

Douglas Harper & Patrizia Faccioli, *The Italian Way: Food and Social Life*, Chicago and London: The University of Chicago Press, 2009, 311 p.

A scrie despre mâncare pentru a prezenta o cultură este o provocare la care răspund Douglas Harper și Patrizia Faccioli în volumul *The Italian way: food and social life* publicat în 2009 la editura Universității din Chicago. Douglas Harper este profesor la Universitatea Duquesne din SUA și un specialist în metode vizuale de investigare sociologică și un reprezentant al „bucătăriei hamburgerului”, în timp ce Patrizia Faccioli, profesoară la Universitatea din Bologna, este „nativul” care încearcă să-și explice și să prezinte lumii de ce combinația de *paste napolitane cu ragu* este imposibilă, în timp ce *prosciutto* reprezintă un indicator al coeziunii din societatea italiană.

Cartea reprezintă o provocare prin faptul că modalitatea de realizare este originală și din punct de vedere al conținutului, și al metodologiei adoptate. Astfel, conținutul te invită să citești despre mâncare pentru a înțelege o cultură, uitându-te la imaginile oamenilor și a bucatelor care-i fac diferiți, unici. Metodologia abordată este calitativă și se bazează pe interviuri formale cu 25 de familii din orașul Bologna, regiunea Emilia-Romagna din Italia, chestionare cu final deschis și fotografii. De asemenea, referințele la cinematografia italiană au permis autorilor să înțeleagă cultura și istoria locală, inclusiv simbolistica socială a mâncării (Harper & Faccioli, 2009, p. 25).

Unul din aspectele care individualizează lucrarea este acela că aceasta nu se înscrie în rândul demersurilor sociologice recente care ascund identitatea subiecților pentru a se referi la un „individ mediu”, la o construcție lipsită de trăsături caracteristice cu identitate neclară. Avem astfel diferite clase sociale, experiențe de viață

diverse, familii tradiționale, cupluri de gay bărbați și femei, părinți singuri, bucătărie tradițională și de avangardă. Faptul că subiecții sunt fotografiați în cursul activităților domestice, cu ritualurile și necesitățile specifice, contribuie la înțelegerea modului în care Marco, Francesca, Vito, Chiara sau Lucia devin în cadrul lucrării reprezentativi pentru ceea ce autorii consideră necesar pentru științele sociale, comunicarea integrală a realității reflectate.

Volumul este structurat în acord cu tema abordată, cele două părți principale fiind precedate de „punerea mesei” (stabilirea cadrului de referință pentru demersul științific), urmat de „desert” (mici eseuri în care autorii descriu experiența reprezentată de scrierea cărții) și care reprezintă încheierea cărții și invitarea, figurată, la digestie și reflecție. Succesiunea capitolelor urmărește cursul normal al activității de alimentație, acela de preparare, așezare a mesei și consum al mâncării.

Cadrul de referință (Frames of Reference) creionează abordarea teoretică a culturii italiene care trebuie să țină seama de relațiile dintre structură și improvizație. Astfel, se face apel la teoria structuralistă a lui Ferdinand de Saussure pentru a descrie ordinea vieții private în cadrul societății și improvizația care este prezentă în interacțiunile publice. De asemenea, pregătirea mesei și, implicit, a lucrării, presupune cunoașterea și precizarea aspectelor care îi dau specificitate: istoria modului de alimentație italian în contexte regionale și identitar naționale, perioadele de sărăcie și bogăție, influențele sacre și profane. Istoria reține construcția identității italiene sub forma unui stat național în secolul al XIX-lea și existența mai multor orașe-state relativ izolate care au continuat totuși să împărtășească descendența comună din timpul Imperiului Roman. Înconjurată de mare și protejată la nord de munți, peninsula italiană a fost totuși invadată de multe ori din nord și sud, fiind influențată

cultural de greci și popoare din Orient sau Africa.

După căderea Imperiului Roman de Apus, orașele-state și regatele (uneori conduse de străini) din peninsula s-au aliat vremelnic cu forțe externe dar au fost unite, cel puțin spiritual, de apartenența la Biserica Catolică. Pentru a înțelege realitățile contemporane ale bucătăriei italiene, autorii fac o incursiune în sistemele de producție ale materiilor prime în perioadele succesive de creștere și descreștere a controlului statal în regiune. Astfel, după perioada de abundență din timpul Imperiului Roman, suficient de puternic să-și hrănească cetățenii în special prin comerț și importuri de materii prime, urmează perioada Evului Mediu în care fragmentarea politică și resursele locale disponibile inegale conduc la adoptarea geografică a două tipuri de exploatați agricole. În nord, zonă caracterizată de un potențial agricol însemnat, este adoptat sistemul *mezzandria* (termen provenit din *mezzo*, mijloc sau jumătate) caracterizat de împărțirea recoltei între țărani și deținătorii de pământ. În acest sistem țărani locuiesc în *fattorie*, clădiri de fermă puse la dispoziție împreună cu echipamente necesare pentru exploatarea pământului de către deținătorul pământului care poate fi nobil, orașean sau mânăstire. Relațiile dintre aceștia sunt contractuale, încheiate de obicei pe o perioadă de cinci ani, cel mai adesea de-a lungul unei generații. În acest sistem de producție țărani sunt de acord să îmbunătățească exploatarea cu șanțuri, canale sau plantarea de livezi pentru că acest lucru le mărește cota parte de produse și se ajută între ei, în special în timpul perioadei de recoltare, ceea ce conduce la un grad înalt de integrare socială, solidaritate și o cultură țărănească a încrederii de sine (Harper & Faccioli, 2009, p. 35). Sudul peninsulei italiene este caracterizat din punct de vedere al resurselor naturale de pământ arabil puțin, păduri pe suprafețe mici, precipitații reduse și bazin hidrografic

sărac. În plus, până în epoca modernă mlaștinile din regiune au provocat malarie. Sistemul de producere și distribuție al hranei care s-a impus a fost acela *latifondia* (80% în Sicilia) caracterizat de deținerea aproape integrală a terenului de către mari proprietari individuali sau instituționali, cum ar fi biserica. Aceștia utilizau exclusiv zilieri pentru exploatarea pământului, iar condițiile climatice au impus monocultura grâului, ceea ce a condus la sărăcirea solului. În plus, dificultatea cultivării de ovăz și orz necesare pentru hrana cailor sau boilor a provocat o penurie de animale de povară necesare pentru muncile grele. Țărani, lipsiți de pământ, trăiau în vecinătatea fermelor în locuințe de slabă calitate sau chiar improvizate temporar pentru a se aduna în piața satului în fiecare zi, intrând în competiție pentru munca la fermă. În schimbul acesteia primeau o pătrime din recoltă, fără a avea acces la loturi personale sau alte forme de asigurare, fapt ce a condus la întărirea puternică a relațiilor de familie (unicul sistem de sprijin), neîncredere între țărani și ură față de proprietarii de pământ, persoanele cu putere sau cu bani. Acest sistem de agricultură s-a menținut exclusiv datorită emigrărilor, el nefiind capabil să susțină o societate. Nu este dificil să facem o comparație cu situația actuală din mediul rural românesc pentru a recunoaște o dinamică asemănătoare în privința structurii sociale și a problemelor generate de exploatarea pământului.

Perioadele alternative de sărăcie și abundență, segregarea geografică și contactul cu produse din alte zone au condus la formarea primelor tipuri de mâncare specific italiene. Introducerea culturilor de porumb în nord generalizează prepararea *polenta*, cultivarea orezului în Lombardia conduce la utilizarea făinii ca *risotto*, iar existența micilor ferme independente perpetuează tipuri de brânză, soiuri de vin, moduri de preparare a cărnii specifice. În perioada modernă, dezvoltarea industrială a

Italiai permite ridicarea primelor fabrici de paste, roșii conservate, ulei îmbuteliat și a altor alimente procesate pentru export. Acum se pun bazele bucătăriei moderne italiene bazată pe ulei, grâu, vin și vegetale (Harper & Faccioli, 2009, p. 40).

Pe lângă sistemele de producție din agricultură, o altă influență majoră în bucătăria italiană o reprezintă credința creștină, populația adoptând această religie pe scară largă începând cu secolul al III-lea. Ritualul catolic este foarte strict, succesiunea evenimentelor zilnice, săptămânale și anuale în care sunt utilizate inclusiv alimente organizând viața comunităților și indivizilor. Perioade de post sunt urmate de ospete, pâinea și vinul reprezintă carnea și sângele lui Cristos, mielul este o referință liturgică, iar sfinții din calendar sunt asociați cu festinuri în care se consumă alimente specifice.

Prima parte a cărții este compusă din capitolele „*Jubire*”, „*Putere*” și „*Muncă*” și descrie modalitatea în care este creat universul culinar în cadrul societății italiene, rolul femeii în această activitate și felul în care această interacțiune modelează indivizii și familiile. Prima semnificație a mesei este aceea de *iubire*, de declarare a afecțiunii sau aprecierii pentru rude sau invitați. Această abordare a mesei se bazează pe memoria afectivă a italienilor a gusturilor și mirosului care, afirmă autorii, este neobișnuit de puternică în Italia și pune în centrul ei imaginea femeii în rolul de mamă (Harper & Faccioli, 2009, p. 74). Astfel, de la creșterea copiilor, hrănirea soțului, susținerea reuniunilor sau petrecerilor, femeia este aceea care îndeplinește sarcinile de coordonare și executare a mesei. Modernitatea nu a schimbat această situație, de aceea puterea reprezintă o altă fațetă a relațiilor sociale care se face simțită în cadrul interacțiunilor sociale și sunt negociate și în cadrul procesului de alimentație. Această abordare conturează imaginea femeii care împrumută aspecte reli-

gioase, cultul pentru Fecioara Maria fiind central în credința italienilor.

Centralitatea figurii mamei în cadrul relațiilor de familie face ca femeia să îndeplinească rolul de distribuire a resurselor, să contribuie decisiv la schimburile locale prin intermediul rețelelor de femei și să asigure creșterea copiilor. Dezvoltarea industrială a condus însă și la schimbarea rolului „sexului slab” în societatea italiană, feminismul în peninsula fiind structural profund diferit comparativ cu cel din SUA, Anglia sau Franța, punând accentul mai degrabă pe *diferență*, nu pe egalitate (Harper & Faccioli, 2009, p. 106). Celebrarea emancipării femeii nu a condus în mod necesar la abandonarea rolului tradițional de mamă, iar puterea în bucătărie este, în continuare, deținută de aceasta. Fără a fi total acceptate, contestate sau modificate de cuplurile de homosexuali, rolurile de bunică, soție, mamă sau fiică sunt definatorii pentru modul în care femeia își impune autoritatea în pregătirea mesei și are influențe decisive în stabilirea relațiilor de familie și crearea rețelelor sociale.

Munca reprezintă aspectele formale ale pregătirii mesei cum ar fi achiziția și gătitul alimentelor, servirea și curățenia. În perioada modernă tiparul acestui proces a fost modificat de procentul din ce în ce mai mare de femei angajate, creșterea vârstei la prima naștere și rata de fertilitate scăzută. Puterea deținută de femeii în cadrul gospodăriei a condus la ceea ce Laura Balbo a denumit în 1978 „dubla prezență” a femeii în societate și familie, caracterizată de însușirea competențelor necesare pentru noile roluri impuse în principal de activități economice și păstrarea în continuare a controlului în activitățile domestice. De aceea, atitudinile predominante sunt acelea în care femeia solicită bărbatului asistență în momentele în care consideră că acesta este necesar și numai în zone care nu necesită expertiză. De exemplu, planificarea este preponderent o activitate feminină, uneori impusă discreționar de femei.

Achiziționarea alimentelor a fost înlocuită în perioada modernă de producerea acestora și este o componentă a pregătirii mesei în care bărbatul este solicitat să participe. Totodată, creează o rețea socială între femeile care decid tipul, calitatea și cantitatea alimentelor achiziționate, uneori bărbații fiind excluși, de unde și o anumită reticență în acceptarea rolului. Cel mai important rol al bărbaților în procesul de achiziționare este acela de a alege tipul de vin care se va consuma la masă. În familiile heterosexuale gătitul este, în general, apanajul femeilor care dețin cunoștințele necesare. Acestea sunt transmise de la mamă către fiică, băieții nefiind inițiați în acest scop. Finalul mesei și îndeplinirea activităților asociate curățeniei, spălării vaselor și evacuării resturilor este, din ce în ce mai pregnant în epoca modernă, o sarcină realizată în comun.

Tipurile de mâncare specifice pentru societatea italiană sunt prezentate în *Partea a II-a* a cărții, intitulată *Prepararea mâncării în stil italian*. Mâncarea este preparată pentru italieni, dar statutul bucătăriei peninsulare face ca aceasta să reziste presiunilor sau să se transforme și adapteze. Principalele valori ale bucătăriei italiene sunt preocuparea pentru calitate, simplitatea, versiunile particulare (de exemplu, există metode vechi de 700 de ani de preparare a brânzei *parmigiano reggiano*) și unicitatea distinctivă a gusturilor care se combină pentru a crea un anumit fel de mâncare. Aici autorii cărții fac o selecție a unor tipuri de mâncare reprezentative pentru structura socială a societății italiene (*paste, prosciutto, lardo* și *parmigiano*), începând cu ingredientele care trebuie să aibă anumite caracteristici calitative pentru a fi acceptate: ingrediente pentru salate, ierburi sau vegetale (în special cele mai importante pentru bucătăria italiană, roșiile).

Aduse din America de Sud în secolul al XV-lea, roșiile erau inițial mici, galbene și tari, solul italian bogat și selecția umană

transformându-le în vegetalele de azi. Roșiile sunt recunoscute internațional în special prin intermediul pizza. Aceasta a fost inventată în anul 1880 în Napoli în onoarea Reginei Margherita și utilizează culorile ingredientelor pentru a reproduce steagul italian: busuioc verde, brânză *mozzarella* albă și sos de tomate roșii.

Pastele sunt împărțite regional, grâul dur din sud conducând la crearea *pastaciutta* (paste uscate sau *semolina*), în timp ce grâul soft din nord a rezultat în crearea *sfoglia*. Dezvoltarea industriei manufacturiere în domeniul producerii pastelor a adâncit decalajul economic dintre nord și sud pentru că mulți mici producători au fost eliminați de pe piață. Revenirea la modalitățile artisanale de producere a pastelor este în prezent un fenomen localizat în nord, de altfel aceasta fiind denumită „bucătăria bogaților” pentru că include ingrediente ca ouă, carne, parmezan care nu se întâlnesc în sud (Harper & Faccioli, 2009, p. 173).

Lardo di Colonnata este o varietate de untură, tip de mâncare care conține memoria regională a muncii grele din carierele de marmură și a lucrătorilor slab plătiți. Simbol al sărăciei, untura dispăruse din meniul localnicilor până când festivalurile tradiționale au făcut-o cunoscută pe mapamond creând o cerere mare pentru export. Conflictul dintre Uniunea Europeană și Italia generat de faptul că vasele din marmură (*conche, conca*) nu sunt igienice a devenit un simbol pentru bucătăria italiană, UE impunând podele din gresie, facilități sanitare și materiale nonporoase pentru procesul de uscare-afumare (Harper & Faccioli, 2009, p. 180). Mișcarea Slow Food a declarat untura ca „endangered food” ca urmare a agriculturii de monocultură și a contestării legale a metodelor tradiționale de producție. În urma protestelor s-a făcut o excepție de la legile UE, stabilindu-se faptul că, deși metoda nu este igienică din punct de vedere științific, este igienică în practică.

Formaggio parmigiano reggiano reprezintă o variantă industrială de *grana padano* creată în secolul al XIII-lea de către călugării Benedictini, fiind considerată unul dintre cele mai importante procese economice din Italia, implicând fermieri, fabricanți de brânză, maturatori și comercianți. Colaborarea necesară fabricării generează un sistem economic stabil, participanții având relații intergeneraționale și considerând corecte recompensele economice ale diviziunii muncii.

Combinăția felurilor de mâncare, secvența în care acestea sunt servite și starea generală de bine la masă sunt subiectele abordate în continuare de Harper și Faccioli. Aceștia susțin că obiceiurile la masă sunt influențate de Galen (principiul echilibrului) și de religie (de exemplu, răspândirea uleiului de măsline în detrimentul unturii). Adaptarea bucătăriei italiene la realitățile internaționale este dificilă ca urmare a lipsei disponibilității italienilor de a adapta ceea ce mănâncă la gusturi diferite (de exemplu, pizza a devenit un simbol al dietei pentru americani, dar italienii nu concep utilizarea ketchupului și varietățile create). Organizarea din punct de vedere al timpului a meselor reține micul dejun (*colazione*) tipic, cafea cu produse de patiserie (*cornetti*), masa de prânz între orele unu și trei, de obicei servită acasă. Acest fapt este amenințat de activitățile economice care impun un program de la nouă la cinci, tipic pentru nordul Europei. Structura unei mese tipice italiene poate fi regăsită în obiceiurile culinare din timpul Imperiului Roman: *gestum (antipasti)*, *mensa prima (il primo)*, *mensa secunda (il*

secondo), *dulcis in fundo (dolce)*, fiecare parte a secvenței fiind organizată în așa fel încât să stimuleze digestia și să balanseze calitățile felului precedent (Harper & Faccioli, 2009, p. 201). Structura meselor reflectă preocuparea pentru sănătate, păstrarea separată a gusturilor ingredientelor, precum și aspecte sociale cum ar fi controlul substanțelor potențial periculoase, cum ar fi alcoolul. În funcție de clasă, regiune și preocuparea față de gastronomie, autorii prezintă o tipologie a meselor: ritualiști, pragmatici, eclecticici și tradiționali.

Volumul se încheie cu *Digestivo*, scris de Faccioli și cu *Cibo per la mente*, scris de Harper. Faccioli își mărturisește dificultatea de a reflecta norme internalizate și „luate de-a gata”, precum și credința că subiectul nu se adresează exclusiv publicului internațional, ci și celui italian. Harper, provenit dintr-o cultură care are instinct pentru improvizație, dar căreia îi lipsește încă structura pentru a crea o bucătărie națională, își mărturisește credința că mâncarea italiană este bună pentru corp, pentru viața socială și pentru binele planetei prin diversitatea, calitatea și respectul pentru tradiție. Cartea reprezintă un model foarte bun de utilizare a metodelor vizuale în cercetarea sociologică și în special a fotografiei. Utilizarea referințelor cinematografice și suportul oferit de imagini face ca lucrarea să fie un reper pentru domeniu și o lectură utilă pentru specialiștii în științele sociale.

Eugen Glăvan