crema, păstă aia pun crema o țără mai groasă. Ş-atunşi pun mălaiu ălalalt. Şi iară așa: siropăz și iar pun ăsta și tăt așa. Și al deasupra se rămâne crema, vine al treilea mălai, pă ăla puțin îl siropez nu mai pun caisână, numa crema aia roată-roată o ăsta și atunsea pun caisână roată-roată, numa unde și unde. Jumătaće căisână: îi trag pielea aia, că la căisână nu-mi plăse că așa când să taie pielea aia toată să dăsfăse. Ei (arată spre Andreea) îi plăse torta aia. Da. Șciți cum?! Acuma mi-s și bătrână, nu mai pot făse, dar mi-o plăcut. Tort, dă ascea, am făcut dă nu pot să vă spun. Acuma mi-s bătrână și nu prea mai merže așa...*

Detaliile oferite și bucuria evidentă cu care doamna Mira ni le comunică binevoitor, asemeni unui maestru care face eforturi vizibile ca discipolul său să-și însușească toate cunoștințele pe care cel dintâi i le împărtășește, indică locul aparte pe care torturile îl ocupă în bucătăria familială, locală și regională. A devenit imediat evident că plăcerea interlocutoarei de a vorbi (Hedeșan, 2006) este comparabilă cu priceperea de a găti asemenea preparate. Pregătirea unei *toarte* devine astfel, dincolo de proces, un ritual privat în pregătirea meselor festive, începând cu cele de duminică și continuând cu cele prilejuite de marile sărbători religioase ori cele cu funcții eminamente sociale. Pentru comunitatea pe care doamna Mira o reprezintă, preocuparea pentru prepararea cutărui sau cutărui tort echivalează cu grija și respectul pentru cei care îl vor consuma, sugerând în același timp respectul față de momentele pe care astfel de mese le marchează și felul în care ele ritmează viața comunității tradiționale. Cercetările FOODie derulate în paralel în celelalte regiuni ale țării confirmă existența unei palete de dulciuri cu frecvență regională diferită și a căror pregătire se leagă de caracterul mai mult sau mai puțin festiv al meselor cărora le sunt destinate. Dintre toate acestea însă, torturile (atât cât pot fi ele de) sofisticate – *toartele* – sunt deserturile specifice bucătăriei tradiționale bănățene. De aceea, nu de puține ori pregătirea unor prăjituri sau torturi deopotrivă delicioase și aspectuoase care, chiar dacă nu le fac concurență măștrilor cofetari, au cu siguranță potențialul de provoca admirația consumatorilor și, uneori, invidia (probabil a celor mai puțin talentate) reprezintă piatra de încercare pentru o adevărată gospodină din Banat. În efortul perpetuu de a apropia (păstrând proporțiile) mica bucătărie de acasă de cea a marilor restaurante (Freedman, 2008, p. 281 și urm.), femeile care au gătit pentru familiile lor au încercat să introducă în propria bucătărie anumite mâncăruri a căror preparare a devenit posibilă odată cu apariția și democratizarea accesului la sisteme de coacere, măcinare, conservare, amestecare ori la perfecționarea sistemelor de măsurare (vezi și Wilson, 2012) care au făcut posibilă apariția însăși ideii de rețetă de bucătărie așa cum este ea înțeleasă astăzi. Astfel

de preparate sunt și torturile, unul dintre cele mai bune exemple pentru regiunea în discuție fiind tortul doboș. Creat în 1884 de József Dobos (Goldstain, 2015, p. 81, 223–224), celebrul tort cu șase straturi s-a răspândit treptat în cofetăriile de pe teritoriul fostului imperiu de unde a fost preluat (și uneori adaptat) bucătăriei private. În discuțiile conexe purtate în timpul demonstrației pe care doamna Mira a făcut-o la Torac, aceasta ne-a mărturisit că prima oară a văzut și mâncat tort doboș într-o cofetărie din Timișoara, cândva în a doua jumătate a anilor '60. După ce acest produs a devenit tot mai popular printre locuitorii regiunii, doamna Mira mărturisește că: [...] *am auzât și haida să probez și io. Prima dată – dă rușâne să vă spun – mi s-or rupt foițele. Că n-am știut. Numa așa am fost io și atâta m-am io trudit până când am reușit.* În prezent însă pregătirea acestui tort este descrisă ca fiind una dintre intervențiile culinare cele mai simple din bucătăria interlocutoarei noastre, grație perseverenței de care a dat dovadă. În cuvintele sale:

*Doboșu să fașe – că mă gândesc dă bătut, dă aia nu-i greu – cât îi mai greu o țârică dă copt. Că io am două cipsii d-alea pântru doboș, că mai iuce merze. Bat ouăle – fac din 10 ouă. Pun iară, bat albușale, bat mierea, pun o lingură dă miere, o lingură dă făină, gălbănușali și atunșea, pă cipsiile alea pun untură și pun făină; atunșea pun cătă tri linguri dâ cantitațea aia, dâ aluat și atunșea cu lingura fac roată să le fac o formă și le bag în dubă. Până aia să coase, pun pă aialaltă și atunși pă aia o scot, o bag pă asta, pă asta o scot, o iau dă pă cipsie, pun; și așa, iuce trăbă ca să să ăsta. Dar nu trăbă să să coacă atât dă tare, cât să prinđe o țără, atât să – cum să spun – capăce așa, un braun, o culoare niși închisă, niși deschisă, capătă așa o culoare, un auriu; nu știu cum să spun, cum să explic altă formă. Și atunși le scot și toace le pun așa una păstă alta până când le gat. Și când le gat, le pun. Este alta care puțân să strânze dă la lătore, este care nu să strânze. Ei, eu caut aia care-i mai ca lumea, mai frumoasă, o las ca să o pun deasupra, ca să-mi vină mierea păstă ea frumos să arăce. Și atunșea bat ouăle, cum v-am spus, cu zahăr și cu ciocolată și cu margarină ș-atunșea le ung și le pun una păstă alta. Și atunșea numa roată o filui și deasupra las ca să pun zahăru ăla. Și atunșea las ca să am dă aia dă decorat: îi fac așa, un rând roată și fac șeva aiși, la mijloc, ca să fie, să arăce frumoasă, să nu fie năgata. Io spun că-i năgata când nu are brănu ăla roată.*

Pe lângă tortul cu caise, doamna Mira ne-a oferit, cu aceeași plăcere și atenție la detalii, și rețeta tortului *Imperial*, un alt desert preferat pregătit cu regularitate. Deși la nivel discursiv rețeta este similară celorlalte două, o redăm



integral, întrucât ea contribuie la formularea celor câteva concluzii ale studiului de față:

[...] *la Imperial, aia se mă gândesc nu îi așa greu. Vine la o cigană așa – cum să spun – îi o toartă făcută dâ n nucă mult. Vine așa: la 10 ouă am bătut – că io totdeauna am copt într-o cratiță cum spuneți voi, într-o cigană dă 3 litre – atâta ar fi fost de-ajuns cât dă groasă să vină mălaiu. Io o dată l-am făcut. Că mie mi-era urât să coc dă atâca ori, că el ar trebui dă tri ori. Io o dată l-am făcut ș-atunsa l-am tăiat în două și am căpătat tri foiță; foi d-alea. Și atunsa vine: 10 linguri dă miere, 10 linguri dă lapce – să pune pă șpoieri și câtă un plic de-ăla dă vanilie ori două și să pune să să fiarbă; și când mierea aia s-o topit în lapce, punem 200 dă grame dă nucă măsinată și aia o mestecați; puceți și să o trazeți și să o mestecați să să îngroașă nuca aia. Aia să lasă să să răsască. Atunsa să baće un margarin și jumataće; l-am bătut spumă și am pus cătă 3-4 galbanușă în margarina aia și l-am bătut. Când s-o răsit nuca, am îmbinat cu nuca. Atunsi am pus foaia dâ n jos se-o fost; am pus nuca asta – am pus ș-am împărțat în tri ca să am și pa ele două-nuntru și să fie și deasupra și să fie și roată. Ș-am pus untu și am uns roată și atunsi am pus aia și am uns asta (gesticulează demonstrativ). Io pă aia mai mult am făcut cu furchița.*

#### **4. Dulciuri/deserturi/toartă. Câteva concluzii**

Informațiile aflate cu prilejul celor două interacțiuni cu doamna Mira, precum și analiza atentă a celor trei rețete comunicate și a felului în care interlocutoarea noastră se raportează în permanență la subiectul deserturilor regionale festive prilejuiesc formularea câtorva observații cu caracter general. Aceste observații joacă deopotrivă rolul unor concluzii pentru studiul de față, cât și pe cel al unor puncte de plecare în analize ulterioare mai ample dedicate rolului aparte pe care deserturile în general și torturile în special îl joacă în bucătăria regională bănățeană. Interacțiunea cu doamna Miriana Petrovici oferă suficiente exemple care să confirme locul special pe care prăjiturile și torturile îl au în bucătăria locală. Astfel, dincolo de locul privilegiat ocupat în succesiunea felurilor de mâncare pregătite cu ocazia unor mese festive grație gustului rafinat pe care îl au, deserturile joacă și un relevant rol social. Dulciurile de tipul celor despre care vorbește doamna Mira devin piese ale unui puzzle complex în definirea statutului social al indivizilor, o carte de vizită în acest sens.

Torturile și prăjiturile sunt, în primul rând, simboluri ale bunăstării materiale. În lunga și complicata sa istorie, zahărul evoluează de la un produs de lux înspre unul al maselor (Abbott, 2008). Impresionantele statui de zahăr și primele

prăjituri (de tipul torturilor) care au la bază cantități impresionante de zahăr, rezerve inițial elitelor regale, iar mai apoi celor burgheze ale Europei, își pierd treptat caracterul exclusivist pe măsură ce zahărul se transformă dintr-o materie de lux obținută dintr-o plantă care necesită condiții climatice speciale în vederea cultivării (trestia de zahăr) într-un produs obținut industrial, dintr-o plantă mult mai puțin pretențioasă (sfecla de zahăr). Astfel, aceste produse sunt adevărate exponenți ale unui set de valori rezervate claselor privilegiate, prezente inițial în marile orașe din vestul Europei, de unde migrează spre estul continentului, fiind preluate ulterior și de țărani (vezi și Trifescu, 2022) ca simboluri ale unui nivel de trai crescând. Desigur că accesul la ingrediente (zahăr, ouă, lapte, unt) joacă un rol esențial în răspândirea deserturilor în rândul maselor, însă nu suficient. Prepararea acestora necesită o serie de cunoștințe și abilități specifice, iar, în lipsa unor instrumente ori aparate speciale, mult timp și energie. Tocmai de aceea, apariția și democratizarea utilizării unei întregi serii de aparate (de la banalul tel ori mașina de măcinat acționată manual și până la mixerele moderne ori râșnițele automate) au contribuit decisiv la prepararea pe scară mai largă a torturilor. Cu alte cuvinte, luxul în care trăiau elitele înainte de prima jumătate a secolului al XX-lea era asigurat deopotrivă de accesul la ingrediente și de accesul la mâna de lucru necesară dificilei preparări (Wilson, 2012, p. 204) a unuia sau a altuia dintre felurile de mâncare ori deserturi. De exemplu, instituția tortului aniversar cucerește Europa în secolul al XIX-lea, nu doar grație creșterii consumului de zahăr, ci și ca urmare a răspândirii cuptoarelor pe gaz, care facilitează gătitul unor astfel de preparate complexe (Abbott, 2008). E așadar de la sine înțeles că preluarea de către mase și introducerea în bucătăria proprie a unor astfel de preparate culinare joacă în rândul păturilor sociale care le preiau același rol pe care l-au jucat și în rândul celor care le-au creat: de a marca bunăstarea materială și puterea socială. Deși prăjiturile și torturile în forme mai simple sunt produse mai vechi, odată cu a doua jumătate a secolului al XVI-lea, gustul marilor curți și, ulterior, al nobilimii europene se rafinează odată cu apariția faimoaselor sculpturi în zahăr ori a torturilor de nuntă care au în compoziție cantități semnificative de zahăr și a căror expunere cu prilejul unor ceremonii devin adevărate ritualuri de putere. Odată cu democratizarea accesului la zahăr, aceste ritualuri de putere sunt preluate și adaptate, treptat, în rândul maselor, a se înțelege până la nivelul gospodinelor, desigur, păstrând proporțiile.

Mai mult decât bunăstare materială, pregătirea unor deserturi devine pentru comunitatea de referință un simbol dublu al hărniciei. În primul rând, înțeleg aici prin hărnicie un atribut general al bănașenilor, în măsura în care bunăstarea materială amintită la punctul anterior este direct legată de o etică a muncii și a economisirii în sens mai larg, pentru care locuitorii acestei regiuni sunt îndeobște recunoscuți și apreciați. Cu alte cuvinte, este vorba despre moștenirea

imperială care a lăsat urme adânci în numeroase structuri ale vieții cotidiene și pe care cei mai mulți dintre locuitorii acestei regiuni transfrontiere o revendică mândru. În cel de-al doilea rând, înțeleg prin hărnicie chiar silința gospodinelor care pregătesc astfel de deserturi, muncă defel ușoară, care necesită deopotrivă pricepere și tehnică, precum și o doză de talent. În cursul mai complexelor discuții avute cu doamna Mira pe măsură ce ne-a pregătit cele două torturi într-o manieră demonstrativă, s-a desprins ideea conform căreia, într-adevăr, există o serie de gospodine care au o predispoziție înnăscută în ceea ce privește pregătirea deserturilor. Astfel, dincolo de a fi un indice al calității vieții, torturile și prăjiturile ni se înfățișează ca un simbol al priceperii și măiestriei gospodinei. Pe măsură ce ne pregătea cele două torturi și mărturisea diverse experiențe de viață, doamna Mira insista asupra pasiunii sale, folosind verbe ca: *mi-a plăcut să fac, am învățat, am întrebat* etc. Mărturisirile doamnei Mira despre circumstanțele în care a învățat să pregătească diverse torturi oferă informații prețioase despre contextele sociale în care au circulat (și circulă) anumite rețete de prăjituri pe care gospodina casei le preia și le perfecționează într-atât încât ele să devină adevărate mărci înregistrate personale care au la bază fie mici ingrediente „secrete”, fie anumite procedee tehnice menite să asigure obținerea unui produs perfect care să vorbească de la sine despre hărnicia și perseverența celui care l-a preparat:

*Io, dacă mi-o plăcut un aluat unđeva unđe am fost și am mâncat, io am întrebat cum l-o făcut. Și atunsa făsam și io acasă. Poacă dân prima dată nu mi-o reușit baș cum trăbă. Numa la urmă, dân še omul fașe și are voință la așca – la tot lucrul, doamnă dragă – trăbă s-aveți voință și plășere ca să vă iasă. Ș-atunșea așa m-am învățat.*

Este evident că bogăția familiei și hărnicia gospodinei sunt reflectate astăzi la nivelul bucătăriei tradiționale prin varietatea de torturi și prăjituri atent pregătite îndeosebi în mentalul colectiv al generațiilor care au conștiința unui trecut caracterizat de o serie întreagă de privațiuni. Astfel, în memoria Mirianei Petrovici amintirea deserturilor care au reprezentat un capriciu pentru generațiile întregi de țărani aflați de multe ori în fața foametei este cât se poate de vie și nu ezită să ne-o împărtășească, subliniind posibilitatea de dată mai recentă de a pregăti torturi ca pe un efect direct al creșterii nivelului de trai:

*O, asta-i din moși... babe și străbabe! Înaince n-or putut să facă... n-or avut niși pučere, să spun așa, c-o fost sărășie, doamnă. O fost sărășie. Și-naince așa s-o făcut, ăștea or fost și dă Crășiun, și dă Pașci și dă ășta, nu ca acum. Acum să fac numa torturi; și tăce-s care mai dă care. Da o fost sărășia mare; d-abia ai putut să ajunzi să fași.*

În altă ordine de idei, privite în dimensiune culturală în contextul mai larg al bucătăriei tradiționale românești așa cum a putut ea fi documentată astăzi la firul ierbii de echipa FOODie în numeroasele sale cercetări de teren, torturile și prăjiturile funcționează ca un marker regional incontestabil pentru bucătăria bănățeană. Într-o raportare internă care presupune o privire de la chiar nivelul acestei bucătărie regionale, torturile și prăjiturile marchează astăzi ritmuri ale unui ciclu gastronomic săptămânal. Astfel, torturile și prăjiturile sunt asociate unor ritualuri culinare familiale, în măsura în care în Banat este de la sine înțeles că masa de sărbătoare sau cea de duminică (înțeleasă ca o reproducere la scară mai mică a meselor specifice marilor sărbători de peste an) implică ideea de desert (ceva mai) sofisticat. De altfel, într-un moment în care își depășește statutul de mediator tehnic, Andrea intervine înainte ca doamna Mira să reușească să răspundă la întrebarea dacă joia este una dintre zilele de peste săptămână în care se pregătesc feluri de mâncare considerate mai degrabă nobile: (întrebare: *Joia e mâncare mai bună?*) (răspuns Andrea Petrovici:) *Da, la fel ca duminica. Doar că duminica se pregătesc și prăjituri.* Andrea expune astfel clar ideea că, așa cum este structurat astăzi rețetarul săptămânal al familiei sale, diferența majoră care dictează ritmul hebdomadar al meselor este reprezentată de prezența ori absența acestor dulciuri speciale rezervate exclusiv<sup>6</sup> zilelor de duminică.

Nu în ultimul rând, prezența pe masă a torturilor sau a prăjiturilor reprezintă o formă aparte de prezentare/expunere/recunoaștere socială. Am aici în vedere în primul rând preocuparea de a pregăti torturi și prăjituri care nu sunt dedicate consumului propriei familii, ci sunt deserturi pregătite pentru a le fi oferite celorlalți, destinate musafirilor, pregătite pentru acele ocazii speciale în care cineva extern familiei să le poată gusta, dar, mai presus de toate, să le poată admira. În acest sens, am în vedere grija cu totul aparte pentru decorarea torturilor. O parte semnificativă în economia fiecăreia dintre cele trei rețete redate mai sus este dedicată decorării tortului: de la modele cu furculița ori *pupii* de pe cremele *Toartei cu caisâne* sau a *Tortului Imperial* la glazura sofisticată din zahăr ars a tortului *Doboș*, acțiunea de a decora este cea care desăvârșește pregătirea tortului. În termenii doamnei Mira, un tort nedecorat este un tort *năgata*; și nu e o simplă declarație fără acoperire. Această convingere ne-a fost demonstrată practic în momentul în care doamna Miriana a alocat timp prețios acțiunii de a decora atent cele două torturi pe care le-a pregătit în fața noastră. Cu o generozitate aparte față de cercetători și față de publicul pentru care documentarea se realiza, interlocutoarea noastră a fost atentă ca aparatul foto să surprindă momentele esențiale ale tehnicii sale, conștientă fiind că un asemenea *savoir-faire* nu mai este de mult un „as din mânăca” unei gospodine pricepute

---

<sup>6</sup> Avem în vedere aici exclusiv hrana cotidiană, în situația în care nu există nicio sărbătoare importantă peste săptămână care să trebuiască marcată.

atente la detalii, ci o tradiție care trebuie salvagardată. Expuse pentru a bucura mai întâi ochiul și abia apoi papilele gustative, prăjiturile/torturile/deserturile festive devin un liant social, în măsura în care ele sunt pregătite de multe ori pentru a fi admirate și consumate – așadar apreciate – în compania celorlalți. Defel întâmplător, în numeroasele deplasări în terenurile noastre bănățene, colegii mei de la universitate și cu mine suntem serviți, aproape fără excepție, cu cafea ori suc de lăngă care nu lipsesc niciodată prăjiturile pregătite în casă.

## BIBLIOGRAFIE

- Abbott, E. (2008). *Sugar: a bittersweet history*. Penguin Grup.
- Freedman, P. (2008). *Istoria gustului*. Vellant.
- Goldstein, D. (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. Oxford University Press.
- Hedeșan, O. (2006). Exerciții de etnologie. După teren. În C. Roșu (ed.), *Caiete de teren I: Torac. Metodologia cercetării de teren*, (p. 37–109) Editura Fundației / Editura Libertatea.
- Hedeșan, O. & Timocea-Mocanu, C. (2021), Multivalent Research about Food. Building the Romanian File. *Transylvanian Review*, XXX (2), 5–9.
- Hedeșan, O. & Timocea-Mocanu, C. (2022) Teren etnologic în perioadă de criză. Note la o descriere de caz. *Philologica Jassyensia*, 2, 257–268.
- Măran, M. (2003). *Localități bănățene. Trecut istoric și cultural*. Editura Libertatea.
- Pink, S., Horst, H., Postill, J., Hjorth, L., Lewis, T. & Tacchi, J. (2016). *Digital ethnography. Principles and practice*. SAGE Publications.
- Trifescu, V. (2022). *Torte, prăjituri și alte câteva rețete de bucătărie: un rețetar manuscris din Timișoara interbelică*, Casa Cărții de Știință.
- Wilson, B. (2012). *Considering the Fork. A History of How We Cook and Eat*. Penguin Books.
- <https://www.rhea-uvt.org/proiecte/foodie> (Data accesării: 10.11.2023)

**Diana Mihuč**

## **TRADITIONAL SWEETS FROM BANAT. CONTEXTS OF A FIELD RESEARCH**

### Summary

Current paper is the result of a field research focusing on local culinary practices which carried out at the beginning of 2022 in Toracu Mic, Serbia. Part of a larger project to document the Romanian food heritage, these researches aimed, in addition to scientific documentation and the dissemination of its results, to produce video documentaries focusing on: dishes considered representative for certain communities; culinary traditions and practices; stories related to local dishes; other elements related to local culinary identity. Current paper explores the field experience had in order to research and to make the video recordings in Toracu Mic on the subject of traditional deserts as assumed by the Romanian community that lives here. Current study is built around two major elements: the interaction with our informant and the resulting information / data. They lead to several observations relevant in term of how specific dishes (i.e. desserts) is assumed as a cultural fact which outlines the existing local or regional identity.

**Keywords:** food heritage, food practices, local identity, regional identity, traditional food, regional cakes

**Dijana Mihuc**

## **TRADICIONALNI BANATSKI SLATKIŠI. KONTEKSTI TERENKE DOKUMENTACIJE**

### Rezime

Rad je rezultat terenskog istraživanja na temu lokalne kulinarske prakse sprovedenog početkom 2022. godine u Malom Toraku. Kao deo većeg projekta dokumentovanja rumunskog prehrambenog nasleđa, ova istraživanja su imala za cilj, pored naučne dokumentacije i širenja njenih rezultata, i snimanje kratkih dokumentarnih filmova fokusiranih na neke vrste jela koja se smatraju reprezentativnim za određene zajednice, neke prakse i kulinarske tradicije, na ljude sa narativnim veštinama u ovoj oblasti ili drugim elementima u vezi sa kulinarskim identitetom istraživanih zajednica. Konkretno, studija se sastoji od analize iskustva na terenu u cilju istraživanja i odabira sadržaja, kao i kreiranja video zapisa koji dokumentuju slatkiše za koje se pretpostavlja da su tradicionalni u rumunskoj zajednici u Malom Toraku. Tekst je izgrađen oko dva glavna elementa: stvarnog odvijanja interakcije sa našim sagovornikom, kao i pažljive analize prikupljenih podatke, što sve zajedno doprinosi formulisanju nekoliko važnih zapažanja o načinu na koji se hrana pretpostavlja kao kulturna činjenica koja ocrta lokalnu i regionalnu specifičnost.

**Ključne reči:** prehrambeno nasleđe, prehrambene prakse, lokalni identitet, regionalni identitet, tradicionalna hrana, torte