STUDIUL ANTROPOLOGIC AL ALIMENTAȚIEI: CADRU TEORETIC ŞI PRACTICI SOCIALE

Eugeniu BEZEDICA

From a cultural point of view, food gives us many clues about how human society has evolved. Globalization has brought about a new possibilities in access to certain products or ingredients along with exacerbated control over the actors in the food market, with the appearance of an abundance and diversity of food. Effects on population health and cultural diversity nowadays are very visible and it will be interesting to track their evolution.

Consumul alimentar, departe de a fi doar o condiţie de supravieţuire, a devenit unul din cele mai puternice simboluri a ceea ce suntem. Sănătatea, plăcerea, identificarea socială, etnică, religioasă, sunt câteva din multiplele sale faţete, constituind totodată puncte de vedere ce pot aduce în discuţie o multitudine de factori care influenţează comportamentul alimentar uman [3].

Ceea ce distinge studiul antropologic al alimentaţiei de alte discipline este axarea sa pe alimentaţie într-un context cultural şi adesea intercultural. O privire fugitivă asupra regimurilor alimentare indică faptul (curios) că oamenii nu mănâncă doar ce este disponibil, ci ceea ce este considerat drept comestibil. Ceea ce este considerat o delicatesă într-o anumită regiune sau un anumit grup de indivizi poate fi considerat un lucru detestabil de alţii [2].

Selecţia alimentelor este făcută nu doar potrivit mecanismelor cognitive şi gustative, ci şi în baza reprezentărilor culturale şi sociale care au ca rezultat condiţii suplimentare legate de ceea ce poate şi ceea ce nu poate fi mâncat, ceea ce este şi ceea ce nu este plăcut.

În antropologia recentă, studiile privind alimentația, consumul a fost deseori analizat mai mult sau mai puțin independent de producție

și distribuție. Există o serie de studii privind antropologia alimentelor care fixează creşterea în masă a consumului drept rezultat al proceselor de urbanizare, industrializare şi globalizare. Extinderea oraşelor şi procesele de migrare, au facilitat, chiar şi în zonele rurale şi producătoare de alimente, dependența de achiziționare a produselor pre-pregătite şi ambalate, chiar şi în cazul practicilor ritualice şi a meselor festive.

Cu toate acestea, mai degrabă decât să vizualizăm semnificațiile acestor bunuri ca fiind determinate de lanțurile de aprovizionare şi întreprinderi, fie acestea corporații transnaționale sau vânzătorii ambulanţi, o mare parte din antropologia consumului alimentar a arătat cum aceste bunuri devin „re-însuşite" de către consumatori prin practici sociale, inclusiv cumpărături, daruri, pregătirea mâncării şi chiar discuțiile despre alimente. Din această perspectivă, consumul nu este pasiv, ci implică o gamă largă de practici care sunt potențial creative şi de stimulare a relațiilor sociale şi a formelor materiale [3].

Unul dintre cercetătorii contemporani care a conturat studiul antropologic al alimentației este Jack Goody, care insistă asupra faptului că studiul bucătăriei trebuie să fie întotdeauna înțeles ca parte a unui proces mai larg de furnizare şi transformare a hrănii. În schema lui Goody, acest proces implică cinci faze: producția (creşterea produselor alimentare), distribuția (inclusiv alocarea şi depozitarea), pregătirea (gătitul), consumul (consumul) şi eliminarea (reciclarea) deşeurilor [4]. Este de remarcat faptul că Goody a fost unul dintre puținii cercetători din anii 80 a secolului trecut care a recunoscut importanța fazei de „eliminare", deşi nu o discută prea mult în lucrarea sa. Într-adevăr, „problema" deşeurilor alimentare a apărut mai târziu, ridicându-se şi în agenda politică în statele democratice.

„Ca element hotărâtor al culturii, alimentele nu constituie simple elemente decorative în cadrul ritualurilor, ci reprezentări sacre, având un rol de mediere între sacru şi profan şi fiind astfel un liant al maselor, prin preoţii oficianţi, cu divinitatea" [1, p. 231].

Astfel, în civilizaţia Egiptului antic, normarea riguroasă asigură omogenitatea, atât în obiceiurile cotidiene, în cele de peste an, în procesiunile oficiate de faraoni şi închinate Nilului, în serbările dionisiace în Grecia antică, dar şi în ritualurile indiene. În toate aceste

civilizaţii sacrul auster se transformă în manifestări hedoniste datorită abundenţei vinului şi a bucatelor din carne şi fructe.

Obiceiurile gastronomice sunt implicate în cultul mozaic în trei ritualuri fundamentale: Şabatul, ceremoniile funerare şi binecuvântarea preoţească. Matricea comună, stabilită prin coduri vechi, e dată prin opoziţia pur/impur. Aceeaşi matrice o regăsim la organizarea castelor în civilizaţia indiană. Raportul pur/impur, în funcţia abstinenţei care precede anumite sărbători, îl întâlnim în postul creştin, a cărui austeritate e contracarată de abundenţa alimentară în decursul sărbătorilor următoare. *Pâinea* cu variantele ei sacre, varianta pascală, prescura, colacii, mucenicii, stolnicul de Crăciun etc., este alimentul cel mai important al gestului sacru care vine din civilizaţiile mediteraneene.

Contopindu-se cu Marele Tot, bobul germinează şi produce alt răsad, pâinea de mâine [1, p. 232]. Elementul germinativ, prezent în ipostaza morţii aparente, duce chiar la simbioza pâine-viaţă. Fiecare civilizaţie avea preferinţele sale alimentare. La ospăţul tracic, de ex., se consumau pâine şi carne tăiată în bucăţi. În Europa Evului Mediu exista polaritatea modelului roman şi a celui barbar, la care se adaugă modelele monahale şi cele nobiliare, fiecare cu specificul său în domeniul alimentaţiei. Se încetăţeneşte consumul fructelor şi al vinului, apar ingrediente importate, dar numai în medii elevate. Mâncatul cu mâna e înlocuit de folosirea furculiţelor. Creştinismul contribuie la răspândirea consumului de peşte, în perioadele îndelungate de post. Iar consumul unor alimente alese denotă o stare socială deosebită. Vinul provoacă o euforie profană, iar cafeaua stimulează munca meşteşugarilor şi a funcţionarilor. Ceaiul devine popular în Olanda şi Anglia. Odată cu răspîndirea cartofului, în sec. al XVIII-lea, oamenii nu mai mureau de foame ca în Evul Mediu. Iată, implicaţiile culturale din gastronomia profană. Mai mult chiar, în ultimii ani, idealul corpului slab (feminin) câştigă tot mai mult teren. Pe plan cultural, situaţia hrănirii s-a inversat: pericolul şi teama de exces şi de obezitate au înlocuit teama de foame, iar populaţia rurală tinde să imite modelele urbane, ajungându-se uneori la o alimentaţie iraţională [1, p. 235].

Mâncarea devine ritual prin repetarea îndelungată, iar ospăţul este o componentă atât a riturilor de trecere: naştere, nuntă, înmormântare,

cât şi în sărbătorile importante peste an: Crăciun, Paşte. Cosmicizarea omului presupune o stare de armonie deplină, fără conflicte, iar mâncatul contribuie la refacerea echilibrului deranjat, chiar şi prin participarea – simbolică – a strămoşilor la diverse ospeţe tradiţionale. Astfel, timpul istoric se transformă discret în timp mitic, iar practici creştine se îmbină cu elemente păgâne, cum ar fi sacrificarea animalului pentru medierea între cei vii şi cei morţi. Locul precis pe care-l ocupă fiecare participant la masă, calitatea alimentaţiei la mesele comune în funcţie de munca efectuată, toate aceste elemente ocupă un loc precis în succesiunea gesturilor ritualice. Detaliile riturilor marchează apartenenţa identitară mesenilor la o comunitate sau alta. Indiferent de originea lor, diversele ingrediente obţin o semnificaţie specifică într-un anumit spaţiu cultural.

Referinţe:

1. DUNCA, P. *Repere în antropologia culturală a alimentaţiei*. Iaşi: Editura Fundaţiei AXIS, Seria Antropologie, 2004.
2. FISCHLER, C. *Food habits, social change and the nature/culture dilemma*. Social Science Information, 1980.
3. JAKOB, A. KLEIN, MURCOTT, A. *Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody,* Palgrave Macmillan, UK, 2014.
4. MINTZ, S.W., DU BOIS, C.B. *The Anthropology of Food and Eating*, 2002.

Recomandat
Dumitru DODUL, dr., conf. univ.