

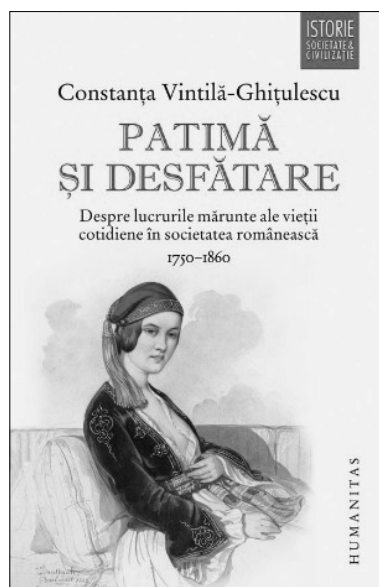
Constanța Vintilă-Ghițulescu, *Patimă și desfătare. Despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în societatea românească: 1750-1860*, Editura Humanitas, București, 2015, 484 p.

Punerea în lumină a vieții cotidiene, din urmă cu două veacuri, este un demers al cercetării, pe cât de anevoios, datorită resurselor istoriografice mai puțin generoase în acest domeniu, în spațiul românesc, pe atât de incitant, din punct de vedere al reconstruirii peisajului social al unei lumi trecute.

O asemenea cercetare presupune multă implicare și rigurozitate, în folosirea materialului istoriografic, dar, totodată, la fel de multa imaginație, din partea autorului, pentru a putea reconstrui puzzle-ul care să reflecte crâmpie din viața de zi cu zi, sub toate aspectele ei, de la obiceiuri alimentare și practici culinare, în diverse medii sociale, la norme de igienă și grija pentru sănătate și „frumosul” trupului. Loisirul și activitățile de antren social reprezintă, de asemenea, un pol de interes în incursiunea în trecut a autoarei. În acest sens, lucrarea Constanței Vintilă-Ghițulescu, se remarcă ca și perspectivă în abordarea istoriei culturale, prin valorificarea unor surse inedite, în cea mai mare parte, și proiectarea cititorului într-o formă a imaginarului, provocându-l să își experimenteze propriile imagini mentale asupra cotidianului din timpurile moderne, de la explorarea simțului mirosului în gastronomie, până la a simți „finețea” țesăturilor folosite în vestimentația vremii. Multitudinea detaliilor este definitorie în recrearea acestui peisaj social, iar limbajul, încărcat de regionalisme specifice, regăsite în documentarea folosită în cercetarea de față, dau o savoare suplimentară lecturii.

Doctor în istorie și civilizație la École des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris (2004), doctor în sociologie al Facultății de Sociologie a Universității din București (2012), precum și cercetător al Institutului de Istorie Nicolae Iorga, Constanța Vintilă-Ghițulescu este autoare a mai multor lucrări cu tematică de istorie socială și culturală, printre care amintim *În șalvari și cu ișlic*, *Biserica*, *sexualitate*, *căsătorie și divorț în Țara Românească a secolului al XVIII-lea*, *Evgheniți*, *ciocoi*, *mojici*. Despre obrazyele primei modernități românești, 1750-1860, prin care ilustrează povești inedite despre societatea românească de altădată.

Exponent al unei noi generații de istorici români ai vieții private, autoarea nu ar stârni chiar atâta pasiune pentru cititor, dacă nu ar însoți de fiecare dată documentarea impecabilă, munca de arhivă, cu o sinteză elaborată, scrisă într-o frază complexă, ale cărei ritm, muzicalitate și umor descind direct din epocile despre care vorbește.



În acest sens, dincolo de mirajul simțurilor pe care cercetătoarea reușește cu succes să-l creeze în mintea cititorului, ca și efect al lecturii, studiul are la bază o bibliografie și o documentare uriașe, atât pe surse editate, dar, cu precădere, pe explorarea surselor inedite. Din perspectiva a ceea ce înseamnă ineditul, ca și resursă istoriografică (cu referire la analiza condicilor de cheltuieli ale unei familii boierești, de pildă, precum și a altor astfel de documente), în lipsa creării unor statistici pe informațiile prezentate în aceste documente, este relativ dificil să avem imaginea unor comportamente sociale repetitive, sau singulare, precum și a unor atitudini referitoare la consum, în toate formele în care acesta este analizat - culinar, vestimentar, medical.

În cele șapte capitole, cuprinse în aproape 500 de pagini, Constanța Vintilă-Ghițulescu „descalcie” firele, care țes imaginea pestriță a unei lumi marcată de antagonisme de ordin social, specifice acelor vremuri, dar pe care o regăsim și astăzi. Incursiunea pornește de la abundență și privațiune în alimentație, unde putem să ne imaginăm toate miresmele bucatelor care erau consumate în casele boierești și în mahalale, până la mirosul răspândit pe ulițe, din simigeriile și plăcintăriile din târguri, foarte căutate deopotrivă de cei înstăriți, cât și de cei săraci. Cititorul are ocazia să „stea la masă” cu bogații, săracii, generic denumiți, dar și cu anumite categorii sociale, ale căror tipare culinare sunt destul de încastrate în rigorile vremii, din punct de vedere al opțiunilor gastronomice, dar și datorită anumitor privațiuni de ordin economic. Astfel, aflăm că cei din mediul rural sunt printre cei mai puțini inventivi în pregătirea hranei, neacordând multă atenție rigorilor spațiilor de gătit și modalităților de servire ale alimentelor. În fapt, avem de-a face, și în această perioadă, cu o continuitate în spațiul rural românesc cu ceea ce se poate numi „mămăliga cea de toate zilele”, consumată „atât rece, cât și fierbinte, când se taie cu ața și se așează în porții mici, pe masă”. Omniprezentă în alimentația țaranului, mămăliga devine o delicată, doar dacă ținem seama de făina din care este preparată, cea din făină de porumb fiind net superioară celei din mei, dar și în contextul în care tehnica de preparare include și alte ingrediente, menite să-i dea savoare și o consistență mai bogată, precum laptele sau untul.

Foarte interesante constatările studiilor efectuate, care fac referire la consumul de produse de origine animală. Într-o comunitate eminentă orientată înspre respectarea cutumelor de natură religioasă, în speță a posturilor, totuși, în „zilele de dulce”, țaranul își îmbunătățește gustul mămăligii cu lactate, mai puțin cu carne, provenită de la animalele și păsările crescute în gospodărie. Asta, pentru că „... țaranul preferă să vândă animalele sau păsările, pentru a obține bani, fie pentru nevoile cotidiene, fie pentru plata dăjdiilor cerute de stăpânire” (p. 28). Deși mediul rural dă abundență spațiilor de cultivare, opțiunile încă sunt limitate, culturile reducându-se la deja mult utilizata fasole, la porumb, linte, varză. Asezonarea felurilor de mâncare se face prin apel la verdețurile cunoscute deja în bucătăria rurală, precum mărarul, leușteanul, cimbrul, hreanul, sau pătrunjelul. Spațiile de cultivare nu pot fi valorificate la capacitate crescută, datorită simbolisticii unora dintre legume. De pildă, până înspre a doua jumătate a sec. al XIX-lea, cartoful încă rămâne în sfera legumelor „condamnate religios”, pentru rodirea sa sub pământ, abia apoi, treptat, devine o hrană „introdusă de

autorități în meniurile colective”, fiind regăsit în hrana diverselor categorii sociale, din mediul urban și rural, în meniurile soldaților, bolnavilor și elevilor, practic fiind impus marii mase, care îl trata cu reticență.

Schimbând registrul și ajungând în lumea bogaților, nevoia de gusturi, arome, mi-resme, este cu totul diferită. Autoarea ne conferă posibilitatea de a ne delecta imaginația gastronomică cu liste de cumpărături și rețetare din casele boierești, unde bucătăresele se întreceau în prepararea felurilor de bucate. Meniul pare să concentreze multe preparate cu carne, de la vânat, până la păsări, iar tehnicile de preparare denotă multă preocupare pentru dezvoltarea unui cult al mâncărurilor și al mâncatului, în aceeași măsură. A doua jumătate a secolului al XIX-lea aduce, în domeniul gastronomic din Principate mutații ale gustului, reflectate în preparate, în sensul unui antagonism în ceea ce privește crearea unor identități culinare (conceptul de specificitate în bucătărie, încercându-se „naționalizarea” unor preparate), între mâncarea „românească” și noile gusturi franțuzești, aduse de la Paris, de către boieri și elite. În acest sens, Constanța Vintilă-Ghițulescu pune în lumină surse inedite, cum ar fi cărțile de bucate ale vremii, una dintre aceste culegeri de curiozități culinare aparținându-i postelnicului Manolache Drăghici – Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar a curții Franței, potrivit pentru toate stările, tradus de postelnicul Manolache Drăghici –, care propune consumurilor o diversitate de rețete „franțuzești, englezești, spaniolești, indiene, cetățenești”, făcându-se referiri timide, de început, asupra esteticii bucătăriei, chestiune de mare inovație pentru acea perioadă: „scrobul cu povidlă de poame beneficiază de întinerire, înainte de a ajunge în farfurie: „răstoarnă-l pe farfurie, presură-l pe deasupra cu zahăr pisat, fă-i cu fer roșu florile ce vei voi pe deasupra tinărindu-să, și dă-l în masa”.

Abundența „ploii de cârnați” și efectele nocive și necazurile pe care le aduc abuzurile, completate și de consumul „lulelei și ierbii dracului”, sunt aspecte analizate de către autoare și prin prisma aplicabilității lor în mediul social. Deloc surprinzător este că la masa boierului se mâncau multe feluri de mâncare, de la cele turcești, nemțești, până la cele rusești și românești, așadar gusturi amestecate, cu o servire încă în stilul turcesc.

Nu se poate vorbi despre o emancipare în servirea mesei, în accepțiunea cutumelor occidentale, unde statul la masă și folosirea tacâmurilor erau deja obiceiuri împământenite, în epoca discutată. În continuare mâncarea se servește cu mâna, după ce, în prealabil, slugile aduc vase pentru spălarea mâinilor. Tacâmurile aduse din Occident reprezintă, mai degrabă, decât un accesoriu cu uz zilnic în consumul hranei, o metodă de epatare socială, regăsindu-le, în cele mai multe situații, în „foile de zestre” ale fetelor de măritat. Pe lângă duzina de cuțițe și linguri (furculița fiind un accesoriu foarte rar uzitat în sec. al XIX-lea), în foile de zestre analizate de către autoare, regăsim și recuzita necesară servitului cafelei, un obicei social care devine ritualic în familiile bogate. Cafeaua se servește obligatoriu cu șerbet sau ciubuc, iar preferințele boierilor sunt pentru „cafeaua neagră, amară, foarte tare, fără zahăr, fără frișcă, pe care o consumă mai toată ziua, chiar și după ultima masă de seară”.

Cotidianul, zugrăvit de către cercetătoare, prin prisma obiceiurilor culinare și de loisir, se întregeste cu imaginea asupra ceea ce însemna „moda vremii”, preocuparea pentru vestimentație, frumusețe, analizată în strânsă corelație cu normele de igienă și grija pentru sănătate. De la aprecierea frumuseții feminine a văduviței „rumene și grase”, până la atotpătrunzătoarea păduchime și purecime – „de puteai să-i rânești”, de la ușurarea pântecelui la ziafaturi, boli și moarte, toate intră în atenția autoarei, care redă savoarea surselor, într-o scriitură plină de firesc și, pe alocuri, de amuzament.

Lumea urbană în speță, cu toate „compartimentele” ei, de la casele boierilor, până la cele din mahala, la spitale, pușcării și alte instituții, încă „respira” mirosuri și duhori, date de insalubritate și o oarecare lipsă de cultură în cutumele igienei. Rapoartele medicale abundă în descrieri de boli și focare de boli cauzate de igiena precară, de la banalul spălat al corpului, în „baia și butoiul”, până la detalii legate de igiena alimentelor, curățarea hainelor, îngrijirea danturii. Într-o lume aflată încă în beznă, atât la propriu (treptat este introdus iluminatul public prin rețele de electrificare în mediile urbane), cât și la figurat (prin tentativele incipiente de modernizare, schimbare, acceptare a unor îmbunătățiri în cutumele sociale), opulența în ținute și alimentație nu substituie problemele, pe care le aduce precaritatea preocupării și a cunoașterii unor reguli privind sănătatea.

În acest context, este lesne de înțeles că unele consumuri sunt reglate și în funcție de oportunitățile date de vreme. Spre exemplu, autoarea evidențiază consumurile de băuturi alcoolice, în defavoarea apei, chestiune cauzată de apariția a fel și fel de epidemii provocate de consumul apei din Dâmbovița, contaminată de deversarea excrementelor de la „umblători”. Pentru a ne face o idee despre cât de amuzantă și totodată instructivă poate deveni istoria scrisă astfel, iată – de pildă – scurtul capitol despre Umblătoare și politică. După ce ni se face o trimitere la relatări despre obiceiul românilor de a separa întotdeauna „umblătoarea” de casă, pentru a nu spurca intimitatea domestică prin exersarea „trebuițelor firii”, care trebuia făcută într-un spațiu intim, ca și o acțiune rușinoasă, autoarea citează un pasaj din Neculce. Într-o notă de indignare, acesta se referă la umilințele la care au fost supuși boierii întemnițați și obligați să se ușureze într-un ciubăr – „și i-au pus la mare pedeapsă [...] să scârnavie într-un ciubăr și da afară” (p. 300).

Clasa politică a vremii, formată tot din boieri, se pare că nu avea alte reguli de igienă, ba chiar mai mult, împrumută din spiritul franțuzesc, cu mare mândrie, cutume practicate la curtea regală a lui Ludovic al XIV-lea, deja de mult apuse în civilizația occidentului. Boierul Balș este evocat și el primindu-și oaspeții și slugile chiar în momentele de nevoie fiziologică, așezat pe „scaunul cu boltă” și salutând cu „ia mă cac”. Umblătoarea se pare ca avea și alte întrebuițări, precum ni se explică în ultima parte a capitolului menționat. Așadar, autoarea descrie obiceiul boierilor de a-și ascunde banii și averile în umblătoare, unde le consideră protejate de mirosul pestilențial. Prin urmare, aceeași umblătoare devine loc predilect de săpat al căutătorilor de comori, unii poate mai norocoși, alții dând doar peste „bălegar de om”, după cum se menționează în sursele folosite.

O lume pestriță, cu obiceiuri pestrițe, la granița între „grobianism” și „etichete”. Un tablou complex despre viață, consumuri și obiceiuri, analizate în toate mediile sociale. O analiza minuțioasă și o dovadă de multă sârguință în căutarea unor resurse, încă puțin explorate în istoriografia românească. Aceasta ar putea fi o definiție a unei lucrări, în care vedem un trecut altfel, din alte unghiuri, o poveste despre cotidian, o istorie scrisă dintr-o perspectivă inedită și fascinantă, cu ițe complicate și bine ascunse într-un cufăr din trecut, puse în lumină într-o scriitură documentară și plină de savoare.

Cristina BARDAN